

# Hotellerie und Gastronomie



spannend

attraktiv

zukunftssicher

**Berufsausbildung  
und Karrierechancen**



DEHOGA Bayern

## Gute Gründe für eine Ausbildung im Bayerischen Gastgewerbe

- Wohl keine andere Branche in Bayern ist so spannend und abwechslungsreich wie das Gastgewerbe.
- In rund 42.000 Betrieben – vom traditionellen Gasthaus über Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie bis hin zum Sternerestaurant, von der Frühstückspension über das Ferien- und Tagungs- bis zum Luxushotel – bieten sich vielfältigste Möglichkeiten und Chancen für einen reizvollen Beruf, in dem der Mensch im Mittelpunkt steht.
- Bayerns Hotels und Gaststätten sind ein starkes Stück Bayerische Wirtschaft mit überwiegend mittelständischer Prägung. 315.000 Beschäftigte garantieren Tag für Tag optimalen Service und hochwertige Produkte für den Gast und erwirtschaften so einen Jahresumsatz von ca. 12 Milliarden Euro.



- Mehr als 16.000 junge Menschen haben sich bereits für einen der sechs Ausbildungsberufe in Hotellerie und Gastronomie entschieden. Flexibilität, Einsatzbereitschaft, Team- und Kommunikationsfähigkeit sind die wichtigsten Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ausbildung.
- Ob vor oder hinter den Kulissen eines gastgewerblichen Betriebes – die jungen Fachkräfte haben beste Entwicklungsmöglichkeiten und Karrierechancen.
- Das Gastgewerbe ist eine Branche, die keine Grenzen kennt. Wer zum professionellen Gastgeber ausgebildet wurde, engagiert und leistungsbereit ist, dem stehen alle Türen offen. Er kann sein Wissen auf der ganzen Welt anwenden. Jederzeit wird er eine seinen Neigungen und Fähigkeiten entsprechende Anstellung finden.
- Eine Ausbildung im Gastgewerbe stellt darüber hinaus eine solide Basis für eine spätere erfolgreiche Selbstständigkeit dar.
- Die Ausbildung in der Gastronomie und Hotellerie garantiert einen ebenso vielseitigen wie attraktiven und zukunftsorientierten Arbeitsplatz in einer der interessantesten Branchen.

## Sind Sie neugierig geworden?

Auf den nächsten Seiten finden Sie einen Überblick über die einzelnen Ausbildungsprofile, die Voraussetzungen sowie über Weiterbildungsmöglichkeiten und Karrierechancen.

Weitere Informationen erhalten Sie beim Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. sowie bei der Berufsberatung der Arbeitsagenturen.

## Einsteigen. Aufsteigen. Wir freuen uns auf Sie!

*Um die Lesbarkeit des Textes zu erhalten, wurde auf das Nebeneinander von männlichen und weiblichen Personen- und Berufsbezeichnungen verzichtet. Eine diskriminierende Absicht ist hiermit nicht verbunden.*

# Koch/Köchin

*Köche verrichten alle Tätigkeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Dazu zählen handwerkliche Fertigkeiten und die Anwendung küchentechnischer Verfahren sowie die Planung und Kalkulation von Menüfolgen. Das Arbeitsgebiet umfasst ebenso die Erarbeitung von Menüvorschlägen und die Beratung von Gästen.*



## Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Gute körperliche Verfassung
- Schnelle Auffassungsgabe
- Kalkulatorische Fähigkeiten
- Teamfähigkeit

## Ausbildungsdauer

3 Jahre

## Ausbildungsinhalte

- Nahrungsmittel herstellen und zubereiten
- Professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
- Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen
- Hygienevorschriften beachten
- Produkte präsentieren
- Gäste beraten

