

WILLKOMMEN BEI DEN NEUEN GASTGEBERN

DEIN TEAM.
DEINE BRANCHE.
DEINE ZUKUNFT!

JETZT
mit sieben
modernisierten
Ausbildungs-
berufen

Ausbildung und Karrierechancen
in Gastronomie und Hotellerie



DEHOGA
BUNDESVERBAND

WILLKOMMEN BEI DEN NEUEN GASTGEBERN

Ausbildung im Gastgewerbe: jetzt mit sieben Berufen und neuen Inhalten

Unsere Branche steht für Lebensqualität und Lebensfreude, für Begegnung, Emotion und Genuss. Wandel ist hier Normalität: Gästewünsche ändern sich, Innovationen drängen auf den Markt.

Deshalb wurden im Jahr 2022 die Ausbildungen in Gastronomie, Hotellerie und Küche komplett aktualisiert. Stärker im Fokus stehen nun Trends, Teamwork, Digitales und Nachhaltigkeit.

GOOD VIBES FÜR DICH UND DEINE GÄSTE

Gut ausgebildete und motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind für uns wertvoll! Gastronomie und Hotellerie bieten jetzt noch vielseitigere Ausbildungsplätze mit besten Entfaltungs- und Aufstiegsmöglichkeiten für alle, die gern mit und für Menschen arbeiten möchten – ob vor oder hinter den Kulissen. Good Vibes für dich und deine Gäste. Du wirst viel Abwechslung, Wertschätzung und Unterstützung erfahren und immer wieder Neues erleben. Bei uns kannst du international Karriere machen. Oder auch deinen Platz in der Heimat finden – so wie es zu dir persönlich am besten passt.

Das bringst du mit: Freude an der Arbeit im Team, Kommunikationsfähigkeit, Freundlichkeit, Flexibilität, Zuverlässigkeit und Einsatzbereitschaft. Alles andere kannst du bei uns lernen. Komm mit auf Entdeckungstour und lerne auf den nächsten Seiten unsere sieben neuen Ausbildungsberufe kennen!

Dein Team. Deine Branche. Deine Zukunft!

VOM AZUBI ZUM CHEF

Eine Ausbildung in einem der sieben gastgewerblichen Ausbildungsberufe ist unglaublich vielfältig und bietet dir die perfekte Basis für ein erfolgreiches Berufsleben.

Eine duale Ausbildung bietet für alle – auch für Abiturienten – besonders gute Perspektiven. Das liegt an der Kombination von praktischer Ausbildung im Betrieb und theoretischem Knowhow in der Berufsschule. So lernst du genau das, was dir im Beruf tatsächlich weiterhilft. Um das System der dualen Ausbildung wird Deutschland in der ganzen Welt beneidet.

Mit persönlichem Engagement und Berufserfahrung im In- oder Ausland stehen dir alle Karrierewege offen. Zusätzlichen Schub geben zahlreiche Weiterbildungsangebote – vom Fachseminar wie z.B. an der DEHOGA Akademie über den Besuch eines Meisterkurses oder der Hotelfachschule bis hin zum Hochschulstudium.

NEU

Ab dem 1. August 2022: Die Ausbildung wurde umfangreich modernisiert und an neue Entwicklungen angepasst. Damit du für die Zukunft in einer lebendigen Branche bestmöglich vorbereitet wirst. Trends, Innovationen sowie moderne Kommunikation und Technik sind Bestandteil deiner Ausbildung. Du lernst, wie du später Mitarbeiter professionell anleitest und führst. Außerdem können jetzt in den dreijährigen Berufen überall in Deutschland attraktive Zusatzqualifikationen erworben werden. So startest du schon während der Ausbildung mit einem Stück Weiterbildung.



GUTE GRÜNDE FÜR EINE AUSBILDUNG IN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Deine Möglichkeiten: vom klassischen Restaurant über die Systemgastronomie bis zum Sternerestaurant. Vom Landgasthof über das Tagungshotel in der Großstadt bis zum Luxusresort am Strand. Im Familienbetrieb oder in der internationalen Kette. So bunt wie die Branche, so abwechslungsreich ist auch das Berufsleben. Ebenso vielfältig wie unser Land zeigen sich auch das Essen aus den Profiküchen und das immer größer werdende Getränkeangebot.

Deine Perspektiven: Das Reiseland Deutschland begeistert seine Gäste aus nah und fern mit einer riesigen Palette an touristischen Möglichkeiten. Berge und Meer, Kultur, Sport und Wellness. Auch als Kongress- und Tagungsstandort haben wir die Nase vorn. Der Tourismus und mit ihm das Gastgewerbe als wichtigster Leistungsträger ist eine Wachstumsbranche – mit besten Perspektiven für zukünftige Profis wie dich.

Dein Ticket in die Welt: Leidenschaftlichen Gastgebern stehen alle Türen offen. In jungen Jahren vom Azubi zur Küchenchefin oder in die Hoteldirektion – kein ungewöhnlicher Weg in unserer Branche. Wer im Gastgewerbe ausgebildet wurde, leistungsbereit und aufgeschlossen ist, wird es überall schaffen: in der Heimatregion, in Deutschland und in der ganzen Welt.

Du kannst dein eigener Chef sein: Die qualifizierte Ausbildung im Gastgewerbe ist eine solide Basis, um später erfolgreich ein eigenes Restaurant oder Hotel zu führen. Unternehmer, Mitarbeiter und Auszubildende gehören zur großen Hospitality-Familie. Kurzum: Du hast es in der Hand, einen echten Wohlfühlort zu schaffen und dein Ding zu machen!

Unsere neue Vielfalt. Deine neue Chance.

