Die neuen 7
Eine Branche voller Chancen

7

Berufesteckbriefe

- Was wird gemacht?
- Wo wird gearbeitet?
- Was wird gelernt?
- Wie lange dauert die Ausbildung?
- Wie sind die Arbeitszeiten?
- Welche Eigenschaften sollte man mitbringen?
- Was kann man mit der Ausbildung machen?

bibb Bundesinstitut für Berufsbildung

Inhaltsverzeichnis

03 **Fachkraft für Gastronomie** - Fachkräfte für Gastronomie sind die Allrounder im Gastgewerbe insbesondere im Verkauf und in der Gästebetreuung. Die Ausbildung beinhaltet einen viermonatigen Schwerpunkt entweder im Restaurantservice oder in der Systemgastronomie.

04 **Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie** - Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sind die ersten Ansprechpartner für die Gäste: Sie planen und organisieren Veranstaltungen, koordinieren Serviceabläufe und beraten und betreuen Gäste.

06 **Fachmann für Systemgastronomie / Fachfrau für Systemgastronomie** - Fachleute für Systemgastronomie sind die künftigen Restaurantmanager*innen: Sie organisieren alle Bereiche eines Restaurants nach einem zentral festgelegten Gastronomiekonzept. Sie steuern die Arbeitsabläufe und überwachen die Qualität der Produkte und Prozesse.

07 **Hotelfachmann / Hotellfachfrau** - Hotelfachleute sind die Allrounder in Beherbergungsbetrieben. Sie betreuen Gäste von der Ankunft bis zur Abreise. Sie organisieren das Housekeeping genauso wie den Frühstücksdienst und Veranstaltungen. Darüber hinaus übernehmen sie kaufmännisch-verwaltende Aufgaben in der Reservierung, im Verkauf und im Marketing.

09 **Kaufmann für Hotelmanagement / Kauffrau für Hotelmanagement** - Kaufleute für Hotelmanagement arbeiten meistens hinter den Kulissen und sind für die kaufmännische Steuerung eines Hotels zuständig. Sie übernehmen Aufgaben im Einkauf, in der Buchhaltung und im Personalwesen.

10 **Fachkraft Küche** - Fachkräfte Küche unterstützen Köche und Köchinnen bei der Zubereitung von Speisen und Gerichten und bei den vor- und nachbereitenden Aufgaben. Daneben bereiten sie selbstständig einfache Speisen und Gerichte zu.

11 **Koch / Köchin** - Köche und Köchinnen sind die Chefs in der Küche. Sie beherrschen alle Tätigkeiten, die für die Herstellung von Speisen und Gerichten erforderlich sind vom Einkaufen, Lagern und Prüfen der Waren über die Koordination der Speisenreihenfolge, die Zubereitung bis zum kreativen Präsentieren der Speisen.

1 Fachkraft für Gastronomie

Fachkräfte für Gastronomie sind die Allrounder im Gastgewerbe insbesondere im Verkauf und in der Gästebetreuung. Die Ausbildung beinhaltet einen viermonatigen Schwerpunkt entweder im Restaurantservice oder in der Systemgastronomie.

1. Was machen Fachkräfte für Gastronomie?

Fachkräfte für Gastronomie nehmen Warenlieferungen in Empfang und prüfen sie, sie kontrollieren die Lagerbestände und helfen bei der Zubereitung und Präsentation von Speisen. Im Restaurantservice dekorieren sie Gasträume und Tische und empfangen und bedienen die Gäste. Außerdem arbeiten sie an der Bar oder am Getränkeausschank, bereiten dort Getränke zu und schenken diese aus. In der Systemgastronomie bereiten sie Speisen und Getränke zu, betreuen und bedienen die Gäste.

2. Wo arbeiten Fachkräfte für Gastronomie?

Fachkräfte für Gastronomie arbeiten insbesondere in gastronomischen Betrieben wie Restaurants, Gasthöfen, Cafés und Bars, in der Systemgastronomie, in der Gemeinschaftsgastronomie, in der Hotellerie und im Catering. Dort werden sie in der Regel auch ausgebildet.

3. Was lernt man während der Ausbildung?

Fachkräfte für Gastronomie lernen im Laufe ihrer Ausbildung alle Bereiche des Betriebes kennen. Sie erlernen die Annahme und Lagerung von Waren und die Zubereitung von einfachen Gerichten. Ein großer Teil der Ausbildungszeit entfällt auf den Bereich Service und Gästebetreuung. Zudem wird in die viermonatigen Schwerpunkte Restaurantservice und Systemgastronomie unterschieden.

Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt. Je nach Bundesland wird der Berufsschulunterricht in Teilzeitform an ein bis zwei Tagen pro Woche oder auch in Blockform angeboten.

4. Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildungsdauer beträgt zwei Jahre.

5. Wie sind die Arbeitszeiten?

Die Arbeitszeiten hängen von den Öffnungszeiten des Ausbildungsbetriebes ab; i.d.R. können die Arbeitszeiten auch abends, am Wochenende und an Feiertagen liegen. Dazu kann es sein, dass die Arbeitszeiten im Schichtdienst organisiert sind. Die Arbeitszeiten werden i.d.R. auf eine 5-Tage-Woche verteilt.

6. Welchen Schulabschluss und welche Eigenschaften sollte man mitbringen?

Rechtlich vorgeschrieben ist kein bestimmter Schulabschluss bzw. gar kein Schulabschluss. Von Vorteil ist aber, wenn man mindestens einen Hauptschulabschluss hat. Was ein Ausbildungsbetrieb letztlich voraussetzt, hängt vom Einzelfall ab.

Angehende Fachkräfte für Gastronomie sollten insbesondere folgende Eigenschaften mitbringen:

- Spaß am Umgang mit Menschen,
- Kontaktbereitschaft,
- Kunden- und Serviceorientierung,
- Team- und Kommunikationsfähigkeit und
- praktische Begabung.

7. Was kann man nach der Ausbildung machen?

Für Fachkräfte für Gastronomie gibt es vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten vor allem im Service und am Buffet. Auch betriebliche Karrieren beispielsweise zum / zur Schichtleiter*in und zum /zur Restaurantleiter*in sind möglich.

Des Weiteren ist es auch möglich, das 3. Ausbildungsjahr zum Fachmann / zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder zum Fachmann / zur Fachfrau für Systemgastronomie anzuschließen und so einen zweiten Ausbildungsabschluss zu erwerben. Die Berufsaussichten sind nicht nur auf den deutschen Arbeitsmarkt beschränkt. Als Fachkraft für Gastronomie sind berufliche Auslandsaufenthalte ebenfalls möglich.

Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl von Weiterbildungsmöglichkeiten wie z.B. Sommelier / Sommelière, Geprüfte/r Barmeister*in, Geprüfte/r Restaurantmeister*in, Fachwirt*in im Gastgewerbe, Staatlich Geprüfte/r Betriebswirt*in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe.

2 Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sind die ersten Ansprechpartner/innen für die Gäste: Sie planen und organisieren Veranstaltungen, koordinieren Serviceabläufe und beraten und betreuen Gäste.

1. Was machen Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie?

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie arbeiten in erster Linie im Service: sie dekorieren die Gasträume und Tische, empfangen die Gäste, beraten über die Speise- und Getränkeauswahl und nehmen Bestellungen entgegen. Sie bereiten bestimmte Speisen und Getränke am Tisch des Gastes zu und servieren. Sie bedienen Reservierungs- und Kassensysteme und erstellen Abrechnungen.

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie führen selbstständig eine Servicestation, sie planen und koordinieren die Serviceabläufe und leiten andere Mitarbeitende an. Außerdem arbeiten sie an der Bar oder am Getränkeausschank, bereiten dort Getränke zu und schenken diese aus. Darüber hinaus sind sie die Fachleute für alle Arten von Veranstaltungen. Daher sind Konzeption, Planung und Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten weitere wichtige Aufgaben.

2. Wo arbeiten Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie?

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie arbeiten insbesondere in Restaurants, Gasthöfen, Hotels, im Catering, in der Gemeinschaftsgastronomie oder im Messe- und Veranstaltungswesen. Dort werden sie in der Regel auch ausgebildet.

3. Was lernt man während der Ausbildung?

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie lernen im Laufe ihrer Ausbildung alle Restaurantbereiche kennen. Um ihre Produktkompetenz für die Getränke und Speisen aufzubauen, lernen sie den richtigen Umgang mit den Lebensmitteln bereits ab der Warenannahme und -lagerung und auch in der Küche. Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie werden insbesondere in der Gästebetreuung, an der Bar und im Service ausgebildet, inklusive aller damit verbundener Tätigkeiten wie beispielsweise der Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen und besonderen Servierarten am Gasttisch.

Dazu erlernen sie die Planung und Koordinierung von Serviceabläufen verbunden mit der Anleitung und Führung von Mitarbeitenden. Ein weiterer großer Ausbildungsbereich ist die Konzeption, Or-

ganisation und Durchführung von Veranstaltungen. Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt. Je nach Bundesland wird der Berufsschulunterricht an ein bis zwei Tagen pro Woche oder auch in Blockform angeboten.

4. Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildungsdauer beträgt drei Jahre.

