

Gastfreunde
gesucht!

Max
Koch



Khalil
Fachkraft Küche



Denise
Hotelfachfrau



Vivienne
Fachfrau für Restaurants
und Veranstaltungsgastronomie



Tom
Fachkraft für Gastronomie



Francisco
Fachmann für Systemgastronomie



Noah
Kaufmann für Hotelmanagement



Ausbildungsberufe in Hotellerie & Gastronomie



**Spaß, Teamwork &
Du mittendrin.**





Gastfreunde
fürs Leben!

7

**Ausbildungsberufe
für Gastfreunde!**

Koch/Köchin

Fachkraft Küche

Fachmann/-frau für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie

Fachkraft für Gastronomie

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Hotelfachmann/-frau

Kaufmann/-frau für Hotelmanagement



* FAQ

Fakten zur Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie

Die in dieser Broschüre genannten Berufsbezeichnungen beziehen sich auf die Formulierungen der neuen Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe. Alle Berufsbezeichnungen beziehen sich auf alle Geschlechter, also männlich, weiblich und nicht binär.

Duale Ausbildung, was heißt das?

Die Ausbildung findet abwechselnd in der Berufsschule und im Ausbildungsbetrieb statt. Insgesamt bist Du ca. 12 Wochen im Jahr in der Schule.

- Im **Ausbildungsbetrieb** lernst Du den Beruf von der praktischen Seite kennen und wirst von erfahrenen Ausbilder:innen angeleitet. Mit der Zeit arbeitest Du zunehmend eigenverantwortlich.
- **In der Berufsschule** lernst Du alle theoretischen Grundlagen, die Du für Deinen Beruf brauchst – z.B. Fachrechnen, Warenkunde und Englisch.

Wie lange dauert die Ausbildung?

- 3 Jahre für die Berufe Hotelfachfachmann/-frau, Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Koch/Köchin, Kaufmann/-frau für Hotelmanagement und Fachmann/-frau für Systemgastronomie
- 2 Jahre für die Fachkraft für Gastronomie (mit den Schwerpunkten Restaurantservice oder Systemgastronomie) und der Fachkraft Küche

Wie lange arbeiten Auszubildende in Hotellerie und Gastronomie?

Die Arbeitszeit beträgt 39 Stunden pro Woche, verteilt auf 5 Tage. Eine 5 Tage-Woche bedeutet, dass Du jede Woche zwei freie Tage hast. Diese freien Tage sind aber nicht unbedingt am Samstag und Sonntag, sondern können auch an anderen Wochentagen sein.



**Gastfreunde
gesucht!**

Was verdienen Auszubildende in Hotellerie und Gastronomie?*

1. Lehrjahr	900 €
2. Lehrjahr	1050 €
3. Lehrjahr	1150 €

*Gemäß des aktuellen Lohn- und Gehaltstarifvertrags.

Welche Karrieremöglichkeiten habe ich nach der Ausbildung?

Ob Meister:in, Betriebswirt:in oder anschließendes Studium: Die Karrierechancen im Gastgewerbe sind so gut wie in fast keiner anderen Branche. Auch wer im Ausbildungsbetrieb bleibt, kann schnell aufsteigen. Viele entscheiden sich nach der Ausbildung für einen Aufenthalt im Ausland, andere gründen sogar einen eigenen Betrieb.

Kann ich schon während der Ausbildung meine Karriere anschieben?

Dafür gibt es im Gastgewerbe viele Möglichkeiten.

Abiturient:innen können z.B. die Zusatzqualifikationen Hotel- und Gastronomie- und Küchen- und Servicemanagement parallel zur Ausbildung absolvieren, Schüler:innen mit mittlerem Bildungsabschluss können zusätzlich zum Berufsabschluss die Fachhochschulreife erwerben.

www.wir-gastfreunde.de/zg

Wie kann ich testen, ob die Branche zu mir passt?

