



#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.**





# #allroundtalentsein

## Starte Deine **Ausbildung** zum/zur

## Hotelfachmann/Hotelfachfrau



Foto: Nik Merkulov, Adobe

**i**

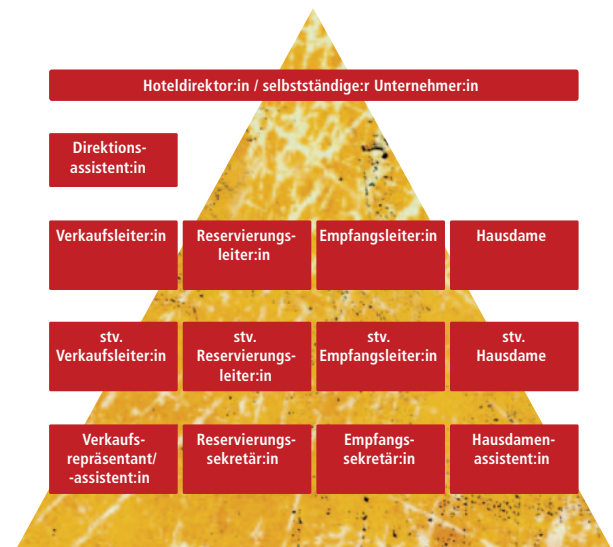
**# Empfohlener Schulabschluss:**  
mittlerer Bildungsabschluss oder Abitur

**# Arbeitszeit:**  
5 Tage / 40 Stunden

**# Ausbildungsdauer:**  
3 Jahre (Verkürzung möglich)

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

Hotelfachleute sind Allrounder, 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 umfangreich 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, während des Anreiseprozesses oder über digitale Kanäle.



## Was lernt ein(e) Hotelfachmann/Hotelfachfrau während der Ausbildung?

**i**

- # Umgang mit Gästen und Gestaltung des Gasterlebnisses
- # 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 – Neue Zusatzqualifikation: Bar und Wein
- # Vorbereitung auf spätere Führungsaufgaben: Mitarbeiterführung und Management
- # Arbeiten mit Buchungsplattformen und IT-Hotelsystemen
- # Schnittstellenmanagement