



Die neuen Ausbildungen im Gastgewerbe

Jetzt noch wertvoller und vielseitiger!

Hotellerie und Gastronomie stehen für Genuss und Lebensfreude. Wandel ist hier Normalität: Trends entstehen, Gästewünsche ändern sich, Innovationen drängen auf den Markt. All das verändert auch die Arbeit. Deshalb wurden die Ausbildungen der Gastronomie, Hotellerie und Küche modernisiert und neu strukturiert.

Am 1. August 2022 treten die neuen Ausbildungsordnungen für die dann sieben gastgewerblichen Ausbildungsberufe in Kraft.

Neue Inhalte, neue Namen und ein neuer Beruf

- Nicht nur die Zahl ändert sich, sondern auch Inhalte und Strukturen. Berufsprofile wurden geschärft und attraktiver ausgestaltet, alle Ausbildungsinhalte auf den neuesten Stand gebracht.
- Teilweise haben Berufe auch eine neue Ausrichtung und neue Namen bekommen. Es gibt jetzt die Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie die Kaufleute für Hotelmanagement.
- Ganz neu ist die zweijährige Ausbildung zur Fachkraft Küche.
- Insgesamt mehr Wert gelegt wird auf Digitales, Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit, Ernährungstrends und Teamwork.
- Die Prüfungen wurden modernisiert.
- Wer einen zweijährigen Beruf lernt, bekommt Zeit und Prüfungsleistungen angerechnet, wenn er oder sie danach im dreijährigen Beruf weitermacht.

**Die Karriere als Profi-Gastgeber:
Jetzt noch vielfältiger und voller Perspektiven.**





Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Systemgastronomie

Nah an den Gästen

Fachkräfte für Gastronomie mit Schwerpunkt Systemgastronomie beherrschen die Grundlagen des Gastronomie-Einmaleins: Sie beraten Gäste, stellen den Service von Getränken und Speisen sicher und kassieren. Sie sind Gesicht und Stimme ihres Betriebes gegenüber dem Gast, freundliche und fachkundige Berater und Verkäufer. Außerdem kennen sie sich in der Küche bzw. dem Produktionsbereich ihres Ausbildungsbetriebs aus. Sie wissen über die Lebensmittel Bescheid, die dort verwendet werden, und können diese zubereiten und anrichten bzw. verpacken. Im Wirtschaftsdienst lernen sie Wichtiges zur Gestaltung und Pflege von Gasträumen. Im Schwerpunkt Systemgastronomie wird insbesondere der Umgang mit den Markenstandards vermittelt, die in den Kettenbetrieben von übertragender Bedeutung sind, sei es in der Produktion, sei es im Umgang mit Gästen.

Was ist neu 2022?

- Die bisherige Fachkraft im Gastgewerbe wird zur Fachkraft für Gastronomie
- Auf den Schwerpunkt Systemgastronomie entfallen vier Monate der Ausbildungszeit.

Key Facts

- Fachkräfte für Gastronomie mit Schwerpunkt Systemgastronomie werden hauptsächlich in Restaurantketten gebraucht und ausgebildet. Aber auch andere systematisiert arbeitende Gastronomien, z.B. in großen Cateringunternehmen oder in der Verkehrsgastronomie, können sie ausbilden.
- Dauer: Zwei Jahre
- Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)
- Voraussetzungen: Wer Fachkraft für Gastronomie werden möchte, sollte ein offener und freundli-

cher Mensch sein und gerne im Team arbeiten. Zudem helfen Kommunikations-, Organisations- und Verkaufstalent. Fremdsprachen sind von Vorteil.

- Schulabschluss: Ein bestimmter Schulabschluss ist nicht vorgeschrieben. Eine Ausbildung zur Fachkraft für Gastronomie kann mit der nötigen Motivation und Engagement auch von Nachwuchskräften bewältigt werden, die bisher in der Schule und bei Prüfungen nicht so erfolgreich waren.
- Gute Zukunftsperspektive: Wer möchte, kann anschließend mit einer Ausbildung als Fachmann bzw. Fachfrau für Systemgastronomie (oder auch als Fachmann bzw. Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie) weitermachen.

Ausbildungsinhalte auf einen Blick

- Service von Speisen und Getränken, auch z.B. an Selbstbedienungs-Countern
- Herstellen von Heiß- und Kaltgetränken
- Arbeiten in der Küche mit markenspezifischen Produktionsstandards
- Lagerhaltung
- Herrichten von Gasträumen
- Verkaufsförderung
- Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team

Impressum

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.
(DEHOGA Bundesverband)
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin
Fon 030 726252-0, Fax 030 726252-42
info@dehoga.de, www.dehoga.de