5. Wie sind die Arbeitszeiten?

Die Arbeitszeiten hängen von den Öffnungszeiten des Ausbildungsbetriebes ab; i.d.R. können die Arbeitszeiten auch abends, am Wochenende und an Feiertagen liegen. Dazu kann es sein, dass die Arbeitszeiten im Schichtdienst organisiert sind. Die Arbeitszeiten werden i.d.R. auf eine 5-Tage-Woche verteilt.

6. Welchen Schulabschluss und welche Eigenschaften sollte man mitbringen?

Rechtlich vorgeschrieben ist kein bestimmter Schulabschluss bzw. gar kein Schulabschluss. Von Vorteil ist es aber, wenn man mindestens einen Hauptschulabschluss hat. Einige Betriebe erwarten auch die Fachoberschulreife (Mittlere Reife). Was ein Ausbildungsbetrieb letztlich voraussetzt, hängt vom Einzelfall ab.

Angehende Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sollten folgende Eigenschaften mitbringen:

- Spaß am Umgang mit Menschen,
- Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung,
- Team- und Kommunikationsfähigkeit,
- Organisationstalent,
- Merkfähigkeit und rechnerische Fähigkeiten.

7. Was kann man nach der Ausbildung machen?

Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie stehen betriebliche Karrierewege beispielsweise als Restaurantleiter*in, Bankettleiter*in oder F&B-Manager*in offen. Eine weitere Möglichkeit ist, sich selbstständig zu machen.

Dazu steht einem mit einem Abschluss als Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie im wahrsten Sinne die Welt offen. Keine andere Branche ist so international und so vielseitig. Daher sind Auslandsaufenthalte oder auch Tätigkeiten auf Kreuzfahrtschiffen nach der Ausbildung keine Seltenheit.

Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl von Weiterbildungsmöglichkeiten wie z.B. Sommelier / Sommelière, Geprüfte/r Barmeister *in, Geprüfte/r Restaurantmeister*in, Fachwirt*in im Gastgewerbe, Geprüfte/r Veranstaltungsfachwirt*in, Staatlich Geprüfte/r Betriebswirt*in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe.

3 Fachmann für Systemgastronomie / Fachfrau für Systemgastronomie

Fachleute für Systemgastronomie sind die künftigen Restaurantmanager*innen: Sie organisieren alle Bereiche eines Restaurants nach einem zentral festgelegten Gastronomiekonzept. Sie steuern die Arbeitsabläufe und überwachen die Qualität der Produkte und Prozesse.

1. Was machen Fachleute für Systemgastronomie?

Fachleute für Systemgastronomie sorgen dafür, dass die Standards einer Restaurantkette im Betrieb eingehalten und korrekt umgesetzt werden. Dafür organisieren und steuern sie die Arbeitsabläufe im Einkauf, in der Lagerhaltung, der Küche, in der Gästebetreuung und im Service. Sie überwachen die Produktqualität und die Einhaltung der Hygienestandards in allen Bereichen. Sie planen den Personaleinsatz und leiten Mitarbeitende an. Zudem kontrollieren sie die Kostenentwicklung, werten betriebliche Kennzahlen aus, planen und realisieren Marketingmaßnahmen.

Produktzubereitung, die Betreuung von Gästen und auch der Umgang mit Reklamationen sind weitere Aufgaben.

2. Wo arbeiten Fachleute für Systemgastronomie?

Fachleute für Systemgastronomie arbeiten insbesondere in gastronomischen Betrieben, die auf Basis eines standardisierten Konzeptes gesteuert werden. Diese Konzepte reichen von Selbstbedienung bis zum Full-Service wie in klassischen Restaurants. Dort werden sie in der Regel auch ausgebildet.

3. Was lernt man während der Ausbildung?

Um die steuernden Aufgaben wahrnehmen zu können, müssen die Fachleute für Systemgastronomie zunächst alle Restaurantbereiche kennenlernen: sie erlernen die Annahme und Lagerung von Waren, sie arbeiten in der Produktzubereitung ebenso wie im Wirtschaftsdienst. In der Gästebetreuung und im Service werden sie ebenfalls ausgebildet. Dazu erwerben sie Kompetenzen im Bereich Systemorganisation und Systemmanagement, im Marketing und in der Warenwirtschaft. Sie werden für vielfältige Personalaufgaben ausgebildet ebenso wie für die kaufmännische Steuerung und Kontrolle. Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt. Je nach Bundesland wird der Berufsschulunterricht an ein bis zwei Tagen pro Woche oder auch in Blockform angeboten.

4. Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildungsdauer beträgt drei Jahre.

