

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.**





Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Alleskönner & Alleskenner

Hotelfachleute sind Allrounder, die die Arbeit in den unterschiedlichen Bereichen eines Beherbergungsbetriebs beherrschen. Kernaufgabe sind Reservierung und Empfang. Auch im Bereich Food & Beverage (Service und Küche), im Housekeeping (Gestaltung und Pflege von Zimmern), in Warenwirtschaft und Marketing werden sie gründlich ausgebildet. So überblicken Hofas die Schnittstellen zwischen den Abteilungen und sorgen dafür, dass die Qualität überall stimmt. Die professionelle Kommunikation mit den Gästen zieht sich wie ein roter Faden durch alle Tätigkeiten, sei es im persönlichen Verkaufs- oder Beratungsgespräch, am Check-in oder über digitale Kanäle.

Was ist neu 2022?

- Die Arbeit mit Buchungsplattformen und IT-Hotelsystemen, das sog. Channel- und Revenue-Management, spielt eine größere Rolle.
- Im Housekeeping und im F&B (Food & Beverage) werden weiterhin die Basics vermittelt, verstärkt aber auch die Kompetenzen, die es braucht, um diese Bereiche zu managen.
- Vorbereitung auf spätere Führungsaufgaben durch Knowhow zu Mitarbeiterführung
- Neue Zusatzqualifikation „Bar und Wein“

Key Facts

- Hotelfachleute werden in den unterschiedlichsten Beherbergungsbetrieben gebraucht und ausgebildet: Vom Ferienressort bis zum Tagungshotel, vom Familienbetrieb bis zur internationalen Hotelkette, vom trendigen Großstadthaus bis zum gemütlichen Landgasthof.
- Dauer: Planmäßig drei Jahre, Verkürzung möglich
- Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)

- Voraussetzungen: Wer Hotelfachmann bzw. Hotelfachfrau werden möchte, sollte ein offener und freundlicher Mensch sein und gerne im Team arbeiten. Zudem helfen Kommunikations-, Organisations- und Verkaufstalent. Fremdsprachen sind von Vorteil.
- Schulabschluss: Ein bestimmter Schulabschluss ist nicht vorgeschrieben. Manche Unternehmen erwarten mindestens einen Mittleren Bildungsabschluss oder Abitur.

Ausbildungsinhalte auf einen Blick

- Umgang mit Gästen und Gestaltung des Gastenerlebnisses
- Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereichs
- Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen
- Umsetzung des betrieblichen Channel- und Revenue-Managements
- Organisation und Durchführung von Veranstaltungen
- Planung, Durchführung und Kontrolle des Housekeepings
- Servieren von Speisen und Getränken, Aufgaben im Food & Beverage-Management
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden
- Schnittstellenmanagement

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