## Berufsschule

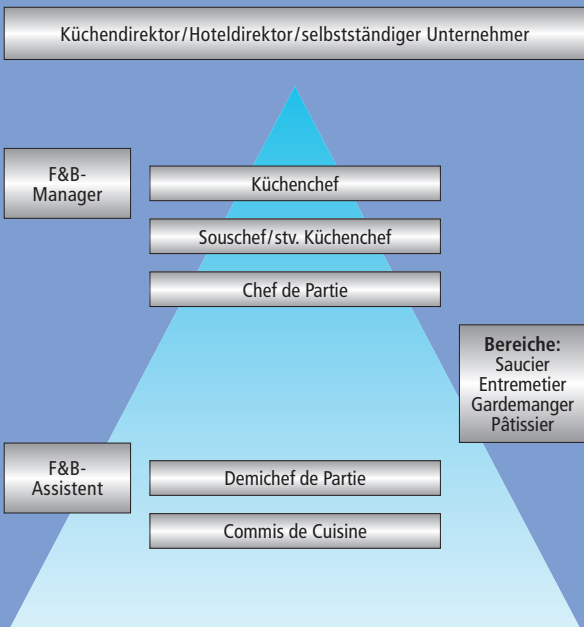
1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

## Berufsaussichten

Köche beginnen ihre Karriere als Commis de Cuisine und können bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Die Einsatzmöglichkeiten eines Koches sind vielseitig, sei es in der Küche eines Restaurants, Hotels oder Kurbetriebes, einer Kantine oder gar eines Kreuzfahrtschiffes. Durch ihre Ausbildung erwerben Köche ideale Voraussetzungen für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

## Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterkurs (Küchenmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Spezielle Fortbildung, z.B. zum Diätkoch
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare
- Studium



# Restaurantfachmann/-frau

*Restaurantfachleute bedienen und betreuen Gäste, arbeiten im Restaurant, am Buffet und in der Bar. Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen, sie erstellen die Rechnung und kassieren. Die Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten ist ein weiterer Schwerpunkt dieses abwechslungsreichen Berufes.*



## Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gute Umgangsformen
- Rasches Auffassungsvermögen
- Organisations- und Verkaufstalent

## Ausbildungsdauer

3 Jahre

## Ausbildungsinhalte

- Gastgeberfunktionen wahrnehmen
- Speisen und Getränke servieren
- Serviceabläufe organisieren
- Räume und Tafeln dekorieren
- Veranstaltungen und Festlichkeiten ausrichten
- Angebote gestalten
- Abrechnungssysteme einsetzen
- Service-, Speisen- und Getränkekunde

## Berufsschule

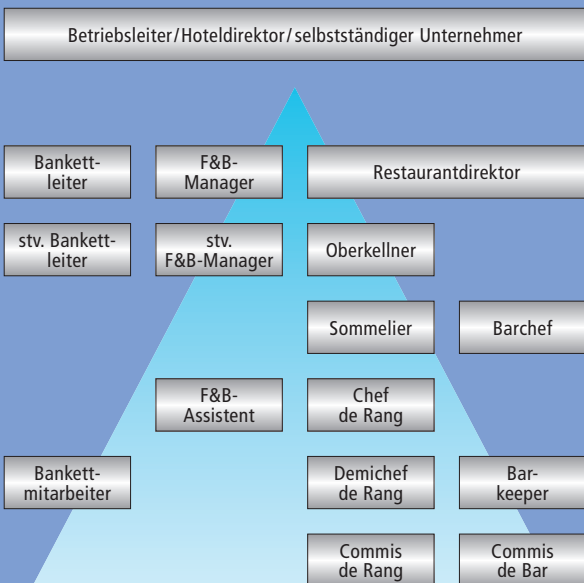
1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

## Berufsaussichten

Restaurantfachleute können in den Abteilungen Restaurant und Bar vom Commis de Rang bis zum Abteilungsleiter, Restaurantdirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Durch die Ausbildung erhalten Restaurantfachleute ideale Voraussetzungen für Positionen im Bankett- und Veranstaltungswesen oder für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

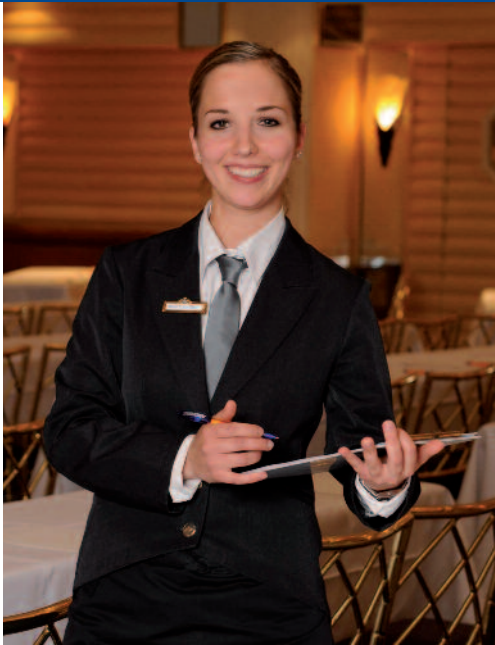
## Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterkurs (Restaurantmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Spezielle Fortbildung, z.B. zum Sommelier oder Barkeeper
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare
- Fremdsprachenkurse
- Studium



