



INFORMIEREN STARTEN AUFSTEIGEN

AUSBILDUNG UND KARRIERE IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE



Ausbildung garantiert Zukunft

Urlaub in Deutschland wird immer beliebter. Frische und regionale Spezialitäten auf der Speisekarte sind gefragt. Da werden gut ausgebildete und motivierte Mitarbeiter benötigt und geschätzt. Ein sicherer Arbeitsplatz und beste Aufstiegschancen also für Fachkräfte, die Spaß daran haben, mit und für Menschen zu arbeiten – egal ob vor oder hinter den Kulissen.

Ein Team für den Gast

Die wichtigsten Voraussetzungen für Erfolg: Team- und Kommunikationsfähigkeit, Freundlichkeit und Zuverlässigkeit, Einsatzbereitschaft und Flexibilität. Alles andere kann man lernen.

Tipps für die Suche nach dem richtigen Ausbildungsplatz und für eine erfolgreiche Bewerbung finden Sie im Azubi-Bewerber-Knigge – zum Download unter www.dehoga.de oder als Broschüre zum Bestellen unter www.dehoga-shop.de

Karriere als Profi-Gastgeber


Die ganze Welt beneidet Deutschland um das System der dualen Berufsausbildung. Eine Ausbildung in einem der sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe ist die beste Basis für das Berufsleben. Das gilt übrigens auch für Abiturienten, die an vielen Orten bereits während der Ausbildung Zusatzqualifikationen erwerben können.

Mit persönlichem Engagement und Berufserfahrung im In- und Ausland stehen dann alle Karrierewege offen. Zusätzlichen Schub geben die vielfältigen Weiterbildungen vom Fachseminar, z.B. an der DEHOGA Akademie, über Hotelfachschule oder Meisterkurs bis hin zum Hochschulstudium. Mehr zu den verschiedenen Weiterbildungsmöglichkeiten sowie spannende Karrierewege erfolgreicher Fachkräfte auch unter www.dehoga.de

Wir freuen uns auf Sie!

Gute Gründe für die Gastgewerbe-Ausbildung

- **Vielfalt:** Vom klassischen Restaurant über die Systemgastronomie bis zum Sternerestaurant. Von der Frühstückspension über das Tagungshotel bis zum Luxusressort. In den Metropolen oder im Grünen. Im Familienbetrieb oder in internationalen Ketten. So bunt wie die Branche, so abwechslungsreich ist auch das Berufsleben. Langeweile kommt da garantiert nicht auf.
- **Jobgarantie:** Fast jeder fünfte neue sozialversicherungspflichtige Arbeitsplatz ist in den letzten zehn Jahren im Gastgewerbe entstanden. 1,7 Millionen Beschäftigte und rund 70.000 Auszubildende stehen für eine lebenslange Arbeitsplatzgarantie. 230.000 Betriebe erwirtschaften einen Jahresumsatz von 65 Milliarden Euro – ein starkes Stück Wirtschaft.
- **Fahrkarte überallhin:** In jungen Jahren vom Azubi zum Küchenchef oder zum Hoteldirektor – kein ungewöhnlicher Weg. Wer zum Profi-Gastgeber ausgebildet wurde, leistungsbereit und aufgeschlossen ist, dem stehen alle Türen offen – zu Hause, in Deutschland und in der ganzen Welt.
- **Fundament für Selbstständigkeit:** Die Ausbildung ist die solide Basis, um später erfolgreich ein eigenes Restaurant oder Hotel zu führen.



