



WILLKOMMEN BEI DEN GASTGEBERN

AUSBILDUNG UND KARRIERECHANCEN
IN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

WILLKOMMEN BEI DEN GASTGEBERN

Werden Sie Teil eines großartigen Teams!

Die Bedeutung von Hotellerie und Gastronomie für Wirtschaft und Gesellschaft ist heute größer denn je. Unsere Branche steht für Lebensqualität und Lebensfreude, für Begegnungen und persönliche Gespräche, für Emotion und Genuss. Dabei zählen maßgeschneiderte Konzepte, echte Wohlfühlatmosphäre, herzliche Gastfreundschaft sowie qualitativ hochwertige Produkte mehr denn je. In unserer Branche geht es darum, Menschen Freude zu schenken und ihr berufliches und privates Leben zu verschönern.

Gut ausgebildete und motivierte Mitarbeiter werden gebraucht und geschätzt. Gastronomie und Hotellerie bieten abwechslungs-

reiche Arbeitsplätze mit besten Entfaltungsmöglichkeiten für alle, die mit und für Menschen arbeiten möchten – egal ob vor oder hinter den Kulissen.

Die wichtigsten Voraussetzungen für den Erfolg sind: Team- und Kommunikationsfähigkeit, Freundlichkeit, Flexibilität, Zuverlässigkeit und Einsatzbereitschaft. Was letztendlich zählt, ist die persönliche Einstellung, mit Leidenschaft und Freude für den Gast genussvolle und glücklich Momente zu schaffen.

Kommen Sie mit auf Entdeckungstour und lernen Sie auf den nächsten Seiten die sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe kennen!



Vom Azubi zum Chef

Eine Ausbildung in einem der sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe ist unglaublich vielfältig und bietet die beste Basis für ein erfolgreiches Berufsleben. Das gilt auch für Abiturienten, die an vielen Orten bereits während der Ausbildung attraktive Zusatzqualifikationen erwerben können. Die ganze Welt beneidet Deutschland um das System der dualen Berufsausbildung.

Die Perspektiven sind ausgezeichnet. Mit persönlichem Engagement und Berufserfahrung im In- und Ausland stehen alle Karrierewege offen. Zusätzlichen Schub geben die zahlreichen Fort- und Weiterbildungsangebote – vom Fachseminar wie an der DEHOGA Akademie über den Besuch eines Meisterkurses oder der Hotelfachschule bis hin zum Hochschulstudium.



Gute Gründe für eine Ausbildung in Gastronomie und Hotellerie

■ Vielfalt:

Vom klassischen Restaurant über die Systemgastronomie bis zum Sternerestaurant. Von der Frühstückspension über das Tagungshotel bis zum Luxusressort. In den Metropolen oder im Grünen. Im Familienbetrieb oder in internationalen Ketten. So bunt wie die Branche, so abwechslungsreich ist auch das Berufsleben. Langeweile oder trockenen Berufsalltag gibt es bei uns nicht. Genauso facettenreich wie unser Land zeigt sich auch die heimische Küche – von bodenständig-traditionell bis außergewöhnlich-exklusiv.

■ Eine Branche mit Zukunft:

Das Reiseland Deutschland begeistert seine Gäste aus Nah und Fern mit einer riesigen Palette an touristischen Möglichkeiten und hat auch als Kongress- und Tagungsstandort die Nase vorn. Der Tourismus und mit ihm als Hauptleistungsträger das Gastgewerbe ist und bleibt eine Branche mit Zukunft. Beste Perspektiven für Profis.

■ Ticket in die Welt:

Profi-Gastgebern stehen alle Türen offen. In jungen Jahren vom Azubi zum Küchenchef oder zum Hoteldirektor – kein ungewöhnlicher Weg. Wer im Gastgewerbe ausgebildet wurde, leistungsbereit und aufgeschlossen ist, kann es überall schaffen – zu Hause, in Deutschland und in der ganzen Welt.

