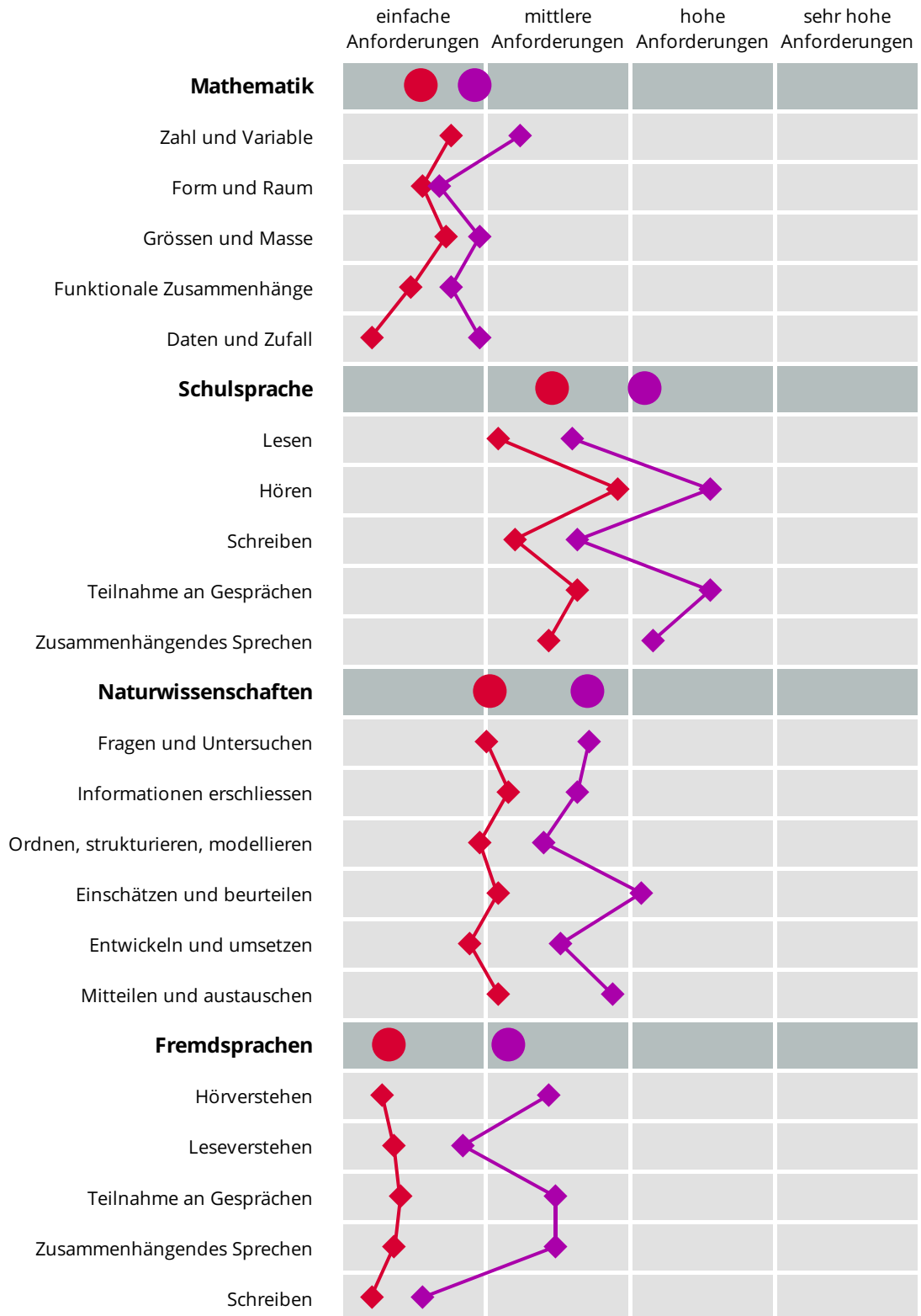


Berufe im Vergleich



◆ Restaurantangestellter EBA | Restaurantangestellte EBA

◆ Restaurantfachmann EFZ | Restaurantfachfrau EFZ

Restaurantangestellter EBA **Restaurantangestellte EBA**

Eine Arbeitssituation

Vanessa wird heute zusammen mit ihrem Arbeitskollegen beim Taufessen der Familie Meier im "Stübli" eingesetzt. Sie hört ihm aufmerksam zu, als er ihr erklärt, welche Arbeiten gemacht werden müssen.

Zuerst bereitet sie das "Stübli" für das Taufessen vor. Sie lüftet und reinigt die Räumlichkeit und stellt die Tische für 16 Personen in Hufeisenform zusammen. Anschliessend poliert sie die Gläser und die Bestecke für ein 4-Gang-Menü und faltet die Servietten kunstvoll. Nun kann sie die Tischtücher auflegen und den Tisch decken. Mit Blumen und Dekorationsgegenständen schmückt sie den Tisch. Dann faltet sie die Menükarten und verteilt sie. Zur Kontrolle zeigt und erklärt sie ihrem Arbeitskollegen die erledigten Arbeiten. Dann legt sie Spielzeug und Malutensilien für die Kinder bereit. Kurz bevor die Gäste eintreffen, stellt Vanessa Brot und Butter bereit. Sie füllt den Eiskübel für den Weissweinservice und ist nun bereit, die Gäste in Empfang zu nehmen.

