



## RESTAURATIONSANGESTELLTE/R EBA

### Berufsbeschreibung

Restaurationsangestellte arbeiten in Restaurants. Sie kümmern sich um das Wohl der Gäste.

Bei Arbeitsbeginn decken sie die Tische. Je nach Anlass, wie zum Beispiel Firmenessen oder Geburtstagsfest, verschönern sie die Tische mit Blumen und anderen Dekorationen. Sie überlegen, welches Besteck am besten zu den Menüs passt und sie kontrollieren die Sauberkeit des Geschirrs.

Restaurantangestellte begrüßen die Gäste bei ihrer Ankunft im Restaurant. Sie begleiten sie zu ihrem Tisch und hängen die Jacken an der Garderobe auf. Danach servieren sie ihnen ein Aperitif, bringen die Speisekarte und erklären die Tagesspezialitäten.

Restaurantangestellte können das Essen richtig servieren. Sie wissen, wann es Zeit ist, Brot zu bringen oder das Geschirr abzuräumen. Ausserdem sind sie aufmerksam und schenken Getränke nach und achten auf die Wünsche der Gäste. Nach dem Essen drucken sie die Rechnung aus und bringen sie dem Gast.

Im Buffetbereich bereiten Restaurantangestellte Essen und Getränke zu. Sie arbeiten auch im Warenlager und halten dort Ordnung. Sie reinigen Möbel und Geräte.

Restaurantangestellte arbeiten selbstständig und zuverlässig.

Auch wenn viele Gäste im Restaurant sind, behalten sie die Übersicht und Ruhe. Als Mitglied eines Teams achten sie auf die Anweisungen ihrer Vorgesetzten.

### Aufnahmekriterien

- Abgeschlossene Schulzeit
- Erfolgte Eignungsabklärung im Rahmen einer Schnupperlehre oder Abklärungszeit
- Kostengutsprache der IV-Stelle oder eines anderen Kostenträgers

### Anforderungen

- Kontaktfreude
- Bereit, auf Wünsche von Gästen einzugehen
- Gepflegtes Äusseres
- Höflich und freundlich
- Ordentlich, zuverlässig
- Belastbar
- Teamfähig
- Hygienebewusst
- Gute Gesundheit



# Hohenlinden

**BILDUNG,  
DIE HAFTEN BLEIBT!**

HOHENLINDEN  
Wengisteinstrasse 19  
4500 Solothurn  
Tel. 032 625 48 88  
[www.hohenlinden.ch](http://www.hohenlinden.ch)

## Aufnahmeverfahren

- Vorstellung und Schnupperlehre in der Hohenlinden
- Schulische Abklärung und Eignungsbeurteilung
- Auswertung der Schnuppereinsätze
- Aufnahmeentscheid

## Ausbildungsverlauf

- Die Ausbildung dauert zwei Jahre.
- Schulische Bildung 1 Tag pro Woche an der Berufsschule.  
Berufsbezogene Fächer:
  - Betriebswirtschaft
  - Betriebsorganisation
  - Lebensmittel- und Getränkekunde
  - Gästebetreuung
  - Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
  - Werterhaltung
  - Logistik
  - Verkauf
- Überbetriebliche Kurse
- Die Ausbildung findet in der Hohenlinden zusammen mit einem Partnerbetrieb statt.

- Den Lernenden stehen bei entsprechender Kostengutsprache verschiedene Wohnangebote der Hohenlinden zur Verfügung.
- Die Koordination und Begleitung der Ausbildung im Partnerbetrieb übernimmt ein Job-Coach der Hohenlinden.

## Abschluss

- Abschluss Eidg. Berufsattest Restaurantangestellte/r EBA.
- Die Lernenden werden bei der Suche nach einer Arbeitsstelle nach der Ausbildung unterstützt.
- Die Integration kann während einer bestimmten Zeit durch einen Integrationscoach begleitet werden, sofern alle Beteiligten zur Kooperation bereit sind und die IV eine entsprechende Verfügung erlässt.

[www.hohenlinden.ch](http://www.hohenlinden.ch)