

Finde
Deine
Berufung!

FACHFRAU/-MANN

für Restaurants und Veranstaltungsservice

Als Fachfrau/-mann für Restaurants und Veranstaltungsservice arbeitest Du...

- + im Restaurant, dekorierst dort die Tische und nimmst die Gäste in Empfang.
- + im Restaurant, berätst dort die Gäste bei der Auswahl der Speisen, empfiehlst das Tagesgericht mit passendem Wein, servierst die Gerichte sowie Getränke und achtest dabei darauf, dass die Gäste immer gut versorgt sind.
- + in Hotels, Metzgereien mit Cateringservice, oder in den Cafeterien von Unternehmen und Institutionen.
- + mit an der Erstellung von Speisekarten, bei der Vorbereitung von großen Banketts oder Hochzeiten.
- + im Rechnungswesen des Betriebs bei der Tagesabrechnung.



Das bringst Du mit:

- ✓ Theoretisch ist die Ausbildung mit jedem Schulabschluss oder sogar ohne Abschluss möglich, viele Bewerber:innen haben die Fachoberschulreife/den Realschulabschluss.
- ✓ Flexibilität wegen täglich wechselnder Aufgaben und Arbeitssituationen sowie wegen des Einsatzes in Früh- und Spätschichten, an Wochenenden und Feiertagen.
- ✓ Hohe Serviceorientierung sowie Kontaktbereitschaft, um bestmöglich auf die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste eingehen zu können.
- ✓ Gute körperliche Konstitution, weil Du viel im Stehen arbeitest und auch mal Schweres tragen wirst.
- ✓ Teamfähigkeit, weil Du mit Kolleg:innen des Küchen- und Hauspersonals zusammenarbeiten wirst.

Deine Fächer

- + Mathematik, um abzukassieren und Rechnungen erstellen zu können.
- + Deutsch, da Du mit vielen Menschen kommunizieren musst.
- + Englisch und weitere Fremdsprachen, um mit Urlauber:innen aus anderen Herkunftsländern sprechen zu können.

Deine Skills

- + Kritikfähigkeit
- + Selbstorganisation
- + Sorgfalt und Genauigkeit

Dein Business

Restaurants, Cafes, Cateringbetriebe, Hotels oder Pensionen.

Dein Gehalt

1. Lehrjahr	625–815 €
2. Lehrjahr	675–950 €
3. Lehrjahr	775–1.065 €
Einstiegslohn	1.800–2.000 €



Deine Ausbildung

Dual

- + Praxis: im Unternehmen
- + Theorie: in einer Berufsschule (in Deiner Nähe: OSZ Ostprignitz-Ruppin in Neuruppin)

Deine Entwicklungsmöglichkeiten

Lege mit der Ausbildung einen Grundstein für Dein Leben. Nach der Ausbildung stehen Dir viele Türen offen. Es bieten sich nach der Ausbildung verschiedene Möglichkeiten an:

- + **Selbstständigkeit**
- + **Studium/Fachstudium:** Hotel- und Tourismusmanagement
- + **Weiterbildungen:** Gastronom:in, Hotelmeister:in oder Betriebswirt:in für Hotel- und Gaststättengewerbe

Selbstverständlich ist auch ein Quereinstieg mit einer Ausbildung möglich. Auch mit einer Ausbildung kannst Du Karriere machen.



Ausbildungszeit

3 Jahre

Wusstest Du, dass ...

- + jeder Tag Abwechslung bringt, weil Du immer neue Menschen kennenlernst?
- + nur neun Restaurants in Deutschland alle drei der begehrten Michelin-Sterne haben?
Die Sterne müssen übrigens jedes Jahr aufs Neue verliehen werden.
- + Du als Restaurantfachkraft auch Aufgaben der Personalplanung übernehmen kannst?

Weiterführende Links:

- + Ausbildungsplatz in der Region finden: www.jobboerse.arbeitsagentur.de
- + Berufsberatung: Agentur für Arbeit Neuruppin, Trenckmannstr. 15, 16816 Neuruppin, Tel: 03391 69 2000 www.arbeitsagentur.de/m/ausbildungklarmachen/

Ausbildungsmessen in Deiner Nähe:

- + „Deine Zukunft beginnt“ in der Fontanestadt Neuruppin
- + „Jobstart Messe“ in Fontanestadt Neuruppin, Wittstock/Dosse, Kyritz oder Pritzwalk