



Lehrberuf:

Restaurantfachmann / -frau

Lehrzeit 3 Jahre

Das heutige Prinzip der “dualen Ausbildung” (Betrieb und Schule) mit lehrgangsmäßig geführten Berufsschulen hat sich im Laufe der Jahre als zielführend und erfolgreich herauskristallisiert.

Ausbildungsbereiche in den Betrieben:

- Grundkenntnis im Bereich des praktischen Arbeitens Speisesaal
- Ausbildung in den unterschiedlichen Stationen des Servicebereichs eines Gaststättenbetriebes
- Grundkenntnisse im Bereich eines Serviceablaufes
- Kenntnisse im Umgang mit dem Gast
- Kreatives Gestalten von Dekorationen
- Kennen und Umsetzung der Grundlagen von Hygienebestimmungen

Voraussetzung

- Körperliche Konstitution und Kondition
- Natürliche Ausstrahlung und Freundlichkeit
- Geschicklichkeit im Umgang mit Gläsern und Geschirr
- Menschenkenntnisse und Offenheit
- Ehrlichkeit und Toleranz

Ausbildungsbereich in der Schule

In den 47 Unterrichtseinheiten pro Woche vermitteln wir:

- umfassender Fachtheorie
- Ergänzungen im Bereich der Fachpraxis
- die berufsbezogenen Fremdsprachen Englisch und Italienisch
- vertiefende Angebote im Bereich der Theorie und Praxis
- zusätzliches Wissen im Bereich der Theorie und Praxis (Beispiel: Jungsommelier, Kaffeekenner)

Unterrichtsfächer

- Religion
- Politische Bildung
- Interkulturelle Kompetenz und Professionalität
- Deutsch und Kommunikation
- Berufsbezogene Fremdsprache Englisch
- Angewandte Wirtschaftslehre
- Fachkunde
- Betriebsorganisation und Touristik
- Fachpraktisches Arbeiten (Servieren und Einführung in Kochen)