

spannend · attraktiv · zukunftssicher



**Berufsausbildung und Karrierechancen
in Hotellerie und Gastronomie**



DEHOGA
BUNDESVERBAND



Gute Gründe für eine Ausbildung im Gastgewerbe

- Wohl keine andere Branche in Deutschland ist so spannend und abwechslungsreich wie das Gastgewerbe.
- In 240.000 Betrieben – vom klassischen Restaurant über die Gemeinschaftsverpflegung bis zur System- und Sternegastronomie, von der Frühstückspension über das Ferien- und das Tagungs- bis zum Luxushotel – bieten sich vielfältigste Möglichkeiten und Chancen für einen reizvollen Beruf, in dem der Mensch im Mittelpunkt steht.
- Das deutsche Gastgewerbe ist ein starkes Stück Wirtschaft mit überwiegend mittelständischer Prägung. Über eine Million Beschäftigte bieten Tag für Tag optimalen Service und hochwertige Produkte für den Gast und erwirtschaften so einen Jahresnettoumsatz von 58 Milliarden Euro.

- Fast 100.000 junge Menschen lernen einen der sechs gastgewerblichen Berufe. Flexibilität, Einsatzbereitschaft, Team- und Kommunikationsfähigkeit sind die wichtigsten Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ausbildung.
- Ob vor oder hinter den Kulissen eines gastgewerblichen Betriebes – die jungen Fachkräfte haben beste Entwicklungsmöglichkeiten und Karrierechancen.
- Das Gastgewerbe ist eine Branche, die keine Grenzen kennt. Wer zum professionellen Gastgeber ausgebildet wurde, engagiert und leistungsbereit ist, dem stehen alle Türen offen. Er kann sein Wissen auf der ganzen Welt anwenden. Jederzeit wird er eine seinen Neigungen und Fähigkeiten entsprechende Anstellung finden.
- Eine Ausbildung im Gastgewerbe stellt darüber hinaus eine solide Basis für eine spätere erfolgreiche Selbstständigkeit dar.

- Die Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie garantiert einen ebenso vielseitigen wie attraktiven und zukunftsorientierten Arbeitsplatz in einer der interessantesten Branchen.

Sind Sie neugierig geworden?

Auf den nächsten Seiten finden Sie einen Überblick über die einzelnen Ausbildungsprofile, die Voraussetzungen sowie über Weiterbildungsmöglichkeiten und Karrierechancen.

Weitere Informationen erhalten Sie bei den DEHOGA-Landesverbänden sowie bei der Berufsberatung der Agenturen für Arbeit oder den Berufsinformationszentren (BIZ).

Einsteigen. Aufsteigen. Wir freuen uns auf Sie!

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.

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.



Ausbildungsvoraussetzungen

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

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsinhalte

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

Berufsschule

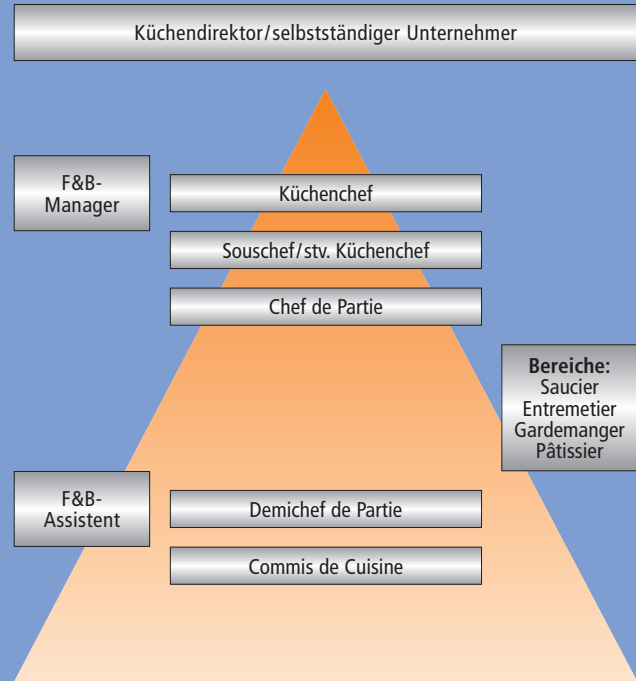
1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

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.

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterkurs (Küchenmeister IHK)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Spezielle Fortbildung, z.B. zum Diätkoch
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare



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.



Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gute Umgangsformen
- 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

Restaurantfachmann/-frau

Berufsschule

1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

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 gastgewerblichen Betriebes.

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterkurs (Restaurantmeister IHK)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Spezielle Fortbildung, z.B. zum Sommelier oder Barkeeper
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare
- Fremdsprachenkurse



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.



Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss, besser mittlere Reife oder Abitur
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil
- Organisations- und Verkaufstalent
- 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

Berufsschule

1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

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.

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterkurs (Hotelmeister IHK)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare
- Fremdsprachenkurse



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.



Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss, besser mittlere Reife oder Abitur
- 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

Berufsschule

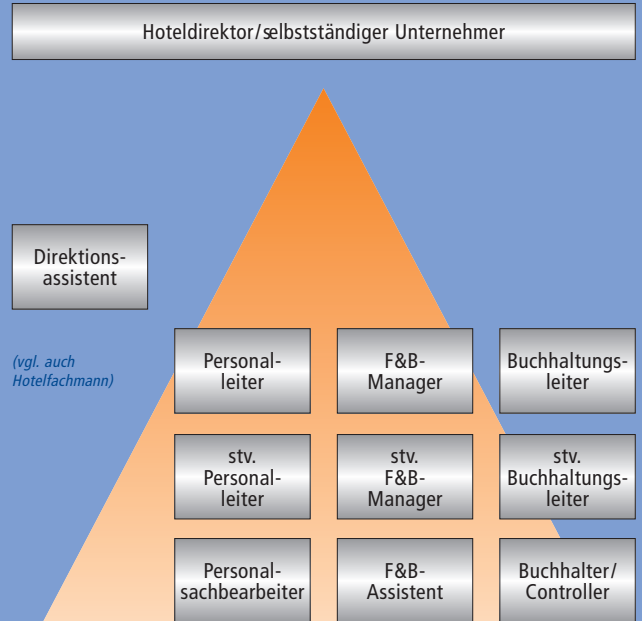
1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

Berufsaussichten

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

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterkurs (Hotelmeister IHK)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Fachseminare
- Auslandsaufenthalte



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.



Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss, besser mittlere Reife oder Abitur
- 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

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Berufsschule

1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

Berufsaussichten

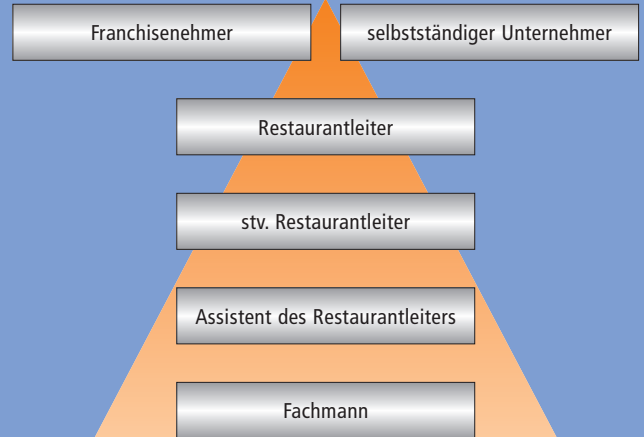
Nach erfolgreicher Abschlussprüfung und bei vorhandener Mobilitätsbereitschaft besteht die Möglichkeit, sich über die Position des Assistenten des Restaurantleiters über den stellvertretenden Restaurantleiter zum Restaurantleiter oder später zum Franchisenehmer zu entwickeln.

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Betriebswirt Systemgastronomie
- Fachseminare



Das offizielle Internet-Portal
für die System-Ausbildung:
www.gast-star.de



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



Ausbildungsvoraussetzungen

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

Ausbildungsdauer

2 Jahre

Ausbildungsinhalte

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

Berufsschule

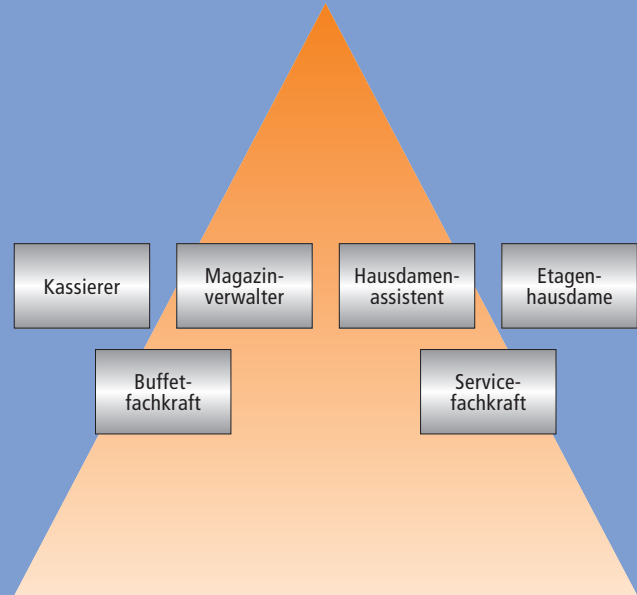
1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

Berufsaussichten

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

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Einjährige Zusatzausbildung
 - zum/zur Restaurantfachmann/-frau (vgl. dort)
 - zum/zur Hotelfachmann/-frau (vgl. dort)
 - zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie (vgl. dort)
- Absolvierung spezifischer Seminare/Fachkurse für das Hotel- und Gaststättengewerbe



Ihre Ansprechpartner vor Ort

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

→ Augustenstraße 6 · 70178 Stuttgart
Fon 0711/6 19 88-0 · Fax 0711/61 64 46
info@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.

→ Schwarzschildstraße 94 · 14480 Potsdam
Fon 0331/86 23 68 · Fax 0331/86 23 81
info@dehoga-brandenburg.de · www.dehoga-bran-
denburg.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 30-6 · Fax 040/41 34 30-88
info@dehoga-hamburg.de · www.dehoga-hamburg.de

Hotel- und Gaststättenverband 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

DEHOGA Lippe e.V.

→ Arminstraße 11 · 32756 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

→ Bleicherufer 23 · 19053 Schwerin
Fon 0385/5 92 55-0 · Fax 0385/5 92 55-20
sekretariat@dehoga-mv.de · www.dehoga-mv.de

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband Niedersachsen e.V.

→ 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 02131/75 18-201
info@dehoga-nrw.de · www.dehoga-nrw.de

DEHOGA Rheinland-Pfalz Landesverband Hotel- und Gaststättengewerbe e.V.

→ Brückes 18 · 55545 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 Sachsen e.V. Hotel- und Gaststättenverband

→ Tharandter Straße 5 · 01159 Dresden
Fon 0351/4 28 98 10 · Fax 0351/4 28 98 28
info@dehoga-sachsen.de
www.dehoga-sachsen.de

DEHOGA Sachsen-Anhalt e.V.

→ Kantstraße 3 · 39104 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.

→ Futterstraße 14 · 99084 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

Layout

→ pantamedia communications GmbH, Berlin

Fotos

→ axentis.de / Georg J. Lopata