

spannend · attraktiv · zukunftssicher



**Berufsausbildung und Karrierechancen
in Hotellerie und Gastronomie**



DEHOGA
NORDRHEIN-WESTFALEN



Gute Gründe für eine Ausbildung im Gastgewerbe

- Wohl keine andere Branche in Deutschland ist so spannend und abwechslungsreich wie das Gastgewerbe.
- In 245.000 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. Eine Million Beschäftigte bieten Tag für Tag optimalen Service und hochwertige Produkte für den Gast und erwirtschaften so einen Jahresumsatz von 56 Milliarden Euro.

- Mehr als 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

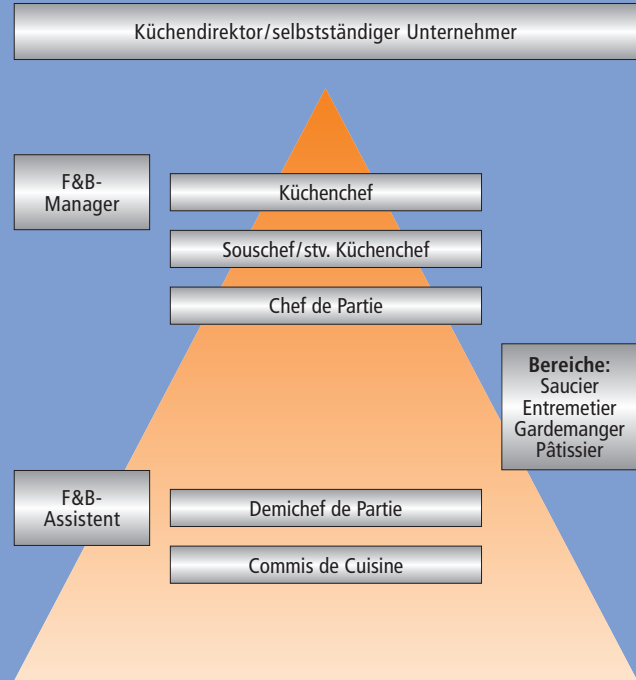
1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

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)
- 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)
- 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

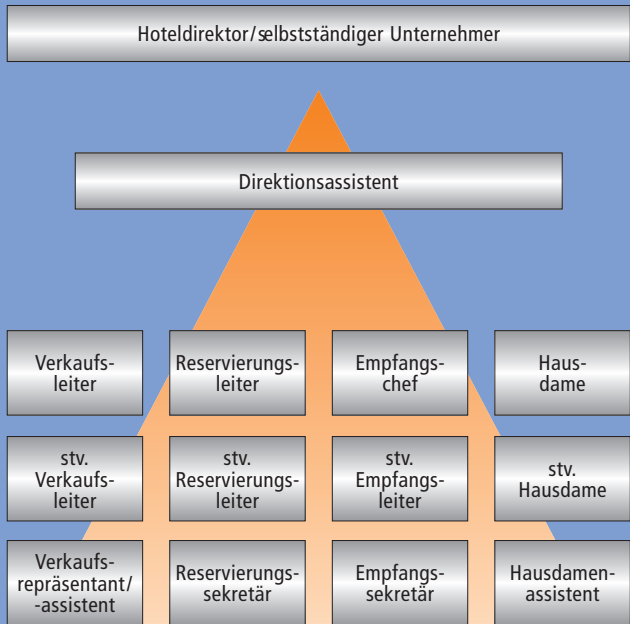
1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

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)
- 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.

