

Ausbildungsrahmenplan für Auszubildende im Berufsbild Kaufmann/frau für Hotelmanagement

Im betrieblichen Ausbildungsverlauf werden folgende Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt:

Küche 6 Monate	Umgang mit Maschinen und Geräten Speisen anrichten Gerichte nach Rezeptur erstellen Lebensmittel unter Hygienestandards lagern Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten Waren, Lieferschein zu den Bestellungen kontrollieren
Service 6 Monate	Alkoholische und nichtalkoholische Getränke zubereiten Kassensystem bedienen Serviermethoden anwenden Arbeitsbereich anlassbezogen vorbereiten
Empfang 6 Monate	Check-In/out Gastrechnungen prüfen Teamorientiert mit Kollegen arbeiten
Reservierung 6 Monate	Aufnahme und Bearbeitung von Reserservierungsanfragen für Zimmer und Bankettveranstaltungen Veranstaltungen vorbereiten und durchführen Hotelsystem nutzen Bearbeitung von der Stornierung nach Allgemeinen Bedingungen Einführung in das Hotelsystem SIHOT Preis und Angebot Verständnis Preissysteme nutzen, anwenden und bewerten Werbung ermitteln und auswerten
Sekretariat 2 Monate	Interne und externe Rechnungen bearbeiten Bearbeitung der Post mit Postein- und ausgang Umgang mit Tabellenkalkulation und Textverarbeitung Digitale und analoge Archiviersysteme anlegen und nutzen
Einkauf 2 Monate	Kontrolle und Wartung im F & B Bereich Lagerung und Warenausgabe Bestellungen durchführen Warenannahme und sachgemäÙige Lagerung Kontrolle der Rechnungen Einholung von Angeboten und Marktbeobachtung

Technik
3 Monate

Tagungsräume stellen
Tagungstechnik
Themen der Haustechnik