

# Fachfrau/Fachmann für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie

Restaurantfachleute beraten und bedienen Gäste in Restaurants der Individualgastronomie. Hotelbetriebe, Gaststätten und Bars gehören ebenfalls zu den typischen Arbeitsplätzen der Restaurantfachleute.

[mehr Information ... Fachfrau/Fachmann für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie](#)

Abschluss	<b>Prüfungszeugnis der Industrie- und Handelskammer (IHK)</b>
Aufnahmevoraussetzungen	Berufsausbildungsvertrag (Lehrvertrag)
Dauer	3 Jahre (in Ausnahmefällen kann diese Ausbildungszeit verkürzt werden)
Lernorte	Ausbildungsbetrieb Berufsschule Elmshorn
Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung	Grundsätzlich wird keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben.
Allgemeine Informationen	

Als Restaurantfachmann oder Restaurantfachfrau gehört nicht nur das Beraten der Gäste und das Servieren von Speisen zu Ihren Aufgaben. Auch die Durchführung und Planung von Veranstaltungen wie Geburtstags- und Hochzeitsfeiern, die Durchführung von Warenbestellungen, die Abrechnung mit dem Gast und die Planung und Gestaltung von Marketingaktionen gehören zu den Tätigkeiten von Restaurantfachleuten. Sie begrüßen die Gäste und betreuen Sie während des Aufenthaltes im Restaurant.

Damit sind sie das Gesicht des Hauses.

## Ausbildung in unserer Berufsschule

Fachunterricht und das Arbeiten an Projekten bilden die Basis unseres Unterrichts, sodass neben fachlichen Qualifikationen auch kommunikative, soziale und rhetorische Kompetenzen gefördert werden.

Während der gesamten Ausbildungszeit wird Ihr Unterricht an unserer Schule durch fachpraktischen Unterricht in der Lehrküche und im Schulrestaurant ergänzt und unterstützt. Im ersten Ausbildungsjahr stehen Hygiene, sowie Speisenkunde und das Zubereiten einfacher Speisen im Vordergrund. Im zweiten Lehrjahr vermitteln wir Ihnen Grundkompetenzen im Bereich der Warenwirtschaft und des Marketings. Besonders wichtig sind dann auch die Arbeit am Tisch des Gastes, sowie die Vorbereitung von Gasträumen. Durch umfassendes Wissen im Bereich der Getränkekunde werden Sie in die Lage versetzt, Gäste angemessen zu beraten. Die Gestaltung von Speise- und Menükarten und Tischaufstellern mit Hilfe moderner EDV ist ebenfalls Teil des Unterrichts in unserer Schule. Im dritten Lehrjahr lernen Sie das Führen einer Station und die Arbeit im Bankettbereich kennen. Auch die Organisation eines Restaurants, das Erstellen von Ablaufplänen und Stellenbeschreibungen und die Beratung von Gästen in Englisch gehört zu dem Themenbereichen der Ausbildung in unserer Schule.

## Aufstiegsmöglichkeiten in der Beruflichen Schule Elmshorn

Schulische Angebote für junge Menschen mit Berufsabschluss an der Beruflichen Schule Elmshorn finden Sie in unserem Bildungsgangsnavigator.

## Links

- [Informationen der Arbeitsagentur](#)
- [Ausbildungsinformationen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes für Schleswig-Holstein](#)