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

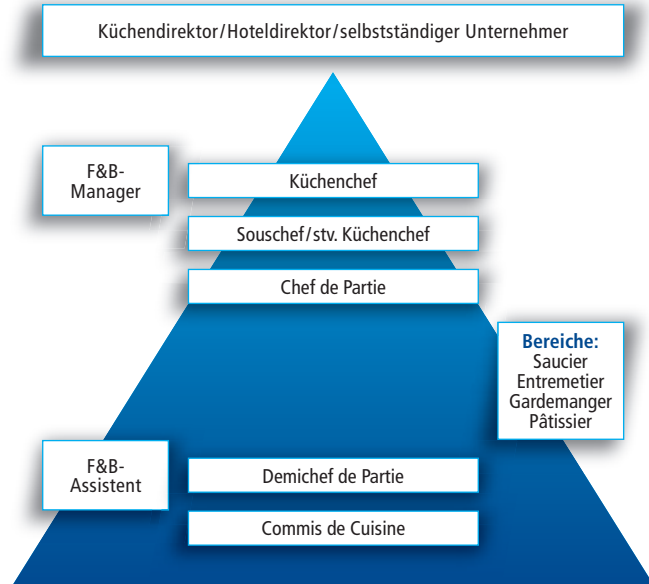
1-2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht (je nach Bundesland)


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.

Weiterbildung

- Küchenmeister (IHK)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Diätkoch (IHK oder DGE)
- Fachkurse Küche (z.B. Küchenpraxis, Küchentechnik, Hygiene, BWL)
- Staatlich geprüfter Betriebswirt (Hotelfachschule)
- Hochschulstudium (z.B. Hotel- und Gastronomiemanagement)





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

RESTAURANTFACHMANNFRAU

Berufsschule

1-2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht (je nach Bundesland)

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.

Weiterbildung

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



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

HOTELFACHMANNFRAU

Berufsschule

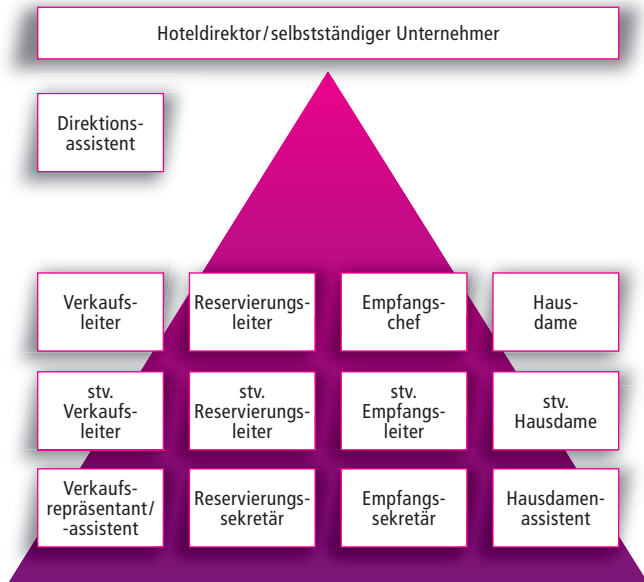
1-2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht (je nach Bundesland)


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.

Weiterbildung

- Hotelmeister (IHK)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Fachkurse (z.B. Empfang, Reservierungssysteme, Revenue Management, Housekeeping, BWL, Fremdsprachen)
- Staatlich geprüfter Betriebswirt (Hotelfachschule)
- Hochschulstudium (z.B. Hotelmanagement)





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

HOTELKAUFMANNFRAU

Berufsschule

1-2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht (je nach Bundesland)

Berufsaussichten

Schwerpunktmäßig sind Hotelkaufleute in allen kaufmännischen Abteilungen wie z.B. Buchhaltung, Rechnungswesen und Personalabteilung tätig. Aufstiegsmöglichkeiten: Abteilungsleiter, Hoteldirektor oder selbstständiger Hotelier.

Weiterbildung

- Hotelmeister (IHK)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Fachkurse
(z.B. Controlling, Finanzbuchhaltung, Lohnabrechnung)
- Staatlich geprüfter Betriebswirt (Hotelfachschule)
- Hochschulstudium (z.B. Hotelmanagement)



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.