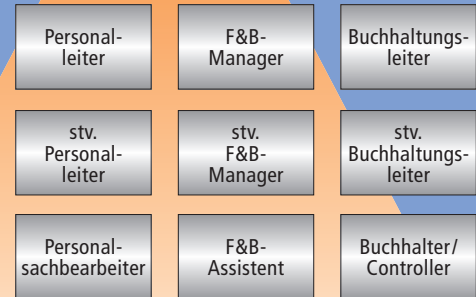
Weiterbildungsmöglichkeiten

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

Hoteldirektor/selbstständiger Unternehmer

Direktions-
assistent

*(vgl. auch
Hotelfachmann)*



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

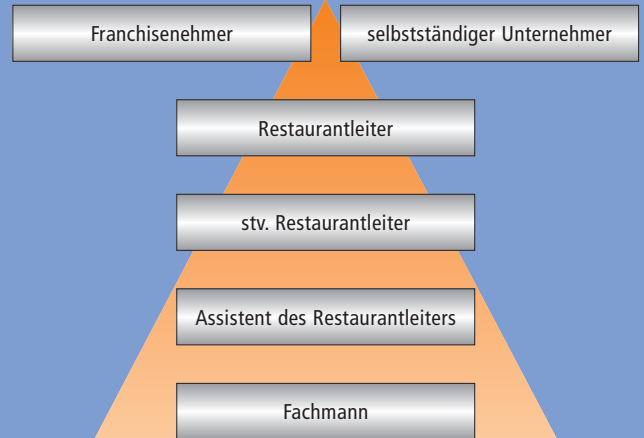
Nach erfolgreicher Abschlussprüfung und bei vorhandener Mobilitätsbereitschaft besteht die Möglichkeit, sich über die Position des Assistenten des Restaurantleiters über den stellvertretenden Restaurantleiter zum Restaurantleiter oder später zum Franchisenehmer zu entwickeln.

Weiterbildungsmöglichkeiten

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

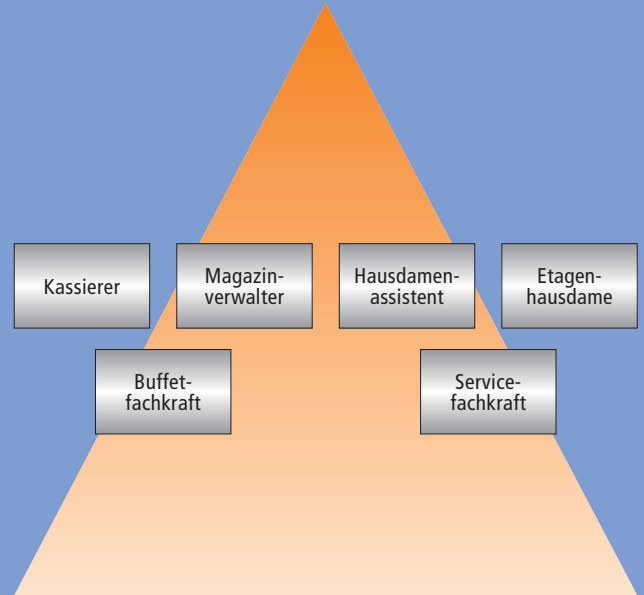
1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

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

DEHOGA Nordrhein-Westfalen e.V.

Hauptgeschäftsstelle

DEHOGA-Center

Hammer Landstraße 45 · 41460 Neuss

Tel.: 02131 7518-200

Fax: 02131 7518-201

E-Mail: info@dehoga-nrw.de

Internet: www.dehoga-nrw.de

DEHOGA Nordrhein e.V.

Hauptgeschäftsstelle

DEHOGA-Center

Hammer Landstraße 45 · 41460 Neuss

Tel.: 02131 7518-120

Fax : 02131 7518-121

E-Mail : info@dehoga-nr.de

Internet: www.dehoga-nr.de

DEHOGA Ostwestfalen e.V.

Haupt- und Kreisgeschäftsstelle

Bielefeld/Gütersloh

Herforder Straße 118 · 33602 Bielefeld

Tel.: 0521 6857-4

Fax : 0521 1753-82

E-Mail : dehogaow@aol.com

Internet: www.dehogaow.de

DEHOGA Westfalen e.V.

Hauptgeschäftsstelle

Gabelsbergerstraße 18 · 59069 Hamm

Tel.: 02385 9327-0

Fax : 02385 9327-22

E-Mail : info@dehoga-westfalen.de

Internet: www.dehoga-westfalen.de