



Foto: © DEHOGA Bayern

Die neuen Ausbildungen in Hotellerie und Gastronomie

Deine Branche. Deine Zukunft.

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. Zwei zweijährige und fünf dreijährige Ausbildungsberufe zeigen die Vielfalt der Gastronomiebranche und bilden die Basis für **111 Karrieremöglichkeiten**.

Gemeinsam **#Trends** setzen und **#Chancen** ergreifen – Neue Inhalte, neue Berufsbezeichnungen und ein neuer Ausbildungsberuf:

- # Berufsprofile wurden geschärft, Inhalte und Strukturen attraktiver gestaltet, alle Ausbildungsinhalte auf den neuesten Stand gebracht.
- # Neue Inhalte, neue Berufe, es gibt jetzt Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Kaufleute für Hotelmanagement.
- # Ganz neu ist die zweijährige Ausbildung zur Fachkraft Küche.
- # Insgesamt wird mehr Wert auf Digitales, Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit, Ernährungstrends und Teamwork gelegt.
- # Die Prüfungen wurden modernisiert.
- # Flexible Arbeitszeiten, Toleranz und Vielfalt.
- # Wer einen zweijährigen Beruf lernt, bekommt Zeit und Prüfungsleistungen angerechnet, wenn er oder sie danach im dreijährigen Beruf weitermacht.

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





#teamworkmitleidenschaft

Starte Deine **Ausbildung** zum/zur

Fachkraft für Gastronomie (m/w/d) Schwerpunkte Restaurantservice oder Systemgastronomie



Foto: Nik Merkulyov, Adobe



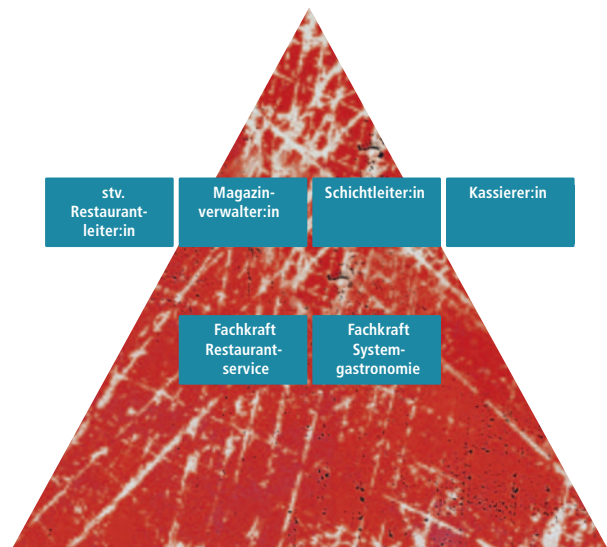
Empfohlener Schulabschluss:
Hauptschulabschluss

Arbeitszeit:
5 Tage / 40 Stunden

Ausbildungsdauer:
2 Jahre

Ausbildungsvergütung:
1. Jahr: 1.000 Euro
2. Jahr: 1.100 Euro

Fachkräfte für Gastronomie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen und kassieren. Die Fachkräfte sind Gesicht und Stimme ihres Betriebes gegenüber dem Gast. Ihre Aufgabe ist es, das Gasterlebnis zu gestalten, freundliche und fachkundige Berater, Verkäufer und Kümmerer zu sein. Dafür lernen sie auch in der Küche die Grundlagen über Lebensmittel und ihre Verwendung in der Gastronomie sowie im Wirtschaftsdienst alles Wichtige zur Gestaltung und Pflege von Gasträumen. Ausgebildet wird z.B. in Restaurants, Cafés oder Gasthöfen, aber auch in Restaurantketten oder in Hotels mit gastronomischem Angebot. Azubi und Ausbildungsbetrieb vereinbaren miteinander entweder den Schwerpunkt Restaurantservice oder den Schwerpunkt Systemgastronomie. Diese Wahl beeinflusst Ausbildungsinhalte und Prüfung mit. Im Schwerpunkt Restaurantservice liegt der Fokus auf dem Bedienen von Gästen am Tisch und auf der Kommunikation mit den Gästen. Im Schwerpunkt Systemgastronomie wird insbesondere der Umgang mit den Markenstandards vermittelt, die in den Kettenbetrieben von überragender Bedeutung sind, sei es in der Produktion, sei es im Umgang mit Gästen.



Was lernt eine Fachkraft Gastronomie während der Ausbildung?



- # Zubereiten und Servieren von Speisen und Getränken
- # Zubereiten von Heiß- und Kaltgetränken
- # Lagerhaltung
- # Herrichten und Pflege von Gasträumen
- # Nutzen von verkaufsfördernden Maßnahmen
- # Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- # Nachhaltigkeit und Hygiene
- # Arbeiten im Team

Schwerpunkt Restaurantservice: Empfangen, Betreuen und Beraten von Gästen, Zubereiten und Anrichten von einfachen Speisen
Schwerpunkt Systemgastronomie: Arbeiten in der Küche mit markenspezifischen Produktionsstandards