

**Berufliche Grundbildung****Tätigkeiten**

**Restaurationsfachleute betreuen die Gäste in Hotels und Restaurants. Sie beraten diese bei der Auswahl von Speisen und Getränken und servieren ihnen das Gewünschte. Ausserdem dekorieren sie Tische, kassieren Beträge und bestellen und lagern Waren.**

Restaurationsfachleute arbeiten in Restaurants oder in verschiedenen Restaurationsbereichen eines Hotels. Sie decken die Tische und dekorieren sie passend zum Anlass. Vor dem Eintreffen der Gäste überprüfen sie, ob Gläser, Porzellan, Bestecke und Plattenwärmer sauber und die Servietten schön drapiert sind.

Restaurationsfachleute begrüssen die Gäste freundlich und begleiten sie zum reservierten oder ausgewählten Tisch. Sie kennen das Angebot ihres Betriebs und beraten die Besucher kompetent bei der Wahl und Zusammenstellung der Gerichte. Detaillierte Kenntnisse über Lebensmittel, Weine und Spirituosen ermöglichen ihnen, einen geeigneten Wein und andere passende Getränke zum Essen zu empfehlen. Als krönenden Abschluss bieten sie den Gästen Desserts und feine Käsesorten an.

Fachgerecht zerlegen Restaurationsfachleute Fleisch und Fisch. Aufmerksam beobachten die Gäste und wägen ab, ob ein freundliches Gespräch oder eher Zurückhaltung angebracht ist. Nach dem Essen erstellen sie die Rechnung in der Landeswährung oder rechnen die Summe in eine Fremdwährung um. Anschliessend kassieren sie den Betrag in bar oder mit Karte ein.

Weitere Aufgaben übernehmen Restaurationsfachleute im Hintergrund. Einfache Gerichte können sie bei Bedarf selbst zubereiten. Sie pflegen und reinigen die Einrichtungen, Maschinen und Geräte im Restaurationsbereich sorgfältig. Auch die Warenbewirtschaftung erfordert einen guten Überblick. Bei der Lagerung beachten sie die Hygienevorschriften und kontrollieren, ob die Waren am richtigen Ort und mit der richtigen Temperatur aufbewahrt werden.

Restaurationsfachleute zeichnen sich durch gute Umgangsformen, Flexibilität und Belastbarkeit aus. Dank ihrer guten Ausstrahlung und ihrem Kommunikationstalent verstehen sie es, auch mit schwierigen Gästen korrekt umzugehen und angemessen auf Beschwerden zu reagieren. Selbst in hektischen Zeiten bewahren Restaurationsfachleute Ruhe und verlieren die Details nicht aus den Augen.

**Berufsfeld 3**  
Gastgewerbe**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. Verordnung vom  
7.12.2004

**Dauer**

3 Jahre

**Bildung in beruflicher Praxis**

In einem Restaurant, Hotel oder Betrieb der Gemeinschaftsgastronomie

**Schulische Bildung**

Je nach Kanton verschieden:

- 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder
- 2 interkantonale Fachkurse (je 5 Wochen) pro Jahr in einem Schulhotel von hotelleriesuisse

**Berufsbezogene Fächer:**

- Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation
- Hygiene / Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz
- Logistik
- Gästebetreuung / Verhalten
- Verkauf / Speisen- und Getränkeausgabe
- Fertigung / Lebensmittel- und Getränkekunde
- Werterhaltung
- zweite Sprache

**Überbetriebliche Kurse**

Zu verschiedenen Themen

**Berufsmaturität**

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der Grundbildung zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

**Abschluss**

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Restaurationsfachmann/-frau EFZ"

## Voraussetzungen

### Vorbildung

- abgeschlossene Volksschule

### Anforderungen

- Freude am Kontakt mit Gästen
- gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- Dienstleistungsbereitschaft
- gutes Gedächtnis
- rasche Auffassungsgabe
- Teamgeist
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent
- Fremdsprachenkenntnisse
- Hygienebewusstsein
- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- gute Gesundheit

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote der Berufsverbände

### Verkürzte Grundbildung

Koch/Köchin EFZ, Hotelfachmann/-frau EFZ

### Fachlehrgang

Frontofficemanagement (hotelleriesuisse)

### Berufsprüfung (BP)

Mit eidg. Fachausweis:  
Bereichsleiter/in Restauration,  
Gastro-Betriebsleiter/in, Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Chef/in de Réception

### Höhere Fachprüfung (HFP)

Dipl. Leiter/in Restauration, dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie, dipl. Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, dipl. Gastro-Unternehmer/in usw.

### Höhere Fachschule

Z. B. dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF

### Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management, Bachelor of Science (FH) in Tourismus usw.

## Berufsverhältnisse

Restaurationsfachleute EFZ arbeiten in Restaurants, in Hotels und in Betrieben der System- und Gemeinschaftsgastronomie (Mitarbeiterrestaurants). Die Arbeitszeiten sind unregelmässig und können bis spätabends dauern. Sonn- und Feiertage sind besonders intensive Arbeitstage.

Die Schnupper- und Lehrstellenbörse der Branche ([www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch)) hilft Interessierten bei der Suche nach Angeboten in allen Sprachregionen der Schweiz.

Restaurationsfachleute EFZ mit Fremdsprachenkenntnissen und Berufspraxis sind gesucht und haben mit entsprechender Weiterbildung gute Aussichten auf Posten im Kader.

## Weitere Informationen

GastroSuisse  
Verband für Hotellerie und Restauration  
Blumenfeldstr. 20  
Postfach  
8046 Zürich  
Tel: 0848 377 111  
[www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch)

hotelleriesuisse  
Marketing & Verkauf Bildung  
Monbijoustr. 130  
Postfach  
3001 Bern  
Tel: 031 370 41 11  
[www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch)

## Verwandte Berufe

Berufsfeld/SD

Hotelfachmann/-frau EFZ	3	0.220
Kaufmann/-frau EFZ Hotel-Gastro-Tourismus HGT	17	0.611
Restaurationsangestellte/r EBA	3	0.220

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

Lehrstellensuche:  
[www.berufsberatung.ch/lehrstellen](http://www.berufsberatung.ch/lehrstellen)