■ Fundament für Selbstständigkeit:

Die Ausbildung im Gastgewerbe ist die solide Basis, um später erfolgreich ein eigenes Restaurant oder Hotel zu führen.

**DAS GASTGEWERBE
IST DIE BRANCHE
DER CHANCE!**

KOCH/KÖCHIN

Ausbildungsvoraussetzungen

- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Gute körperliche Verfassung
- Schnelle Auffassungsgabe
- Kalkulatorische Fähigkeiten
- Teamfähigkeit

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsinhalte

- Nahrungsmittel auswählen und bearbeiten
- Speisen herstellen
- Gerichte zubereiten
- Professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
- Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen
- Hygienevorschriften beachten
- Produkte präsentieren
- Gäste beraten



Köche verrichten alle Tätigkeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Dazu zählen handwerkliche Fertigkeiten und die Anwendung küchentechnischer Verfahren sowie die Planung und Kalkulation von Menüfolgen. Das Arbeitsgebiet umfasst ebenso die Erarbeitung von Menüvorschlägen und die Beratung von Gästen.

Berufsschule

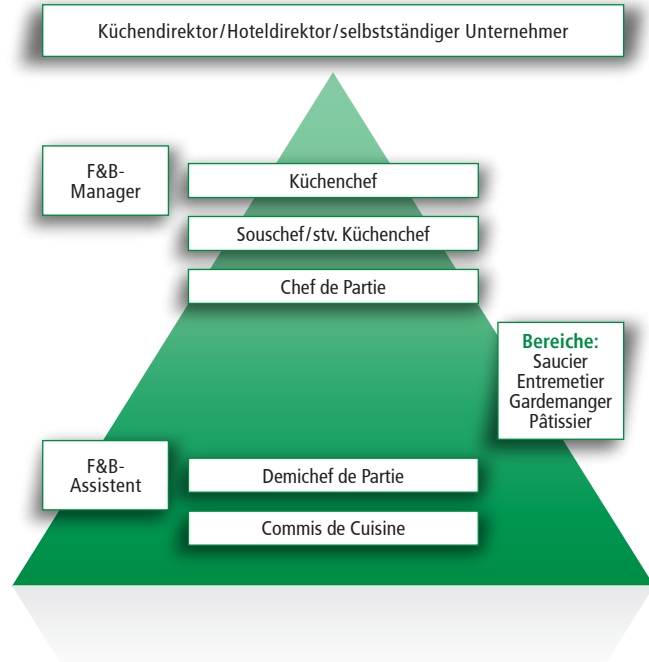
1-2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht (je nach Bundesland)

Berufsaussichten

Köche beginnen ihre Karriere als Commis de Cuisine und können bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Die Einsatzmöglichkeiten eines Koches sind vielseitig, sei es in der Küche eines Restaurants, Hotels oder Kurbetriebes, einer Kantine oder gar eines Kreuzfahrtschiffes. Durch ihre Ausbildung erwerben Köche ideale Voraussetzungen für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

Weiterbildung

- Küchenmeister (IHK)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Diätkoch (IHK oder DGE)
- Fachkurse Küche (z.B. Küchenpraxis, Küchentechnik, Hygiene, BWL)
- Staatlich geprüfter Betriebswirt (Hotelfachschule)
- Hochschulstudium (z.B. Hotel- und Gastronomiemanagement)



RESTAURANTFACHMANN/FRAU

Ausbildungsvoraussetzungen

- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gastgeberqualitäten
- Rasches Auffassungsvermögen
- Organisations- und Verkaufstalent

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsinhalte

- Gastgeberfunktionen wahrnehmen
- Speisen und Getränke servieren
- Serviceabläufe organisieren
- Räume und Tafeln dekorieren
- Veranstaltungen und Festlichkeiten ausrichten
- Angebote gestalten
- Abrechnungssysteme einsetzen
- Service-, Speisen- und Getränkekunde



Restaurantfachleute bedienen und betreuen Gäste, arbeiten im Restaurant, am Buffet und in der Bar. Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen, sie erstellen die Rechnung und kassieren. Die Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten ist ein weiterer Schwerpunkt dieses abwechslungsreichen Berufes.