Sie stellt sich den eintreffenden Gästen vor, nimmt die Geschenke für den Täufling entgegen, die sie auf einen speziellen Tisch legt, und stellt die Blumen ins Wasser. Den Hinweis von Frau Meier, die ihr mitteilt, welche zwei Gäste kein Fleisch essen, nimmt sie aufmerksam auf. Sie hilft ihrem Arbeitskollegen beim Getränke- und Speiseservice und beantwortet die Fragen der Gäste. Sie sorgt dafür, dass die Getränke nachgeschenkt werden und dass das passende Gedeck für den nächsten Gang aufgelegt ist.

Das Dessert darf jeder Gast aus einer kleinen Karte selber wählen. Vanessa erklärt auf Wunsch der Gäste die Süssspeisen, nimmt die Bestellungen auf und bedankt sich freundlich dafür. Am Schluss der Feier begleitet Vanessa die Gäste zur Tür und hilft beim Tragen der Geschenke. Sie verabschiedet die Gäste freundlich. Bevor Vanessa nach Hause gehen kann, bekommt sie von ihrem Arbeitskollegen den Auftrag, das "Stübli" für den nächsten Tag bereit zu machen und das saubere Geschirr und die Bestecke zu verräumen.

Weitere Anforderungen

- Besondere Anforderungen an ein oder mehrere Sinnesorgane (z. B. Geschmacks- oder Geruchssinn)
- Hohe Anforderungen an Kraft, Ausdauer und Kondition
- Emotionale Belastbarkeit
- Flexibilität bzgl. Arbeitszeiten
- Offenes Zugehen auf andere
- Freude am intensiven Kontakt und Einfühlungsvermögen
- Ausgeprägte Teamfähigkeit
- Interkulturelle Kompetenzen

Besonderheiten

-

Restaurantfachmann EFZ

Restaurantfachfrau EFZ

Eine Arbeitssituation

Nik hat heute Mitteldienst und kommt um 10.00 Uhr ins Restaurant. Auf seinem Einsatzplan sieht er, dass er die Tische am Fenster zugeteilt bekommen hat. Bevor er diese aufdeckt, stellt er sicher, dass alles sauber ist und poliert die Gläser und die Bestecke. Zudem faltet er die Servietten kunstvoll. Nun kann er die Tische aufdecken und mit Blumen und Dekorationsmaterialien ausschmücken.

Bei der Servicebesprechung mit dem Vorgesetzten hört er gut zu, damit er weiss, was er heute an Speisen und Getränken speziell empfehlen kann. Wenn er etwas noch nicht kennt, fragt er interessiert nach und macht sich Notizen. Da Nik in der Schule gerade das Thema Schweizer Weine bearbeitet hat, darf er seinen Arbeitskollegen die gelernten Informationen präsentieren. Anschliessend bereitet er alles für den Mittagsservice vor. Er legt die Speise- und Getränkekarten bereit, schneidet das Brot und stellt die Butter bereit. Zudem füllt er einen Kübel mit Eis für den Weissweinservice.

Um 12.00 Uhr begrüsst Nik die ersten Gäste, Herrn und Frau Huber, und begleitet sie zum Tisch. Er stellt sich vor und empfiehlt einen Apéritif. Während er die Getränke bereitstellt, kommen schon die nächsten Gäste ins Restaurant - es ist ein Paar aus England. Er unterbricht seine Arbeit und zeigt den Gästen ihren Tisch. Er fragt auf Englisch nach, ob sie eine gute Anreise gehabt hätten und ob auch sie mit einem Apéritif beginnen möchten. Nik nimmt ihre Bestellung von zwei Gin Tonics auf und serviert beiden Gästegruppen ihre Getränke.

Während die Gäste den Apéritif trinken, empfiehlt Nik die Tagesspezialitäten in den jeweiligen Sprachen. Durch genaues Nachfragen lernt Nik die kulinarischen Wünsche seiner Gäste kennen. Da Frau Huber keine Milchprodukte verträgt, geht er in die Küche und erkundigt sich beim Küchenchef, welche Gerichte Milchprodukte enthalten. Er teilt dies Frau Huber mit und nimmt dann die Bestellungen auf.

Während des Essens betreut Nik seine Gäste aufmerksam. Er schenkt Getränke nach, serviert die Gerichte und fragt nach, ob alles so sei, wie die Gäste es sich vorgestellt hätten. Zudem beantwortet er Fragen über die Zubereitung und die Herkunft der Getränke und Speisen. Die Gäste aus England informiert er über einige touristische Attraktionen in der Region. Am Schluss kassiert Nik ein, begleitet die Gäste zur Tür und verabschiedet sich herzlich von ihnen. Bevor er in die Pause gehen kann, räumt er noch die Tische ab und verräumt das gereinigte Geschirr.

Weitere Anforderungen

- Besondere Anforderungen an ein oder mehrere Sinnesorgane (z. B. Geschmacks- oder Geruchssinn)
- Hohe Anforderungen an Kraft, Ausdauer und Kondition
- Emotionale Belastbarkeit
- Hohe Konzentration und Ausdauer
- Flexibilität bzgl. Arbeitszeiten
- Offenes Zugehen auf andere
- Freude am intensiven Kontakt und Einfühlungsvermögen
- Ausgeprägte Teamfähigkeit
- Interkulturelle Kompetenzen

Besonderheiten

-