# Hotelfachmann/-frau

*Hotelfachleute sind in allen Abteilungen eines Hotelbetriebes tätig. Sie arbeiten am Empfang, in der Reservierung, im Verkauf, im Service, im Wirtschaftsdienst (Etage) oder in der Veranstaltungsabteilung (Bankett). Sie planen und organisieren die wesentlichen Arbeitsabläufe im Hotel.*



## Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss, mittlere Reife oder Abitur
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil
- Organisations- und Verkaufstalent
- Gute Umgangsformen, angenehmes Erscheinungsbild

## Ausbildungsdauer

3 Jahre

## Ausbildungsinhalte

- Gäste empfangen, beraten und betreuen
- Gasträume herrichten und kontrollieren
- Speisen und Getränke servieren
- Verkaufsgespräche führen und Angebote erstellen
- Hotelkasse führen
- Veranstaltungen planen, organisieren und durchführen
- Marketingmaßnahmen entwickeln, durchführen und kontrollieren
- Personaleinsatz planen, Gästekorrespondenz führen, Warenwirtschaft



## Berufsschule

1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

## Berufsaussichten

Hotelfachleute haben beste Karrieremöglichkeiten in allen Abteilungen eines Unternehmens: Etage, Rezeption, Reservierung, Verkauf, Restaurant, Bankett oder Verwaltung. Sie haben die Chance, zum Abteilungsleiter, Hoteldirektor oder selbstständigen Unternehmer eines gastgewerblichen Betriebes aufzusteigen.

## Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterkurs (Hotelmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare
- Fremdsprachenkurse
- Studium



# Hotelkaufmann/-frau

*Hotelkaufleute kennen sich in allen Abteilungen des Hotels aus. Ihr spezielles Arbeitsgebiet ist die kaufmännische Abteilung mit Rechnungswesen und Personalwirtschaft. Sie sind in der Lage, die unterschiedlichen kaufmännischen Prozesse in der Hotelorganisation zu steuern und zu kontrollieren.*



## Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss, besser mittlere Reife oder Abitur
- Verständnis für kaufmännische Prozesse
- Organisationstalent
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gute Umgangsformen
- Verhandlungsgeschick

## Ausbildungsdauer

3 Jahre

## Ausbildungsinhalte

- Rechnungen erstellen und Zahlungsverkehr durchführen
- Kosten und Erträge berechnen und Kennzahlen auswerten
- Verkaufspreise kalkulieren
- Personalvorgänge bearbeiten
- Gäste beraten und Verkaufsgespräche führen
- Speisen und Getränke servieren

## Berufsschule

1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

## Berufsaussichten

Schwerpunktmäßig sind Hotelkaufleute in allen kaufmännischen Abteilungen wie z.B. Buchhaltung, Rechnungswesen und Personalabteilung tätig. Aufstiegsmöglichkeiten: Abteilungsleiter, Hoteldirektor oder selbstständiger Hotelier.

## Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterkurs (Hotelmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Fachseminare
- Auslandsaufenthalte
- Studium



# Fachmann/-frau für Systemgas

*Unternehmen der Systemgastronomie setzen in ihren Betrieben ein zentral festgelegtes, standardisiertes Gastronomiekonzept um. Fachleute für Systemgastronomie realisieren diese Vorgaben und achten auf die Einhaltung der Qualitätsrichtlinien, z.B. bei der Zubereitung der Speisen. Sie organisieren die Arbeitsabläufe im Gast- bzw. Verkaufsraum oder im Büro.*



## Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss, mittlere Reife oder Abitur
- Rasches Auffassungsvermögen
- Erkennen von betrieblichen und kaufmännischen Zusammenhängen
- Team- und Kommunikationsfähigkeit