RESTAURANTFACHMANN/FRAU

Berufsschule

1-2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht (je nach Bundesland)

Berufsaussichten

Restaurantfachleute können in den Abteilungen Restaurant und Bar vom Commis de Rang bis zum Abteilungsleiter, Restaurantdirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Durch die Ausbildung erhalten Restaurantfachleute ideale Voraussetzungen für Positionen im Bankett- und Veranstaltungswesen oder für die selbstständige Führung eines gastronomischen Betriebes.

Weiterbildung

- Restaurantmeister (IHK)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Sommelier
- Barmixer/Barmeister
- Fachkurse Service (z.B. Sales Management, Tranchieren, Flambieren, Kaffee, Serviceorganisation, Fremdsprachen)
- Staatlich geprüfter Betriebswirt oder Gastronom (Hotelfachschule)
- Hochschulstudium (z.B. Hotel- und Gastronomiemanagement)



HOTELFACHMANN/FRAU

Ausbildungsvoraussetzungen

- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil
- Organisations- und Verkaufstalant
- Gute Umgangsformen, angenehmes Erscheinungsbild

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsinhalte

- Gäste empfangen, beraten und betreuen
- Gasträume herrichten und kontrollieren
- Speisen und Getränke servieren
- Verkaufsgespräche führen und Angebote erstellen
- Hotelkasse führen
- Veranstaltungen planen, organisieren und durchführen
- Marketingmaßnahmen entwickeln, durchführen und kontrollieren
- Personaleinsatz planen, Gästekorrespondenz führen, Warenwirtschaft



Hotelfachleute sind in allen Abteilungen eines Hotelbetriebes tätig. Sie arbeiten am Empfang, in der Reservierung, im Verkauf, im Service, im Wirtschaftsdienst (Etage) oder in der Veranstaltungsabteilung (Bankett). Sie planen und organisieren die wesentlichen Arbeitsabläufe im Hotel.

HOTELFACHMANN/FRAU

Berufsschule

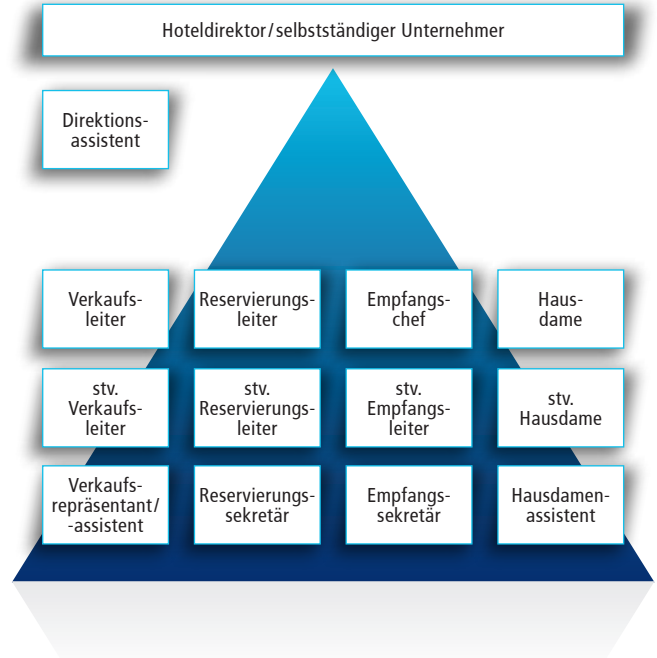
1-2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht (je nach Bundesland)

Berufsaussichten

Hotelfachleute haben beste Karrieremöglichkeiten in allen Abteilungen eines Unternehmens: Etage, Rezeption, Reservierung, Verkauf, Restaurant, Bankett oder Verwaltung. Sie haben die Chance, zum Abteilungsleiter, Hoteldirektor oder selbstständigen Unternehmer eines gastgewerblichen Betriebes aufzusteigen.