5. Wie sind die Arbeitszeiten?

Die Arbeitszeiten hängen von den Öffnungszeiten des Ausbildungsbetriebes ab; i.d.R. können die Arbeitszeiten auch abends, am Wochenende und an Feiertagen liegen. Dazu kann es sein, dass die Arbeitszeiten im Schichtdienst organisiert sind. Die Arbeitszeiten werden in der Regel auf eine 5-Tage-Woche verteilt.

6. Welchen Schulabschluss und welche Eigenschaften sollte man mitbringen?

Rechtlich vorgeschrieben ist kein bestimmter Schulabschluss bzw. gar kein Schulabschluss. Von Vorteil ist es aber, wenn man mindestens einen Hauptschulabschluss hat. Einige Betriebe erwarten auch die Fachoberschulreife (Mittlere Reife) oder auch das (Fach-)Abitur. Was ein Ausbildungsbetrieb letztlich voraussetzt, hängt vom Einzelfall ab.

Angehende Fachleute für Systemgastronomie sollten folgende Eigenschaften mitbringen:

- Spaß am Umgang mit Menschen,
- Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung,
- Team- und Kommunikationsfähigkeit,
- Organisationstalent und Flexibilität,
- gutes Zahlenverständnis und
- kaufmännisches Denken.

7. Was kann man nach der Ausbildung machen?

Fachleute für Systemgastronomie sind die künftigen Restaurantmanager*innen. Sie können betrieblich Karriere machen beispielsweise als Restaurantleiter*in oder Bezirksleiter*in.

Eine weitere Möglichkeit ist die Selbstständigkeit als Franchisenehmer*in. Daneben findet man mit einem Abschluss als Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie auch international viele Beschäftigungsmöglichkeiten, so dass Auslandsaufenthalte keine Seltenheit sind. Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl von Weiterbildungen wie z.B. Geprüfte/r Restaurantmeister*in, Fachwirt*in im Gastgewerbe, Staatlich Geprüfte/r Betriebswirt*in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe oder kaufmännische Fortbildungsabschlüsse z.B. im Bereich Einkauf oder Marketing.

Hotelfachmann / Hotelfachfrau

Hotelfachleute sind die Allrounder in Beherbergungsbetrieben. Sie betreuen Gäste von der Ankunft bis zur Abreise. Sie organisieren das Housekeeping genauso wie den Frühstücksdienst und Veranstaltungen. Darüber hinaus übernehmen sie kaufmännisch-verwaltende Aufgaben in der Reservierung, im Verkauf und im Marketing.

1. Was machen Hotelfachleute?

Hotelfachleute betreuen Gäste vor, während und nach ihrem Aufenthalt: Sie bedienen die Hotelgäste am Empfang vom Check-in bis zum Check-out, führen die Hotelkasse, koordinieren die unterschiedlichen Gästewünsche mit den anderen Bereichen oder auch mit externen Partnern und stehen als erste Ansprechpartner zur Verfügung.

Daneben sind sie im Verkauf tätig, überwachen Buchungsplattformen, erstellen Angebote und verhandeln mit Reiseveranstaltern. Sie koordinieren den Frühstücksdienst und das Housekeeping; dafür planen sie auch den Personaleinsatz und leiten Mitarbeitende an. Sie organisieren auch Veranstaltungen wie z.B. Tagungen und führen Marketingmaßnahmen durch.

2. Wo arbeiten Hotelfachleute?

Hotelfachleute arbeiten in Beherbergungsbetrieben, insbesondere in Hotels, Gasthöfen und Pensionen. Dort werden sie in der Regel auch ausgebildet.

3. Was lernt man während der Ausbildung?

Für das vielseitige Berufsprofil durchlaufen die angehenden Hotelfachleute zunächst alle Bereiche eines Hotels: sie erlenen die Annahme und Lagerung von Waren, sie arbeiten in der Küche ebenso wie im Service. Dazu werden sie im Wirtschaftsdienst, am Empfang und in der Reservierung ausgebildet. Nach dieser Basis folgen im Anschluss die organisatorisch ausgerichteten Inhalte wie beispielsweise die Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereiches, das Housekeeping-Management und das Food-and-Beverage-Management sowie die Organisation von Veranstaltungen. Häufig sind an diese Aufgabenbereiche auch Kompetenzen zur Anleitung und Führung von Mitarbeitenden gekoppelt. Dazu erlernen sie Maßnahmen des Channel-Managements und des Revenue-Managements sowie des Marketings.

Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt. Je nach Bundesland wird der Berufsschulunterricht an ein bis zwei Tagen pro Woche oder auch in Blockform angeboten.

4. Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildungsdauer beträgt drei Jahre.

