

Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Diese Fachleute haben immer das Wohlergehen der Gäste im Blick. Sie bedienen und beraten Gäste und arbeiten im Restaurant, am Buffet sowie an der Bar. Sie servieren Getränke und Speisen, geben Empfehlungen, erstellen Rechnungen und kassieren. Auch die Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten ist ein weiterer Schwerpunkt dieses abwechslungsreichen Berufes.

Inhalte der Ausbildung:

Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf

Als Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie haben Sie die Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber in der Hand. Sie beraten sie fachkundig bei der Menü- und Getränkeauswahl unter Berücksichtigung ihrer persönlichen Wünsche, Vorlieben und ggf. Unverträglichkeiten und tragen damit zur Verkaufsförderung bei. Hier ist Verkaufstalent gefragt.

Vorbereitungstätigkeiten

Zu den Vorbereitungsarbeiten zählt das Eindecken der Tische: frische Tischdecken, Servietten, sauberes Besteck und Gläser und evtl. auch Blumen oder Menagen werden nach einer festgelegten Anordnung platziert. Somit gehören Servietten falten, Gläser und Geschirr polieren zu Aufgaben, die in diesem Beruf nicht weg zu denken sind. Des Weiteren werden Tischreservierungen entgegengenommen und vorbestellte Tische bereits für die exakte Personenanzahl gerichtet.

Servicebereich und das Arbeiten am Tisch des Gastes

Der Aufgabenschwerpunkt dieser Fachmänner und -frauen ist „der Service am Gast“, also das Servieren von Speisen und Getränken. Zum fachgerechten Ausführung gehört bei einigen Gerichten auch, die Speisen am Tisch zuzubereiten - zu flambieren, tranchieren oder filetieren. Beim Filetieren/Tranchieren wird Fleisch oder Fisch mit speziell dafür vorgesehenem Besteck zerteilt und auf dem Teller platziert. Beim Flambieren werden die Speisen mit Spirituosen übergossen und entzündet.

Warenwirtschaft

Im Rahmen der Warenwirtschaft werden überwiegend Getränke- und Lebensmittelbestellungen vorgenommen, aber natürlich auch die entsprechenden Utensilien wie Gläser, Teller, Tassen, Tablets usw. Die eingetroffenen Waren werden auf ihren Lieferumfang und eventuelle Schäden überprüft. Um Engpässe zu vermeiden, werden die Lagerbestände in regelmäßigen Abständen kontrolliert, Inventuren durchgeführt und entsprechende Bestandslisten erfasst.

Küchenbereich und Hygiene

In der Küche lernen Sie verschiedene Zubereitungsarten kennen und überprüfen die Produkte auf ihre Beschaffenheit. Sie lernen Lebensmittel wirtschaftlich zu verwenden und einfache Speisen selbst zuzubereiten. Des Weiteren werden Sie mit den Hygienevorschriften vertraut gemacht. Sie erfahren Desinfektions- und Reinigungsmittel nachhaltig zu verwenden und Geräte ordnungsgemäß zu reinigen und zu pflegen.

Veranstaltungsbereich

Fachmänner/-frauen für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie unterstützen bei der Organisation von Festlichkeiten, Veranstaltungen und Tagungen. Sie lernen Angebote zu erstellen und Veranstaltungsabsprachen sowie die Umsetzung dieser zu koordinieren. Sie erstellen die Tischpläne, Speise- und Getränkekarten und dekorieren die Tische, kümmern sich um das korrekte Eindecken, kontrollieren die technischen Anforderungen uvm.

Diese Stärken bringen Sie bestenfalls mit:

- Mindestens mittlerer Bildungsabschluss
- Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gute Umgangsformen
- gepflegtes Erscheinungsbild
- Flexibilität
- Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil
- Rasches Auffassungsvermögen
- Organisations- und Verkaufstalent



#victorskarriere

2 × Berlin · Erfurt · Frankenthal · Gera
Gummersbach · Leipzig · München
Nohfelden-Bosen/Bostalsee · Perl-Nennig/Mosel
2 × Saarbrücken · Saarlouis · Teistungen

Victor's
RESIDENZ-HOTELS

Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Einsatzmöglichkeiten nach der Ausbildung:

- Servicemitarbeiter
- Barkeeper
- F&B Assistent
- Bankettassistent

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Deshalb lohnt es sich bei uns zu arbeiten:

- Monatsdienstpläne für eine sichere Freizeitplanung
- Individuell abgestimmter Einarbeitungsplan mit Trainingsguide
- Interne und externe Fort- und Weiterbildungen

- E-Learning-Tool & Berichtsheftführung via App
- Regelmäßige Feedback- und Beurteilungsgespräche
- Azubi-Camps, -Trainings & -Events
- Gute Übernahme- und Aufstiegschancen
- Betriebliches Gesundheitsmanagement
- Exklusive Vergünstigungen in vielen Onlineshops
- Vergünstigungen in allen Victor's Residenz-Hotels

On top:

Anschließende zusätzliche Ausbildung zum Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsservice.

Sie möchten sich **gleich bewerben?** Wenden Sie sich gerne an:

Petra Becker

Direktion Personal- und Qualitätsmanagement
petra.becker@victors.de · +49 172 6769528

Dagmar Rouston

Leitung Personalmanagement Saarland
dagmar.roustan@victors.de · +49 173 5974674



Mehr Infos und Jobs finden Sie online
unter: www.victors.de/karriere



#victorskarriere

2 × Berlin · Erfurt · Frankenthal · Gera
Gummersbach · Leipzig · München
Nohfelden-Bosen/Bostalsee · Perl-Nennig/Mosel
2 × Saarbrücken · Saarlouis · Teistungen

Victor's
RESIDENZ-HOTELS