

AUSBILDUNG HOTELFACHMANN / HOTELFACHFRAU

Als Hotelfachmann/-frau arbeitest du in der Hotellerie am Empfang, im Housekeeping (Etage), in der Reservierung, im Verkauf und in der Gastronomie im Service oder in der Veranstaltungsabteilung (Bankett).

Neben der Organisation von kleinen und großen Veranstaltungen und Events, bist du für den Empfang und die Betreuung der Gäste im Hotel oder in der Gastronomie zuständig, führst Warenbestellung und Abrechnungen und bist darüber hinaus ein Gastgeber durch und durch. Da du als Hotelfachmann bzw. Hotelfachfrau alle Abteilungen durchlaufen wirst, kannst du dich mit diesem umfassenden Wissen nach deiner Ausbildung entscheiden, in welcher Abteilung du die Karriereleiter hinaufsteigen möchtest.

AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNG

- Hauptschulabschluss, besser mittlere Reife oder Abitur
- Kommunikativ und teamfähig
- Erste Fremdsprachenkenntnisse
- Flexibel und belastbar
- Organisationstalent und Spaß am Verkaufen
- Dienstleistungsorientiert und gute Umgangsformen

AUSBILDUNGSDAUER

Die Ausbildungsdauer für Auszubildende im Hotelfach beträgt 3 Jahre.

AUSBILDUNGSINHALTE

- Vorbereitung der Gasträume und Kontrolle der Servicestandards
- Empfang und Betreuung der Gäste
- Speisen und Getränke servieren
- Eigenverantwortliches Führen der Hotelkasse und Abrechnung bei den Gästen
- Planung und Durchführung von Events
- Mitarbeit bei der Entwicklung von Marketingmaßnahmen
- Führen von Verkaufsgesprächen und anschließende Angebotserstellung
- Weitere Einsatzgebiete sind die Personalabteilung, das Lager und die Warenwirtschaft sowie die Korrespondenz mit den Gästen

Damit du dir im Detail vorstellen kannst, welche Aufgaben auf dich warten und was du für deine Prüfungen können musst, haben wir dir weiterführende Informationen Ausbildungsinhalten einer Hotelfachfrau bzw. eines Hotelfachmanns Ausbildung zusammengetragen.

BERUFSSCHULE

- 1 Tag bzw. 2 Tage je Woche
- oder Blockunterricht

HOTELFACHFRAU/-MANN - AUSBILDUNGSGEHALT

Die Höhe des Ausbildungsgehalts ist verschieden und richtet sich danach, ob der Betrieb in den alten oder den neuen Bundesländern liegt (Quelle: BIBB, Bundesinstitut für Berufsbildung):

1. Ausbildungsjahr: ca. 700 €
2. Ausbildungsjahr: ca. 800 €
3. Ausbildungsjahr: ca. 900 €

AUSBILDUNGSPRÜFUNG

Die erste Etappe innerhalb der dreijährigen Ausbildung ist die Zwischenprüfung nach einem Jahr. Hier soll der Prüfer einen Überblick über deinen aktuellen Ausbildungsstand erhalten.

Gemäß der Ausbildungsordnung beendest du deine Ausbildung als Hotelfachmann bzw. Hotelfachfrau in der Regel zwei Jahre nach der Zwischenprüfung mit der Abschlussprüfung. Neben einem praktischen Teil, in welchem du zum Beispiel ein Verkaufsgespräch im Hotel planen und durchführen musst, absolvierst du auch einen schriftlichen Teil mit Themengebieten wie Personalplanung, Gästekorrespondenz oder Reservierung und Abrechnung.