## Ausbildungsdauer

3 Jahre

## Ausbildungsinhalte

- Gäste betreuen und beraten
- Produkte präsentieren und verkaufen
- Qualitätsstandards sicherstellen
- Arbeitsabläufe organisieren
- Personaleinsatz planen und Personalvorgänge bearbeiten
- Kostenkontrollen durchführen
- Betriebliche Kennzahlen auswerten
- Marketingmaßnahmen durchführen

## Berufsschule

1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

## Berufsaussichten

Nach erfolgreicher Abschlussprüfung und bei vorhandener Mobilitätsbereitschaft besteht die Möglichkeit, sich über die Position des Assistenten des Restaurantleiters über den stellvertretenden Restaurantleiter zum Restaurantleiter oder später zum Franchisenehmer zu entwickeln.

## Weiterbildungsmöglichkeiten

- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Fachseminare
- Studium



# Fachkraft im Gastgewerbe

*Die Fachkraft im Gastgewerbe ist insbesondere in folgenden Abteilungen tätig: Buffet, Wirtschaftsdienst, Küche, Restaurant. Ihr Arbeitsgebiet reicht vom Getränkeausschank über das Herrichten von Gasträumen bis zur Gästebetreuung.*



## **Ausbildungsvoraussetzungen**

- Hauptschulabschluss
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Praktische Begabung
- Vielseitigkeit

## **Ausbildungsdauer**

2 Jahre

## **Ausbildungsinhalte**

- Einfache Speisen herstellen und anrichten
- Getränke ausschanken
- Gasträume herrichten
- Gäste empfangen und betreuen
- Speisen und Getränke servieren

## Berufsschule

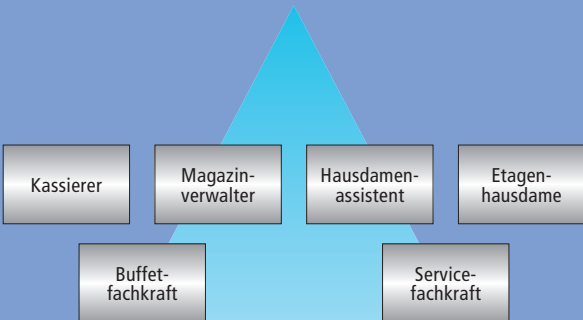
1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

## Berufsaussichten

Vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten in der Küche, am Buffet, im Wirtschaftsdienst, im Restaurant. Aufstiegsmöglichkeiten bei entsprechender Fortbildung.

## Weiterbildungsmöglichkeiten

- Einjährige Zusatzausbildung
  - zum/zur Restaurantfachmann/-frau (vgl. dort)
  - zum/zur Hotelfachmann/-frau (vgl. dort)
  - zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie (vgl. dort)
- Absolvierung spezifischer Seminare/Fachkurse für das Hotel- und Gaststättengewerbe



## **Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.**

### **Hauptgeschäftsstelle**

Haus des Bayerischen Gastgewerbes

→ Türkenstraße 7 · 80333 München

Fon +49 89 28760-0 · Fax +49 89 28760-111

[www.dehoga-bayern.de](http://www.dehoga-bayern.de) · [info@dehoga-bayern.de](mailto:info@dehoga-bayern.de)

### **Bezirk Oberbayern**

→ Türkenstraße 7 · 80333 München

Fon +49 89 28760-15 · Fax +49 89 28760-166

### **Bezirk Niederbayern**

→ Schwimmschulstraße 17 · 84034 Landshut

Fon +49 871 640389 · Fax +49 871 640379

### **Bezirk Oberpfalz**

→ Orleansstraße 1 · 93055 Regensburg

Fon +49 941 795249 · Fax +49 941 792206

### **Bezirk Oberfranken**

→ Hohenzollernring 17 · 95444 Bayreuth

Fon +49 921 56663 · Fax +49 921 54364

### **Bezirk Mittelfranken**

→ Am Plärrer 10 · 90429 Nürnberg

Fon +49 911 262611 · Fax +49 911 284930

### **Bezirk Unterfranken**

→ Schottenanger 6 · 97082 Würzburg

Fon +49 931 412409 · Fax +49 931 416656

### **Bezirk Schwaben**

→ Nibelungenstraße 1 · 86152 Augsburg

Fon +49 821 33714 · Fax +49 821 35666