

**Berufliche Grundbildung****Tätigkeiten**

**Restaurantfachleute kümmern sich um 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 sie bestellen, kontrollieren und lagern Waren.**

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

**Tische vorbereiten und Gäste empfangen**

- Tische sorgfältig decken und dekorieren
- zum Menü passendes Geschirr und Besteck verwenden
- Tellerwärmer vorbereiten
- Gäste begrüßen
- Gäste an den Tisch begleiten, Jacken der Gäste entgegennehmen

**Gäste betreuen**

- den Gästen die Speisekarte bringen und das Menü erklären
- Gäste bei der Wahl von Getränken und Speisen beraten, auch in einer Fremdsprache
- passende Getränke zu den Menüs empfehlen
- Speisen ansprechend anrichten und servieren
- Getränke nachschenken
- auf die Wünsche der Gäste achten
- Rechnung erstellen und den Gästen bringen
- Betrag einkassieren und Gäste verabschieden

**Im Hintergrund**

- Arbeiten mit anderen Betriebsbereichen koordinieren
- Anlässe gemäss betrieblichen Vorgaben organisieren
- Buffets für Frühstück, Salate oder Desserts vorbereiten
- einfache Gerichte bei Bedarf selbst zubereiten
- Möbel und Geräte reinigen
- Waren bestellen, kontrollieren und lagern

**Berufsfeld 3**  
Gastgewerbe, Hotellerie

**Ausbildung****Bildung in beruflicher Praxis**

In einem Restaurant, Hotel oder Betrieb der System- und Gemeinschaftsgastronomie.

**Schulische Bildung**

Je nach Kanton unterschiedlich: 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder 2 Mal im Jahr Blockkurse (je 5 Wochen) in einem [Schulhotel](#).

**Überbetriebliche Kurse**

Berufliche Grundlagen erlernen, vertiefen und üben, 20 Tage während 3 Jahren.

**Dauer**

3 Jahre

**Inhalt**

- Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber
- Gestalten des Getränkeservice
- Gestalten des Speiseservice
- Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse
- Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung
- Gestalten spezieller betrieblicher Angebote

**Berufsmaturität**

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

**Abschluss**

Restaurantfachmann/-frau EFZ

## Voraussetzungen

### Vorbildung

- obligatorische Schule abgeschlossen

### Anforderungen

- Freude am Kontakt mit Gästen
- gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- Dienstleistungsbereitschaft
- Teamfähigkeit
- gute Gesundheit, körperliche Ausdauer
- Organisationstalent
- Hygienebewusstsein

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen, höheren Fachschulen sowie von [GastroSuisse](#) oder [Hotel & Gastro formation Schweiz](#).

### Zusatzlehre

Restaurantfachleute EFZ können in der Regel eine verkürzte Lehre als Koch/Köchin EFZ, Hotelfachmann/-frau EFZ oder Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ machen.

### Berufsprüfung (BP)

Mit eidg. Fachausweis, zum Beispiel:

- Bereichsleiter/in Restauration
- Gastro-Betriebsleiter/in
- Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
- Chef/fe de Réception

### Höhere Fachprüfung (HFP)

Mit eidg. Diplom, zum Beispiel:

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

### Höhere Fachschule (HF)

Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, zum Beispiel dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF.

### Fachhochschule (FH)

Studiengänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel Bachelor of Science in International Hospitality Management oder in Tourismus. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

## Berufsverhältnisse

Restaurantfachleute arbeiten in einem Gastronomie-Team zusammen mit anderen Fachkräften aus der Gastronomie. Der Gästekontakt ist in diesem Beruf sehr wichtig. Restaurantfachleute arbeiten im Stehen und sind ständig in Bewegung. Die Arbeitszeiten sind unregelmässig und können bis spätabends dauern. Sonn- und Feiertage sind besonders intensive Arbeitstage.

Restaurantfachleute arbeiten in Restaurants, Hotels und in Betrieben der System- und Gemeinschaftsgastronomie, zum Beispiel Personalrestaurants. Restaurantfachleute mit Fremdsprachenkenntnissen und Berufspraxis sind gesucht und haben mit entsprechender Weiterbildung gute Aussichten auf Leitungs- und Führungspositionen innerhalb der Gastrobranche.

## Weitere Informationen

Berufsinformationen und Lehrstellen aus Hotellerie und Gastronomie  
8046 Zürich

[www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch)

GastroSuisse  
8046 Zürich

[www.gastroSuisse.ch](http://www.gastroSuisse.ch)

HotellerieSuisse  
3001 Bern

[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

Hotel & Gastro formation  
6353 Weggis

[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

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

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

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Hotelfachmann/-frau EFZ	3 / 0.230.6.0
Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.47.0
Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.43.0
Restaurantangestellte/r EBA	3 / 0.220.33.0