VOM ZWEIJÄHRIGEN ZUM DREIJÄHRIGEN BERUF UND UMGEKEHRT

Noch mehr Flexibilität für dich und deine Lebenssituation: Mit der Ausbildung zur **Fachkraft Küche oder zur Fachkraft Gastronomie** hast du schon **nach zwei Jahren einen Berufsabschluss** in der Tasche. Du kannst dich nach deinem Abschluss entscheiden, ob du die Ausbildung fortsetzen möchtest. Die Verlängerung kann in deinem ursprünglichen Ausbildungsbetrieb erfolgen, aber auch in jedem anderen Ausbildungsbetrieb. Dafür können deine zwei Ausbildungsjahre komplett angerechnet werden. Auch ein Teil der Prüfung wird dir anerkannt. Dann hättest du nach drei Jahren deinen zweiten Berufsabschluss geschafft und die nächste Karrierestufe erreicht.

DU HAST DIE WAHL!

Umgekehrt: Wenn du dich direkt für eine dreijährige Ausbildung entscheidest und die Abschlussprüfung nicht bestehen solltest, kannst du unter bestimmten Voraussetzungen den zweijährigen Berufsabschluss in Gastro oder Küche zuerkannt bekommen.

Ob Hauptschulabschluss, mittlerer Bildungsabschluss oder Abitur – für jeden sind coole Berufe dabei. Die zweijährigen Berufe eignen sich besonders gut, wenn du eher praktisch begabt bist. Wenn du Lust hast, dich vertieft mit theoretischen Grundlagen auseinanderzusetzen, bist du in den dreijährigen Berufen gut aufgehoben.

Informier dich bei dem Betrieb deiner Wahl nach seinen speziellen Anforderungen!

FACHKRAFT KÜCHE

Schnellstraße in die Profi-Küche

Der neue zweijährige Ausbildungsberuf Fachkraft Küche richtet sich an alle, die professionelles Kochen von Grund auf praktisch lernen wollen, sich jedoch weniger mit Theorie und Zahlen beschäftigen möchten. Als Fachkraft Küche kennst du dich aus mit dem Küchen-Einmaleins: Du lernst die Verarbeitung von Lebensmitteln aller Art und bereitest daraus einfache Gerichte zu. Wenn du möchtest, kannst du anschließend das dritte Ausbildungsjahr zum Koch oder zur Köchin anhängen.

Das sollst du wissen

- **Dauer:** 2 Jahre
- Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)

Das bringst du mit

- Handwerkliches Geschick
- Gute körperliche Verfassung und Stressresistenz
- Sorgfalt
- Teamfähigkeit



Das lernst du

- Zubereiten von:
 - Salaten, Eierspeisen und Gemüsegerichten
 - Einfachen Suppen, Soßen, Eintöpfen und Beilagen
 - Einfachen Fleisch- und Fischgerichten
- Anrichten und Garnieren von Gerichten
- Annehmen und Einlagern von Waren
- Einsetzen von Geräten und Maschinen
- Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Nachhaltigkeit und Hygiene

So steigst du ein

Ausbildungsbetriebe für Fachkräfte Küche gibt es in allen Arten von Hotels und Restaurants und auch in Kantinen, Mensen und bei Catering-Firmen.



Eine Auswahl, wie es für dich weitergehen kann (betriebsabhängig)

So kannst du weitermachen

- Du kannst deine Ausbildung zum Koch oder zur Köchin fortsetzen.
- Oder du steigst direkt ins Berufsleben ein und arbeitest als Fachkraft z.B. in einem Restaurant. Dort kannst du Berufserfahrung sammeln und dich weiterentwickeln.

Übrigens: Alle Weiterbildungen für Köche (vgl. Seite 17) stehen dir auch als Fachkraft Küche offen.

KOCH / KÖCHIN

Handwerker des guten Geschmacks

Kochen ist Genuss, Handwerk und Kunst. Kern deiner Aufgaben ist das Zubereiten von Speisen und Menüs. Dafür lernst du alle wichtigen Arbeitstechniken und Wissenswertes über Lebensmittel – von Fleisch und Fisch über Pflanzenküche bis hin zu Desserts. Aber auch Organisation, Einkauf und die Erstellung von Speisekarten gehören dazu. Diese solide Basis ermöglicht dir eine berufliche Zukunft in den unterschiedlichsten Betrieben.

Das sollst du wissen

- **Dauer:** 3 Jahre, Verkürzung möglich
- Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)
- Zusatzqualifikation „Vegetarische und vegane Küche“ möglich

Das bringst du mit

- Handwerkliches Geschick und Sorgfalt
- Guter Geschmackssinn, kulinarische Neugier und Kreativität
- Gute körperliche Verfassung und Stressresistenz
- Lust auf Planen und Organisieren in der Küche
- Teamfähigkeit