Weiterbildung

- Hotelmeister (IHK)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Fachkurse (z.B. Empfang, Reservierungssysteme, Revenue Management, Housekeeping, BWL, Fremdsprachen)
- Staatlich geprüfter Betriebswirt (Hotelfachschule)
- Hochschulstudium (z.B. Hotelmanagement)



HOTELKAUFMANN/FRAU

Ausbildungsvoraussetzungen

- Verständnis für kaufmännische Prozesse
- Organisationstalent
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gute Umgangsformen
- Verhandlungsgeschick

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsinhalte

- Rechnungen erstellen und Zahlungsverkehr durchführen
- Kosten und Erträge berechnen und Kennzahlen auswerten
- Verkaufspreise kalkulieren
- Personalvorgänge bearbeiten
- Gäste beraten und Verkaufsgespräche führen
- Speisen und Getränke servieren



Hotelkaufleute kennen sich in allen Abteilungen des Hotels aus. Ihr spezielles Arbeitsgebiet ist die kaufmännische Abteilung mit Rechnungswesen und Personalwirtschaft. Sie sind in der Lage, die unterschiedlichen kaufmännischen Prozesse in der Hotelorganisation zu steuern und zu kontrollieren.

HOTELKAUFMANN/FRAU

Berufsschule

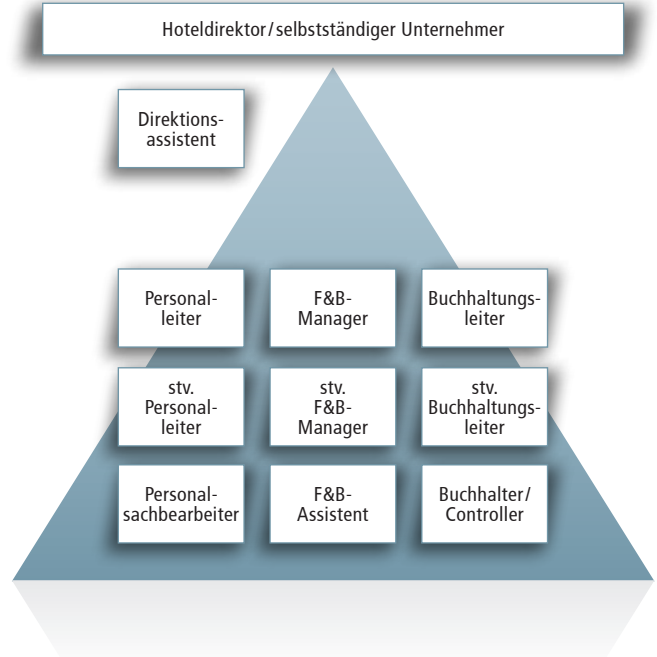
1-2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht (je nach Bundesland)

Berufsaussichten

Schwerpunktmäßig sind Hotelkaufleute in allen kaufmännischen Abteilungen wie z.B. Buchhaltung, Rechnungswesen und Personalabteilung tätig. Aufstiegsmöglichkeiten: Abteilungsleiter, Hoteldirektor oder selbstständiger Hotelier.

Weiterbildung

- Hotelmeister (IHK)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Fachkurse
(z.B. Controlling, Finanzbuchhaltung, Lohnabrechnung)
- Staatlich geprüfter Betriebswirt (Hotelfachschule)
- Hochschulstudium (z.B. Hotelmanagement)



FACHMANN/FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

Ausbildungsvoraussetzungen

- Organisationstalent
- Rasches Auffassungsvermögen
- Erkennen von betrieblichen und kaufmännischen Zusammenhängen
- Team- und Kommunikationsfähigkeit

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsinhalte

- Gäste betreuen und beraten
- Produkte präsentieren und verkaufen
- Qualitätsstandards sicherstellen
- Arbeitsabläufe organisieren
- Personaleinsatz planen und Personalvorgänge bearbeiten
- Kostenkontrollen durchführen
- Betriebliche Kennzahlen auswerten
- Marketingmaßnahmen durchführen



Unternehmen der Systemgastronomie setzen in ihren Betrieben ein zentral festgelegtes, standardisiertes Gastronomiekonzept um. Fachleute für Systemgastronomie realisieren diese Vorgaben und achten auf die Einhaltung der Qualitätsrichtlinien, z.B. bei der Zubereitung der Speisen. Sie organisieren die Arbeitsabläufe im Gast- bzw. Verkaufsraum oder im Büro.