5. Wie sind die Arbeitszeiten?

Die Arbeitszeiten hängen von den Öffnungszeiten des Ausbildungsbetriebes ab; meist haben Hotels lange Öffnungszeiten oder sind sogar rund um die Uhr geöffnet, d.h. dass die Arbeitszeiten auch abends, am Wochenende und an Feiertagen liegen. Häufig werden die Arbeitszeiten im Schichtdienst organisiert. Die Arbeitszeiten werden i.d.R. auf eine 5-Tage-Woche verteilt.

6. Welchen Schulabschluss und welche Eigenschaften sollte man mitbringen?

Rechtlich vorgeschrieben ist kein bestimmter Schulabschluss bzw. gar kein Schulabschluss. Von Vorteil ist es aber, wenn man mindestens einen Hauptschulabschluss hat. Einige Betriebe erwarten die Fachoberschulreife (Mittlere Reife) oder auch das (Fach)Abitur. Was ein Ausbildungsbetrieb letztlich voraussetzt, hängt vom Einzelfall ab.

Angehende Hotelfachleute sollten folgende Eigenschaften mitbringen:

- Spaß am Umgang mit Menschen,
- Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung,
- Team- und Kommunikationsfähigkeit,
- Organisationstalent und Flexibilität.

7. Was kann man nach der Ausbildung machen?

Aufgrund Ihrer generalistischen Ausbildung finden Hotelfachleute in allen Bereichen eines Hotels vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten.

Insbesondere gilt dies für den Empfang und auch für die Reservierungs- und Verkaufsbereiche oder auch für das Housekeeping-Management. Betriebliche Karrierewege können beispielsweise über die Empfangs- oder Verkaufsleitung bis in die Hoteldirektion führen.

Mit einem Abschluss als Hotelfachmann / Hotelfachfrau steht einem im wahrsten Sinne die Welt offen. Keine andere Branche ist so international und so vielseitig. Daher sind Auslandsaufenthalte oder auch Tätigkeiten auf Kreuzfahrtschiffen nach der Ausbildung keine Seltenheit. Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl von Weiterbildungsmöglichkeiten wie z.B. Geprüfte/r Hotelmeister*in, Fachwirt*in im Gastgewerbe oder Staatlich Geprüfte/r Betriebswirt*in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe.

5 Kaufmann für Hotelmanagement / Kauffrau für Hotelmanagement

Kaufleute für Hotelmanagement arbeiten meistens hinter den Kulissen und sind für die kaufmännische Steuerung eines Hotels zuständig. Sie übernehmen Aufgaben im Einkauf, in der Buchhaltung und im Personalwesen.

1. Was machen Kaufleute für Hotelmanagement?

Kaufleute für Hotelmanagement halten im Hintergrund die Fäden zusammen, sie steuern die verschiedenen Bereiche des Hotelbetriebes unter wirtschaftlichen Aspekten.

Ihre Hauptaufgaben liegen im kaufmännisch-verwaltenden Bereich: Sie holen Angebote ein, wählen Lieferanten aus und kalkulieren Verkaufspreise. Ebenso erarbeiten sie Marketingmaßnahmen, entwickeln Preisstrategien und wählen Vertriebskanäle aus. Des Weiteren wickeln sie den Zahlungsverkehr ab, führen die Buchhaltung, ermitteln betriebliche Kennzahlen und werten diese aus. Ein weiteres wichtiges Aufgabenfeld ist der Personalbereich mit der Personalplanung und Einstellung sowie der Schulung von Mitarbeitenden.

2. Wo arbeiten Kaufleute für Hotelmanagement?

Kaufleute für Hotelmanagement arbeiten vorwiegend im kaufmännisch-verwaltenden Bereich in Beherbergungsbetrieben, Hotelkooperationen und Hotelketten. Dort werden sie in der Regel auch ausgebildet.

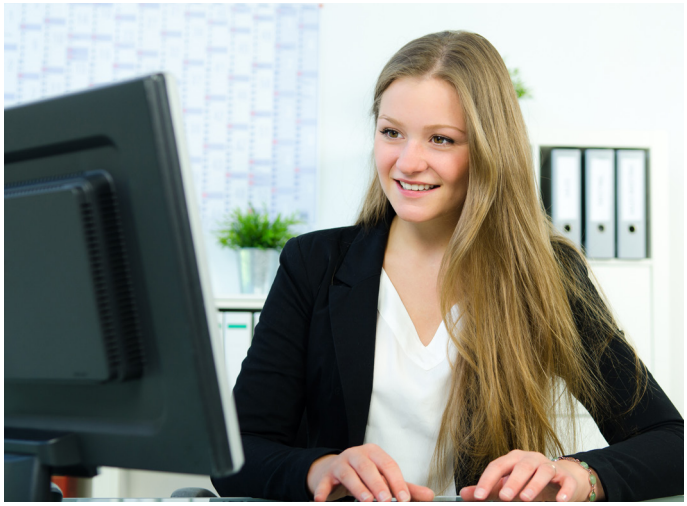
3. Was lernt man während der Ausbildung?