Das lernst du

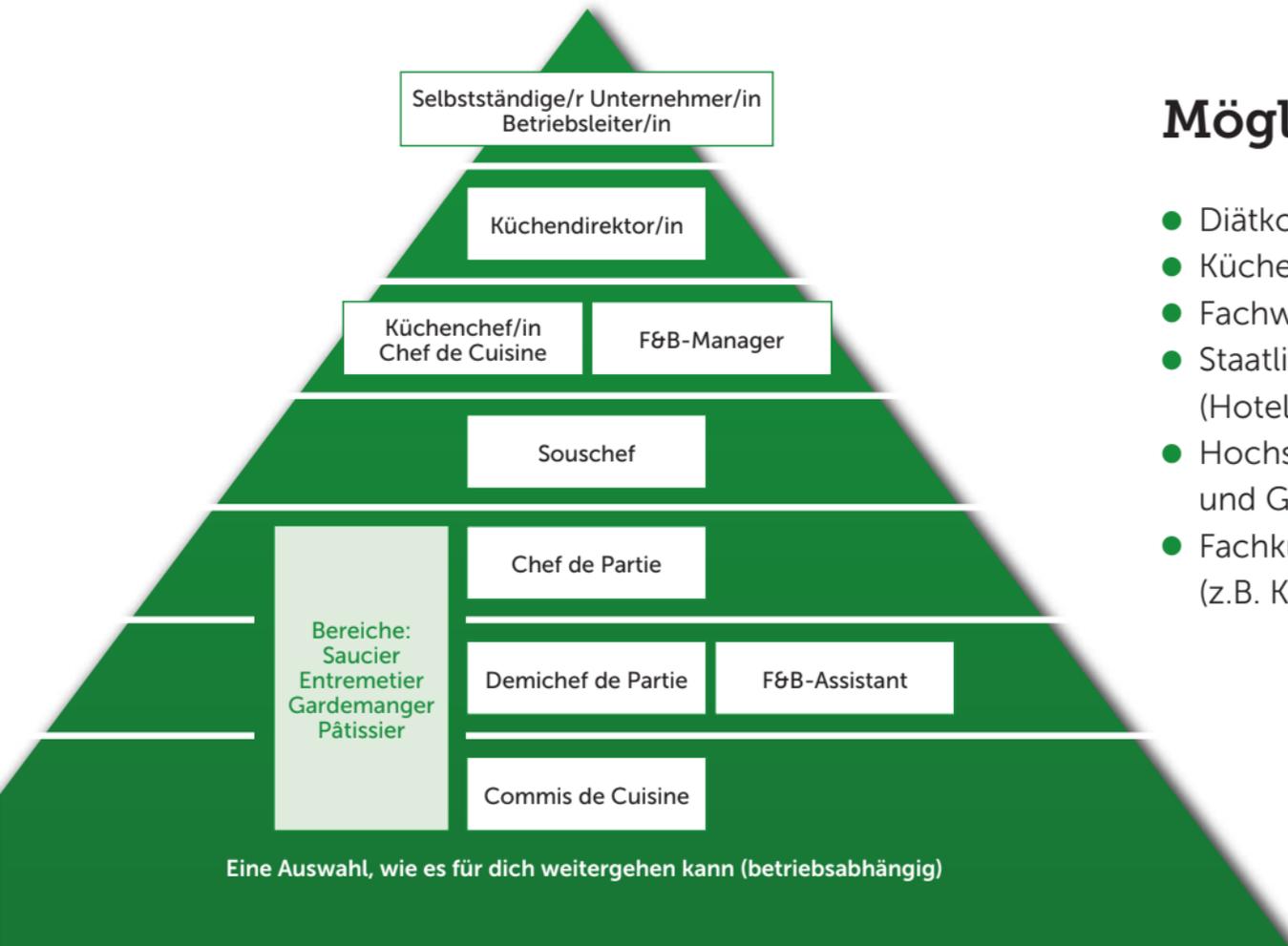
- Zubereiten vielfältiger Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln, Fleisch und Fisch mit Hilfe professioneller Arbeitstechniken und Geräte
- Herstellen von Suppen und Soßen, Süßspeisen und Salaten, Teigen und Massen
- Planen von Arbeitsabläufen in der Küche
- Beschaffen, Annehmen und Einlagern von Waren
- Kalkulieren von Kosten, Erträgen und Preisen
- Nachhaltiges Einsetzen von Lebensmitteln/Ressourcen
- Erarbeiten von Menüvorschlägen und Beraten der Gäste
- Arbeiten im Team, Anleiten und Führen von Mitarbeitenden

So steigst du ein

Köchinnen und Köche werden in Restaurants und Hotels, aber auch in Kantinen oder bei Catering-Firmen ausgebildet.

So kannst du weitermachen

Nach der Ausbildung hast du überall beste Perspektiven: Vom gemütlichen Landgasthof über das elegante Sternrestaurant bis zum Event-Caterer – überall werden Köche gebraucht. Du beginnst deine Laufbahn als **Commis de Cuisine** und sammelst Berufserfahrung auf verschiedenen Posten im In- oder Ausland. Nach einer Weiterbildung, z.B. zum Küchenmeister, kannst du zum **Küchenchef** oder F&B-Manager aufsteigen. Oder du machst dich selbstständig und eröffnest dein eigenes Restaurant.



Eine Auswahl, wie es für dich weitergehen kann (betriebsabhängig)

Mögliche Weiterbildungen

- Diätkoch/Diätköchin (IHK oder DGE)
- Küchenmeister/in (IHK)
- Fachwirt/in im Gastgewerbe (IHK)
- Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in (Hotelfachschule)
- Hochschulstudium (z.B. Hotel- und Gastronomiemanagement)
- Fachkurse Küche (z.B. Küchenpraxis, Küchentechnik)

FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

Nah an den Gästen

Als Fachkraft für Gastronomie beherrschst du die Grundlagen des Gastronomie-Einmaleins: Du begrüßt und betreust Gäste, servierst Getränke und Speisen und kassierst. Gegenüber dem Gast bist du Gesicht und Stimme deines Betriebes. Deine Aufgabe ist es, das Gasterlebnis optimal zu gestalten, freundlicher und fachkundiger Berater, Verkäufer und Kümmerer zu sein. Außerdem lernst du in der Küche die Grundlagen für die Verwendung von Lebensmitteln sowie im Wirtschaftsdienst alles Wichtige zur Gestaltung und Pflege von Gasträumen.

Das sollst du wissen

- Wahl zwischen zwei Schwerpunkten:
Restaurantservice oder Systemgastronomie
- **Dauer:** 2 Jahre
- Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule
(Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)

Das bringst du mit

- Offenheit und Freundlichkeit
- Teamfähigkeit
- Kommunikations- und Verkaufstalent
- Fremdsprachen von Vorteil



Das lernst du

- Empfangen, Betreuen und Beraten der Gäste
- Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen und Ausschicken von Heiß- und Kaltgetränken
- Lagerhaltung
- Herstellen und Anrichten von einfachen Speisen
- Anlass- und saisonbezogenes Herrichten von Gasträumen
- Verkaufsförderung
- Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team

So steigst du ein

Fachkräfte für Gastronomie können in allen Arten von Gastronomiebetrieben ausgebildet werden, z.B. in Restaurants und Cafés, Gasthöfen und Hotels oder bei Caterern. Der Schwerpunkt Systemgastronomie wird in Restaurantketten ausgebildet.



