



neu

## Hotel- und Restaurantfachmann / Hotel- und Restaurantfachfrau (Lehrberuf) - Lehrzeit: 4 Jahre

### Berufsbeschreibung:

Hotel- und Restaurantfachleute arbeiten an der \_Rezeption, im Backoffice von Hotels, Pensionen, Wellness Resorts und in den damit verbundenen Restaurants, wo sie Gäste bedienen und beraten. Im Bereich der Rezeption und im Backoffice bearbeiten sie Buchungsanfragen, erstellen Angebote und wickeln Reservierungen ab. Sie empfangen die Gäste und betreuen sie während des gesamten Aufenthalts. Im Restaurantbereich beraten sie Gäste bei der Auswahl von Speisen und Getränken, nehmen Bestellungen auf, servieren und kassieren den Rechnungsbetrag.

Hotel- und Restaurantfachleute tragen meist Berufskleidung und arbeiten im Team mit Berufskolleginnen und -kollegen aus dem Hotel-, Gastronomie- und Tourismusbereich.

### Die wichtigsten Tätigkeiten und Aufgabenbereiche auf einen Blick:

- Gäste empfangen, beraten, verabschieden
- Zimmerbelegung und Tischreservierungen planen, Reservierungen und Stornierungen annehmen
- Reklamationen kundenorientiert bearbeiten
- Gäste in einer oder mehreren Fremdsprachen beraten und betreuen
- Rechnungen erstellen, Konsumationen kontrollieren und finale Beträge abrechnen
- Tische stellen, eindecken und bei Bedarf dekorieren
- Bestellungen aufnehmen, Speisen und Getränke bonieren und servieren
- Speise- und Getränkekarten zusammenstellen
- Lagerbestände kontrollieren, auffüllen und bei Lieferanten nachbestellen





- Sonderveranstaltungen z. B. Hochzeiten und Banketts vorbereiten und betreuen
- Reservierungssysteme, Abrechnungssysteme, Bonierungssysteme bedienen

### Arbeitsumfeld/Arbeitsorte:

Hotel- und Restaurantfachleute arbeiten an der Rezeption, im Back-Office und in Restaurants von Hotels, Wellness Resorts und Kuranstalten. Je nach Betriebsgröße arbeiten sie mit verschiedenen Fach- und Hilfskräften der Hotellerie, Gastronomie und der Tourismus- und Freizeitwirtschaft zusammen, z. B. Hotel- und GastgewerbeassistentIn (Lehrberuf), HotelsekretärIn, HotelportierIn, Tourismuskaufrmann / Tourismuskaufrfrau, Stubenmädchen / Stubenbursch, Servierkraft (m./w./d.), Koch / Köchin (Lehrberuf), Sommelier/Sommelière aber auch ReiseleiterIn oder TourismusmanagerIn.

Hotel- und Restaurantfachleute arbeiten auch häufig dann, wenn andere frei haben z. B. am Abend, in der Nacht, am Wochenende und an Feiertagen. Sie müssen auch stressige und unvorhergesehene Situationen meistern. Langes Stehen und Gehen sowie das Tragen von Speisen und Getränken, vor allem im Restaurantbereich, erfordert körperliche Fitness.

- ❖ Nähere Informationen unter:  
[www.kaernten.bic.at](http://www.kaernten.bic.at)
- ❖ Lehrbetriebsübersicht:  
[www.wko.at/lehrbetriebsuebersicht](http://www.wko.at/lehrbetriebsuebersicht)
- ❖ Lehrstellenbörse:  
[www.wko.at/lehrstellen](http://www.wko.at/lehrstellen)
- ❖ Lehrlingseinkommen:  
<http://www.ewaros.at/lehrlingseinkommen/>

