


AUSBILDUNG · GASTGEBER/IN AUS LEIDENSCHAFT

Fachmann/frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Was darf es für Sie sein? Diese Frage gehört nach der Ausbildung zum Fachmann oder zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie zu deinem Alltag. Früher hieß der Beruf Restaurantfachmann/frau. Du bist Gastgeber/in in Restaurants, Hotels und bei Cateringunternehmen. Du empfangst Gäste, empfiehlst Speisen und Getränke und servierst. Du deckst und dekorierst Tische und arbeitest an der Bar. Außerdem organisierst du Tagungen und Feiern wie Hochzeiten oder Bankette. Hier erfährst du, was du in diesem Beruf machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und wo du danach arbeiten kannst.

Neu seit 2022: Aus dem Restaurantfachmann wurde der Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie. Produktwissen, Verkauf und Veranstaltungen haben mehr Gewicht. Neu ist die Zusatzqualifikation „Bar und Wein“. Die Abschlussprüfung findet in zwei Teilen statt.

Auch bekannt als Kellner/in.


3 Jahre

Dauer



**dual,
Gastronomie,
Hotel, Tourismus**
Ausbildung


950 € bis 1.200 €

1. Jahr


keine Vorgabe

Schulabschluss


B2

Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?
Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilen sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)		15 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)		29 %
Abitur / Fachabitur		17 %

Wie gut muss mein Deutsch sein?
B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

Wie hieß der Beruf früher?

Du hörst im Betrieb noch einen älteren Namen? Gemeint ist meist dieser Beruf. Der Name hat sich mehrmals geändert. Seit 2022 heißt er so wie heute.

ab 1949 bis 1980

Kellner/in

ab 1949 bis 1980

Hotel- und Gaststättengehilfe/in

1980 bis 2022

Restaurantfachmann/frau

seit 2022

Fachmann/frau für Restaurants
und
Veranstaltungsgastronomie

Berufsnamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949.

Was macht ein/e Fachmann/frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie?

Du sorgst dafür, dass Gäste ein gutes Erlebnis haben, im Restaurant und bei Veranstaltungen. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Gäste empfangen

Du begrüßt Gäste und gehst auf ihre Wünsche und Bedürfnisse ein.

Service

Du nimmst Bestellungen auf und präsentierst und servierst Speisen und Getränke am Tisch.

Tische und Räume gestalten

Du deckst und dekorierst Tische und richtest Gast- und Eventräume passend zu Anlass, Saison und Thema her.

Abrechnen

Du erstellst die Rechnung und kassierst.

Beraten und verkaufen

Du empfiehlst Speisen und Getränke und führst Beratungs- und Verkaufsgespräche.

Bar und Getränkebüfett

Du bereitest Getränke zu und schenkst sie aus.

Veranstaltungen

Du planst Tagungen, Hochzeiten und Bankette und sorgst für einen reibungslosen Ablauf.

Warum ist der Beruf so wichtig?

Im Service bist du der direkte Kontakt zwischen Betrieb und Gästen. Du gehst auf ihre Wünsche ein, berätst sie und sorgst bei Feiern und Tagungen für einen reibungslosen Ablauf. So trägst du viel dazu bei, dass sich Gäste wohlfühlen.

Der Beruf passt zu dir, wenn du gern mit Menschen zu tun hast, dir Bestellungen gut merken kannst und gern organisierst. Rechne mit Arbeit am Wochenende, an Feiertagen und nachts. In Stoßzeiten kann es laut und eng werden.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Fachmann/frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung dauert 3 Jahre und ist dual. Du lernst in einem Betrieb des Hotel- und Gaststättengewerbes und in der Berufsschule. Die Berufsschule besuchst du an 1 oder 2 Tagen pro Woche oder im Blockunterricht. Die Abschlussprüfung besteht aus zwei Teilen. Hast du schon die Ausbildung zur Fachkraft für Gastronomie abgeschlossen, kann sie angerechnet werden.

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Das lernst du unter anderem:

Gästebetreuung

Gäste empfangen, betreuen und über das Angebot informieren

Service

Serviceabläufe planen und Speisen und Getränke am Tisch präsentieren und servieren

Veranstaltungen

Tagungen und Bankette planen, organisieren und durchführen

Waren und Geräte

Lieferungen prüfen und Geräte sicher und nachhaltig einsetzen

Weil du mit Lebensmitteln arbeitest, brauchst du eine Belehrung und eine Bescheinigung vom Gesundheitsamt.

Reservierungen

über verschiedene Kanäle annehmen, bearbeiten und ausführen

Verkauf

Beratungs- und Verkaufsgespräche planen, führen und nachbereiten

Küche

einfache Speisen zubereiten und dabei Hygiene und Lebensmittelverschwendung beachten

Team

Mitarbeitende anleiten und für nachhaltiges Handeln sensibilisieren

Welche Voraussetzungen brauchst du als Fachmann/frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie?