Um die anspruchsvollen und vielfältigen Aufgaben zu erfüllen, durchlaufen angehende Kaufleute für Hotelmanagement zunächst alle Bereiche eines Hotels: sie erlenen die Annahme und Lagerung von Waren, sie arbeiten in der Küche ebenso wie im Service. Dazu werden sie im Wirtschaftsdienst, am Empfang und in der Reservierung ausgebildet. Nach dieser Basis folgen im Anschluss die kaufmännisch ausgerichteten Inhalte wie beispielsweise die Planung des Channel- und Revenue-Managements, die Entwicklung von Marketingmaßnahmen und die Kalkulation von Veranstaltungen. Weitere wichtige Ausbildungsinhalte sind das Personalwesen, Warenwirtschaft und Einkauf und natürlich die kaufmännische Steuerung und Kontrolle.

Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt. Je nach Bundesland wird der Berufsschulunterricht an ein bis zwei Tagen pro Woche oder auch in Blockform angeboten.

4. Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildungsdauer beträgt drei Jahre.



5. Wie sind die Arbeitszeiten?

Da Kaufleute für Hotelmanagement überwiegend kaufmännisch-verwaltend arbeiten, sind ihre Arbeitszeiten häufig mit den Arbeitszeiten anderer Büroberufe vergleichbar und werden i.d.R. auf eine 5-Tage-Woche verteilt. Dennoch kann es sein, dass für einige der Bereiche auch Wochenenddienste und Feiertagsarbeit sowie Schichtdienste anfallen.

6. Welchen Schulabschluss und welche Eigenschaften sollte man mitbringen?

Rechtlich vorgeschrieben ist kein bestimmter Schulabschluss bzw. gar kein Schulabschluss. Von Vorteil ist es aber, wenn man mindestens einen

Hauptschulabschluss oder die Fachoberschulreife (Mittlere Reife) hat. Viele Betriebe erwarten auch das (Fach)Abitur. Was ein Ausbildungsbetrieb letztlich voraussetzt, hängt vom Einzelfall ab.

Angehende Kaufleute für Hotelmanagement sollten folgende Eigenschaften mitbringen:

- Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung,
- Team- und Kommunikationsfähigkeit,
- Organisationstalent und Flexibilität,
- gutes Zahlenverständnis und kaufmännisches Denken.

7. Was kann man nach der Ausbildung machen?

Kaufleute für Hotelmanagement sind in den kaufmännischen Bereichen wie beispielsweise Channel- und Revenue-Management, Buchhaltung und Personalwesen tätig, auch sind verschiedene betriebliche Karrierewege als z.B. Controller, Personalleiter*in bis Hoteldirektor*in möglich.

Diese Beschäftigungsmöglichkeiten sind nicht nur auf Deutschland beschränkt. Mit einem Abschluss zum Kaufmann / zur Kauffrau für Hotelmanagement stehen einem auch internationale Berufserfahrungen offen.

Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl von Weiterbildungsmöglichkeiten wie z.B. Geprüfte/r Hotelmeister*in, Fachwirt*in im Gastgewerbe oder Staatlich Geprüfte/r Betriebswirt*in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe oder kaufmännische Fortbildungsabschlüsse z.B. im Bereich Einkauf, Controlling oder Personal.

6 Fachkraft Küche

Fachkräfte Küche unterstützen Köche und Köchinnen bei der Zubereitung von Speisen und Gerichten und bei den vor- und nachbereitenden Aufgaben. Daneben bereiten sie selbstständig einfache Speisen und Gerichte zu.

1. Was machen Fachkräfte Küche?

Fachkräfte Küche nehmen Warenlieferungen in Empfang und prüfen sie, sie kontrollieren die Lagerbestände und helfen bei der Zubereitung und Präsentation von Speisen und Gerichten sowie bei den vor- und nachbereitenden Arbeiten. Daneben bereiten sie selbstständig Sättigungsbeilagen und einfache Speisen und Gerichte zu.

2. Wo arbeiten Fachkräfte Küche?

Fachkräfte Küche arbeiten vorwiegend in der Hotellerie und Gastronomie, insbesondere in Hotels und Restaurants sowie in der Gemeinschaftsgastronomie zum Beispiel in Schulen, Mensen, Krankenhäusern, Altenheimen und Betriebsrestaurants. Dort werden sie in der Regel auch ausgebildet.