FACHMANN/FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

Berufsschule

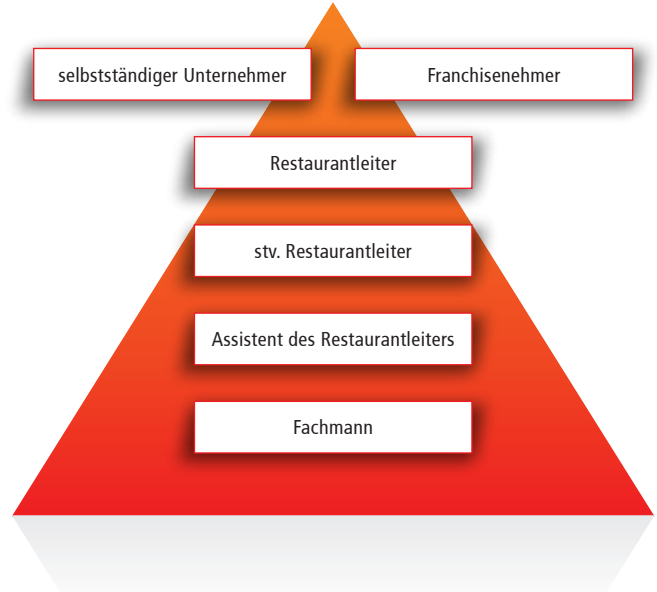
1-2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht (je nach Bundesland)

Berufsaussichten

Nach erfolgreicher Abschlussprüfung und bei vorhandener Mobilitätsbereitschaft besteht die Möglichkeit, sich über die Position des Assistenten des Restaurantleiters über den stellvertretenden Restaurantleiter zum Restaurantleiter oder später zum Franchisenehmer zu entwickeln.

Weiterbildung

- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Betriebswirt Systemgastronomie
- Fachkurse extern oder an den unternehmenseigenen Akademien (z.B. Personalführung, Verkaufstraining)
- Staatlich geprüfter Betriebswirt (Hotelfachschule)
- Hochschulstudium (z.B. Hotel- und Gastronomiemanagement)



FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Praktische Begabung
- Vielseitigkeit

Ausbildungsdauer

2 Jahre

Ausbildungsinhalte

- Einfache Speisen herstellen und anrichten
- Getränke ausschanken
- Gasträume herrichten
- Gäste empfangen und betreuen
- Speisen und Getränke servieren



Die Fachkraft im Gastgewerbe ist insbesondere in folgenden Abteilungen tätig: Buffet, Wirtschaftsdienst, Küche, Restaurant. Ihr Arbeitsgebiet reicht vom Getränkeausschank über das Vorbereiten und Herrichten von Gasträumen bis zur Gästebetreuung.

FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Berufsschule

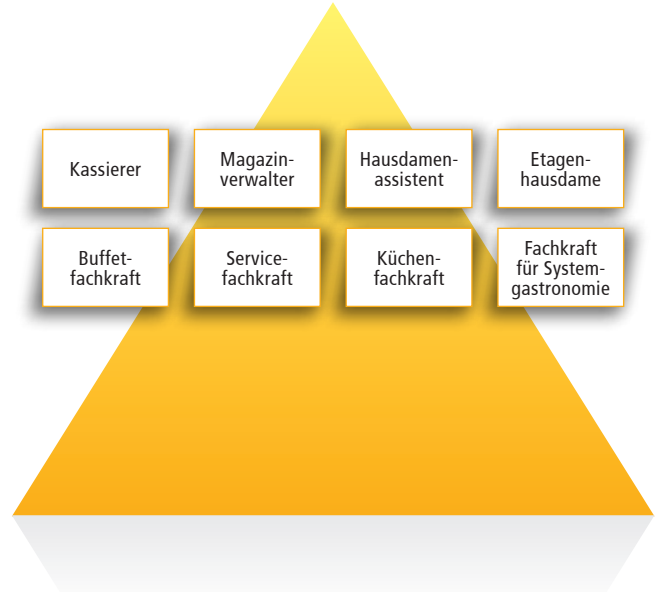
1-2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht (je nach Bundesland)