Mach doch ein Schnupperpraktikum! So merkst Du schnell, ob Dir die Aufgaben Spaß machen und ob der Betrieb zu Dir passt. Betriebe, die Schnupperpraktika in Deiner Region anbieten, findest Du in der Ausbildungsplatzbörse unter

www.wir-gastfreunde.de

Ausführliche Infos gibt's auf www.wir-gastfreunde.de



* *Koch/Köchin*

Du bist kreativ, interessierst Dich für Lebensmittel und kochst gerne für Dich, Deine Familie oder Freunde?

- Speisen und Menüs kreieren
- Lieferanten auswählen und Lebensmittel beschaffen (Einkauf)

Das sind Deine Aufgaben:

- Fachwissen parat haben, z.B. über Ernährungsregeln oder Hygienevorschriften
- Lebensmittel fachgerecht lagern und zubereiten
- Gäste beraten und betreuen
- Preise für Speisen, Getränke und Menüs kalkulieren
- Speisen kreativ und fachmännisch anrichten
- Menüfolgen planen

Das bietet Dir der Beruf:

- Abwechslung und kreative Freiheit
- Sicherheit für die Zukunft
- Vielseitige Karrierechancen, z.B. im Ausland oder auf einem Kreuzfahrtschiff
- Selbständiges und flexibles Arbeiten
- Teamwork
- Fachwissen über Lebensmittel und deren Verarbeitung

**Der Reiz beim Koch ist das stetige Lernen.
Das fängt an, dass man Gemüse von
A-Z kennenlernt und geht weiter über
Aromen, die man neu entdeckt.**

Max, Danza Restaurant & Weinbar Ludwigsburg

Wer sich als Koch/Köchin ausbilden lassen möchte und Abitur hat, kann gleichzeitig die Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement oder die Zusatzqualifikation Hotel- und Gastronomiemanagement absolvieren. Mit einer Zusatzqualifikation kannst Du schon während der Ausbildung den Grundstein für Deine Karriere legen.

**Diese Möglichkeiten
hast Du nach der Ausbildung:**

- Meisterkurs (Küchenmeister:in)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- staatl. geprüfter Hotelbetriebswirt:in oder Gastronom:in (Hotelfachschule)
- spezialisierte Fortbildung z.B. zum Diätkoch/Diätköchin
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare

Mit einer Ausbildung zum/r Koch/ Köchin hast Du viele **Karrierechancen**. Du kannst bis zum Küchenchef:in oder Wirtschaftsdirektor:in (Food & Beverage Manager:in) aufsteigen. Wer sein eigener Chef:in sein möchte, kann auch einen Betrieb gründen.

**Infos zu Zusatzqualifikationen
& Karrieremöglichkeiten gibt's auf
www.wir-gastfreunde.de**

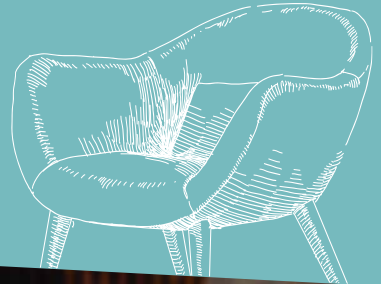


* Hotelfachmann/-frau

Du bist freundlich, hast gerne mit Menschen zu tun und sprichst viele Fremdsprachen?

Das sind Deine Aufgaben:

- an der Hotelrezeption Gäste empfangen und beraten
- ausländischen Gästen auf Englisch weiterhelfen
- Gäste während ihres gesamten Hotelaufenthalts betreuen
- das Hotel und seine Events vermarkten (Marketing)
- Werbung für das Hotel machen
- im Restaurant Speisen und Getränke verkaufen und servieren
- Angebote und Rechnungen erstellen und die Hotelkasse führen
- Events managen
- Gästezimmer vorbereiten und checken
- Personaleinsätze planen



Es gibt nichts Schöneres als das Lächeln von einem Gast zu sehen, wenn man ihm helfen konnte.