Was solltest du mitbringen?

- Rechtlich ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben. Zuletzt starteten viele Azubis mit mittlerem Bildungsabschluss.
- Freude am Kontakt mit Gästen
- ein gutes Gedächtnis, zum Beispiel für Bestellungen ohne Notizblock
- Sicherheit im Rechnen, etwa für die Gästerechnung
- kaufmännisches Denken und Organisationstalent für Feiern und Veranstaltungen
- körperliche Fitness, denn du bist viel auf den Beinen
- gute Kenntnisse in Mathematik, Deutsch und Englisch

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	950 € bis 1.200 €
2. Ausbildungsjahr	1.050 € bis 1.350 €
3. Ausbildungsjahr	1.150 € bis 1.462 €

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zum/zur Fachmann/frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie zu dir?

Du bist gern Gastgeber/in und magst Trubel? Das spricht für die Ausbildung:

Kontakt mit Menschen

Du triffst jeden Tag neue Gäste.

Beraten mit Genuss

Du empfiehlst, welche Speisen und Getränke gut zusammenpassen.

Veranstaltungen

Du planst Hochzeiten, Bankette und Tagungen mit.

Viele Einsatzorte

Restaurant, Hotel, Messe, Kreuzfahrtschiff oder Catering. Teile der Ausbildung kannst du sogar im Ausland machen.

VOM HOBBY ZUM BERUF



Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Fachmann/frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie?

Was du als Fachmann/frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer im Café kellnert, beim Vereinsfest Kuchen verkauft oder die Geburtstagsfeier plant, zeigt Betrieben Freude an Gästen und Organisationstalent. Wer sich dazu Bestellungen ohne Zettel merkt und im Sportverein trainiert, beweist ein gutes Gedächtnis und Fitness. Wenn dich Hotel und Rezeption reizen, schau dir **Hotelfachmann/frau** an. Für Konzerte, Messen und Events passt **Veranstaltungskaufmann/frau**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ im Nebenjob im Café oder Eiscafé bedienst
Freundlichkeit
- ✓ beim Vereinsfest Kuchen verkaufst und kassierst
Zahlengefühl
- ✓ Geburtstagsfeiern oder Klassenpartys planst
Organisation
- ✓ Tische für Feiern schön deckst und dekorierst
Gestaltungssinn
- ✓ Handball oder Tanzen regelmäßig trainierst
Fitness

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 760

Betriebe bilden aus

Platz 30 von 340 Berufen.

PLAN B IM SELBEN BETRIEB

Fast jeder Betrieb

bildet auch Koch/Köchin aus.

Jeder 2. bildet auch Kaufmann/frau für Hotelmanagement aus.

WO?

Bayern		120
Baden-Württemberg		120
Nordrhein-Westfalen		100

Die meisten Betriebe: Berlin, Hamburg, Landkreis Vorpommern-Rügen

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?



Scannen und Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Du kannst in Gastronomie, Hotellerie und Eventbranche arbeiten. Hier kannst du arbeiten:

- in Restaurants, Hotels, Gasthöfen und Pensionen
- bei Cateringunternehmen und in der Gemeinschaftsverpflegung
- bei Messe-, Event- oder Kongressveranstaltern
- auf Kreuzfahrtschiffen und in Zugrestaurants
- in der Freizeitwirtschaft, zum Beispiel in Sport- und Wellnesseinrichtungen oder Kinos

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Zusatzqualifikationen

Schon in der Ausbildung kannst du „Bar und Wein“, Barmixer/in, Fremdsprachen oder Europaassistent/in dazunehmen.

Betriebsleiter/in Hotel und Gaststätten

Mit dieser Aufstiegsweiterbildung kannst du Führungsaufgaben übernehmen.

Selbstständigkeit

mit einem eigenen Restaurant oder Cateringunternehmen

Anpassungsweiterbildung

zum Beispiel zu Bankettservice oder Lebensmittelhygiene

Studium

Mit Hochschulzugangsberechtigung kannst du zum Beispiel Hotelmanagement studieren.

KURZ GESAGT

Fazit: Gastgeber/in mit Herz

Als Fachmann/frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie bist du das Gesicht des Betriebs. Mit deiner Gastfreundschaft sorgst du dafür, dass Gäste sich willkommen fühlen, im Restaurant und bei Veranstaltungen. Früher hieß der Beruf Restaurantfachmann/frau. Die Ausbildung dauert 3 Jahre und ist dual. Danach arbeitest du in Restaurants, Hotels, bei Caterern oder auf Kreuzfahrtschiffen oder machst dich selbstständig.

Bereit für deine Gäste? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Gastronomie, Hotel, Tourismus.



Heiko Wohlgemuth

Gründer von karrieremag.de

„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben.“



Betriebe in deiner Nähe

Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.

dein-ausbildungsplatz.de



Das ganze Profil online

Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.

karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de