#Informieren
#Starten
#Aufsteigen

Ausbildung und Karriere in Hotellerie und Gastronomie

DEHOGA
NORDRHEIN-WESTFALEN

#Ausbildung garantiert Zukunft

Urlaub in Deutschland wird immer beliebter. Frische und regionale Spezialitäten auf der Speisekarte sind gefragt. Da werden gut ausgebildete und motivierte Mitarbeiter benötigt und geschätzt. Ein sicherer Arbeitsplatz und beste Aufstiegschancen also für Fachkräfte, die Spaß daran haben, mit und für Menschen zu arbeiten – egal ob vor oder hinter den Kulissen.

Ein Team für den Gast

Die wichtigsten Voraussetzungen für Erfolg: Spaß an der Arbeit mit und für Menschen, Einsatzbereitschaft sowie Team- und Kommunikationsfähigkeit. Alles andere kann man lernen. Tipps für die Suche nach dem richtigen Ausbildungsplatz und für eine erfolgreiche Bewerbung findest Du im Azubi-Bewerber-Knigge – zum Download unter www.gastgebervonmorgen.de.

Karriere als Profi-Gastgeber

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

Mit persönlichem Engagement und Berufserfahrung im In- und Ausland stehen dann alle Karrierewege offen. Zusätzlichen Schub geben die vielfältigen Weiterbildungen vom Fachseminar, z.B. an der DEHOGA Akademie, über Hotelfachschule oder Meisterkurs bis hin zum Hochschulstudium. Mehr zu den verschiedenen Weiterbildungsmöglichkeiten sowie spannende Karrierewege erfolgreicher Fachkräfte auch unter **www.gastgebervonmorgen.de**.

Wir freuen uns auf Dich!

Gute Gründe für die Ausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe

 # Vielfalt:
Vom klassischen Restaurant über die Systemgastronomie bis zum Sternerestaurant. Von der Frühstückspension über das Tagungshotel bis zum Luxusresort. In den Metropolen oder im Grünen. Im Familienbetrieb oder in internationalen Ketten. So bunt wie die Branche, so abwechslungsreich ist auch das Berufsleben. Langeweile kommt da garantiert nicht auf.

 # Jobgarantie:
Fast jeder fünfte neue sozialversicherungspflichtige Arbeitsplatz ist in den letzten zehn Jahren im Gastgewerbe entstanden. Über 2 Millionen Beschäftigte und rund 53.000 Auszubildende stehen für eine lebenslange Arbeitsplatzgarantie. 225.000 Betriebe erwirtschaften einen Jahresumsatz von über 80 Milliarden Euro – ein starkes Stück Wirtschaft.

 # Fahrkarte überallhin:
In jungen Jahren vom Auszubildenden zum Küchenchef oder zum Hoteldirektor – kein ungewöhnlicher Weg. Wer zum Profi-Gastgeber ausgebildet wurde, leistungsbereit und aufgeschlossen ist, dem stehen alle Türen offen – zu Hause, in Deutschland und in der ganzen Welt.

 # Fundament für Selbstständigkeit:
Die Ausbildung ist die solide Basis, um später erfolgreich ein eigenes Restaurant oder Hotel zu führen.

Aus Gründen der Lesbarkeit wurde teilweise in dieser Broschüre die männliche Form gewählt, nichtsdestoweniger beziehen sich die Angaben auf Angehörige aller Geschlechter.

Gut zu wissen!

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.

Koch/Köchin (m/w/d)

Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss
- Spaß an der Arbeit im Team
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Gute körperliche Verfassung
- Schnelle Auffassungsgabe
- Rechnerische Fähigkeiten

Ausbildungsdauer

- 3 Jahre

Ausbildungsinhalte

- Speisen und Menüs kreieren
- Professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
- Ernährungsregeln kennen
- Wirtschaftliches Arbeiten
- Lebensmittel beschaffen
- Hygienevorschriften beachten
- Preise kalkulieren
- Produkte präsentieren
- Gäste beraten

Berufsschule

- 1–2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht

Berufsaussichten

Köche beginnen ihre Karriere als Commis de Cuisine und können zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) bis zum Hoteldirektor 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)
- Spezielle Fortbildungen (z. B. zum Diätkoch)
- Fachkurse Küche (z. B. Küchenpraxis, Küchentechnik, Hygiene, BWL)
- Staatlich geprüfter Betriebswirt (Hotelfachschule)
- Hochschulstudium (z. B. Hotel- und Gastronomiemanagement)
- Duales Studium (z. B. Tourismusmanagement)

Aufstiegschancen

Gut zu wissen!