Denise, Hotel Liberty Offenburg



Das bietet Dir der Beruf:

- Zusammenarbeit mit verschiedenen Menschen
- Sicherheit für die Zukunft
- Selbständiges und flexibles Arbeiten
- Arbeiten in einem Wohlfühl-Umfeld
- Jede Menge Abwechslung
- vielseitige Karrierechancen z.B. im Ausland oder im Hotelmanagement
- Teamwork

Wer sich als Hotelfachmann/-frau ausbilden lassen möchte und Abitur hat, kann gleichzeitig die Zusatzqualifikation Hotel- und Gastronomie-management absolvieren. Mit einer Zusatzqualifikation kannst Du schon während der Ausbildung den Grundstein für Deine Karriere legen.

Diese Möglichkeiten hast Du nach der Ausbildung:

- Meisterkurs (Hotelmeister:in)
- Fachwirt:in im Gastgewerbe (IHK)
- staatl. geprüfter Hotelbetriebswirt:in oder Gastronom:in (Hotelfachschule)
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare

Mit einer Ausbildung zum/r Hotelfachmann/-frau hast Du viele **Karrierechancen**. Du kannst bis zum Abteilungsleiter:in oder Hoteldirektor:in aufsteigen. Wer sein eigener Chef:in sein möchte, kann auch einen Betrieb gründen.

**Infos zu Zusatzqualifikationen
& Karrieremöglichkeiten gibt's auf
www.wir-gastfreunde.de**





** Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie*

Du bist kommunikativ, organisierst gerne Events und legst Wert auf gutes Benehmen?

Das sind Deine Aufgaben:

- Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber:in
- Beraten der Gäste über Speisen und Getränke
- Verkaufsförderung
- Fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen von Kaffeespezialitäten und Cocktails
- Organisation von Serviceabläufen
- Planen und Organisieren von Veranstaltungen

- Umgang mit Abrechnungs- und Reservierungssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden und Arbeit im Team

Das bietet Dir der Beruf:

- jede Menge Abwechslung
- Teamwork
- Zusammenarbeit mit verschiedenen Menschen
- Know-how über Trends in der Gastronomie
- Gastgeberqualitäten
- selbständiges und flexibles Arbeiten

Ein guter Gastgeber zu sein heißt für mich, Menschen glücklich zu machen, ohne dass sie einem sagen, was sie wollen. Einfach, indem man merkt, was ein Mensch braucht und ihm das gibt, was er nicht erwartet.

Vivienne, Hotel Arthus Aulendorf

”

- vielseitige Karrierechancen z.B. im Ausland
- Sicherheit für die Zukunft

Wer sich als Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie ausbilden lassen möchte und Abitur hat, kann gleichzeitig die Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement oder die Zusatzqualifikation Hotel- und Gastronomiemanagement absolvieren. Mit einer Zusatzqualifikation kannst Du schon während der Ausbildung den Grundstein für Deine Karriere legen.

Diese Möglichkeiten hast Du nach der Ausbildung:

- Meisterkurs (Restaurantmeister:in)
- Fachwirt:in im Gastgewerbe (IHK)
- staatl. geprüfter Hotelbetriebswirt:in oder Gastronom:in (Hotelfachschule)

- Auslandsaufenthalte
- spezialisierte Fortbildung, z.B. zum Sommelier (Weinberater:in) oder Barkeeper:in
- Fachseminare

Mit einer Ausbildung zum/r Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie hast Du viele **Karrierechancen**. Du kannst bis zum Restaurantleiter:in, Wirtschaftsdirktor:in (Food & Beverage Manager) oder Hoteldirektor:in aufsteigen. Wer sein eigener Chef:in sein möchte, kann auch einen Betrieb gründen.