Alle weiteren Funktionen im Restaurant-Management möglich

Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Magazin-Verwalter/in

Service-Fachkraft

Kassierer/in

Barista

Buffet-Fachkraft

Store-Mitarbeiter/in

Abschluss im Schwerpunkt Restaurantservice oder im Schwerpunkt Systemgastronomie

Eine Auswahl, wie es für dich weitergehen kann (betriebsabhängig)

So kannst du weitermachen

Nach der Ausbildung stehen dir unterschiedliche Laufbahnen und vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten offen: In der Individual- und Systemgastronomie, aber auch überall sonst, wo Essen und Trinken angeboten werden. Wenn du dich weiterentwickeln willst, kannst du noch eine Ausbildung zum **Fachmann/zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie** oder zum **Fachmann/zur Fachfrau für Systemgastronomie** anschließen und so weiter aufsteigen. Es stehen dir aber auch alle Weiterbildungen für Gastroberufe offen (vgl. Seiten 25 und 29).

FACHMANN / FACHFRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

Service-Experte & Event-Spezialist

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie haben die Gastgeber-Rolle – ob bei Candle-Light-Dinner oder Tagung, Hochzeitsfeier oder im à la carte-Service. Als „ReVa“ bist du die Brücke zwischen Küche und Gast. Denn du hast das Knowhow, um den Gästen Herkunft, Geschmack und Zubereitung von Speisen und Getränken nahe bringen zu können. Mit Trends beim Essen und Trinken kennst du dich aus. Zusätzlich bist du Vollprofi rund um die Organisation und Durchführung aller Arten von Veranstaltungen. So lebhaft es auch zugehen mag: Du behältst den Überblick und koordinierst das gesamte Gastro-Geschehen.

Das sollst du wissen

- **Dauer:** 3 Jahre, Verkürzung möglich
- Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)
- Neue Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ möglich

Das bringst du mit

- Offenheit und Freundlichkeit
- Kommunikations- und Verkaufstalent
- Organisations- und Teamfähigkeit
- Rasche Auffassungsgabe
- Fremdsprachen von Vorteil



Das lernst du

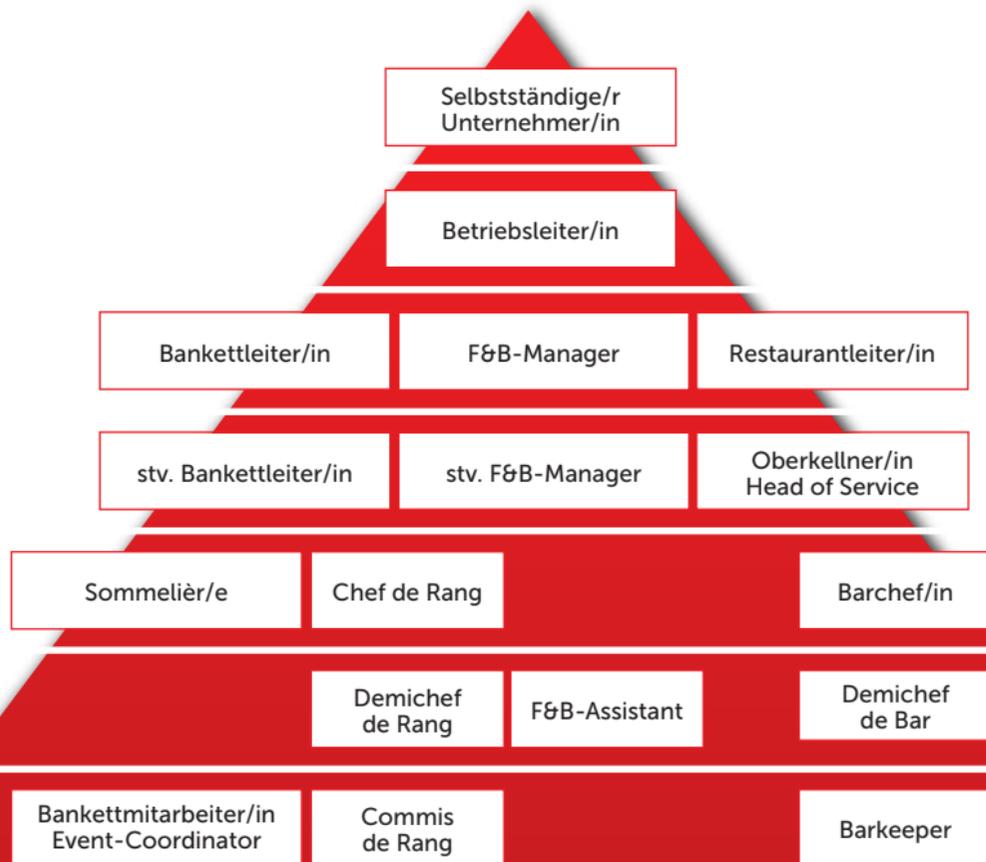
- Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber
- Planen und Organisieren von Veranstaltungen
- Beraten der Gäste über Speisen und Getränke
- Verkaufsförderung
- Fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen von Kaffeespezialitäten und Cocktails
- Umgang mit Abrechnungs- und Reservierungssystemen
- Organisieren von Serviceabläufen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden und Arbeit im Team

So steigst du ein

Ausbildungsbetriebe sind sowohl Restaurants und Hotels mit Veranstaltungsgeschäft, als auch Event-Caterer. Von klassisch-traditionell bis innovativ-trendig ist hier alles möglich.

