



Film zum
Beruf

**Restaurantfachmann,
Restaurantfachfrau EFZ**

**Restaurantangestellter,
Restaurantangestellte EBA**



Restaurantfachleute sind das Gesicht eines Restaurants. Sie empfangen Gäste offen und freundlich, beraten sie kompetent bei der Wahl der Speisen und der Getränke. Sie servieren die Bestellungen und sorgen dafür, dass sich die Gäste wohlfühlen und der Aufenthalt im Restaurant zu einem tollen Erlebnis wird. Ausserdem kümmern sie sich darum, dass das Restaurant sauber und schön eingerichtet ist.

Anforderungen

Ich habe gerne Kontakt zu anderen Menschen

Restaurantfachleute treffen jeden Tag sehr viele und unterschiedliche Menschen. Sie bleiben immer freundlich und beraten die Gäste kompetent.

Ich bin belastbar

In Restaurants kann es hektisch zu und her gehen. Die Gäste können anspruchsvolle Wünsche haben. Restaurantfachleute bewahren stets einen kühlen Kopf. Sie sind bereit, auch am Wochenende oder am Abend zu arbeiten.

Ich kann gut organisieren

Restaurantfachleute haben eine rasche Auffassungsgabe. Sie können sich Details und komplizierte Bestellungen gut merken. Sie arbeiten auch in stressigen Situationen sorgfältig und wissen genau, welche Gäste welche Wünsche haben.

Ich habe ein freundliches Auftreten

Ein angenehmes und gepflegtes Auftreten sowie gute Umgangsformen sind sehr wichtig für Restaurantfachleute. Die Gäste müssen sich stets willkommen fühlen.

Ich habe einen Sinn für Ordnung und Sauberkeit

Restaurants müssen hygienisch einwandfrei sein. Restaurantfachleute sorgen für ein attraktives Erscheinungsbild ihres Lokals.

✓ Getränke mixen: Als Jung-Barkeeper können sich Restaurantfachleute darauf spezialisieren.



Arbeitsumfeld

Restaurantfachleute arbeiten in Restaurants, Hotels und Hotelbars oder in Betrieben der System- und Gemeinschaftsgastronomie (Personalrestaurants). Die Arbeitszeiten sind unregelmässig, Einsätze am Wochenende oder am Abend sind häufig. Flexibilität ist wichtig, denn jeder Tag ist anders. Je nach Ort, an dem ein Restaurant oder eine Bar steht, können die Gäste sehr unterschiedlich sein. Es gibt sowohl Stammkunden und -kundinnen aus der Gegend als auch Gäste aus aller Welt mit unterschiedlichen kulturellen Hintergründen. Fremdsprachenkenntnisse, insbesondere Englisch, sind Voraussetzung.

Allrounder und Spezialisten

In kleineren Betrieben sind Restaurantfachleute Allrounder und Allrounderinnen. Sie betreuen die Gäste in allen möglichen Situationen. In grossen Betrieben spezialisieren sie sich, und arbeiten beispielsweise nur hinter der Bar. Dort spielt Teamarbeit eine grosse Rolle. In touristischen Orten sind Hotels und Restaurants manchmal nur saisonal geöffnet.

Ausbildung EFZ



Voraussetzung

Abgeschlossene obligatorische Schule



Dauer

3 Jahre



Lehrbetrieb

In Hotels und Gastronomiebetrieben verschiedener Art. Nach dem 1. Ausbildungsjahr wählen sie gemeinsam mit dem Betrieb eine dieser vier Ergänzungskompetenzen:

- Jung-Barista (Kaffee Kreationen, Kaffee Beratung)
- Jung-Barkeeper (Cocktails mixen, Spirituosen)
- Jung-Sommelier (vertiefte Weinkenntnisse)
- Jung-Chef de rang (Flambieren, Tranchieren)



Überbetriebliche Kurse

Die ÜK bestehen aus fünf Kursen, die jeweils 4 Tage dauern. In diesen praktischen Kursen vertiefen und üben sie das Gelernte. Die Kurse finden in kantonalen ÜK-Zentren statt.



Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis «Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau EFZ»



Berufsfachschule

Der Unterricht findet entweder einmal wöchentlich an einer Berufsfachschule statt - oder zwei Mal im Jahr in einem fünfwöchigen Blockkurs im Schulhotel in Interlaken. Die Zuteilung hängt vom Standort des Lehrbetriebs ab. Im Blockkurs wohnen die Lernenden im Schulhotel.



Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der beruflichen Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden. Die Berufsmaturität ermöglicht das Studium an einer Fachhochschule, je nach Richtung prüfungsfrei oder mit Aufnahmeverfahren.



◀ Anastasia Broggi mixt Cocktails nicht nur – sie erfindet sie auch.

«Unvergessliche Augenblicke schaffen»

Durch ihre Arbeit lernt Anastasia Broggi jeden Tag etwas Neues in Sachen Kundenbeziehungen und Ernährung. Das inspiriert sie so sehr, dass sie später gerne einmal selber Ausbilderin werden möchte.

Das Hotel, in dem Anastasia Broggi arbeitet, liegt an einer herrlichen Seepromenade. Hier ist die Lernende für die Bedienung der Gäste, das Eindecken der Tische und das Frühstücksbuffet zuständig. «Nach der Schule habe ich die berufliche Grundbildung als Optikerin begonnen. Mir wurde aber sofort klar, dass das nicht mein Weg ist. Ich bin einfach nicht für einen so ruhigen Job geschaffen. So habe ich nach einem dynamischeren Beruf gesucht, in dem ich mich viel bewegen kann... und hier bin ich nun.»

▼ Besondere Momente entstehen leichter in einer schön gestalteten Umgebung.



Besondere Momente

Die Arbeit erfordert körperlichen und mentalen Einsatz: «Du bewegst dich viel, läufst ständig hin und her. Nicht nur körperlich, auch mental ist das herausfordernd. Du musst an so vieles denken und stets den Überblick behalten. Nichts darf dir entgehen». Die Mühe lohnt sich jedoch: «Unser Ziel ist es, für unsere Gäste besondere Momente zu schaffen, einen schönen Abend für ein Paar oder eine Familie zum Beispiel. In unserem Hotel gibt es einen sehr romantischen Turm, in dem oft Heiratsanträge gemacht werden. Wir organisieren diese einzigartigen Momente im Voraus. Es ist immer schön, daran teilhaben zu dürfen.»

Eigene Ideen verwirklichen

«Meine Arbeit bietet viel Spielraum für Kreativität, finde ich. Zum Beispiel beim Eindecken der Tische oder beim Mixen der Cocktails. Für die Grundbildung habe ich Jung-Barkeeper als Ergänzungskompetenz gewählt, weil man da wirklich viel ausprobieren kann.» Für eine Prüfung durfte Anastasia Broggi einen Cocktail von Grund auf neu kreieren, erzählt sie: «Ich habe einen Cocktail erfunden, der mich an ein Erlebnis mit meiner Mutter erinnert. Es hat mir grossen Spass gemacht daran zu arbeiten und die richtige Balance zwischen den einzelnen Zutaten zu finden.»

Anastasia Broggi

22, Restaurantfachfrau EFZ
im 3. Lehrjahr, arbeitet
in einem Hotel am See



Service und Zusammenarbeit

«Es scheint offensichtlich – doch mag ich an diesem Beruf den Service und den Kontakt mit den Gästen am liebsten. Es ist mir wichtig, dass sie sich gut fühlen und glücklich nach Hause gehen – vielleicht mit dem Wunsch, bald einmal wiederzukommen. Wir haben zahlreiche Stammkunden, die jede Saison zurückkehren, weil sie bei uns eine gute Zeit hatten. Das macht mich zufrieden und zeigt mir, dass ich meine Arbeit gut mache.» Für diesen Erfolg sind auch eine gute Kommunikationskultur und ein guter Austausch im Team nötig. «Damit alles funktioniert, muss die Zusammenarbeit stimmen: Teamarbeit und Kommunikation sind das A und O. Ohne gegenseitige Unterstützung läuft gar nichts. Sind die Gäste zufrieden, so bedeutet das, dass Service und Küche gut zusammengearbeitet und sich bestens ergänzt haben.»

Ein Jahr voller Erfolg und neuer Erfahrungen

Seine Begeisterung für die Gastronomie brachte Marc Gay dazu, eine Berufslehre als Restaurantfachmann zu absolvieren. Nun sammelt er im Ausland Berufserfahrung, um andere Kulturen und Arbeitsmethoden kennenzulernen.

Der Mittagsservice ist beendet. Marc Gay nutzt die Ruhe, um aufzuräumen und das Restaurant für den Abend vorzubereiten. Er deckt die Tische, wischt den Boden und kümmert sich um die Mise en Place, damit beim Eintreffen der Gäste alles für einen perfekten Service bereit ist. «Neben dem Service ist auch der Unterhalt des Restaurants ein wichtiger Teil meiner Arbeit», erklärt er. Am besten gefällt dem Restaurantfachmann der Kontakt mit den Gästen: «Das Interessanteste an meinem Beruf ist der zwischenmenschliche Aspekt.»

