

Restaurantfachfrau / Restaurantfachmann

Ausbildungs- dauer	<ul style="list-style-type: none"> • 3-jährige duale Berufsausbildung • Verkürzung der Ausbildungsdauer bei bestimmten Voraussetzungen, z.B. Abitur, eine bereits abgeschlossene Ausbildung, etc. 	
Studentafel (Block- unterricht)	<p style="text-align: center;"><u>Fachlicher Unterricht</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachtheorie • Praktische Fachkunde • Betriebswirtschaft • Englisch • Restaurant • Bar • Bankett 	<p style="text-align: center;"><u>Allgemeinbildender Unterricht</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Religionslehre/Ethik • Deutsch • Sozialkunde
Inhalte	<p><u>1. Ausbildungsjahr: Berufliche Grundbildung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen für das Arbeiten in Küche, im Service und im Magazin • Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren • Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken präsentieren • Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken darreichen • Frühstücksgerichte vorbereiten, zubereiten und präsentieren <p><u>2. Ausbildungsjahr: Gemeinsame berufliche Fachbildung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Beratung, Verkauf und Preisgestaltung im Restaurant • Wirtschaftsdienst: Stewarding und Housekeeping • Warenwirtschaft • Marketing im Gastgewerbe • Grundlagen der Unternehmensführung, Verträge und Rechtsvorschriften <p><u>3. Ausbildungsjahr: Besondere berufliche Fachbildung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurantorganisation • Führen einer Station • Arbeiten an der Bar • Arbeiten im Bankettbereich • Berechnen betrieblicher Kosten • Rechtsvorschriften für gastgewerbliche Betriebe 	
Prüfungen	<p><u>Zwischenprüfung</u> Nach dem ersten Ausbildungsjahr (Herbst oder Frühjahr)</p> <p><u>Abschlussprüfung</u></p> <p>Schriftlicher Prüfungsteil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurantorganisation • Service • Wirtschafts- und Sozialkunde <p>Praktischer Prüfungsteil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Komplexe Prüfungsaufgabe (Planen einer Veranstaltung) • Gastorientiertes Gespräch zur komplexen Prüfungsaufgabe • Servieren einer Menüfolge, korrespondierende Getränke • Weitere Prüfungsaufgaben: <ul style="list-style-type: none"> – Zubereiten, Präsentieren und Servieren von Getränken (am Tisch des Gastes) – Erstellen einer Abrechnung 	