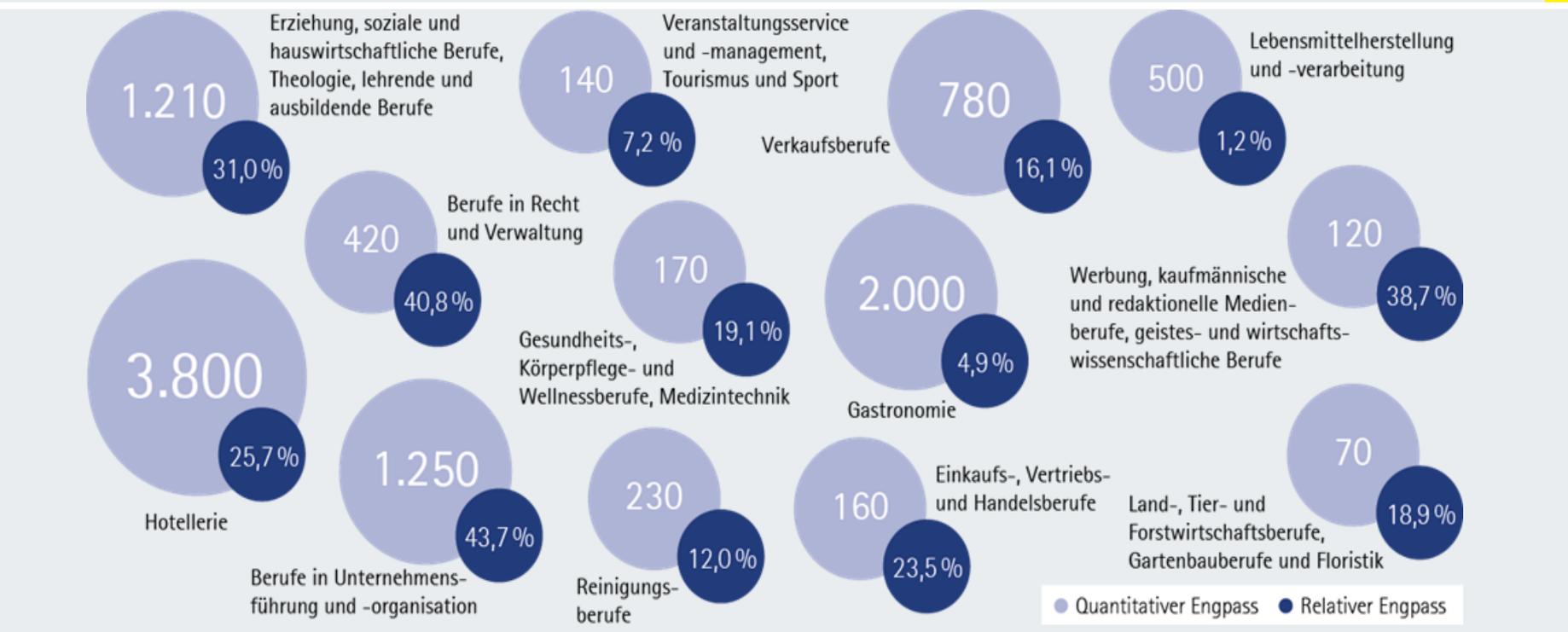




Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie - tolle Berufe!

Warum will ich den Beruf erlernen?



Warum will ich in dieser Branche lernen?

- Umgang mit Menschen
- Trinkgeld
- Gestaltungsmöglichkeit im Beruf
- Weltweite Beschäftigungsmöglichkeiten
- Gute Aufstiegsmöglichkeiten

Die Ausbildungsberufe

- Fachkraft im Gastgewerbe
- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/frau
- Hotelfachmann/frau
- Hotelkaufmann/frau
- Fachmann/frau für Systemgastronomie

Informationen über die Ausbildungsberufe

Sie arbeiteten zukünftig insbesondere in den Bereichen

- Restaurant,
- Wirtschaftsdienst (Etage),
- Küche

Branchen und Betriebe

Unternehmen der Gastronomie, wie Restaurants, Gasthöfe, Bistros, Hotels, Systemgastronomische Unternehmen und im Partyservice

Berufliche Fähigkeiten

- stellt Speisen her und richtet sie an,
- serviert Speisen und Getränke,
- schenkt Getränke aus und stellt Aufguß- und Heißgetränke her,
- richtet Gästeräume her,
- lagert Waren und überwacht Bestände,
- führt Verwaltungsarbeiten durch,
- wirkt bei Verkaufsaktionen mit,

Berufliche Fähigkeiten

- nimmt Reservierungen entgegen,
- empfängt und betreut Gäste.

Inhalte der Berufsausbildung:

- Berufsausbildung, Arbeits- und Tarifrecht;
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes;
- Sicherheit und Gesundheitsschutz;
- Umweltschutz;
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf;
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung;

Inhalte der Berufsausbildung

- Hygiene;
- Küchenbereich;
- Servicebereich;
- Büroorganisation und –kommunikation;
- Warenwirtschaft;
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf;
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung;

Inhalte der Berufsausbildung

- Werbung und Verkaufsförderung;
- Wirtschaftsdienst.

Ausbildungsdauer und Einstiegsmöglichkeiten

Die Ausbildungszeit beträgt in der Regel 2 - 3 Jahre.

Einstiegsmöglichkeiten in den Ausbildungsberuf für Jugendliche und junge Erwachsene, die aus unterschiedlichen Gründen Schwierigkeiten haben, einen Ausbildungsplatz zu finden, können die Einstiegsqualifizierungen sein, z.B.:

Einstiegsqualifizierung Gastgewerbe-Catering

Einstiegsqualifizierung Gast-Service

Einstiegsqualifizierung Gastgewerbe-Speisenvorbereitung

Aufstiegsmöglichkeiten im Ausbildungsberuf durch Weiterbildung:

Weiterbildungslehrgänge und Seminare eröffnen die Möglichkeit sich mit entsprechender Berufspraxis für Führungspositionen zu qualifizieren. Die Qualifikation zum/zur Meister/-in bzw. zum/zur Fachwirt/-in im Gastgewerbe dient der Vertiefung der gastronomischen und der hotelgewerblichen Fachkenntnisse. Die Prüfung zum Küchenmeister/-in, Restaurantmeister/-in bzw. Hotelmeister/-in setzt drei Jahre Berufspraxis voraus.

Ansprechpartner bei der IHK Berlin

Passgenaue Vermittlung

Herr Jakob Schmachtel: 315 10 523

Frau Sema Gökkaya-Süzen: 315 10 300

Ausbildungsberatung:

Frau Zaneta Mathews: 315 10 374

Herr Andreas Truglia: 315 10 472