Infos zu Zusatzqualifikationen & Karrieremöglichkeiten gibt's auf www.wir-gastfreunde.de



Das großartige an meinem Beruf ist, dass ich nicht nur den Einblick hinter die reinen Arbeitsabläufe bekomme, sondern auch einen Einblick auf die Zahlen erhalte und merke, was alles hinter einem Hotelbetrieb steckt.

”

Noah, Hotel Europäischer Hof Heidelberg

* Kaufmann/- frau für Hotelmanagement

Du interessierst Dich für betriebswirtschaftliche Abläufe, bist gerne mit Menschen in Kontakt und sprachbegabt?

Das sind Deine Aufgaben:

- Kaufmännische Prozesse im Hotelbetrieb und in der Hotelorganisation steuern und kontrollieren, insbesondere im Rechnungswesen und in der Personalwirtschaft.
 - o Rechnungen erstellen
 - o Verkaufspreise kalkulieren
- o betriebliche Kennzahlen auswerten
- o Statistiken erstellen
- o Hotelkasse führen
- o Kosten und Erträge errechnen
- o Personalplanungen durchführen
- Fachwissen über alle Abteilungen des Hotels besitzen
- an der Rezeption Gäste empfangen, beraten und betreuen
- im Restaurant Speisen und Getränke präsentieren, servieren und verkaufen



Das bietet Dir der Beruf:

- betriebswirtschaftliches Know-how
- jede Menge Abwechslung
- Teamwork
- Zusammenarbeit mit verschiedenen Menschen
- selbständiges und flexibles Arbeiten
- Sicherheit für die Zukunft
- Vielseitige Karrierechancen, z.B. im Hotelmanagement

Diese Möglichkeiten hast Du nach der Ausbildung:

- Meisterkurs (Hotelmeister:in)
- Fachwirt:in im Gastgewerbe (IHK)
- staatl. geprüfter Hotelbetriebswirt:in oder Gastronom:in (Hotelfachschule)
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare

Mit einer Ausbildung zum/r Kaufmann/-frau für Hotelmanagement hast Du viele **Karrierechancen**. Du kannst bis zum Abteilungsleiter:in oder Hoteldirektor:in aufsteigen. Wer sein eigener Chef:in sein möchte, kann auch einen Betrieb gründen.

Infos zu Zusatzqualifikationen und
Karrieremöglichkeiten gibt's auf
www.wir-gastfreunde.de



** Fachmann/-frau für Systemgastronomie*

Du bist gut organisiert, ein Teamplayer und bringst gerne Ideen ein? Fachleute für Systemgastronomie setzen ein standardisiertes, zentral gesteuertes Gastronomiekonzept zum Beispiel in Restaurant-Ketten oder Franchise-Betrieben um.

Das sind Deine Aufgaben:

- Annehmen und Lagern von Waren sowie Überwachen der Bestände
 - Planen des Personaleinsatzes, Anleiten von Mitarbeitenden, Arbeiten im Team
 - Überwachung der Produktqualität und Durchführung von qualitätssichernden Maßnahmen
 - Ermitteln und Beurteilen von betrieblichen Kennzahlen
 - Planen und Durchführen von Marketingaktionen
- Organisieren und Steuern von betrieblichen Abläufen
 - Empfangen, Betreuen und Beraten der Gäste



Das bietet Dir der Beruf:

- jede Menge Abwechslung
- Teamwork
- Zusammenarbeit mit verschiedenen Menschen
- vielseitige Karrierechancen
- selbständiges und flexibles Arbeiten
- Sicherheit für die Zukunft
- Management-Qualitäten

Wer sich als Fachmann/-frau für Systemgastronomie ausbilden lassen möchte und Abitur hat, kann gleichzeitig die Zusatzqualifikation Hotel- und Gastronomiemanagement absolvieren. Mit einer Zusatzqualifikation kannst Du schon während der Ausbildung den Grundstein für Deine Karriere legen.