BERUFSAUSSICHTEN ALS HOTELFACHFRAU/-MANN

Entscheide am Ende deiner Ausbildung selbst, welche Abteilung im Hotel dir am besten gefallen hat. Da du während deiner Ausbildung alles kennengelernt hast, haben Hotelfachleute beste Karrieremöglichkeiten in allen Abteilungen eines Unternehmens: Etage, Rezeption, Reservierung, Verkauf, Restaurant, Bankett oder Verwaltung. Du solltest die Gelegenheit nutzen und zum Abteilungsleiter oder Hoteldirektor aufsteigen. Natürlich kannst du dich auch mit einem eigenen gastgewerblichen Betrieb als Unternehmer selbstständig machen. Mit diesem Beruf stehen die viele verschiedene Türen offen, auch in Bezug auf eine Weiterbildung:

WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Meisterkurs (Hotelmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Hotelbetriebswirt)
- Bachelor und Master
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare
- Fremdsprachenkurse

AUSBILDUNG KOCH/KÖCHIN

Als Koch/Köchin bist du nicht nur für die Herstellung von Speisen zuständig, sondern verantwortest auch die Kalkulation und Organisation von Menüfolgen und Speisekarten. Handwerkliches Geschick und küchentechnisches Wissen bilden daher die Grundlage für diesen Beruf.

Je nachdem auf welcher Karrierestufe du dich als Koch bzw. als Köchin gerade befindest, übernimmst du die Verantwortung für einen bestimmten Bereich in der Küche. Der Gardemanger sorgt beispielsweise dafür, dass die kalten Speisen rechtzeitig fertig werden und dem Gast serviert werden können. Der Pâtissier kümmert sich schließlich um die Süßspeisen zum Dessert. Neben der Zubereitung führst du aber auch die Lagerhaltung, Bestellungen oder Gästeberatungen durch. An der Spitze der Küchenbrigade steht der Küchenchef und kontrolliert und koordiniert die Arbeitsabläufe.

AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNG

- Mindestens Hauptschulabschluss
- Belastbar und gute körperliche Verfassung
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Schnelle und situationsbezogene Auffassungsgabe
- Offen für Neues
- Teamplayer
- Gutes kalkulatorisches Verständnis

AUSBILDUNGSDAUER

Die Ausbildung als Koch bzw. als Köchin kannst du in 3 Jahren durchlaufen.

AUSBILDUNGSIHALTE

- Zubereitung von Speisen
- Erlernen von küchentechnischen Verfahren, z.B. verschiedenen Garmethoden
- Produktpräsentation im Gastraum
- Vorbereitende Arbeiten im Service und Gästebetreuung
- Hygienevorschriften beachten
- Kostenkontrolle, Warenwirtschaft und Küchenorganisation

BERUFSSCHULE

- 1 Tag bzw. 2 Tage je Woche
- oder Blockunterricht

KOCH/KÖCHIN - AUSBILDUNGSGEHALT

Die Höhe des Ausbildungsgehalts ist verschieden und richtet sich danach, ob der Betrieb in den alten oder den neuen Bundesländern liegt (Quelle: BIBB, Bundesinstitut für Berufsbildung):

1. Ausbildungsjahr: ca. 700€
2. Ausbildungsjahr: ca. 800 €
3. Ausbildungsjahr: ca. 900 €

AUSBILDUNGSPRÜFUNG

Wie in den übrigen Ausbildungsberufen im Gastgewerbe, findet auch hier nach dem ersten Jahr eine Zwischenprüfung statt. Für die Bearbeitung der praktischen Aufgabe hast du in den meisten Fällen bis zu drei Stunden Zeit.

Die Abschlussprüfung setzt sich dagegen sowohl aus einer praktischen als auch einer schriftlichen Aufgabe zusammen. Neben Themen aus den Bereichen Technologie bzw. dem Einsatz von Geräten und Maschinen, der Warenwirtschaft sowie der Wirtschafts- und Sozialkunde, musst du deine praktischen Fähigkeiten auch bei der Planung und Zubereitung eines dreigängigen Menüs unter Beweis stellen.

BERUFSAUSSICHTEN ALS KOCH/KÖCHIN

Nach deiner Ausbildung zum Koch bzw. zur Köchin beginnst du deine Karriere als Commis de Cuisine und kannst später bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen.

