

Die neuen Ausbildungen im Gastgewerbe

Jetzt noch wertvoller und vielseitiger!

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.

Am 1. August 2022 treten die neuen Ausbildungsordnungen für die dann sieben gastgewerblichen Ausbildungsberufe in Kraft.

Neue Inhalte, neue Namen und ein neuer Beruf

- Nicht nur die Zahl ändert sich, sondern auch Inhalte und Strukturen. Berufsprofile wurden geschärft und attraktiver ausgestaltet, alle Ausbildungsinhalte auf den neuesten Stand gebracht.
- Teilweise haben Berufe auch eine neue Ausrichtung und neue Namen bekommen. Es gibt jetzt die Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie die Kaufleute für Hotelmanagement.
- Ganz neu ist die zweijährige Ausbildung zur Fachkraft Küche.
- Insgesamt mehr Wert gelegt wird auf Digitales, Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit, Ernährungstrends und Teamwork.
- Die Prüfungen wurden modernisiert.
- Wer einen zweijährigen Beruf lernt, bekommt Zeit und Prüfungsleistungen angerechnet, wenn er oder sie danach im dreijährigen Beruf weitermacht.

**Die Karriere als Profi-Gastgeber:
Jetzt noch vielfältiger und voller Perspektiven.**





Fachmann/Fachfrau für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie

Service-Experte & Event-Spezialist

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie haben das Wohlergehen ihrer Gäste im Blick. Sie haben die Gastgeber-Rolle im Restaurant, an der Bar und bei den unterschiedlichsten Arten von Veranstaltungen. Sie beherrschen alle Abläufe, vom saison- und anlassbezogenen Vorbereiten der Räume über das Beraten der Gäste und das fachgerechte Servieren von Getränken, Speisen und Menüs bis zur Rechnungserstellung. Auch bei der Organisation und Durchführung von Tagungen, Banketts und Feiern behalten sie stets den Durchblick.

Was ist neu 2022?

- Die bisherigen Restaurantfachleute werden zu Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Neuer Name und neuer Inhalt: Verstärkter Fokus auf Konzeption, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen
- Produktkompetenz, Gastkommunikation und Verkaufsförderung spielen eine stärkere Rolle.
- Neue Zusatzqualifikation „Bar und Wein“

Key Facts

- Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie werden in den unterschiedlichsten Gastronomiebetrieben ausgebildet: Vom Landgasthof bis zum Tagungshotel, vom Sternerestaurant bis zum Event-Caterer, vom Szenelokal bis zum gutbürgerlichen Restaurant.
- Dauer: Planmäßig drei Jahre, Verkürzung möglich
- Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)
- Voraussetzungen: Wer Fachfrau/Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie werden möchte, sollte ein offener und freundlicher Mensch sein, gerne im Team arbeiten und stets

den Überblick behalten. Zudem helfen Kommunikations-, Organisations- und Verkaufstalent. Fremdsprachen sind von Vorteil.

- Schulabschluss: Ein bestimmter Schulabschluss ist nicht vorgeschrieben. Manche Unternehmen erwarten mindestens einen Mittleren Bildungsabschluss, aber auch mit Hauptschulabschluss lohnt sich eine Bewerbung.

Ausbildungsinhalte auf einen Blick

- Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber
- Beraten der Gäste über Speisen und Getränke
- Verkaufsförderung
- Fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen von Kaffeespezialitäten und Cocktails
- Organisation von Serviceabläufen
- Planen und Organisieren von Veranstaltungen
- Umgang mit Abrechnungs- und Reservierungssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden und Arbeit im Team

Impressum

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.
(DEHOGA Bundesverband)
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin
Fon 030 726252-0, Fax 030 726252-42
info@dehoga.de, www.dehoga.de