

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.**





Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Restaurantservice

Nah an den Gästen

Fachkräfte für Gastronomie beherrschen die Grundlagen des Gastronomie-Einmaleins: Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen und kassieren. Sie sind Gesicht und Stimme ihres Betriebes gegenüber dem Gast. Ihre Aufgabe ist es, das Gasterlebnis zu gestalten, freundliche und fachkundige Berater, Verkäufer und Kümmerer zu sein. Dafür lernen sie auch in der Küche die Grundlagen über Lebensmittel und ihre Verwendung in der Gastronomie sowie im Wirtschaftsdienst alles Wichtige zur Gestaltung und Pflege von Gasträumen. Im Schwerpunkt Restaurantservice liegt der Fokus auf dem Bedienen von Gästen am Tisch und auf der Kommunikation mit den Gästen.

Was ist neu 2022?

- Die bisherige Fachkraft im Gastgewerbe wird zur Fachkraft für Gastronomie
- Gewählt wird zwischen zwei Schwerpunkten: Restaurantservice oder Systemgastronomie (je vier Monate der Ausbildungszeit)

Key Facts

- Fachkräfte für Gastronomie mit Schwerpunkt Restaurantservice werden insbesondere in Restaurants und Cafés, Gasthöfen oder Hotels mit Gastrobereichen gebraucht und ausgebildet. Aber auch beispielsweise bei Catering-Firmen oder in der Gemeinschaftsgastronomie ist eine Ausbildung und Beschäftigung möglich.
- Dauer: Zwei Jahre
- Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)
- Voraussetzungen: Wer Fachkraft für Gastronomie werden möchte, sollte ein offener und freundlicher Mensch sein und gerne im Team arbeiten. Zudem helfen Kommunikations-, Organisations- und Ver-

kaufstalent. Fremdsprachen sind von Vorteil.

- Schulabschluss: Ein bestimmter Schulabschluss ist nicht vorgeschrieben. Eine Ausbildung zur Fachkraft für Gastronomie kann mit der nötigen Motivation und Engagement auch von Nachwuchskräften bewältigt werden, die bisher in der Schule und bei Prüfungen nicht so erfolgreich waren.
- Gute Zukunftsperspektive: Wer möchte, kann anschließend mit einer Ausbildung als Fachmann bzw. Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (oder auch als Fachmann bzw. Fachfrau für Systemgastronomie) weitermachen.

Ausbildungsinhalte auf einen Blick

- Empfangen, Betreuen und Beraten der Gäste
- Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen von Heiß- und Kaltgetränken, Ausschensken von Getränken
- Lagerhaltung
- Herstellen und Anrichten von einfachen Speisen
- Anlass- und saisonbezogenes Herrichten und Pflege von Gasträumen und Wirtschaftsräumen
- Verkaufsförderung
- Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten 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