AUSBILDUNG UND KARRIERE IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

BASIS FÜR 111 BERUFE

WELTWEITE JOBGARAN-

STUDIENBERECHTI-

BHG
BAYERISCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND
DEHOGA BAYERN

MENU
5

BERUFE FÜR EIN GANZES LEBEN

VORHANG AUF FÜR DIE SEHNSUCHTSBRANCHE UND DIE SCHÖNSTEN BERUFE DER WELT!

Bei uns werden **Träume wahr** – für uns und unsere Gäste. Wir schaffen **unvergessliche Momente** und glückliche Erinnerungen. In unseren kulinarischen Verwöhn-Betrieben feiert man mit der Familie, erzielt geschäftliche Erfolge, trifft die große Liebe und genießt die **schönsten Tage des Jahres**. Bei uns werden alle Sinne satt! Sehen, Schmecken, Riechen, Hören und Fühlen. Kurzum, wir entführen Menschen aus dem Alltag und verkaufen **Lebensgefühl**.

Wir dürfen **Wünsche erfüllen** und das fast rund um die Uhr. Unsere Gäste können bestellen, auf was sie Lust haben, ohne Einkauf, Planung, Vorbereitung, Kochen und Abwaschen.

Unsere Türen sind offen für **Gäste unterschiedlichster Kulturen** aus aller Welt. Für sie sind wir die **Repräsentanten unseres Landes**.

[Zur besseren Lesbarkeit wurde einheitlich die männliche Form verwendet, die selbstverständlich die weibliche Form einbezieht.]

BERUFE IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

EINZIGARTIG DIE AUSBILDUNG IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

In unserer Branche kann sich jedes Talent verwirklichen und Persönlichkeit ist gefragt. Wissenshungrige Nachwuchskräfte erlernen mit einem Beruf viele Berufe: Handwerker, Künstler, Psychologe und sie lernen Kochen, Servieren, Dekorieren, Kalkulieren und den Umgang mit modernsten Kommunikationsmitteln. **Vor allem aber lernen sie Menschen verstehen.**

Die Welt ist bei uns zu Gast und wir sind in der Welt zu Hause. Denn wir sprechen Sprachen, kennen uns aus und machen oft schon mit jungen Jahren **Karriere**. Wir setzen uns ein und haben schon lange erkannt, dass alle **spannenden Berufe flexible Arbeitszeit** haben. Dafür gibt es oft mehr als den garantierten **Tariflohn und Trinkgeld** obendrauf.

Bei uns darf jeder zeigen, was er kann. Wenn einer nicht da ist, fehlt er uns! Wenn es mal stressig wird, helfen wir uns! Und wenn wir gut sind, bekommen wir **Lob**. Kein Tag ist wie der andere und Arbeit gibt's genug! Der Tourismus boomt und unsere Berufe überleben mit Sicherheit jede Krise – denn wer hört schon auf
zu essen und zu trinken?

Jeden Tag erleben wir **neue Abenteuer** und dürfen unbegrenzt neugierig sein. Was morgen in der Zeitung steht, haben wir

DIE WELT IST UNSERE BÜHNE.
UND WIR SIND MITTENDRIN, STATT NUR DABEI!

KOCH/KÖCHIN

MENÜVOR-

HERSTELLUNG VON SPEISEN

HANDWERKLICHE FERTIGKEI-

PLANUNG UND KALKULA-

*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 Speisen. Das Arbeitsgebiet umfasst ebenso die Erarbeitung von Menüvorschlägen und die Beratung von Gästen.*

AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNGEN

- Mittelschulabschluss, Mittlere Reife oder Abitur
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Gute körperliche Verfassung
- Schnelle Auffassungsgabe
- Kalkulatorische Fähigkeiten
- Teamfähigkeit

AUSBILDUNGSDAUER

- 3 Jahre

AUSBILDUNGSINHALTE

- Lebensmittel verarbeiten und Speisen herstellen
- 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 – und das weltweit.

WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Meisterkurs (Küchenmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. gepr. Hotelbetriebswirt oder Bachelor)
- Spezielle Fortbildung, z.B. zum Diätkoch
- Ausbildereignung
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare

AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNGEN

- Mittelschulabschluss, mittlere Reife oder Abitur
- 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

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)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. gepr. Hotelbetriebswirt oder Bachelor)
- Spezielle Fortbildung, z.B. zum Sommelier oder Barkeeper
- Ausbildereignung
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare und Fremdsprachenkurse
- (Duales) Studium (Bachelor)

RESTAURANT-FACHMANN/-FRAU

BUFFET **BAR**

BEDIENEN UND BETREUEN VON GÄSTEN

TAGUNGEN UND FEST-

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

HOTEL-FACHMANN/-FRAU

VERKAUF

HOTELBE-

VERANSTALTUNGSA-

EMPFANG

RESERVIERUNG

*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 **Veranstaltungs-abteilung** (Bankett). Sie planen und organisieren die wesentlichen Arbeitsabläufe im Hotel.*

AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNGEN

- Mittelschulabschluss, 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, durchführen
- Marketingmaßnahmen entwickeln, durchführen und kontrollieren

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)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. gepr. Hotelbetriebswirt oder Bachelor)
- Ausbildereignung
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare und Fremdsprachenkurse
- (Duales) Studium (Bachelor)

AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNGEN

- 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)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. gepr. Hotelbetriebswirt oder Bachelor)
- Ausbildereignung
- Fachseminare
- Auslandsaufenthalte
- (Duales) Studium (Bachelor)

HOTEL-
KAUFMANN/-FRAU

HOTELORGANISA-

ALLE ABTEILUNGEN EINES HO-

KAUFMÄNNISCHE PRO-

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.*

FACHMANN/-FRAU SYSTEMGASTRONOMIE

QUALITÄTSRICHTLI-

GASTRONOMIEKON-

ORGANISIEREN DER ARBEITSAB-

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.*

FÜR

AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNGEN

- Mittelschulabschluss, mittlere Reife oder Abitur
- Rasches Auffassungsvermögen
- Organisatorische Fähigkeiten und kaufmännisches Verständnis
- 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

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. gepr. Hotelbetriebswirt oder Bachelor)
- Ausbildereignung
- Fachseminare
- (Duales) Studium (Bachelor)

AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNGEN

- Mittelschulabschluss
- 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)
- Zweijährige Zusatzausbildung
  - zum/zur Koch/Köchin (vgl. dort)

FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

BUFFET

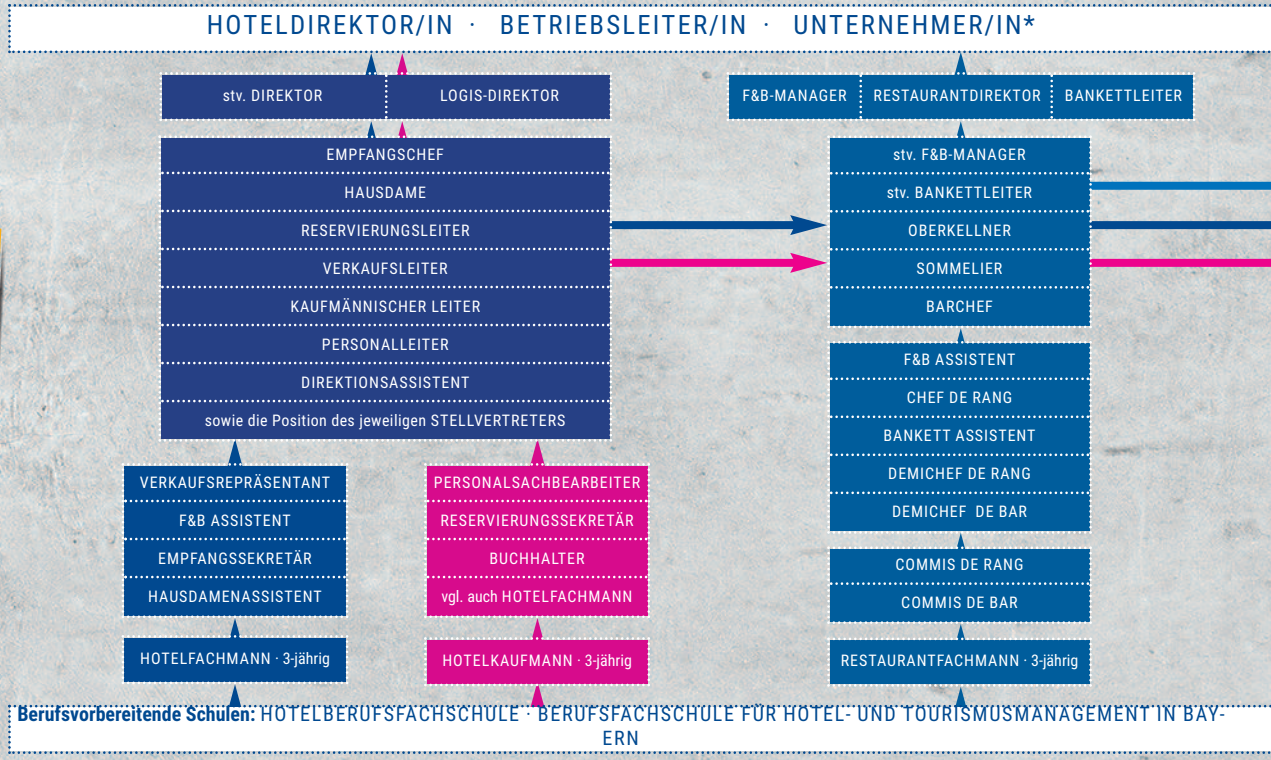
KÜCHE

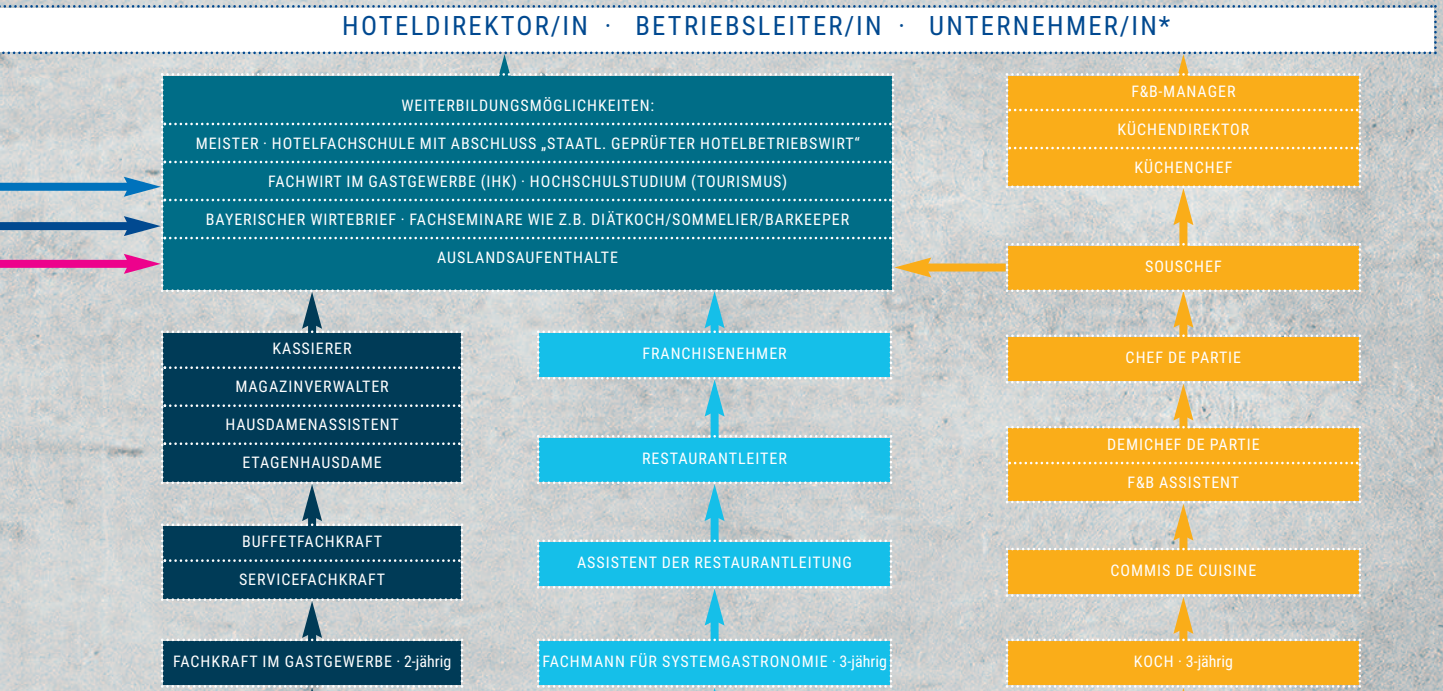
WIRTSCHAFTS-

RESTAURANT

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.*

AUFSTIEGS-CHANCEN




HOTELDIREKTOR/IN · BETRIEBSLEITER/IN · UNTERNEHMER/IN*
WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN:
MEISTER · HOTELFACHSCHULE MIT ABSCHLUSS „STAATL. GEPRÜFTER HOTELBETRIEBSWIRT“
FACHWIRT IM GASTGEWERBE (IHK) · HOCHSCHULSTUDIUM (TOURISMUS)
BAYERISCHER WIRTEBRIEF · FACHSEMINARE WIE Z.B. DIÄTKOCH/SOMMELIER/BARKEEPER
AUSLANDSAUFENTHALTE
KASSIERER
MAGAZINVERWALTER
HAUSDAMENASSISTENT
ETAGENHAUSDAME
BUFFETFACHKRAFT
SERVICEFACHKRAFT
FACHKRAFT IM GASTGEWERBE · 2-jährig
FRANCHISENEHMER
RESTAURANTLEITER
ASSISTENT DER RESTAURANTLEITUNG
FACHMANN FÜR SYSTEMGASTRONOMIE · 3-jährig
F&B-MANAGER
KÜCHENDIREKTOR
KÜCHENCHEF
SOUSCHEF
CHEF DE PARTIE
DEMICHEF DE PARTIE
F&B ASSISTENT