So kannst du weitermachen

In Restaurants starten ausgelernte „ReVas“ oft als **Commis de Rang**. Danach sind für dich weitere fachliche Spezialisierungen möglich, z.B. im Bereich Wein oder Bar. Oder du entwickelst dich in Richtung **Restaurantleitung** weiter. In Hotels bieten dir das **Food & Beverage-Management** sowie die **Bankett- bzw. Veranstaltungsabteilungen** spannende Tätigkeitsfelder mit viel Potenzial. Du kannst dich auch selbstständig machen und eröffnest ein eigenes Restaurant oder eine Bar.



Eine Auswahl, wie es für dich weitergehen kann (betriebsabhängig)

Mögliche Weiterbildungen

- Sommelier/Sommelière
- Barmixer sowie Barmeister/in (IHK)
- Restaurantmeister/in (IHK)
- Fachwirt/in im Gastgewerbe (IHK)
- Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in oder Gastronom/in (Hotelfachschule)
- Hochschulstudium
(z.B. Hotel- und Gastronomiemanagement)
- Fachkurse Service (z.B. Sales Management, Tranchieren, Serviceorganisation)
- Fremdsprachen

FACHMANN / FACHFRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

Markenbotschafter

Fachleute für Systemgastronomie sind gleichzeitig Gastro-Experten und Manager. Du organisierst im Rahmen eines standardisierten Gastronomiekonzepts alle Bereiche eines Restaurants. Du kümmerst dich um das Wohl der Gäste und berätst sie. Du sorgst dafür, dass die Ware zur richtigen Zeit am richtigen Platz ist, und dass die Zubereitung von Speisen und Getränken sowie der Service funktionieren. Gleichzeitig stellst du sicher, dass die Qualität immer stimmt. Denn in der Marken- und Systemgastronomie ist die Einhaltung der Standards besonders wichtig. Bereits in der Ausbildung erfolgt deine Vorbereitung auf spätere Managementaufgaben.

Das sollst du wissen

- **Dauer:** 3 Jahre, Verkürzung möglich
- Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)

Das bringst du mit

- Organisations-, Kommunikations- und Verkaufstalent
- Teamfähigkeit
- Gutes Zahlenverständnis und rasche Auffassungsgabe
- Fremdsprachen (v.a. Englisch) von Vorteil



Das lernst du

- Umsetzen eines zentral vorgegebenen Gastronomiekonzepts und Überwachen der Einhaltung
- Organisieren und Steuern von betrieblichen Abläufen
- Empfangen, Betreuen und Beraten der Gäste
- Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- Annehmen und Lagern von Waren, Überwachen der Bestände
- Prüfen der Qualität von Lebensmitteln
- Planen des Personaleinsatzes und Arbeiten im Team
- Anleitung, Führung und Entwicklung von Mitarbeitenden
- Durchführen von Marketingaktionen
- Ermitteln und Beurteilen von betrieblichen Kennzahlen

So steigst du ein

Die Ausbildung zum Fachmann bzw. zur Fachfrau für Systemgastronomie ist der ideale Einstieg ins Restaurant-Management in der Markengastronomie. Sie kann z.B. in Gastrobetrieben in Einkaufszentren, in der Innenstadt, an Flughäfen, Bahnhöfen oder an der Autobahn stattfinden. Aber auch Bedienrestaurants, Bistros oder Caterer können als Kette organisiert sein.

So kannst du weitermachen

Die Fachleute für Systemgastronomie übernehmen meist bald nach ihrem Abschluss Positionen wie **Schichtleitung, stellvertretende Betriebsleitung** oder Restaurantleitung. Du kannst dich auch als **Franchise-nehmer** selbstständig machen.



Eine Auswahl, wie es für dich weitergehen kann (betriebsabhängig)

Mögliche Weiterbildungen

- Fachwirt/in im Gastgewerbe (IHK)
- Betriebswirt/in Systemgastronomie
- Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in (Hotelfachschule)
- Hochschulstudium (z.B. Hospitality-Management)
- Fachkurse – extern oder an unternehmens-eigenen Akademien (z.B. Personalführung)
- Fremdsprachen

HOTELFACHMANN / HOTELFACHFRAU

Alleskönner & Alleskenner

Hotelfachleute sind Allrounder, die die Arbeit in den unterschiedlichen Bereichen eines Beherbergungsbetriebs beherrschen. So überblickst du die Schnittstellen zwischen den Abteilungen. Du sorgst dafür, dass die Qualität überall stimmt und die Räder reibungslos ineinandergreifen. Deine professionelle Kommunikation mit den Gästen zieht sich wie ein roter Faden durch alle deine Tätigkeiten – im persönlichen Verkaufs- oder Beratungsgespräch, beim Frühstück oder im Restaurant, am Check-in wie auch über digitale Kanäle. Hotelfachmänner und Hotelfachfrauen sind Seele, Herz und Hirn des Hotels.

Das sollst du wissen

- **Dauer:** 3 Jahre, Verkürzung möglich
- Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)
- Neue Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ möglich

Das bringst du mit

- Offenheit und Freundlichkeit
- Kommunikations- und Verkaufstalent
- Organisations- und Teamfähigkeit
- Fremdsprachen von Vorteil