Diese Möglichkeiten hast Du nach der Ausbildung:

- Fachwirt:in im Gastgewerbe (IHK)
- staatl. geprüfter Hotelbetriebswirt:in oder Gastronom:in (Hotelfachschule)
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare

Mit einer Ausbildung als Fachmann/-frau für Systemgastronomie hast Du viele **Karrierechancen**. Du kannst bis zum Abteilungsleiter:in aufsteigen. Wer sein eigener Chef:in sein möchte, kann auch einen Betrieb gründen.

Infos zu **Karrieremöglichkeiten** gibt's auf www.wir-gastfreunde.de

Mein Plan ist es, mich nach meiner Ausbildung selbstständig zu machen – hier in Deutschland, oder in Ecuador.

Francisco, tobi's Restaurant Stuttgart



Die schönsten Momente sind dann, wenn Du bei den Gästen stehst und sie Dir sagen, dass Du es prima gemacht hast.

”

Tom, Hotel Arthus Aulendorf

**Fachkraft für Gastronomie*

Dich reizt das Gastgewerbe, aber Du weißt nicht, welchen Beruf Du wählen sollst?

Als Fachkraft für Gastronomie lernst Du alle Bereiche des Unternehmens kennen und bist in allen Abteilungen einsetzbar. Du kannst Dich für einen der zwei Schwerpunkte entscheiden: Restaurantservice oder Systemgastronomie.

Das sind Deine Aufgaben:

- Empfangen, betreuen und beraten der Gäste
- Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen von Heiß- und Kaltgetränken, Ausschanken von Getränken
- 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

Das bietet Dir der Beruf:

- abgeschlossene Ausbildung nach zwei Jahren
- jede Menge Abwechslung
- Teamwork
- Zusammenarbeit mit verschiedenen Menschen
- selbständiges und flexibles Arbeiten
- gute Karrierechancen
- Sicherheit für die Zukunft

Diese Möglichkeiten hast Du nach der Ausbildung:

- Zusatzausbildung bei sehr guten Leistungen zum Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder als Fachmann/-frau für Systemgastronomie (je nach Schwerpunktsetzung)
- Fachseminare

Infos zu Zusatzqualifikationen & Karrieremöglichkeiten gibt's auf www.wir-gastfreunde.de



* *Fachkraft Küche*

Du bist ein/e Praktiker:in. Du willst gerne lernen, wie man professionell kocht, möchtest Dich aber weniger mit der Theorie und Zahlen befassen? Dann ist der neue Ausbildungsberuf Fachkraft Küche genau das richtige für Dich.

Das sind Deine Aufgaben:

- Zubereiten von Salaten, Eierspeisen und Gemüsegerichten
- Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Zubereiten von Sättigungsbeilagen
- Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten
- Anrichten und Garnieren von Gerichten und Speisen
- Annehmen und Einlagern von Waren

Es war schon immer mein Ziel, mir hier eine eigene Existenz aufzubauen. Meine Vorstellung ist, dass ich meinen Abschluss gut bestehe und dann eventuell noch eine Weiterbildung zum Koch mache.



Khalil, Naturhotel Holzwurm Sasbachwalden

- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwenden von Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team

Das bietet Dir der Beruf:

- Jede Menge Abwechslung
- Vielseitige Karrierechancen, z.B. im Ausland oder auf einem Kreuzfahrtschiff
- Selbständiges und flexibles Arbeiten
- Teamwork
- Sicherheit für die Zukunft

Diese Möglichkeit hast Du nach der Ausbildung:

Erfolgreiche Absolvent:innen der zweijährigen Ausbildung Fachkraft Küche können nach der Abschlussprüfung ein drittes Ausbildungsjahr aufsetzen und so den Ausbildungsberuf Koch/Köchin erwerben.





* TOP-Ausbildungsbetrieb

Ausbildungsbetriebe können sich deutschlandweit als „TOP-Ausbildungsbetrieb“ zertifizieren lassen. Was die teilnehmenden Betriebe gegenüber anderen Mitbewerbern hervorhebt? Die Auszubildenden selbst werden in den Zertifizierungsprozess mit einbezogen und regelmäßig befragt, ob der Betrieb die Kriterien einhält.