Berufsaussichten

Vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten in der Küche, am Buffet, im Wirtschaftsdienst, im Restaurant. Aufstiegsmöglichkeiten bei entsprechender Fortbildung.

Weiterbildung

- Fortsetzung der Ausbildung in mindestens einem Jahr zum Restaurant- oder Hotelfachmann, Fachmann für Systemgastronomie oder Hotelkaufmann oder in mindestens zwei Jahren zum Koch. Danach stehen alle Weiterbildungsmöglichkeiten des jeweiligen Berufes offen.
- Fachkurse (z.B. Service oder Küche)



Ihre Zukunft beginnt jetzt

Mehr als 45.000 junge Menschen in 200.000 Betrieben haben sich bereits für eine Ausbildung im Gastgewerbe entschieden und damit für eine Karriere als Profi-Gastgeber – nah am Menschen, vielfältig und voller Perspektiven. Eines ist in unserer Branche sicher: Einsatz, Leistungswillen und Ehrgeiz zahlen sich aus.



Auch schon während der Ausbildung bieten **Wettbewerbe** auf Bundes- und Landesebene angehenden Profi-Gastgebern hervorragende Möglichkeiten das während der Ausbildung erlernte Können und Wissen unter Beweis zu stellen. Besondere Strahlkraft haben dabei die Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen.

Jetzt bewerben

Tipps für die Suche nach dem richtigen Ausbildungsplatz und für eine erfolgreiche Bewerbung finden Sie im **Azubi-Bewerber-Knigge** – zum Download unter www.dehoga.de oder als Broschüre zum Bestellen unter www.dehoga-shop.de



Ausführliche Informationen zu attraktiven **Weiterbildungsmöglichkeiten** und spannenden **Karrierewegen** erfahren Sie auf www.dehoga.de

**WIR FREUEN UNS
AUF SIE!**

Die DEHOGA-Landesverbände – Ihre Ansprechpartner in den Bundesländern



Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg e.V.

- Augustenstraße 6 · 70178 Stuttgart
Fon 0711/6 19 88-0 · Fax 0711/6 19 88-46
mail@dehogabw.de · www.dehogabw.de

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

- Türkenstraße 7 · 80333 München
Fon 089/28 76 0-0 · Fax 089/28 76 0-111
info@dehoga-bayern.de · www.dehoga-bayern.de

Hotel- und Gaststättenverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin)

- Keithstraße 6 · 10787 Berlin
Fon 030/31 80 48-0 · Fax 030/31 80 48-28
info@dehoga-berlin.de · www.dehoga-berlin.de

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband Brandenburg e.V. (DEHOGA Brandenburg)

- Schwarzschildstraße 94 · 14480 Potsdam
Fon 0331/86 23-68 · Fax 0331/86 23-81
info@dehoga-brandenburg.de
www.dehoga-brandenburg.de

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bremen e.V.

- Hinter dem Schütting 8 · 28195 Bremen
Fon 0421/3 35 90-0 · Fax 0421/32 44 73
info@dehoga-bremen.de · www.dehoga-bremen.de

DEHOGA Hamburg, Hotel- und Gaststättenverband e.V.

- Hallerstraße 22 · 20146 Hamburg
Fon 040/41 34 30-60 · Fax 040/41 34 30-88
info@dehoga-hamburg.de · www.dehoga-hamburg.de

Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA Hessen e.V.