© Georg Lopata

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

FACHMANNFRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

Berufsschule

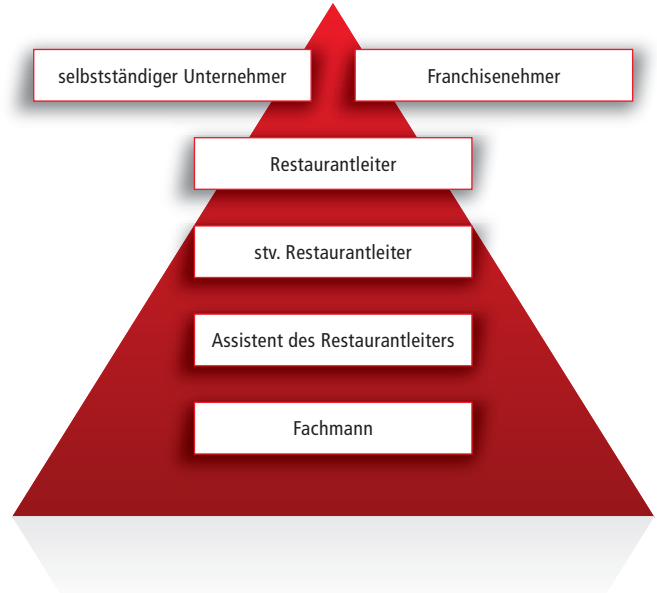
1-2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht (je nach Bundesland)

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.

Weiterbildung

- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Betriebswirt Systemgastronomie
- Fachkurse extern oder an den unternehmenseigenen Akademien (z.B. Personalführung, Verkaufstraining)
- Staatlich geprüfter Betriebswirt (Hotelfachschule)
- Hochschulstudium (z.B. Hotel- und Gastronomiemanagement)



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 ausschanken
- Gasträume herrichten
- Gäste empfangen und betreuen
- Speisen und Getränke servieren

FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Berufsschule

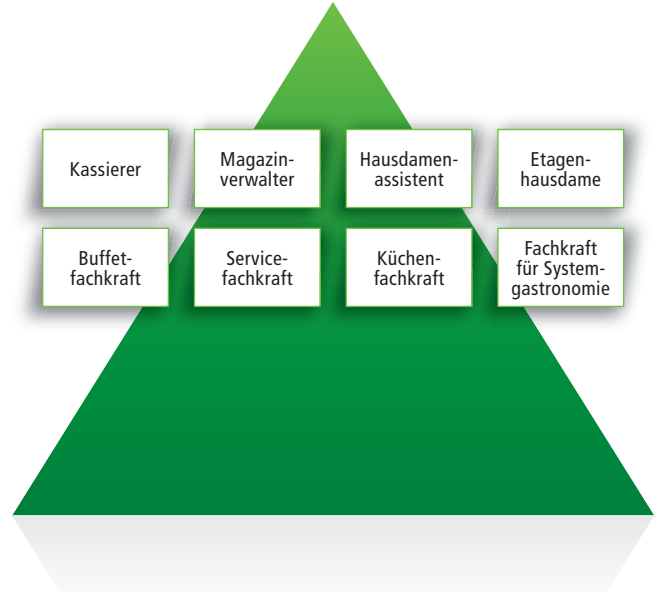
1-2 Tage pro Woche bzw. Blockunterricht (je nach Bundesland)

Berufsaussichten

Vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten in der Küche, am Buffet, im Wirtschaftsdienst, im Restaurant. Aufstiegsmöglichkeiten bei entsprechender Fortbildung.

Weiterbildung

- Fortsetzung der Ausbildung in mindestens einem Jahr zum Restaurant- oder Hotelfachmann, Fachmann für Systemgastronomie oder Hotelkaufmann oder in mindestens zwei Jahren zum Koch. Danach stehen alle Weiterbildungsmöglichkeiten des jeweiligen Berufes offen.
- Fachkurse (z.B. Service oder Küche)



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

- Augustenstraße 6 · 70178 Stuttgart
Fon 0711/6 19 88-0 · Fax 0711/6 19 88 46
mail@dehogabw.de · www.dehogabw.de

**Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.**

- Rosenheimer Straße 145 i · 81671 München
Fon 089/28 76 0-0 · Fax 089/28 76 0-111
info@dehoga-bayern.de · www.dehoga-bayern.de

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

- Keithstraße 6 · 10787 Berlin
Fon 030/31 80 48-0 · Fax 030/31 80 48-28
info@dehoga-berlin.de · www.dehoga-berlin.de