Berufswahl aus Leidenschaft

Marc Gay hat während der Schulzeit angefangen, sich für die Gastronomie zu interessieren. Davor fand er auch den Beruf des Gärtners spannend. Doch nach einem Restaurantbesuch hat er sich für die Gastronomie entschieden. «Dank eines echten Service-Profis habe ich mit meiner Familie einen tollen Abend verbracht. Da hat es bei mir «Klick» gemacht», erzählt er. In der Brasserie eines Hotels fand der Jugendliche dann rasch eine Lehrstelle. Dort hat er gelernt, mit einer besonderen Kundschaft zu arbeiten.

«Wenn man einen Gast über mehrere Tage hinweg sieht und ihm morgens einen Spaziergang empfehlen und am Abend fragen kann, wie es ihm gefallen hat, ist das schon ein Aufsteller», findet er.

Im Laufe seiner Ausbildung hat sich Marc Gay Eigenschaften wie Geduld, Teamarbeit und Neugierde angeeignet. Weiter findet er es wichtig, «die Speisen und Getränke gut zu kennen, um den Gast optimal beraten zu können.»

Den Horizont erweitern

Mit seiner Leidenschaft für den Beruf hat Marc Gay es geschafft, den Sieg bei der Servicemeisterschaft der Hotel & Gastro Union zu erringen. Dieser Erfolg bewog ihn dazu, im gleichen Jahr an den Berufsmeisterschaften SwissSkills in Bern teilzunehmen, wo er die Gold-



⚡ Beim Filettieren einer Orange ist einiges an Geschicklichkeit gefragt.

medaille gewann. Dank diesem Sieg hat er sich für die WorldSkills in Lyon qualifiziert.

Als Vorbereitung darauf absolvierte der junge Fachmann ein sechsmonatiges Praktikum in Irland. Dort hat er die Methoden und Handgriffe der gehobenen Gastronomie kennengelernt und verinnerlicht. «Es hat mir schon immer gefallen, von anderen



⚡ Die Bedürfnisse der Gäste spüren und sie individuell beraten: Das ist die hohe Berufskunst.

Kulturen zu lernen. Ich bin mit einem gut gefüllten Rucksack aus Dublin zurückgekehrt. Dieses Wissen wird mir während meiner gesamten Laufbahn nützlich sein.» Bald folgt ein zweites Praktikum in New York, wo er sowohl seine Englisch- als auch seine Berufskenntnisse vertiefen will.



Marc Gay

20, Restaurantfachmann EFZ, arbeitet in einem Restaurant mit regionaler Küche



Restaurantangestellte/r EBA:
2-jährige berufliche Grundbildung

«Ich bin gerne in Bewegung»

Pamela Ann Rubin

21, Restaurant-
angestellte EBA,
arbeitet in einem
exklusiven
Restaurant

Warum hast du dich für die zweijährige EBA-Lehre entschieden?

Ich bin halb Schweizerin, halb Dominikanerin. Ich bin zwar in der Schweiz aufgewachsen, verbrachte aber die letzten Jahre in der Dominikanischen Republik. Mein Deutsch war nicht gut genug für eine EFZ-Ausbildung. Inzwischen ist mein Deutsch viel besser, und ich mache jetzt doch noch eine EFZ-Ausbildung.

Was gefällt dir an deinem Beruf besonders gut?

Ich liebe es, den unterschiedlichsten Gästen Freude zu schenken. Ständig in Bewegung zu sein, ist für mich sehr wichtig. Schön ist auch die enge Zusammenarbeit mit den Kolleginnen und Kollegen. Man lernt sich sehr gut kennen. Wir sind wie eine Familie.

Was war die grösste Herausforderung?

Wenn du in einem Restaurant arbeitest, bist du oft im Einsatz, wenn die anderen frei haben. Wenn du jung bist, ist das manchmal schwierig. Dafür habe ich viele neue Freundschaften bei meiner Arbeit geschlossen.

Wie sieht deine Zukunft aus?

Ich beginne eine zusätzliche Ausbildung als Kauffrau EFZ im Lebensmittelbereich. Danach will ich wieder zurück in die Gastronomie. Ich könnte in einem Restaurant oder Hotel eine Leitungsfunktion übernehmen. Vielleicht möchte ich einmal ein eigenes Restaurant eröffnen.




^ Eine schön gefaltete Serviette ist schon fast ein Kunstwerk.