Das lernst du

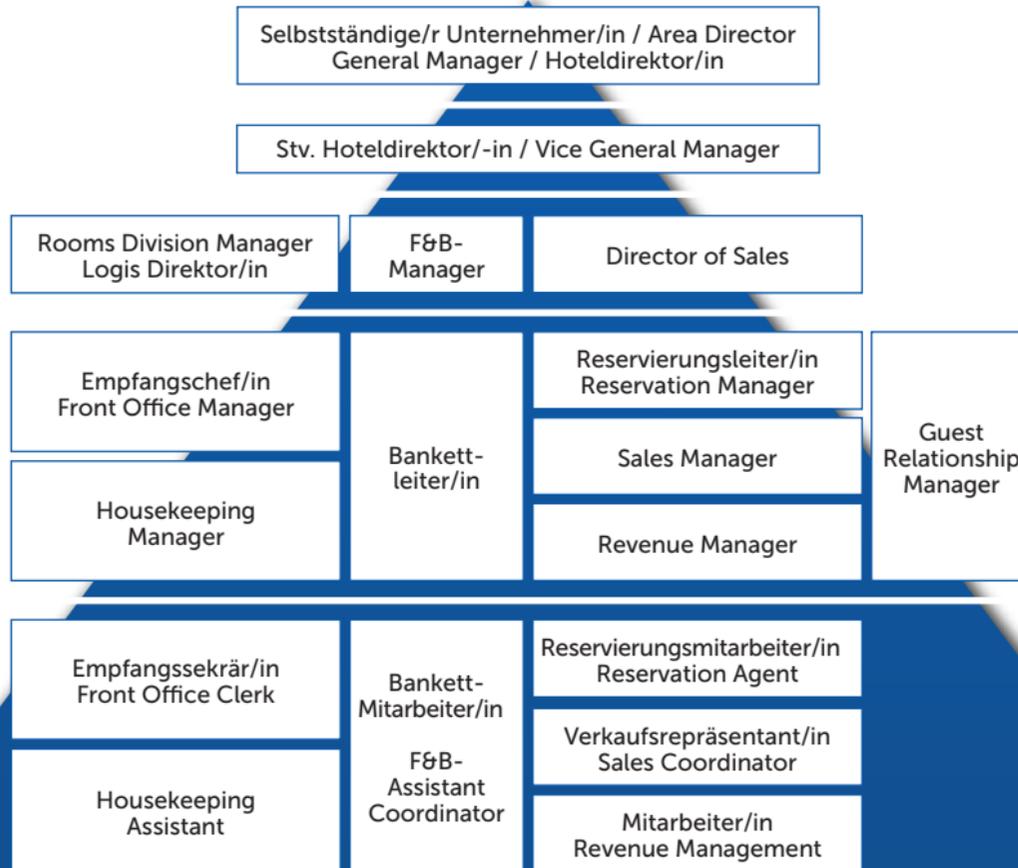
- Umgang mit Gästen und Gestaltung des Gasterlebnisses
- Organisation des Empfangs-/Reservierungsbereichs
- Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen
- Umsetzung des betrieblichen Channel- und Revenue-Managements
- Organisation und Durchführung von Veranstaltungen
- Planung, Durchführung und Kontrolle des House-keepings
- Servieren von Speisen und Getränken, Aufgaben im F&B-Management
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden
- Schnittstellenmanagement

So steigst du ein

Hotelfachleute können in allen Abteilungen eines Hotels oder eines Gasthofes arbeiten, z.B. an der Rezeption, auf der Etage, im Restaurant oder Veranstaltungsbereich. Auch das Arbeitsumfeld ist vielfältig und reicht vom Ferienressort bis zum Tagungshotel, vom Familienbetrieb bis zur internationalen Hotelkette, vom trendigen Großstadthaus bis zum gemütlichen Landgasthof.

So kannst du weitermachen

Viele Hotelfachleute übernehmen später die Leitung verschiedener Abteilungen im In- oder Ausland. Dein Ziel kann die Arbeit als **Hoteldirektorin** oder **Hoteldirektor** sein. Oder du machst dich **selbstständig** und betreibst dein eigenes Hotel.



Eine Auswahl, wie es für dich weitergehen kann (betriebsabhängig)

Mögliche Weiterbildungen

- Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in (Hotelfachschule)
- Hotelmeister/in (IHK)
- Fachwirt/in im Gastgewerbe (IHK)
- Hochschulstudium (z.B. Hotelmanagement)
- Fachkurse (z.B. Channel- und Revenue Management, Housekeeping, BWL)
- Fremdsprachen

KAUFMANN / KAUFFRAU FÜR HOTELMANAGEMENT

Analytiker mit Gastgeber-Gen

Kaufleute für Hotelmanagement sind die Steuermänner bzw. Steuerfrauen im Hotel. In der Ausbildung erlernst du zunächst das komplette Hotel-Einmaleins. Ziel ist, dich auf eine spätere Tätigkeit in der Verwaltung eines Hotels vorzubereiten. Deshalb liegt der Fokus im dritten Ausbildungsjahr auf Prozesssteuerung und Controlling. So organisierst du den Vertrieb, planst Marketingmaßnahmen oder setzt Personalprozesse um. Egal an welcher Stelle, du garantierst reibungslose Abläufe im ganzen Hotel.

Das sollst du wissen

- **Dauer:** 3 Jahre, Verkürzung möglich
- Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)

Das bringst du mit

- Gespür für Zahlen und Genauigkeit
- Verständnis für kaufmännische Prozesse
- Organisations-, Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Fremdsprachen von Vorteil



