

› Welche Voraussetzungen sind von Bedeutung?

Neben den Schulnoten sind vor allem die persönlichen Voraussetzungen wichtig wie: Freundlichkeit, Kontaktfreudigkeit, gepflegtes Erscheinungsbild, Sprachgewandtheit, Dienstleistungsbereitschaft und Engagement.

› Wie findet man den richtigen Beruf?

Durch ein „Schnupperpraktikum“ lässt sich am besten herausfinden, ob der Beruf Spaß macht. Eine Liste mit Praktikumsbetrieben in Niedersachsen finden Sie unter www.dehoga-niedersachsen.de (Rubrik Ausbildung & Karriere)

› Wo findet die Ausbildung statt?

Die Ausbildung findet im dualen Ausbildungssystem im Betrieb und in der Berufsschule statt. Je nach Standort auch in Form von Blockunterricht – z. B. in den Küstenregionen.

› Wie sind die Arbeitszeiten?

Es gilt die 5-Tage-Woche, wobei Arbeitstage auch auf das Wochenende fallen können. Arbeitszeiten werden flexibel im Schichtdienst organisiert.

› Wie stehen die Chancen nach der Ausbildung?

Gerade eine professionelle Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie ermöglicht es jungen Menschen, ihr Wissen auf der ganzen Welt anzuwenden. Ob innerhalb Deutschlands oder auch im Ausland, ihnen stehen alle Türen offen.

› Wo erhält man Adressen von Ausbildungsbetrieben?

- im Internet unter www.arbeitsagentur.de, www.ihk-lehrstellenboerse.de, www.meinestadt.de, google.de und auf vielen weiteren Plattformen
- durch direkte Kontaktaufnahme mit Betrieben, die der Auszubildende interessant findet
- durch Empfehlung von Verwandten und Bekannten

› Berufe im Gastgewerbe sind...

- vielseitig
- herausfordernd
- chancenreich
- zukunftsorientiert

Die 6 Ausbildungsberufe im Gastgewerbe sind **abwechslungsreich und zukunftssicher**. Jeder kann einen spannenden, schönen Beruf finden, der zu seinen Neigungen und Fähigkeiten passt.

Zwar sind die **Arbeitszeiten** anders als in anderen Branchen, und Dienst am Wochenende oder in den Abendstunden gehört dazu. Dafür liegen die freien Tage dann unter der Woche. Das hat auch viele Vorteile, wie z. B. gemütlich shoppen, während die anderen arbeiten müssen.

Für den Beruf **Fachkraft im Gastgewerbe** ist Geschicklichkeit gefragt. Gerade für **Hauptschüler**, die schulisch nicht so stark sind, ist diese Ausbildung ein toller Start ins Berufsleben.

Nach der Ausbildung bieten sich viele **Karriere- und Weiterbildungsmöglichkeiten**, um das Fachwissen zu erweitern und ein erfolgreiches Berufsleben zu führen.

Die Rahmenpläne der 6 Ausbildungsberufe im Gastgewerbe können Sie kostenlos beim DEHOGA Niedersachsen bestellen oder im Internet unter www.dehoga-niedersachsen.de einsehen.

Weitere Informationen zu den Berufen:

DEHOGA Niedersachsen
Manuela Heuser
Tel. 0511-33 706 33
www.dehoga-niedersachsen.de (Rubrik Bildung & Karriere)



Ausbildung & Karriere

Allgemeine Informationen
über die Berufe
in Hotellerie und Gastronomie

6 Ausbildungsberufe mit besten Chancen

> Koch/Köchin

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Schulische und persönliche Voraussetzungen:

- mindestens Hauptschulabschluss
- handwerkliches Geschick
- kaufmännisches Denken
- Teamgeist und Zuverlässigkeit
- gute körperliche Verfassung

Ausbildungsinhalte:

- Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln
- Planung und Kalkulation von Speisenfolgen
- Umgang mit moderner Küchentechnik
- Erlernen von Hygienevorschriften und Ernährungsregeln

Karrierechancen: z. B. Hotelbetriebswirt, Küchenmeister, Diätkoch, Küchenchef, Küchendirektor

> Fachkraft im Gastgewerbe

Ausbildungsdauer: 2 Jahre

Schulische und persönliche Voraussetzungen:

- Hauptschulabschluss
- Begabung für praktische Dinge
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Freude am Umgang mit Gästen

Ausbildungsinhalte:

- Empfang und Betreuung von Gästen
- Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen und Anrichten von einfachen Speisen
- Eindecken von Tischen und Tafeln
- Lagerverwaltung

Karrierechancen: z. B. Zusatzausbildung zum Restaurantfachmann oder Hotelfachmann möglich

Tipp!

- Besonders geeignet für Hauptschüler und ein toller Start ins Berufsleben
- Erlernbar in der klassischen Hotellerie, Gastronomie und in der Systemgastronomie

> Hotelfachmann/-frau

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Schulische und persönliche Voraussetzungen:

- mindestens Hauptschulabschluss, gerne mittlere Reife oder Abitur
- Dienstleistungsbereitschaft
- Teamgeist und Organisationstalent
- Fremdsprachenkenntnisse
- sicheres Auftreten und Freude am Umgang mit Gästen

Ausbildungsinhalte:

- Einsatz in allen Abteilungen: Rezeption, Etage, Küche, Verwaltung, Einkauf, Verkauf, Restaurant

Karrierechancen: z. B. Hotelbetriebswirt, Hotelmeister, Hoteldirektor

> Hotelkaufmann/-frau

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Schulische und persönliche Voraussetzungen:

- mindestens Hauptschulabschluss, gerne mittlere Reife oder Abitur
- Freude am Umgang mit Gästen
- Verständnis für kaufmännische Prozesse
- Sprachgewandtheit und gute Umgangsformen

Ausbildungsinhalte:

- Einsatz in allen Abteilungen: Rezeption, Etage, Küche, Verwaltung, Einkauf, Verkauf, Restaurant
- der Unterschied zum Hotelfachmann/-frau liegt im Bereich Buchhaltung, Kalkulation und Personalwesen

Karrierechancen: z. B. Hotelbetriebswirt, Abteilungsleiter, Hoteldirektor

> Restaurantfachmann/-frau

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Schulische und persönliche Voraussetzungen:

- mindestens Hauptschulabschluss
- Freude am Umgang mit Gästen
- gute Umgangsformen und Organisationstalent
- Spaß an der Ausrichtung von Veranstaltungen

Ausbildungsinhalte:

- Empfang und Beratung von Gästen
- Servieren von Speisen und Getränken
- Eindecken von Tischen und Tafeln

Karrierechancen: z. B. Hotelbetriebswirt, Restaurantmeister, Restaurantleiter

> Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Schulische und persönliche Voraussetzungen:

- mindestens Hauptschulabschluss, gerne mittlere Reife oder Abitur
- Freude am Umgang mit Gästen
- Teamfähigkeit und Organisationstalent
- Interesse an kaufmännischen Prozessen und betrieblichen Zusammenhängen

Ausbildungsinhalte:

- Präsentation und Verkauf von Speisen und Getränken
- Sicherstellung von Qualitätsstandards
- Organisation von Arbeitsabläufen
- Bearbeitung von Personalvorgängen
- Durchführung von Kostenkontrollen
- Durchführung von Marketingmaßnahmen

Karrierechancen: z. B. Hotelbetriebswirt, Restaurantleiter, Filialleiter, Franchisenehmer

Hinweis

Fachleute für Systemgastronomie werden in Kettenbetrieben wie z. B. Mc Donalds, IKEA, Mövenpick Restaurants etc. ausgebildet.