



## RESTAURANTMEISTER (M/W)

### AUF EINEN BLICK

<b>Beginn</b>	Oktober	<b>Aufnahme voraussetzungen</b>	Einschlägige Ausbildung und 2 Jahre Praxis für die Theorie-Prüfung, bis zur Praxis-Prüfung weitere 2 Jahre Berufser- fahrung notwendig.
<b>Dauer</b>	4,5 Monate	<b>Anmerkungen</b>	
<b>Ort</b>	Regenstauf		
<b>Abschluss</b>	IHK-Abschluss		
<b>Ausbildungsart</b>	Rehabilitation, Weiterbildung		
<b>Förderfähig</b>			

## AUFGABEN UND TÄTIGKEITSSPEKTRUM

Der Restaurantmeister hat in einem gastronomischen Betrieb die gesamte Verantwortung für die Leitung des Restaurants sowie für die komplette Organisation des Restaurantbetriebes.

## BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Ein qualifizierter, exzellent ausgebildeter Meister kann eine hohe Führungsposition im Gaststättenbereich mit Verantwortung und Direktionsaufgaben übernehmen. Das kann je nach Schwerpunkt (Küchen-, Restaurant-, Hotelmeister) die Position eines Bankettmanagers, Food & Beverage Managers (= Wirtschaftsdirektor) oder auch die eines Executive-Housekeepers (= Hausdame) sein.



## RESTAURANTMEISTER (M/W)

AUF EINEN BLICK



### BELASTUNGEN UND ANFORDERUNGEN

Als Restaurantmeister arbeitet man in einer Dienstleistungsbranche, die der Freizeitgestaltung der Bevölkerung Rechnung trägt. Das bedeutet, dass sich die Arbeitszeiten auch auf den Abend und über Wochenenden oder Feiertage erstrecken können. Die anfallenden Verwaltungstätigkeiten werden im Sitzen verrichtet, die praktischen Arbeiten jedoch im Stehen.

### AUSBILDUNGSINHALTE

Folgende Ausbildungsinhalte werden dem Restaurantmeister vermittelt:

Arbeitsorganisation und Arbeitseinteilung, korrektes Erstellen von Speiseplänen, Menü- und Sonderkarten, Organisation und Gestaltung von Festessen und Banketten, Einweisung und Anweisung von Mitarbeitern im Arbeitsbereich, neue Trends im Essverhalten der Gäste, rationelle und wirtschaftliche Betriebsführung, Beurteilung und Einstellung von Mitarbeitern, rechtliche Grundlagen und Bestimmungen, Unterweisung von Auszubildenden.