Das lernst du

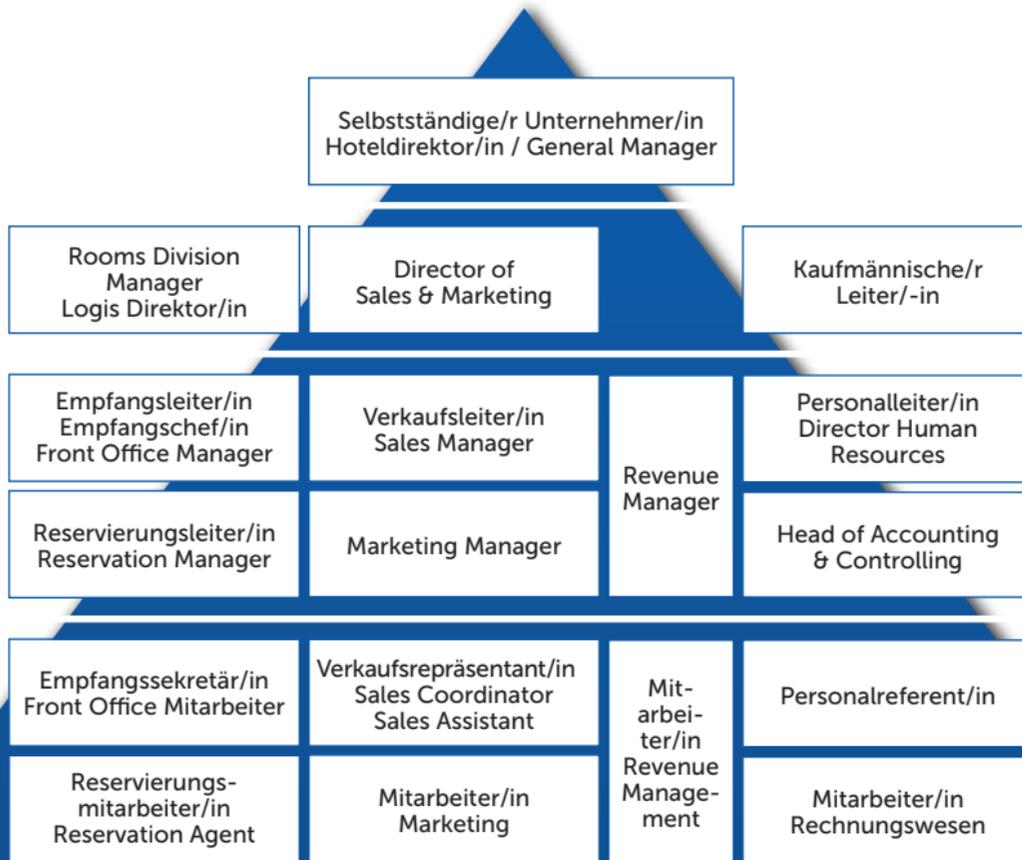
- Arbeiten am Empfang und in der Reservierung, in Service und Housekeeping
- Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen
- Planung und Analyse des Channel- und Revenue-Managements
- Preiskalkulation und Auswertung von Kennzahlen
- Organisation und Kalkulation von Veranstaltungen
- Entwicklung und Einsatz von Marketingstrategien
- Prozesssteuerung und -optimierung
- Planung und Umsetzung von Arbeits- und Personalprozessen
- Umgang mit Gästen und Gestaltung des Gasterlebnisses

So steigst du ein

Kaufleute für Hotelmanagement werden meist in größeren Beherbergungsbetrieben mit eigenen Verwaltungsabteilungen ausgebildet.

So kannst du weitermachen

Nach der Ausbildung kannst du z.B. in den Vertriebs- oder Personalabteilungen von Hotelbetrieben und Hotelketten oder im Controlling arbeiten. Auch für Tätigkeiten an der Rezeption oder im Veranstaltungsbereich bist du qualifiziert. Du kannst später **Hoteldirektor im In- oder Ausland** werden oder dich als **Hotelier selbstständig** machen.



Eine Auswahl, wie es für dich weitergehen kann (betriebsabhängig)

Mögliche Weiterbildungen

- Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in (Hotelfachschule)
- Hotelmeister/in (IHK)
- Fachwirt/in im Gastgewerbe (IHK)
- Hochschulstudium (z.B. Hotelmanagement)
- Fachkurse (z.B. Personalwirtschaft, Controlling, Finanzbuchhaltung, Lohnabrechnung)
- Fremdsprachen

NEUE ZUSATZQUALIFIKATION „Bar & Wein“

Cocktailmixer und Weinempfeher – Erste Spezialisierung schon während der Ausbildung

Du möchtest mehr wissen als andere über Wein und Spirituosen? Du möchtest lernen, wie man einem professionellen Weinservice durchführt und einen Cocktail mixt? Du bist bereit, dafür mehr zu tun als in der „normalen“ Ausbildung? Dann kannst du mit deinem Ausbildungsbetrieb diese Zusatzqualifikation vereinbaren. Als Einstieg in deine Weiterbildung schon während der Ausbildungszeit, mit eigener Prüfung und Zeugnis.

Wer kann die Zusatzqualifikation absolvieren?

- Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Hotelfachleute
- Fachleute für Systemgastronomie
- Kaufleute für Hotelmanagement

Zusätzliche Ausbildungsinhalte

- Erstellen und Kalkulieren von Getränkeangeboten
- Herstellen, Garnieren und Servieren von Cocktails und Longdrinks
- Knowhow über Spirituosen, insbesondere zu Likören und Destillaten
- Knowhow über Rebsorten, verschiedene Arten von Weinen etc.
- Weinservice
- Organisation der Betriebsabläufe an der Bar
- Fachgerechte Lagerung von Getränken



NEUE ZUSATZQUALIFIKATION „Vegetarische & vegane Küche“

**Zusatzpower für die grüne Küche –
Erste Spezialisierung schon während der Ausbildung**

Die Zahl der Menschen, die sich vegetarisch oder vegan ernähren, wächst. Und auch viele andere Gäste haben Lust auf pflanzenbetonte Küche. Du möchtest mehr darüber lernen als in der „normalen“ Ausbildung und bist auch bereit, mehr zu tun? Dann kannst du mit deinem Ausbildungsbetrieb diese Zusatzqualifikation vereinbaren. Als Einstieg in deine Weiterbildung schon während der Ausbildungszeit, mit eigener Prüfung und Zeugnis.

Wer kann die Zusatzqualifikation absolvieren?

Diese Zusatzqualifikation ist exklusiv für Koch-Azubis entwickelt worden.

