



# AUSBILDUNGSBERUF

Fachmann/Fachfrau für Restaurants und  
Veranstaltungsgastronomie

Ausbildungsdauer 3 Jahre



Das lerne ich in diesem Ausbildungsberuf

## Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Restaurantfachleute werden im großen Dienstleistungsbereich der Diakonie am Campus ausgebildet. Hier gibt es eine Großküche, eine Hauswirtschaft und das à la carte-Restaurant „Schelter's“. Das Ausbildungsrestaurant befindet sich direkt auf dem Campusgelände. Zahlreiche Gäste aus der Region kommen gerne in das Restaurant zum Essen oder um Feiern zu veranstalten.

Restaurantfachleute decken und dekorieren Tische, begrüßen die Gäste, geben Empfehlungen für die Speise- und Getränkeauswahl und nehmen Bestellungen entgegen. Außerdem servieren sie Speisen und Getränke, erstellen die Rechnung und kassieren. Auch die Herstellung von Kaffeespezialitäten und Cocktails beinhaltet die Ausbildung. Darüber hinaus planen und organisieren sie Veranstaltungen wie z. B. Hochzeiten oder Banketts und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

Restaurantfachleute finden Beschäftigung in gastronomischen Betrieben, z.B. Cafés, Restaurants, Kantinen oder Cateringfirmen sowie in der Hotellerie und Freizeitwirtschaft.

Die Maßnahme wird durch die Agentur für Arbeit gefördert.



**Bundesagentur  
für Arbeit**



Berufsschule

- Auszubildende in diesem Beruf besuchen die staatliche Berufsschule.



Unterstützung im  
Berufsbildungswerk

- Stütz- und Förderunterricht als Einzel- oder Gruppenangebot
- Kennenlernen verschiedener Lernstrategien
- Integrations- und Bewerbungstraining als Vorbereitung auf den 1. Arbeitsmarkt
- Förderung des Führerschein-erwerbs (auch als Stipendium)



Diakonie am Campus gGmbH  
Südring 96 · 95032 Hof  
[www.diakonie-am-campus.de](http://www.diakonie-am-campus.de)