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 (m/w/d)

Ausbildungsvoraussetzungen

- # Hauptschulabschluss
- # Spaß an der Arbeit mit und für Menschen
- # Team- und Kommunikationsfähigkeit
- # Gute Umgangsformen
- # Schnelle Auffassungsgabe
- # Organisations- und Verkaufstalent

Ausbildungsdauer

- # 3 Jahre

Ausbildungsinhalte

- # Gäste empfangen und individuell betreuen
- # Gäste zu Speisen & Getränken beraten
- # Zubereitung von Getränken
- # Speisen und Getränke servieren
- # Serviceabläufe organisieren
- # Events planen, organisieren und umsetzen
- # Angebote gestalten
- # Abrechnungssysteme einsetzen
- # Service-, Speisen- und Getränkekunde

Berufsschule

- # 1 – 2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht

Berufsaussichten

Restaurantfachleute können in den Abteilungen Restaurant und Bar vom Commis de Rang zum Restaurantdirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) bis zum Hoteldirektor aufsteigen. Durch die Ausbildung erhalten Restaurantfachleute ideale Voraussetzungen für Positionen im Bankett- und Veranstaltungswesen oder für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen 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)
- # Duales Studium (z. B. Tourismusmanagement)

Aufstiegschancen

Gut zu wissen!

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 (m/w/d)

Ausbildungsvoraussetzungen

- # Hauptschulabschluss, besser mittlere Reife oder Abitur
- # Spaß an der Arbeit mit und für Menschen
- # 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
- # Reservierungen vornehmen und verwalten
- # 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 – 2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht

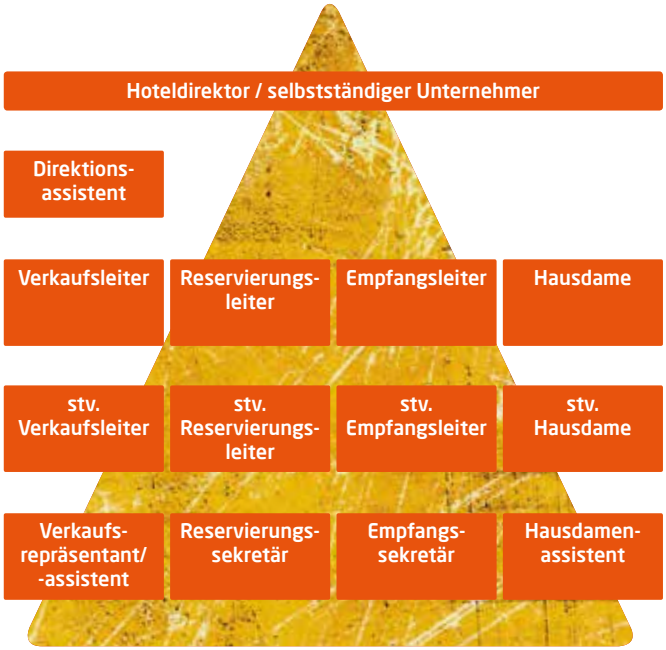
Berufsaussichten

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.

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)
- # Duales Studium (z. B. Tourismusmanagement)

Aufstiegschancen



Gut zu wissen!

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 (m/w/d)

Ausbildungsvoraussetzungen

- # Hauptschulabschluss, besser mittlere Reife oder Abitur
- # Spaß an der Arbeit mit Menschen
- # 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 – 2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht

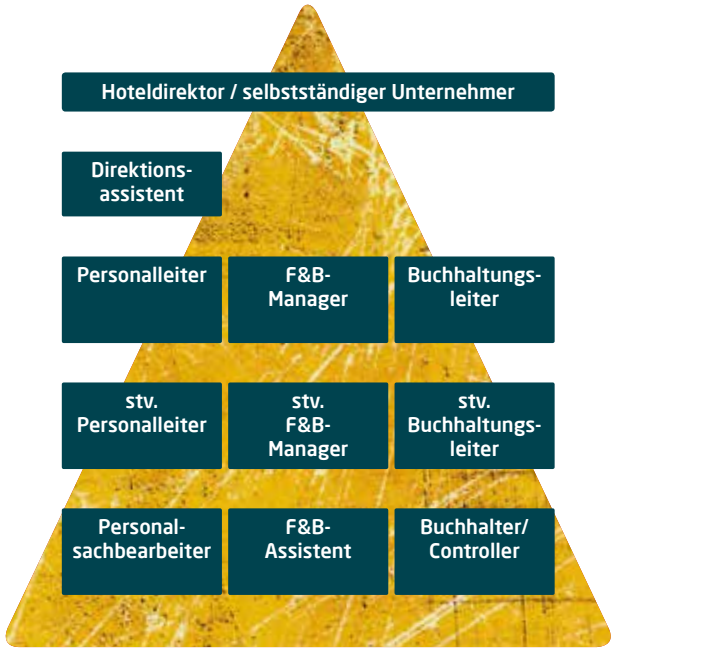
Berufsaussichten

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)
- # Duales Studium (z. B. Tourismusmanagement)

Aufstiegschancen



Gut zu wissen!