1 Orientierungsphase und Einarbeitungszeit

Ermöglichung eines optimalen Starts in die Ausbildung durch eine angemessene Orientierungsphase und Einarbeitungszeit.

2 Bezugsperson und Ansprechpartner

Jede/r Auszubildende hat eine Bezugsperson im Betrieb die ihm bei Fragen und Problemen als Ansprechpartner/in zur Seite steht.

3 Qualifizierung der Ausbilder

Die Qualifizierung und Präsenz unserer Ausbilder:innen garantiert eine Ausbildung auf fachlich und menschlich hohem Niveau.

4 Arbeitsklima

Das Arbeitsklima ist geprägt von Weltoffenheit, Fairness, Toleranz und Respekt

5 Wertschätzung

Wir wertschätzen die Persönlichkeit und Leistung unserer Auszubildenden und sind offen gegenüber konstruktivem Feedback.



- 6 Förderung der Auszubildenden**
Wir fördern die Teilnahme an berufsbezogenen Projekten, Wettbewerben und Schulungen
- 7 Berufsschule**
Die Berufsschule ist unser Partner bei der dualen Ausbildung, mit dem wir Austausch und Zusammenarbeit pflegen.
- 8 Abschlussprüfung**
Unsere Auszubildenden werden intensiv auf die Abschlussprüfung vorbereitet.
- 9 Karriere und Weiterbildung**
Wir unterstützen unsere Auszubildenden bei der Planung ihrer Karriere und Weiterbildung
- 10 Work-Life-Balance**
Wir achten auf eine Balance von Arbeit und Privatleben.
- 11 Arbeitszeit und Ausbildungsvergütung**
Das Einhalten der gesetzlichen Bestimmungen und des Ausbildungsrahmenplans ist für uns selbstverständlich. Darüber hinaus orientieren wir uns bezogen auf Arbeitszeit und Ausbildungsvergütung an den tariflichen Regelungen.
- 12 Verantwortung**
Verantwortliches Handeln für das Image der gesamten Branche.



Ausbildungsbetriebe, die sich an der Initiative TOP-Ausbildungsbetrieb beteiligen, findest Du unter www.wir-gastfreunde.de/boerse



Weitere Informationen gibt's hier...

Wir beantworten gerne Deine Fragen.



Ruf einfach auf unserer kostenlosen Hotline an:

0800 3030505



Du brauchst mehr
Informationen?
Gerne schicken wir Dir
Infomaterialien zu.

So erreichst Du uns:
DEHOGA Baden-Württemberg
WIR GASTFREUNDE
Augustenstr. 6
70178 Stuttgart
tordasi@dehogabw.de



Alle Infos gibt's auf
www.wir-gastfreunde.de

Social
Media!



Eine Initiative des



DEHOGA
BADEN-WÜRTTEMBERG



Klimaneutral
Druckprodukt
ClimatePartner.com/11873-2210-1007



MIX
Papier | Fördert
gute Waldnutzung
FSC® C011786
www.fsc.org

**Werde
Gastfreund!**



**Kostenlose Ausbildungs-Hotline:
0800 3030505**

**Berufsinfos und Ausbildungsplatzbörse unter:
www.wir-gastfreunde.de**



Herausgeber

WIR GASTFREUNDE

DEHOGA Baden-Württemberg Servicegesellschaft mbH
Augustenstraße 6, 70178 Stuttgart



Chancen fördern
EUROPÄISCHER SOZIALFONDS
IN BADEN-WÜRTTEMBERG

GEFÖRDERT VOM MINISTERIUM FÜR
WIRTSCHAFT, ARBEIT UND TOURISMUS BADEN-WÜRTTEMBERG
AUS MITTELN DES EUROPÄISCHEN SOZIALFONDS



EUROPÄISCHE UNION