- Auguste-Viktoria-Straße 6 · 65185 Wiesbaden
Fon 0611/9 92 01-0 · Fax 0611/9 92 01-22
info@dehoga-hessen.de · www.dehoga-hessen.de

Hotel- und Gaststättenverband Lippe e.V. (DEHOGA Lippe)

- Ernest-Solvay-Weg 2 · 32760 Detmold
Fon 05231/2 24 33 · Fax 05231/3 92 75
info@dehoga-lippe.de · www.dehoga-lippe.de

DEHOGA Mecklenburg-Vorpommern e.V. Deutscher Hotel- und Gaststättenverband/ Landesverband Mecklenburg-Vorpommern

- Konrad-Zuse-Straße 2 · 18057 Rostock
Fon 0381/80 89 939-0 · Fax 0381/80 899 404
info@dehoga-mv.de · www.dehoga-mv.de

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband Niedersachsen e.V. (DEHOGA Niedersachsen)

- Yorckstraße 3 · 30161 Hannover
Fon 0511/33 70 6-0 · Fax 0511/33 70 6-29
landesverband@dehoga-niedersachsen.de
www.dehoga-niedersachsen.de

DEHOGA Nordrhein-Westfalen e.V.

- Hammer Landstraße 45 · 41460 Neuss
Fon 02131/75 18-200 · Fax 02131/8819-313
info@dehoga-nrw.de · www.dehoga-nrw.de

DEHOGA Rheinland-Pfalz e.V.

- John-F.-Kennedy-Straße 15 · 55543 Bad Kreuznach
Fon 0671/2 98 32 72-0 · Fax 0671/2 98 32 72-20
info@dehoga-rlp.de · www.dehoga-rlp.de

DEHOGA Saarland

Hotel- und Gaststättenverband e.V.

- Feldmannstraße 26 · 66119 Saarbrücken
Fon 0681/5 54 93 · Fax 0681/5 23 26
info@dehogasaar.de · www.dehogasaar.de

DEHOGA Hotel- und Gaststättenverband Sachsen e.V. (DEHOGA Sachsen)

- Tharandter Straße 5 · 01159 Dresden
Fon 0351/428 95 10 · Fax 0351/428 95 19
info@dehoga-sachsen.de
www.dehoga-sachsen.de

DEHOGA Landesverband Sachsen-Anhalt e.V.

- Stieglitzweg 27 · 39110 Magdeburg
Fon 0391/5 61 71 93 · Fax 0391/5 61 71 94
magdeburg@dehoga-sachsen-anhalt.de
www.dehoga-sachsen-anhalt.de

DEHOGA Schleswig-Holstein e.V.

- Hamburger Chaussee 349 · 24113 Kiel
Fon 0431/65 18 66 · Fax 0431/65 18 68
info@dehoga-sh.de · www.dehoga-sh.de

DEHOGA Thüringen e.V.

- Witterdaer Weg 3 · 99092 Erfurt
Fon 0361/5 90 78-0 · Fax 0361/5 90 78-10
info@dehoga-thueringen.de
www.dehoga-thueringen.de

Herausgeber

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)

- Am Weidendamm 1 A · 10117 Berlin
Fon 030/72 62 52-0 · Fax 030/72 62 52-42
info@dehoga.de · www.dehoga.de

Fotos

- DEHOGA Bundesverband,
DEHOGA Bayern, Colourbox,
Titelseite & S. 18: Victor's Unternehmensgruppe/
© Lukas Kirchgasser

Um die Lesbarkeit des Textes zu erhalten, wurde auf das Nebeneinander von männlichen und weiblichen Personen- und Berufsbezeichnungen verzichtet. Eine diskriminierende Absicht ist hiermit nicht verbunden.

The infographic features three overlapping circles on a background split vertically into white and orange. The largest circle on the left is pink and contains the text '45.507 AUSZUBILDENDE'. To its right is a blue circle containing '2.1 Mio. BESCHÄFTIGTE'. Below the blue circle is a smaller green circle containing '222.442 UNTERNEHMEN'.

45.507
AUSZUBILDENDE

2.1 Mio.
BESCHÄFTIGTE

222.442
UNTERNEHMEN