



#gastgebervonmorgen

Starte Deine Ausbildung

im Hotel- und Gaststättengewerbe

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.**





Foto: Nik Merkulov, Adobe

#mitlächelnGewinnen

Starte Deine **Ausbildung** zum/zur

Fachmann/Fachfrau für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie



Empfohlener Schulabschluss:
Hauptschule,
mittlerer Bildungsabschluss

Arbeitszeit:
5 Tage / 40 Stunden

Ausbildungsdauer:
3 Jahre

Ausbildungsvergütung:
1. Jahr: 1.000 Euro
2. Jahr: 1.100 Euro
3. Jahr: 1.200 Euro

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie haben das Wohlergehen ihrer Gäste im Blick. Sie haben die Gastgeberrolle im Restaurant, an der Bar und bei den unterschiedlichsten Arten von Veranstaltungen. Sie beherrschen alle Abläufe, vom saison- und anlassbezogenen Vorbereiten der Räume über das Beraten der Gäste und das fachgerechte Servieren von Getränken, Speisen und Menüs bis zur Rechnungserstellung. Auch bei der Organisation und Durchführung von Tagungen, Banketts und Feiern behalten sie stets den Durchblick.

Betriebsleiter:in / Hoteldirektor:in / selbstständige:r Unternehmer:in



Was lernt ein(e) Fachmann/Fachfrau für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie während der Ausbildung?



- # Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber
- # Beraten der Gäste über Speisen und Getränke
- # Nutzen von verkaufsfördernden Maßnahmen
- # Zubereiten und fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken – Neue Zusatzqualifikation: Bar und Wein
- # Zubereiten 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 Arbeiten im Team