



Kurzbericht

Der Beruf Restaurationsfachfrau im Restaurant Terrasse

Am Mittwochmorgen musste ich um 10.00 Uhr in Frauenfeld beim „Terrasse“ sein. Ich wurde direkt begrüßt. Kurze Zeit später kam noch jemand dazu. Dann ging es auch schon los. Uns wurde der Betrieb gezeigt von einem Lehrling. Es gibt den Restaurantbereich, drei Vorratskammern, zwei WC fürs Personal und zwei WCs für Gäste. Eine Küche und ein kleines Büro gibt es ebenfalls.



Das große Büro ist auf der anderen Straßenseite. Danach lernten wir Servietten falten und den Tisch decken. Einen Trick wie man die Läufer öffnet, haben wir ebenfalls gelernt. Nachher durften wir mehrere Tische selber decken. Zuerst nimmt man den Läufer, dann die Serviette zwei Gabeln und zwei Messer. Zum Schluss stellt man noch Pfeffer und Salz auf den Tisch und legt das Menü hin. Nachdem wir die Tische gedeckt haben, haben wir Linsencurry gegessen. Es war sehr fein. Zum Nachtisch durften wir selbst aussuchen, was wir wollen. Ich nahm zweierlei Schokolade. Dann ging es weiter. Es war Mittag und es kamen sehr viele Gäste. Wir durften hinter dem Buffet helfen, was mir sehr viel Spaß gemacht hat. Wir haben Getränke herausgegeben und den Geschirrspüler ein und aus geräumt. Manchmal mussten wir noch neu aufdecken. Da es keinen Platz mehr hatte, mussten zwei Gäste an der Bar essen. Wenn ein Tisch abgeräumt werden musste, haben wir das ebenfalls gemacht. Leider war dann auch schon 13.00 Uhr und wir durften nachhause gehen.

Ich möchte diesen Beruf weiterverfolgen, weil es mir sehr gut gefallen hat. Was ich auch gut fand war, dass wir nur zwei gewesen sind und uns alles sehr gut gezeigt wurde.