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 in der Produktion, dem Gästeservice oder im Büro.

Fachmann/-frau für Systemgastronomie (m/w/d)

Ausbildungsvoraussetzungen

- # Hauptschulabschluss, besser mittlere Reife oder Abitur
- # Spaß an der Arbeit mit und für Menschen
- # Schnelle Auffassungsgabe
- # Organisationstalent
- # Erkennen von betrieblichen und kaufmännischen Zusammenhängen
- # Team- und Kommunikationsfähigkeit
- # Rechnerische Fähigkeiten

Ausbildungsdauer

- # 3 Jahre

Ausbildungsinhalte

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

Berufsschule

- # 1 – 2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht

Berufsaussichten

Nach erfolgreicher Abschlussprüfung und bei vorhandener Mobilitätsbereitschaft besteht die Möglichkeit, sich über die Position des Schichtleiters zum Betriebsleiter, bis hin zum Bereichsleiter, Operations Manager oder selbstständigen Franchisenehmer zu entwickeln.

Weiterbildung

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

Aufstiegschancen

Gut zu wissen!

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

Fachkraft im Gastgewerbe (m/w/d)

Ausbildungsvoraussetzungen

- # Hauptschulabschluss
- # Spaß an der Arbeit mit und für Menschen
- # 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 – 2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht

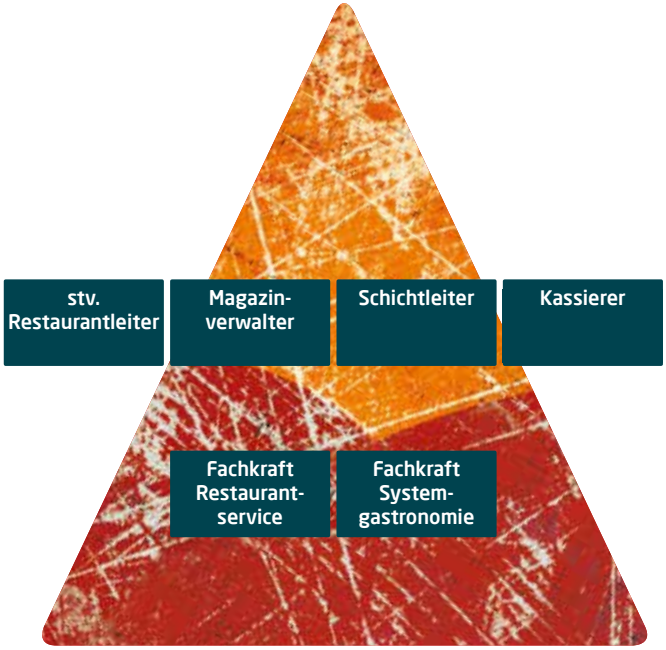
Berufsaussichten

Vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten im Restaurant, der Systemgastronomie oder im Wirtschaftsdienst. Aufstiegsmöglichkeiten bei entsprechender Fortbildung.

Weiterbildung

- # Fortsetzung der Ausbildung in mindestens einem Jahr zum Restaurant- oder Hotelfachmann bzw. Fachmann für Systemgastronomie. Danach stehen alle Weiterbildungs - möglichkeiten des jeweiligen Berufes offen.
- # Fachkurse für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Aufstiegschancen



Dein Ansprechpartner vor Ort

DEHOGA Nordrhein-Westfalen e. V.
DEHOGA-CENTER
Hammer Landstraße 45 · 41460 Neuss
Fon 02131 7518-200
Fax 02131 7518-201
berufsbildung@dehoga-nrw.de
www.gastgebervonmorgen.de

Konzeptidee und Texte:
Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V.
und DEHOGA Nordrhein-Westfalen e. V.
Layout: Agentur Mayer & Bentfeld GmbH
Bildnachweis: Thorsten Ulonska, Adobe Stock ©Nik_Merkulov

DEHOGA
NORDRHEIN-WESTFALEN