3. Was lernt man während der Ausbildung?

Fachkräfte Küche erlernen neben den typischen Kücheninhalten auch den Umgang mit Gästen und werden auch für kurze Zeit im Service, im Wirtschaftsdienst und in der Warenannahme und -lagerung ausgebildet. Der Fokus liegt aber auf den Tätigkeiten in der Küche: Sie erlernen grundlegende Arbeitstechniken und die Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen, Sättigungsbeilagen, Salaten, Eierspeisen sowie von einfachen Speisen und Gerichten. Daneben erlernen sie das Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts.

Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt. Je nach Bundesland wird der Berufsschulunterricht in Teilzeitform an ein bis zwei Tagen pro Woche oder auch in Blockform angeboten.

4. Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildungsdauer beträgt zwei Jahre.

5. Wie sind die Arbeitszeiten?

Die Arbeitszeiten hängen von den Öffnungszeiten des Ausbildungsbetriebes ab; i.d.R. können die Arbeitszeiten auch abends, am Wochenende und an Feiertagen liegen. Dazu kann es sein, dass die Arbeitszeiten im Schichtdienst organisiert sind. Die Arbeitszeiten werden in der Regel auf eine 5-Tage-Woche verteilt.

6. Welchen Schulabschluss und welche Eigenschaften sollte man mitbringen?

Rechtlich vorgeschrieben ist kein bestimmter Schulabschluss bzw. gar kein Schulabschluss. Von Vorteil ist aber, wenn man mindestens einen Hauptschulabschluss hat. Was ein Ausbildungsbetrieb letztlich voraussetzt, hängt vom Einzelfall ab. Angehende Fachkräfte Küche sollten insbesondere folgende Eigenschaften mitbringen:

- Kontaktbereitschaft und Teamfähigkeit,
- Kunden- und Serviceorientierung und
- guter Geruchs- und Geschmackssinn.

7. Was kann man nach der Ausbildung machen?

Fachkräfte Küche sind im Küchenbereich tätig und können z.B. als Postenchef arbeiten. Betriebliche Karrieren beispielsweise zum / zur Schichtleiter*in und zum /zur Restaurantleiter*in sind möglich. Ebenfalls können Fachkräfte Küche nach Abschluss der Ausbildung noch das 3. Ausbildungsjahr zum Koch / zur Köchin anschließen und so einen zweiten Ausbildungsabschluss erwerben.

Die Berufsaussichten sind nicht nur auf den deutschen Arbeitsmarkt beschränkt. Als Fachkraft Küche sind berufliche Auslandsaufenthalte ebenfalls möglich. Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl von Weiterbildungsmöglichkeiten wie z.B. Geprüfter Diätkoch / Geprüfte Diätköchin, Fachwirt* im Gastgewerbe, Geprüfte/r Küchenmeister*in oder Staatlich Geprüfte/r Betriebswirt*in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe.

7 Koch / Köchin

Köche und Köchinnen sind die Chefs in der Küche. Sie beherrschen alle Tätigkeiten, die für die Herstellung von Speisen und Gerichten erforderlich sind vom Einkaufen, Lagern und Prüfen der Waren über die Koordination der Speisenreihenfolge, die Zubereitung bis zum kreativen Präsentieren der Speisen.

1. Was machen Köche und Köchinnen?

Köche und Köchinnen beherrschen alle Aufgaben rund um die Herstellung von Speisen und Gerichten. Dies beginnt damit, dass sie Speiseangebote planen und kalkulieren können, sowohl den Wareneinsatz als auch Verkaufspreise. Sie kaufen und bestellen erforderliche Lebensmittel, prüfen und lagern sie. Köche und Köchinnen bereiten Gerichte und Speisen selbst zu, richten diese an und kennen sich aus mit Inhaltsstoffen und Zubereitungsarten. Darüber hinaus planen und organisieren sie Arbeitsabläufe in der Küche, d.h. sie sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden. Insbesondere achten sie auf einen nachhaltigen Einsatz von Lebensmitteln und Geräten. Des Weiteren informieren und beraten sie Gäste über ihr Angebot an Speisen und machen Menüvorschläge.

2. Wo arbeiten Köche und Köchinnen?

Köche und Köchinnen arbeiten vorwiegend in der Hotellerie und Gastronomie, insbesondere in Hotels und Restaurants sowie in der Gemeinschaftsgastronomie zum Beispiel in Schulen, Mensen, Kran-

kenhäusern, Altenheimen und Betriebsrestaurants. Dort werden sie in der Regel auch ausgebildet.

