

Du bist dabei?

> 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 findest Du den richtigen Beruf?

Durch ein „Schnupperpraktikum“ kannst Du am besten herausfinden, ob der Beruf Dir Spaß macht. Eine Liste mit Praktikumsbetrieben in Niedersachsen findest Du unter www.dehoga-niedersachsen.de (Rubrik Ausbildung & Praktikum)

> 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 Deine Chancen nach der Ausbildung?

Gerade eine professionelle Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie ermöglicht es Dir, Dein Wissen auf der ganzen Welt anzuwenden. Ob in Deutschland oder im Ausland, Dir stehen alle Türen offen.

> Wo erhältst Du Adressen von Ausbildungsbetrieben?

- im Internet unter www.azubicareer.de, www.arbeitsagentur.de, www.ihk-lehrstellenboerse.de, www.meine-stadt.de, google.de und auf vielen weiteren Plattformen
- durch direkte Kontaktaufnahme mit Betrieben, die Du interessant findest
- durch Empfehlung von Verwandten und Bekannten



Wissenswertes und Kontakt

> Berufe im Gastgewerbe sind...

- vielseitig
- herausfordernd
- chancenreich
- zukunftsorientiert

Die 6 Ausbildungsberufe im Gastgewerbe sind **abwechslungsreich und zukunftsicher**. 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.

Nach der Ausbildung hast Du viele **Karriere- und Weiterbildungsmöglichkeiten**, um Dein Fachwissen zu erweitern und ein erfolgreiches Berufsleben zu führen.

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

Impressum

DEHOGA Niedersachsen, Yorckstr. 3, 30161 Hannover
Ansprechpartnerin: Manuela Heuser, Tel. 0511-33 706 33

Infos zu den Berufen und Jobbörse

www.azubicareer.de

AZUBICAREER
Hotellerie und Gastronomie

JETZT BEWERBEN!

Offene Ausbildungsstellen findest Du hier:
www.azubicareer.de

DU KANNST DICH NICHT ENTSCHEIDEN?

... dann teste
Deine Talente!
www.dehoga-jobquiz.de

AUSBILDUNG IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE



Der Unternehmerverband des Gastgewerbes

www.azubicareer.de

> 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

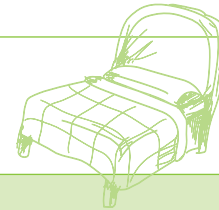
Schulische und persönliche Voraussetzungen:

- 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.

