



## Lehrberuf Restaurantfachmann Restaurantfachfrau

Restaurantfachleute hießen früher Kellner bzw. Kellnerin. Ihr Aufgabenbereich geht weit über das Servieren (= bringen) von Speisen und Getränken hinaus. Sie beraten ihre Gäste bei der Auswahl von Essen und Trinken, gestalten Räume und Tische schön, helfen bei der Zusammenstellung der Speisekarte und organisieren spezielle Veranstaltungen (z.B. Hochzeit, Party etc.).

### **Wo kann ich diesen Beruf erlernen?**

Ausbildungsplätze für Restaurantfachfrauen und Restaurantfachmänner findest du in Restaurants, Cafés und Gasthäuser.

### **Lehrzeit: 3 Jahre**

(Text angelehnt an: <http://www.ixlarge.at/content/beruf/zeigeBeruf.asp?id=212>)



## Berufsschulzeiten

### 1. Möglichkeit: **Lehrgang**

Lehrgang heißt, dass du für ein **paar Wochen im Jahr jeden Tag** in die Berufsschule gehst z.B. 10 Wochen, immer von Montag bis Freitag. Dabei hast du den **ganzen Tag Unterricht**.

Viele Lehrlinge wohnen in der Zeit auch im Internat der Berufsschule. Die restliche Zeit des Jahres arbeitest du in der Firma.

Schulzeiten für Restaurantfachleute z.B. in der Steiermark, Bad Gleichenberg:

1. Klasse	8 Wochen, Mo-Fr
2. Klasse	8 Wochen, Mo-Fr
3. Klasse	8 Wochen, Mo-Fr

### 2. Möglichkeit: **Jahrgangsklasse**

Jahrgangsklasse heißt, dass du **jede Woche für ein paar Stunden** in die Berufsschule gehst, zum Beispiel jeden Montag den ganzen Tag und jeden Mittwoch den halben Tag. Aber es hängt von der Berufsschule ab, an welchen Tagen du Unterricht hast.

Schulzeiten für Restaurantfachleute z.B. in Wien:

1. Klasse	1 Tag pro Woche
2. Klasse	1 Tag pro Woche
3. Klasse	1 Tag pro Woche



## Unterrichtsfächer in der Berufsschule

### Allgemeine Fächer:

- **Politische Bildung**

Hier lernst du etwas über Gesellschaft und Politik in Österreich und der EU, z.B.:

- Deine Rechte und Pflichten in Schule, Beruf und täglichem Leben
- Österreich als Teil der EU

- **Deutsch und Kommunikation**

Hier lernst du, was in der Kommunikation mit anderen wichtig ist, z.B.:

- Kommunikation in der Firma oder mit Kundinnen und Kunden
- Fachbegriffe für die Gastronomie (= überall, wo Gäste Essen und Trinken bekommen)

- **Berufsbezogene Fremdsprache: Englisch**

Hier lernst du, wie du dich auf Englisch mit anderen Menschen unterhalten kannst, z.B.:

- Einfache Gespräche auf Englisch führen (z.B. über die Arbeit)
- Einfache Texte auf Englisch lesen und schreiben

- **Berufsbezogene Fremdsprache**

Hier lernst du, wie du dich auf mit anderen Menschen unterhalten kannst, z.B.:

- Einfache Gespräche führen (z.B. über die Arbeit)
- Einfache Texte in der Sprache lesen und schreiben

### Betriebswirtschaftlicher Unterricht:

- **Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr**

Hier lernst du, wie du Schriftstücke (z.B. Briefe, Formulare) richtig bearbeitest und wie die Wirtschaft in Österreich funktioniert, z.B.:

- Geschäftsbriefe schreiben
- Worauf man bei Verträgen aufpassen muss

- **Rechnungswesen**

Hier lernst du wichtige Dinge über den Umgang mit Geld im privaten und beruflichen Bereich und kannst danach wirtschaftliche Rechnungen machen, z.B.:

- Berechnen, wie viel du verdienst und wie viel Geld du verbrauchst
- Rabatte, Zinsen oder Kredite berechnen
- Preise von Produkten ausrechnen



### Fachunterricht:

- **Ernährungslehre und Warenkunde**

Hier bekommst du theoretisches Wissen über Lebensmittel, z.B.:

- Zusammenhang zwischen Essen, Biologie und Gesundheit
- Lebensmittelgesetze

- **Getränke- und Menükunde**

Hier lernst du, wie du Gäste richtig bewirtest, z.B.:

- Verschiedene Arten von Getränken
- Speisekarten schön gestalten
- Gäste gut beraten

- **Betriebsorganisation und Touristik**

Hier lernst du, wie man ein Hotel oder ein Restaurant führt und wie der Tourismus in Österreich funktioniert, z.B.:

- Informationen über Tourismusbetriebe (Hotels, Gasthäuser, Restaurants)
- Österreich als Tourismusland
- Wie man Touristen und Touristinnen gut beraten kann

- **Praktische Arbeit**

Praktische Übungen wie z.B. 3 Teller auf einmal tragen, Getränke servieren.

### Freigegegenstände:

- Religion
- Lebende Fremdsprache (z.B. Englisch, Französisch, ...)
- Deutsch
- Unverbindliche Übungen (z.B. Computerkurs)
- Leibesübungen (Sport und Turnen)
- Önologisches Praktikum (Informationen über Wein)
- Barpraktikum (Cocktails mixen)
- Förderunterricht (Übungsstunden)



## Lehrabschluss

Am Ende der Lehrzeit musst du die Lehrabschlussprüfung bei der Wirtschaftskammer machen. Hast du alle Berufsschulfächer positiv abgeschlossen, genügt die praktische Prüfung.

Praktische Prüfung (mündlich)	Theoretische Prüfung (schriftlich)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfarbeit Hier zeigst du, was du praktisch gelernt hast (z.B. Tische vorbereiten, Gäste bedienen, ...). Prüfer/innen schauen dir dabei zu.</li> <li>• Fachgespräch Das Fachgespräch ist eine mündliche Prüfung. Die Prüfer/innen stellen Fragen über die praktische Prüfarbeit.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachrechnen (z.B. Preise von Essen und Getränken berechnen, Prozentrechnungen)</li> <li>• Fachkunde (z.B. erklären, welches Getränk zu welchem Essen passt, Unterschied zwischen Getränken erklären)</li> </ul>



## Weitere Informationen

Lehrberufdatenbank: <http://www.ixlarge.at/content/beruf/zeigeBeruf.asp?id=212>  
 Österreichische Berufsschulen: <http://www.berufsschule.at/>