

Stellenbeschreibungen der Ausbildungspositionen

Restaurantfachmann/frau

Die Ausbildung zum Restaurantfachmann/frau ist auf 3 Jahre angesetzt und erfolgt vorwiegend in den folgenden Einsatzbereichen: Frühstücks-, Restaurant-, Bar- und Bankettservice und Küche. Es geht bei diesem Ausbildungsberuf um die Beratung der Kunden bei der Menü und Getränkeauswahl und dem Service.

Ausbildungsvoraussetzungen

Hauptschulabschluss, mittlere Reife oder Abitur
Team- und Kommunikationsfähigkeit
Gute Umgangsformen
Rasches Auffassungsvermögen
Organisations- und Verkaufstalent

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsinhalte

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

Berufsschule

1 Tag bzw. 2 Tage je Woche

Berufsaussichten

Restaurantfachleute können in den Abteilungen Restaurant und Bar vom Commis des 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 selbständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

Fortbildungsmöglichkeiten

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



Stellenbeschreibungen der Ausbildungspositionen

Ausbildung als Koch / Köchin

Die Ausbildung zum Koch ist bundesweit auf 3 Jahre angesetzt und kann in ganz unterschiedlichen Betrieben der Gastronomie erfolgen. Zu den grundlegenden Aufgaben gehören das Erstellen eines Menüplans und die frische Zubereitung der Speisen. Aber auch planerische Fähigkeiten sind gefragt, wenn es um den Einkauf und der Kalkulation für ein Abendessen geht.

Ausbildungsvoraussetzung

Hauptschulabschluss, mittlere Reife oder Abitur
Handwerkliches Geschick und Kreativität
Gute körperliche Verfassung
Schnelle Auffassungsgabe
Kalkulatorische Fähigkeiten
Teamfähigkeit

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsinhalte

Nahrungsmittel erstellen 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

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 selbständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

Fortbildungsmöglichkeiten

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



Stellenbeschreibungen der Ausbildungspositionen

Ausbildung als Hotelfachmann / Hotelfachfrau

Die Ausbildung zum Hotelfachmann/-frau dauert in der Regel 3 Jahre. Das Aufgabengebiet eines/r Hotelfachmanns/-frau ist vielseitig, da dieser Beruf alle Arbeiten in einem Hotel umfasst. Sie sind verantwortlich für das leibliche Wohl der Gäste zu sorgen und dies beginnt bereits mit dem Empfang an der Rezeption. Am Empfangsbereich erledigen sie Verwaltungsaufgaben wie z.B. der Buchhaltung und der Reservierung. Weitere Tätigkeiten bzw. Einsatzbereiche können im Restaurant-/Tagungs- und Freizeitbereich erfolgen. Alles in allem ist die Ausbildung bzw. der Beruf eine sehr abwechslungsreiche Tätigkeit, bei der auch ein hohes Maß an Flexibilität vorhanden sein sollte.

Ausbildungsvoraussetzungen

Hauptschulabschluss, 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, Gästekonzepte führen, Warenwirtschaft

Berufsschule

1 Tag bzw. 2 Tage je Woche

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 selbständigen Unternehmer eines gastgewerblichen Betriebes aufzusteigen.

Fortbildungsmöglichkeiten

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



Stellenbeschreibungen der Ausbildungspositionen

Ausbildung als Hotelkaufmann / Hotelkauffrau

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

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

Berufsaussichten

Schwerpunktmäßig sind Hotelkaufleute in allen kaufmännischen Abteilungen wie z. B. Buchhaltung, Rechnungswesen und Personalabteilung tätig. Aufstiegsmöglichkeiten: Abteilungsleiter, Hoteldirektor oder selbständiger Hotelier (vgl. auch Hotelfachmann).

Fortbildungsmöglichkeiten

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

Quelle: Hotelverband Deutschland (IHA)

