berufsberatung
.ch

Restaurantfachmann EFZ
Restaurantfachfrau EFZ

Gastronomie, Hotellerie

Als Restaurantfachfrau oder Restaurantfachmann arbeitest du in Restaurants, Bars, Hotels oder anderen Gastornomiebetrieben. Du sorgst für das Wohl der Gäste, bereitest Tische und Buffets vor, empfängst und berätst sie bei der Auswahl von Speisen und Getränken. Zudem förderst du den Verkauf und bewirtschaftest die Waren.

Aufgaben

Tische und Räume vorbereiten

- den Tisch decken, eventuell mit Blumen und Kerzen dekorieren
- zum Menü passendes Geschirr und Besteck verwenden
- Tellerwärmer vorbereiten
- Buffets ansprechend einrichten und laufend nachfüllen
- Frühstückstabletts für den Zimmerservice vorbereiten
- Ware entgegennehmen, Menge und Qualität kontrollieren und für sachgerechte Lagerung nach Hygiene- und Lagerungsvorschriften sorgen

---

Gäste betreuen

- Gäste begrüssen, zum Tisch begleiten und nach Wünschen fragen
- Gäste bei der Wahl von Getränken und Speisen beraten
- Bestellungen entgegennehmen und den Tisch passend zum Menü eindecken, zum Beispiel mit dem richtigen Besteck für Fisch oder Suppe
- Getränke nachschenken
- Speisen bringen und bei Bedarf direkt am Tisch zubereiten, etwa Fleisch schneiden oder Fisch filetieren
- Rechnung erstellen, Betrag einkassieren und Gäste verabschieden

---

Reinigen

- Tische abräumen und reinigen
- Speisesaal aufräumen
- Tische für die nächsten Gäste neu eindecken

Arbeitsumgebung

Als Restaurantfachfrau oder Restaurantfachmann arbeitest du im Gästebereich von Gastronomiebetrieben. Du stehst den ganzen Tag und bist ständig in Bewegung. Die Arbeitszeiten sind unregelmässig. Du arbeitest in Schichten, an Sonn- und Feiertagen und die Zeiten können sich je nach Saison ändern.

Du arbeitest in Hotels, Restaurants, Bars oder Kantinen. In touristischen Regionen sind Hotels und Restaurants manchmal nur saisonal geöffnet.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Sinn für Gastfreundschaft
- Teamfähigkeit
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Stressresistenz
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Körperliche Widerstandsfähigkeit
- Gepflegte Erscheinung

Interessen

- Kontakt zu Menschen haben
- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Beraten

Ausbildung

Die Ausbildung wird als Lehre in einem Betrieb gemacht.

Betrieb

Praktische Ausbildung in einem Restaurant, Hotel oder Betrieb der System- und Gemeinschaftsgastronomie: 4 Tage pro Woche

Schule

1 Tag pro Woche an den kantonalen Berufsfachschulen oder Blockkurse von 10 Wochen pro Jahr in einem Schulhotel

Überbetriebliche Kurse

In mehreren Kantonen: 20 Tage während 3 Jahren

Dauer

3 Jahre

Zulassung

obligatorische Schule abgeschlossen

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen.

Abschluss

Restaurantfachmann /
Restaurantfachfrau EFZ

Weiterbildung

Kurse

Angebote vom Verband **Gastrosuisse** (https://gastrosuisse.ch/de/bildung/)oder
Hotel & Gastro formation Schweiz (https://www.hotelgastro.ch/bildungsangebote)

Zusatzlehre

Als Restaurantfachfrau oder Restaurantfachmann kannst du in der Regel eine verkürze Lehre als **Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/hotel-kommunikationsfachmann-frau-efz), **Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/fachmann-frau-hotellerie-hauswirtschaft-efz), **Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/systemgastronomiefachmann-frau-efz) oder **Koch/Köchin EFZ** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/koch-koechin-efz) machen.

Berufsprüfung

- **Bereichsleiter/in Restauration BP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/bereichsleiter-in-restauration-bp)
- **Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/bereichsleiter-in-hotellerie-hauswirtschaft-bp)
- **Gastro-Betriebsleiter/in BP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/gastro-betriebsleiter-in-bp)
- **Chef/fe de Réception BP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/chef-fe-de-reception-bp)
- **Sommelier/ière BP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/sommelier-iere-bp)

Höhere Fachprüfung

- Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft HFP
- Leiter/in Restauration HFP
- Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie HFP
- Gastro-Unternehmer/in HFP

Höhere Fachschule

- **Hotelier/e-Gastronom/in HF** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/hotelier-e-gastronom-in-hf)

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **International Hospitality Management** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/hospitality-management)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Koch/Köchin EFZ

https://berufsberatung.ch/de/berufe/koch-koechin-efz

Beruf
Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ

https://berufsberatung.ch/de/berufe/systemgastronomiefachmann-frau-efz

Beruf
Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ

https://berufsberatung.ch/de/berufe/hotel-kommunikationsfachmann-frau-efz

Beruf
Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ

https://berufsberatung.ch/de/berufe/fachmann-frau-hotellerie-hauswirtschaft-efz

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.28.0

Weiterführende Links

GastroSuisse (https://gastrosuisse.ch/de)

Arbeitgeberverband der Hotellerie und Gastronomie

Hotel & Gastro formation (https://www.hotelgastro.ch/home)

Aus- und Weiterbildung Hotellerie und Gastgewerbe

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78705?lang=de)