Zusätzliche Ausbildungsinhalte

- Arbeit mit Alternativen insbesondere zu Fleisch, Eiern, Käse und Milch
- Verwendung von Getreide- und Vollkornprodukten, Soja und Hülsenfrüchten, Algen und Nüssen
- Zubereitung von traditionellen und modernen vegetarischen und veganen Menüs
- Berücksichtigung von Saisonalität, Nachhaltigkeit und Regionalität beim Einkauf und bei der Lieferantenauswahl
- Vitamin- und geschmacksschonende Einlagerung und Haltbarmachung
- Beratung von Gästen unter Berücksichtigung individueller Ernährungswünsche



DEINE ZUKUNFT BEGINNT JETZT

Neue Perspektiven durch sieben neue Ausbildungen: Damit dein Berufsstart ein Start in eine sichere Zukunft ist!

Wenn du ab dem 1. August 2022 in einem der jetzt sieben gastgewerblichen Ausbildungsberufe beginnst, wirst du in Betrieb und Berufsschule nach komplett überarbeiteten Ausbildungsordnungen qualifiziert.

Nützliche Informationen für deine Bewerbung

- Mehr über die neuen Ausbildungsberufe erfährst du auf www.dehoga-ausbildung.de.
- Detaillierte Informationen zu attraktiven **Weiterbildungsmöglichkeiten** und spannende **Karrierewege** findest du auf www.dehoga.de.
- Zertifizierte **TOP-Ausbildungsbetriebe** findest du in ganz Deutschland unter www.topausbildung.de.

Hast du noch Fragen zu den neugeordneten Ausbildungsberufen? Dann schreib uns gerne eine E-Mail an neuordnung@dehoga.de

WIR FREUEN UNS AUF DICH!

Die DEHOGA-Landesverbände – Ihre Ansprechpartner in den Bundesländern

Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg e.V.

Augustenstraße 6, 70178 Stuttgart
Fon 0711 61988-0, mail@dehogabw.de
www.dehogabw.de

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. (BHG)

Prinz-Ludwig-Palais
Türkenstraße 7, 80333 München
Fon 089 28760-0
info@dehoga-bayern.de
www.dehoga-bayern.de

Hotel- und Gaststättenverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin)

Keithstraße 6, 10787 Berlin
Fon 030 318048-0, info@dehoga-berlin.de
www.dehoga-berlin.de

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband Brandenburg e.V.

Schwarzschildstraße 94, 14480 Potsdam
Fon 0331 8623-68
info@dehoga-brandenburg.de
www.dehoga-brandenburg.de

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bremen e.V.

Hinter dem Schütting 8, 28195 Bremen
Fon 0421 33590-0, info@dehoga-bremen.de
www.dehoga-bremen.de

DEHOGA Hamburg, Hotel- und Gaststättenverband e.V.

Hallerstraße 22, 20146 Hamburg
Fon 040 413430-60
info@dehoga-hamburg.de
www.dehoga-hamburg.de

Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA Hessen e.V.

Auguste-Viktoria-Straße 6, 65185 Wiesbaden
Fon 0611 99201-0, info@dehoga-hessen.de
www.dehoga-hessen.de

Hotel- und Gaststättenverband Lippe e.V.

Ernest-Solvay-Weg 2, 32760 Detmold
Fon 05231 22433, info@dehoga-lippe.de
www.dehoga-lippe.de

**DEHOGA Mecklenburg-Vorpommern e.V.
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband /
Landesverband Mecklenburg-Vorpommern**
Konrad-Zuse-Straße 2, 18057 Rostock
Fon 0381 8089939-0, info@dehoga-mv.de
www.dehoga-mv.de

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband Niedersachsen e.V.

Yorckstraße 3, 30161 Hannover
Fon 0511 33706-0
landesverband@dehoga-niedersachsen.de
www.dehoga-niedersachsen.de

DEHOGA Nordrhein-Westfalen e.V.

Hammer Landstraße 45, 41460 Neuss
Fon 02131 7518-200, info@dehoga-nrw.de
www.dehoga-nrw.de

DEHOGA Rheinland-Pfalz e.V.

John-F.-Kennedy-Straße 15
55543 Bad Kreuznach
Fon 0671 298327-20, info@dehoga-rlp.de
www.dehoga-rlp.de

DEHOGA Saarland

Hotel- und Gaststättenverband e.V.
Feldmannstr. 26, 66119 Saarbrücken
Fon 0681 9833350, info@dehogasaar.de
www.dehogasaar.de

DEHOGA Hotel- und Gaststättenverband Sachsen e.V. (DEHOGA Sachsen e.V.)

Tharandter Straße 5, 01159 Dresden
Fon 0351 428951-0
info@dehoga-sachsen.de
www.dehoga-sachsen.de

DEHOGA Sachsen-Anhalt e.V.

Stieglitzweg 27, 39110 Magdeburg
Fon 0391 56171-93
info@dehoga-sachsen-anhalt.de
www.dehoga-sachsen-anhalt.de

DEHOGA Schleswig-Holstein e.V.

Hamburger Chaussee 349, 24113 Kiel
Fon 0431 651866, info@dehoga-sh.de
www.dehoga-sh.de

DEHOGA Thüringen e.V.

Witterdaer Weg 3, 99092 Erfurt
Fon 0361 59078-0
info@dehoga-thueringen.de
www.dehoga-thueringen.de

HERAUSGEBER

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)
Verbändehaus Handel-Dienstleistung-Tourismus
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin
Fon 030/72 62 52-0, Fax 030/72 62 52-42, info@dehoga.de, www.dehoga.de

VERANTWORTLICH

Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin

REDAKTION

Sandra Warden, Carola Schüren, Stefanie Heckel

FOTOS

DEHOGA Bundesverband, DEHOGA Bayern, Thomas Fedra,
Svea Pietschmann

GESTALTUNG

pantamedia communications GmbH, Berlin

Stand: 24. Oktober 2022