Die Einsatzmöglichkeiten eines Koches sind vielseitig, sei es in der Küche eines Restaurants, in einem Hotel oder in einem Kurbetrieb, einer Kantine oder gar auf einem Kreuzfahrtschiff. Durch eine Ausbildung als Koch oder Köchin erlangst du zudem ideale Voraussetzungen für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Meisterkurs (Küchenmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Studium an einer Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Fortbildung im Bereich Küche, z.B. zum Diätkoch
- Sprachkurse oder längere Aufenthalte im Ausland
- Fachseminare

AUSBILDUNG RESTAURANTFACHMANN / RESTAURANTFACHFRAU

Als Fachkraft in der Systemgastronomie oder auch Hotellerie bedient und betreut man Gäste, arbeitet im Restaurant, am Buffet und an der Bar sowie im Hotel. Du begrüßt und berätst Gäste, servierst ihnen Getränke und Speisen, erstellst die Rechnung und kassierst. Die Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten ist ein weiterer Schwerpunkt deines abwechslungsreichen Jobs. Mit der Zeit kannst du dich weiterentwickeln und deine Karriere schließlich als Restaurantleiter fortsetzen oder in der Selbstständigkeit ein eigenes Restaurant führen.

VORAUSSETZUNG FÜR EINE AUSBILDUNG

- Mindestens Hauptschulabschluss
- Spaß am Organisieren und Verkaufen
- Teamplayer mit kommunikativen Stärken
- Serviceorientierte Arbeitsweise und gute Umgangsformen
- Einsatzbereitschaft und Flexibilität

DAUER DER AUSBILDUNG

Die Ausbildungsdauer für Restaurantfachleute beträgt in der Regel 3 Jahre.

INHALTE DER AUSBILDUNG

- Gastgeberfunktionen wahrnehmen
- Vorbereitung des Gastraums
- Organisation der Abläufe
- Servieren von Speisen und Getränken
- Planung und Durchführung von Veranstaltungen
- Beratung der Kunden und Erstellung von Angeboten
- Service-, Speisen- und Getränkekunde
- Führung des Kassensystems

BERUFSSCHULE

- 1 Tag bzw. 2 Tage pro Woche
- oder Blockunterricht

RESTAURANTFACHFRAU/-MANN - AUSBILDUNGSGEHALT

Die Höhe des Gehalts in der Ausbildung ist verschieden und richtet sich danach, ob der Betrieb in den alten oder den neuen Bundesländern liegt (Quelle: BIBB, Bundesinstitut für Berufsbildung):

1. Ausbildungsjahr: ca. 700 €
2. Ausbildungsjahr: ca. 800 €
3. Ausbildungsjahr: ca. 900 €

AUSBILDUNGSPRÜFUNG

Der erste Prüfungsabschnitt für Restaurantfachleute erfolgt in der Zwischenprüfung nach einem Jahr. Diese beinhaltet sowohl die Theorie aus dem Berufsschulunterricht als auch das erlernte Fachwissen aus der Praxis im Job - Alltag.

Zwei Jahre später schließt du deine Ausbildung mit einer schriftlichen und einer praktischen Abschlussprüfung ab. Der praktische Teil umfasst unter anderem die Arbeiten im Service sowie den Umgang mit den Gästen und die Zubereitung von Getränken und Speisen im Gastraum. Sowohl die Organisation im Restaurantbetrieb und der Service als auch Wirtschafts- und Sozialkunde gehören zu den schriftlichen Prüfungsthemen.

BERUFSAUSSICHTEN ALS RESTAURANTFACHFRAU / RESTAURANTFACHMANN

Wie in den Ausbildungsberufen im Gastgewerbe oder im Hotel üblich, stehen auch den Restaurantfachleuten vielfältige Karrieremöglichkeiten offen. Grundsätzlich starten sie ihren Werdegang in den Abteilungen Restaurant und Bar und können dort dann vom Commis de Rang bis zum Abteilungsleiter, Restaurantleiter oder F&B-Manager aufsteigen. Durch deine Ausbildung erhältst du ideale Voraussetzungen für Job - Positionen im Bankett- und Veranstaltungswesen oder für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Absolvieren eines Meisterkurses (Restaurantmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Besuch einer Hotelfachschule mit der Weiterbildung zum staatl. geprüften Gastronom oder Betriebswirt
- Spezielle Fortbildung, z.B. zum Sommelier oder Barkeeper
- Auslandsaufenthalte
- Teilnahme an Fachseminaren

Quellenangabe: <https://azubicareer.de/ausbildung>