



HOTEL RITTER
DURBACH
1656

Restaurantfachausbildung

Hallo,

Ich heiße Anna und mache die Ausbildung zur Restaurantfachfrau im Hotel Ritter Durbach. Mittlerweile bin ich im 3. Ausbildungsjahr, und kann euch über diese fast 3 Jahre schon sehr viel erzählen. Als Restaurantfachfrau/-mann ist man nicht nur ein Tellertaxi wie viele denken, sondern sehr viel mehr.

In der vielseitigen Ausbildung lernt man in unserem Haus die Küche, den Bankettservice auf unserem traumhaften Schloss Staufenberg, sowie den klassischen Service, sowohl Frühstücks-, Mittags- und natürlich die Königsdisziplin, den Abendservice, kennen.

Meistens lernt man als erstes das Frühstück kennen, da dies eine gute Möglichkeit ist den ersten Umgang mit den Gästen zu lernen. Hier werden die Gäste zuerst begrüßt und platziert, anschließend nach Kaffee gefragt, welchen wir auch direkt zubereiten und servieren. Auf Wunsch des Gastes werden auch Eierspeisen bestellt. Diese werden anschließend direkt in der Küche, frisch zubereitet, und von uns, dem Servicepersonal, serviert. Nach dem Frühstücksservice wird alles aufgeräumt, poliert, und für den Abendservice frisch eingedeckt.

Der Mittagsservice ist meistens sehr unterschiedlich und oft unvorhersehbar. Einige Gäste reservieren sich einen Tisch, viele Gäste kommen aber mittags auch ohne eine Reservierung, sogenannte „Walk-in“-Gäste. Wenn man von „Walk-in“-Gästen spricht, bedeutet das lediglich, Gäste die, ohne eine vorher getätigte Reservierung, im Restaurant speisen möchten. Diese Gäste machen den Mittag meist sehr abwechslungsreich und vielseitig. Mittags werden bei uns im Haus meist klassische badische Speisen serviert wie zum Beispiel Sauerbraten, Wiener Schnitzel oder Zwiebelrostbraten.

Nachmittags wird von unseren Gästen sehr gerne nach Kaffee und Kuchen gefragt. Serviert wird der Nachmittagskaffee bei schönem, sonnigen Wetter auf unserer Innenhofterrasse, oder auch bei bedecktem Wetter in unserer gemütlichen Lobby mit angrenzender Kaminlounge.

Meiner Meinung nach ist das Beste an der Ausbildung bzw. an diesem Beruf, der Abendservice. Dieser beginnt bei uns im Haus um 17:30 Uhr mit einem kurzen Service-Meeting. Dort werden wichtige Informationen über die Gäste besprochen wie Allergien der Gäste, Geburtstage, neue Weine und vieles mehr. Anschließend werden noch die letzten Vorbereitungen getroffen wie zum Beispiel, die Weinkühler richten, und alles nochmal Checken.

Um 18 Uhr geht es bei uns los mit der Halbpension. Diese Gäste bekommen ein vorgeschriebenes 4-Gang-Menü. Dies besteht aus einer Vorspeise, Suppe, 3 Hauptgängen zum Auswählen und einem leckeren Dessert. Sobald die Gäste Eintreffen, wird es anfangs etwas stressig, dies legt sich aber schnell wieder. Die Gäste werden platziert, nach dem Menüwunsch und nach Getränken gefragt.

Um 19 Uhr geht es anschließend in unserer Ritter Stube mit unserem neuen Food-Konzept [maki:dan] los. Dort werden die Gäste ebenfalls platziert, und Aperitif abgefragt. Anschließend geben wir unseren Gästen in ein paar Sätzen eine kleine Einführung in unser Konzept, und dann können sie auch schon



HOTEL RITTER
DURBACH

1656

loslegen. Je nach Wahl des Gastes gibt es auch eine Weinempfehlung zu jedem einzelnen Gericht, diese macht bei Bedarf meistens einer unserer Sommeliers.

Nach dem Service gehen unsere Gäste sehr gerne noch an die Bar. Dort lernt man das Mixen von Cocktails. Am Wochenende wird es sehr oft auch mal stressiger an der Bar, sowohl vor als auch nach dem Service. An diesen Tagen lernt man sehr gut, den Überblick zu behalten.

Nachdem alle Gäste langsam verschwunden sind und es schon später wird sind wir meistens schon dabei alles wieder aufzuräumen. Die Restaurants werden für Frühstücks- bzw. Mittagsservice vorbereitet. Gläser, Besteck, sowie Teller werden poliert und die Kaffeemaschine wird gereinigt. Sobald alles wieder ordentlich und sauber ist werden noch die Abrechnungen und der Kassenabschluss gemacht, sofern dieser stimmt ist unser Arbeitstag abgeschlossen.

In diesem Beruf sollte man in erster Linie belastbar, teamfähig und offen sein, da es in stressigen Situationen sehr wichtig ist einen kühlen Kopf zu behalten, sowie in einem guten und eingespielten Team zu arbeiten. Außerdem sollte jedem bewusst sein, dass man meist am Wochenende arbeitet und auch sehr oft im Spätdienst sein kann. Dennoch ist es eine sehr vielseitige und abwechslungsreiche Ausbildung, die ich persönlich jedem empfehlen kann, auf den die oben genannten Punkte zutreffen.