COMMIS DE CUISINE
KOCH · 3-jährig
Berufsvorbereitende Schulen: HOTELBERUFSFACHSCHULE · BERUFSFACHSCHULE FÜR HOTEL- UND TOURISMUSMANAGEMENT IN BAYERN

IHRE ANSPRECHPARTNER

- **Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. · Landesgeschäftsstelle**
  Prinz-Ludwig-Palais · Türkenstraße 7 · 80333 München · Tel +49 89 28760-0 · Fax +49 89 28760-111
  www.dehoga-bayern.de · info@dehoga-bayern.de

- **Bezirk Oberbayern**
  Tel +49 89 28760-15
  oberbayern@dehoga-bayern.de

- **Bezirk Niederbayern**
  Tel +49 871 640389
  niederbayern@dehoga-bayern.de

- **Bezirk Oberpfalz**
  Tel +49 941 795249
  oberpfalz@dehoga-bayern.de

- **Bezirk Oberfranken**
  Tel +49 921 56663
  oberfranken@dehoga-bayern.de

- **Bezirk Mittelfranken**
  Tel +49 911 262611
  mittelfranken@dehoga-bayern.de

- **Bezirk Unterfranken**
  Tel +49 931 412409
  unterfranken@dehoga-bayern.de

- **Bezirk Schwaben**
  Tel +49 821 33714
  schwaben@dehoga-bayern.de