Was ist eine EBA-Ausbildung?


Wenn du beim Lernen noch etwas mehr Zeit brauchst oder deine Leistungen für eine 3-jährige berufliche Grundbildung als Restaurantfachmann/-fachfrau nicht ausreichen, gibt es als Alternative die 2-jährige EBA-Lehre als Restaurantangestellte/r. Die Anforderungen sind etwas weniger hoch, vor allem im schulischen Bereich. Nach Abschluss der Ausbildung kannst du dank dem eidgenössischen Berufsattest (EBA) als Restaurantangestellte/r arbeiten. Bei guten Leistungen kannst du in das 2. Jahr der EFZ-Ausbildung einsteigen und so das EFZ erlangen.

Restaurantangestellter, Restaurantangestellte EBA

 **Dauer** 2 Jahre

 **Lehrbetrieb**

Die praktischen Arbeiten entsprechen weitgehend jenen der Restaurantfachleute EFZ.


 **Berufsfachschule**

- 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder 2 Blockkurse à 5 Wochen pro Jahr im Schulhotel.
- Themen ähneln jenen des EFZ (siehe Rubrik Ausbildung).

 **Überbetriebliche Kurse**

- Insgesamt 4 Blockkurse von 4 Tagen
- Die Inhalte der Berufsfachschule werden praktisch vertieft.
- Es gibt kantonale Kurszentren.

Restaurantfachmann, Restaurantfachfrau EFZ

 **Dauer** 3 Jahre

 **Lehrbetrieb**

Häufiger Einsatz von Fremdsprachen, Wahl einer Ergänzungskompetenz (siehe Rubrik Ausbildung)

 **Berufsfachschule**

- 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder 2 Blockkurse à 5 Wochen pro Jahr im Schulhotel.
- Zusätzlich: Gestalten spezieller betrieblicher Angebote.

 **Überbetriebliche Kurse**

- Insgesamt 5 Blockkurse von 4 Tagen
- Die Inhalte der Berufsfachschule werden praktisch vertieft.
- Es gibt kantonale Kurszentren.

➤ Tische vorbereiten und dekorieren

Restaurantfachleute bereiten die Tische für die Gäste vor. Dazu gehören auch die Reinigung und eine attraktive Dekoration.



◀ **Arbeitsplanung mit dem Team** Damit die Abläufe reibungslos funktionieren, müssen die Aufgaben des Tages gut mit dem Chef de Service und der Küchenchefin besprochen werden.

➤ Gäste empfangen

Restaurantfachleute begrüßen die Gäste freundlich, begleiten sie an den Tisch und empfehlen Speisen und Getränke.



^ **Beratung und Verkauf** Restaurantfachleute beraten die Gäste und nehmen deren Bestellung auf. Dazu ist neben Fachwissen eine hohe soziale Kompetenz gefragt.

➤ Service

Restaurantfachleute servieren Speisen und Getränke, richten sie an und schenken den Wein oder andere Getränke korrekt ein.



^ **Einfache Gerichte zubereiten** Restaurantfachleute bereiten kleinere Gerichte vor dem Gast zu, beispielsweise Salate oder Vorspeisen.

© Hotel & Gastro formation Schweiz

➤ Abrechnen

Zu den Aufgaben der Restaurantfachleute gehört auch die Abrechnung. Sie kassieren ein und verabschieden die Gäste.



^ **Reinigung und Lager** Die Pflege und Reinigung der Einrichtung sowie Ordnung und Sauberkeit sind weitere Aufgaben. Hinzu kommt die richtige Lagerung von Lebensmitteln.



Arbeitsmarkt

Jährlich schliessen etwa 400 Personen ihre berufliche Grundbildung als Restaurantfachmann/-fachfrau EFZ ab. Hinzu kommen ca. 100 Restaurantangestellte EBA. Das Lehrstellenangebot ist ausgezeichnet. Wer sich aktiv um eine Lehrstelle kümmert und sich für den Beruf interessiert, hat gute Aussichten auf einen Ausbildungsplatz. Gut ausgebildete Fachkräfte sind auf dem Arbeitsmarkt sehr gesucht.

Viele Laufbahnmöglichkeiten

Es gibt zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten und gute Aufstiegschancen in den Betrieben. Oft erhalten Restaurantfachleute bereits nach Abschluss der beruflichen Grundbildung einfache Führungs- oder Leitungsaufgaben. Das heisst: Sie führen ein Team. Restaurantfachleute sind auf dem Arbeitsmarkt sehr gesucht. Sie finden leicht eine Stelle. Arbeitsplätze gibt es nicht nur in Tourismusgebieten und in den Städten, sondern auch in den anderen Regionen der Schweiz.