3. Was lernt man während der Ausbildung?

Köche und Köchinnen erlernen neben den typischen Küchenaufgaben auch den Umgang mit Gästen und werden auch für kurze Zeit im Service, im Wirtschaftsdienst und in der Warenannahme und -lagerung ausgebildet. Der Fokus liegt aber auf den Tätigkeiten in der Küche: Sie erlernen verschiedene Arbeitstechniken und die Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen, von Suppen, Soßen und Eintöpfen und die Zubereitung von Fleisch und Fisch sowie von Süßspeisen. Daneben erlernen sie die Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen. Darüber hinaus erwerben sie Kompetenzen zur Organisation einer Küche wie den nachhaltigen Umgang mit Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, das Sicherstellen von Warenflüssen, die Kalkulation von Waren und Preisen, das Anleiten und Führen von Mitarbeitenden und natürlich die Beratung von Gästen.

Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt. Je nach Bundesland wird der Berufsschulunterricht in Teilzeitform an ein bis zwei Tagen pro Woche oder auch in Blockform angeboten.

4. Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildungsdauer beträgt drei Jahre.

5. Wie sind die Arbeitszeiten?

Die Arbeitszeiten hängen von den Öffnungszeiten des Ausbildungsbetriebes ab; i.d.R. können die Arbeitszeiten auch abends, am Wochenende und an Feiertagen liegen. Dazu kann es sein, dass die Arbeitszeiten im Schichtdienst organisiert sind. Die Arbeitszeiten werden in der Regel auf eine 5-Tage-Woche verteilt.

6. Welchen Schulabschluss und welche Eigenschaften sollte man mitbringen?

Rechtlich vorgeschrieben ist kein bestimmter Schulabschluss bzw. gar kein Schulabschluss. Von Vorteil ist aber, wenn man mindestens einen Hauptschulabschluss hat. Einige Betriebe erwarten auch die Fachoberschulreife (Mittlere Reife). Was ein Ausbildungsbetrieb letztlich voraussetzt, hängt vom Einzelfall ab.

Angehende Köche und Köchinnen sollten insbesondere folgende Eigenschaften mitbringen:

- Team- und Kommunikationsfähigkeit,
- Kunden- und Serviceorientierung,
- Organisationstalent und Belastbarkeit,
- Sorgfalt und Geschick sowie
- guter Geschmacks- und Geruchsinn.

7. Was kann man nach der Ausbildung machen?

Köche und Köchinnen arbeiten vornehmlich in Küchen oder auch in der Lebensmittelindustrie; ihnen stehen betriebliche Karrieren beispielsweise als Küchenchef*innen, Küchendirektor*in und bis in die Restaurant- oder Hotelleitung offen. Weitere Möglichkeiten sind, sich auf bestimmte Fachgebiete zu spezialisieren oder auch sich selbstständig zu machen. Mit dem Berufsabschluss Koch / Köchin steht einem im wahrsten Sinne die Welt offen; gekocht wird überall und so sind vielfältige internationale Berufserfahrungen möglich. Auslandsaufenthalte oder auch Tätigkeiten auf Kreuzfahrtschiffen nach der Ausbildung sind keine Seltenheit. Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl von Weiterbildungsmöglichkeiten wie z.B. Geprüfter Diätkoch / Geprüfte Diätköchin, Fachwirt* im Gastgewerbe, Geprüfte/r Küchenmeister*in oder Staatlich Geprüfte/r Betriebswirt*in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe.

„Die Hotellerie und Gastronomie sind Bereiche, in denen immer Menschen mit und für Menschen arbeiten. Genau das macht diese Berufe so vielfältig, interessant und schön.“

(Sascha Dalig, Wyndham Hotels & Resorts)

„In dieser Branche ist jeder Tag ein bereicherndes Erlebnis und anders als alle restlichen.“

(Slavena Flaig, Steigenberger)

„In diesem Beruf ist kein Tag wie der andere, denn jeder Tag ist so einzigartig, wie die Menschen, mit denen man arbeitet.“

(Magdalena Krüger, Hilton Munich City)

„Mit einer Ausbildung, wie man sie in Deutschland in diesem Bereich absolvieren kann, stehen einem die Türen weltweit offen.“

(Sebastian Finkbeiner, Hotel Traube Tonbach)

„Der Beruf des Koches ist trotz allen Schwierigkeiten immer noch ein wunderschöner Beruf.“

(Thomas Kohn,
PACE Papparzzi Catering und Event GmbH)

IMPRESSUM

Veröffentlicht durch das
Bundesinstitut für Berufsbildung
Der Präsident
Robert-Schuman-Platz 3
53175 Bonn

Redaktion
Anita Milolaza, E-Mail: milolaza@bibb.de

Layout und Gestaltung:
Renate Schmidt, E-Mail: renate.schmidt@bibb.de

Bildmaterial
Copyright
Adobe Stock

Bundesinstitut für Berufsbildung