**Deutscher Hotel- und Gaststättenverband
Brandenburg e.V.**

- Schwarzschildstraße 94 · 14480 Potsdam
Fon 0331/86 23 68 · Fax 0331/86 23 81
info@dehoga-brandenburg.de
www.dehoga-brandenburg.de

**Deutscher Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Bremen e.V.**

- Hinter dem Schütting 8 · 28195 Bremen
Fon 0421/3 35 90-0 · Fax 0421/32 44 73
info@dehoga-bremen.de · www.dehoga-bremen.de

**DEHOGA Hamburg,
Hotel- und Gaststättenverband e.V.**

- Hallerstraße 22 · 20146 Hamburg
Fon 040/41 34 30-6 · Fax 040/41 34 30-88
info@dehoga-hamburg.de · www.dehoga-hamburg.de

**Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Hessen e.V.**

- Auguste-Viktoria-Straße 6 · 65185 Wiesbaden
Fon 0611/9 92 01-0 · Fax 0611/9 92 01-22
info@dehoga-hessen.de · www.dehoga-hessen.de

DEHOGA Lippe e.V.

- Arminstraße 11 · 32756 Detmold
Fon 05231/2 24 33 · Fax 05231/3 92 75
info@dehoga-lippe.de · www.dehoga-lippe.de

**DEHOGA Mecklenburg-Vorpommern e.V.
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband/
Landesverband Mecklenburg-Vorpommern**

- Bleicherufer 23 · 19053 Schwerin
Fon 0385/5 92 55-0 · Fax 0385/5 92 55-20
sekretariat@dehoga-mv.de · www.dehoga-mv.de

**Deutscher Hotel- und Gaststättenverband
Niedersachsen e.V.**

- Yorckstraße 3 · 30161 Hannover
Fon 0511/33 70 6-0 · Fax 0511/33 70 6-29
landesverband@dehoga-niedersachsen.de
www.dehoga-niedersachsen.de

DEHOGA Nordrhein-Westfalen e.V.

- Hammer Landstraße 45 · 41460 Neuss
Fon 02131/75 18-200 · Fax 02131/75 18-201
info@dehoga-nrw.de · www.dehoga-nrw.de

**DEHOGA Rheinland-Pfalz
Landesverband Hotel- und
Gaststättengewerbe e.V.**

- Brückes 18 · 55545 Bad Kreuznach
Fon 0671/2 98 32 72-0 · Fax 0671/2 98 32 72-20
info@dehoga-rlp.de · www.dehoga-rlp.de

**DEHOGA Saarland
Hotel- und Gaststättenverband e.V.**

- Feldmannstraße 26 · 66119 Saarbrücken
Fon 0681/5 54 93 · Fax 0681/5 23 26
info@dehogasaar.de · www.dehogasaar.de

**DEHOGA Sachsen e.V.
Hotel- und Gaststättenverband**

- Tharandter Straße 5 · 01159 Dresden
Fon 0351/4 28 98 10 · Fax 0351/4 28 98 28
info@dehoga-sachsen.de
www.dehoga-sachsen.de

DEHOGA Sachsen-Anhalt e.V.

- Kantstraße 3 · 39104 Magdeburg
Fon 0391/5 61 71 93 · Fax 0391/5 61 71 94
magdeburg@dehoga-sachsen-anhalt.de
www.dehoga-sachsen-anhalt.de

DEHOGA Schleswig-Holstein e.V.

- Hamburger Chaussee 349 · 24113 Kiel
Fon 0431/65 18 66 · Fax 0431/65 18 68
info@dehoga-sh.de · www.dehoga-sh.de

**DEHOGA Thüringen e.V.
(Hotel- und Gaststättenverband Thüringen)**

- Witterdaer Weg 3 · 99092 Erfurt
Fon 0361/5 90 78-0 · Fax 0361/5 90 78-10
info@dehoga-thueringen.de
www.dehoga-thueringen.de

Herausgeber

**Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.
(DEHOGA Bundesverband)**

- Am Weidendamm 1 A · 10117 Berlin
Fon 030/72 62 52-0 · Fax 030/72 62 52-42
info@dehoga.de · www.dehoga.de

Layout

- pantamedia communications GmbH, Berlin

*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.*