✓ Restaurantfachleute können sich in vielen Bereichen spezialisieren – zum Beispiel als Sommelier.



Weiterbildung

Einige Möglichkeiten nach dem EFZ:

Kurse: Angebote von Berufsverbänden Gastrosuisse und HotellerieSuisse, Fach- und Berufsfachschulen und höheren Fachschulen

Verkürzte Grundbildung: Fachmann/Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ, Hotel-Kommunikationsfachmann/-fachfrau EFZ, Koch/Köchin EFZ

Berufsprüfung BP mit eidg. Fachausweis: Gastro-Betriebsleiter/in, Bereichsleiter/in Restauration, Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Chef/fe de Réception, Sommelier/ière, Führungsfachmann/-fachfrau mit eidg. Fachausweis

Höhere Fachprüfung HFP mit eidg. Diplom: Leiter/in Restauration, Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie, Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Gastro-Unternehmer/in

Höhere Fachschule: dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF

Fachhochschule: Bachelor of Science FH in International Hospitality Management



Bereichsleiter/in Restauration BP

Bereichsleiter und Bereichsleiterinnen Restauration übernehmen anspruchsvolle Führungs- und Ausbildungsaufgaben in Gastronomie- und Hotelbetrieben. Sie sind für die Gestaltung der Gasträume, die Gästebetreuung und den reibungslosen Serviceablauf verantwortlich. Sie arbeiten sowohl im Service als auch im Hintergrund bei der Planung. Wer drei Jahre Berufserfahrung in der Restauration hat, kann die rund ein Jahr dauernde berufsbegleitende Ausbildung machen und die Berufsprüfung ablegen.

Leiter/in Restauration HFP

Leiter und Leiterinnen Restauration arbeiten in der Führung von mittleren und grossen Hotel- und Gastrobetrieben. Sie übernehmen Führungs- und Organisationsaufgaben in den Bereichen Gästebetreuung, Service und Verkauf. Sie planen das Angebot, führen die Mitarbeitenden und betreiben das Marketing. Voraussetzung sind die Berufsprüfung Bereichsleitung Restauration und mindestens drei Jahre Berufserfahrung in einer Führungsfunktion. Die anderthalbjährige Ausbildung ist berufsbegleitend.

Impressum

4. unveränderte Auflage 2025
© 2023 SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten.
ISBN 978-3-03753-186-0

Herausgeber:

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB
SDBB Verlag, www.sdbb.ch, info@sdbb.ch.
Das SDBB ist eine Fachagentur der Kantone (EDK) und wird vom Bund (SBFI) unterstützt.

Recherche und Texte: Michael Spahr, Bern; Emilie Chassot, Sara Artaria, SDBB **Übersetzung:** Myriam Walter, Zürich **Fachlektorat:** Elian Schmid, HotellerieSuisse; Mike Bürkli, GastroSuisse **Fotos:** Maurice Grünig, Zürich; Thierry Porchet, Chavornay; Dominique Meienberg, Zürich; Viola Barberis, Claro; Matthias Jurt, Hotel & Gastro formation Schweiz, Weggis; HotellerieSuisse, Bern **Grafik:** Eclipse Studios, Schaffhausen **Realisierung:** Roland Müller, SDBB **Druck:** Haller + Jenzer, Burgdorf

Vertrieb, Kundendienst:

SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen
Telefon 0848 999 001, vertrieb@sdbb.ch,
www.shop.sdbb.ch

Artikel-Nr.:

FE1-3017 (Einzelex.), FB1-3017 (Bund à 50 Ex.)
Dieses Faltblatt gibt es auch in Französisch und Italienisch.

Wir danken allen beteiligten Personen und Firmen ganz herzlich für ihre Mitarbeit. Mit Unterstützung des SBFI.

Die kantonalen Berufs-, Studien- und Laufbahnberatungen



Mehr Informationen

www.berufsberatung.ch, für alle Fragen rund um Lehrstellen, Berufe, Aus- und Weiterbildungen

www.berufehotelgastro.ch, Informationen speziell zu Aus- und Weiterbildung in Hotellerie und Gastronomie mit Schnupper- und Lehrstellenbörse sowie Lehrlingsvereinbarung

www.karrierehotelgastro.ch, Übersicht zu den Weiterbildungsmöglichkeiten in der Branche sowie Informationen zum L-GAV

www.berufsberatung.ch/lohn, alles zum Thema Lohn