



BiG - Ausbildung Berufe im Gastgewerbe, Appetit auf Zukunft!

Die sechs Ausbildungsberufe im Gastgewerbe sind abwechslungsreich und zukunftssicher. Vom sehr kreativen Beruf des Koches, bis hin zu den kaufmännisch ausgerichteten Fachleuten für Systemgastronomie – jeder kann entsprechend seiner eigenen Neigungen und Fähigkeiten einen spannenden Beruf finden.

Die Branche ist interessant und vielseitig. Eine große Bandbreite von Unternehmen bietet auch in Zukunft tolle Aussichten. Bei Engagement und Flexibilität gibt es sehr gute Beschäftigungsmöglichkeiten im In- und Ausland.

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.

Abiturienten, die sich in Baden-Württemberg zu einer Ausbildung im Gastgewerbe entscheiden, haben bereits während der Ausbildung die Möglichkeit verschiedene Zusatzqualifikationen zu erwerben. Schon während der Ausbildung werden Kenntnisse über Hotel-, Küchen- und Servicemanagement vermittelt.

Nach der Ausbildung gibt es viele Fortbildungsmöglichkeiten, um sein Know-How stetig zu erweitern.

Zu den Fortbildungsmöglichkeiten gehören z.B.:

- + Meisterkurse
- + Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- + Staatl. geprüfter Hotelbetriebswirt oder Gastronom (Hotelfachschule)
- + Spezielle Fortbildungen
- + Auslandsaufenthalte
- + Fachseminare

Die Karrierechancen sind vielfältig. Wer eine Ausbildung im Gastgewerbe hat, kann viele interessante Führungspositionen erreichen. Sicherlich, die Arbeitszeiten sind anders als in anderen Branchen und Dienst am Wochenende oder in den Abendstunden gehört dazu. Dafür sind die freien Tage dann unter der Woche, was auch seine Vorteile hat. Allein in Baden-Württemberg gibt es mehr als 30.000 Unternehmen im Gastgewerbe mit rund 140.000 Beschäftigten und über 9.000 Ausbildungsplätzen. Eine der größten Dienstleistungsbranchen des Landes.

Weitere Informationen gibt's hier...

- + Unter der kostenlosen Ausbildungs-Hotline **08 00 - 30 30 505** werden alle Fragen rund um die Ausbildung persönlich und kompetent beantwortet.
- + Vor Beginn einer Ausbildung empfiehlt sich auf jeden Fall ein Schnupperpraktikum – einfach direkt im Betrieb anrufen und sich informieren.
- + Im Internet gibt es weitere Infos rund um die Ausbildung. Jetzt reinklicken unter: **www.big-ausbildung.de**
- + Unser kostenloses Infopaket enthält neben Informationen zu den Berufen eine Liste mit potentiellen Ausbildungsbetrieben und eine Bewerbungsmappe mit nützlichen Tipps rund um die Bewerbung.

Jetzt kostenlos bestellen:

DEHOGA Baden-Württemberg
Goethestr. 4
88214 Ravensburg
E-Mail: info@big-ausbildung.de

6 Ausbildungsberufe mit besten Chancen

Koch/Köchin	
Schulische und persönliche Voraussetzungen:	<ul style="list-style-type: none"> + Hauptschulabschluss + Freude am Kochen + Handwerkliches Geschick + Teamgeist + Zuverlässigkeit + Gute körperliche Verfassung + Bewerber/-innen mit Mittlerer Reife oder Abitur werden bevorzugt, wobei die persönlichen Voraussetzungen von großer Bedeutung sind.
Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Ausbildungsort:	Praktische Ausbildung im Betrieb, theoretische Ausbildung an der Berufsschule (Blockunterricht).
Ausbildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> + Verarbeitung und Zubereitung von Nahrungsmitteln + Herstellung von Speisen + Planung und Kalkulation von Menüfolgen + Beachtung von Hygienevorschriften und Ernährungsregeln + Umgang mit moderner Küchentechnik und Arbeitsgeräten + Präsentation von Produkten + Beratung von Gästen
Karrierechancen:	Köche können nach der Ausbildung in Küchen unterschiedlicher Betriebe wie Restaurants, Hotels, Cateringunternehmen oder Kantinen tätig werden. Sie können über verschiedene Stationen bis zum Küchenchef oder F&B – Manager (Wirtschaftsdirektor) aufsteigen und so für das komplette gastronomische Angebot des Betriebes verantwortlich sein. Das Führen eines eigenen Betriebes ist ebenfalls sehr gut möglich.



Hotelfachmann/ -frau	
Schulische und persönliche Voraussetzungen:	<ul style="list-style-type: none"> + Hauptschulabschluss + Dienstleistungsbereitschaft + Teamgeist + Organisationstalent + Fremdsprachenkenntnisse + Sicheres Auftreten + Bewerber/-innen mit Mittlerer Reife oder Abitur werden bevorzugt, wobei die persönlichen Voraussetzungen von großer Bedeutung sind.
Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Ausbildungsort:	Praktische Ausbildung im Betrieb, theoretische Ausbildung an der Berufsschule (Blockunterricht).
Ausbildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> + Empfang und Beratung von Gästen + Servieren von Speisen und Getränken + Bereitstellung und Kontrolle von Gasträumen + Verkaufsgespräche führen und Angebote erstellen + Führen der Geschäftskorrespondenz und Planung des Personaleinsatzes + Entwicklung und Kontrolle von Marketingmaßnahmen + Veranstaltungen planen, organisieren und durchführen
Karrierechancen:	Hotelfachleute können nach der Ausbildung in unterschiedlichen Betrieben am Empfang, im Verkauf, auf der Etage, im Service oder Bankett und in der Verwaltung tätig werden. Sie können zum Abteilungsleiter oder Direktor aufsteigen. Das Führen eines eigenen Betriebes ist ebenfalls sehr gut möglich.



Schulische und persönliche Voraussetzungen:

Restaurantfachmann/ -frau

- + Hauptschulabschluss
- + Freude am Beraten von Gästen
- + Gute Umgangsformen
- + Organisationstalent
- + Rasche Auffassungsgabe
- + Bewerber/-innen mit Mittlerer Reife oder Abitur werden bevorzugt, wobei die persönlichen Voraussetzungen von großer Bedeutung sind.



Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Ausbildungsort:

Praktische Ausbildung im Betrieb, theoretische Ausbildung an der Berufsschule (Blockunterricht).

Ausbildungsinhalte:

- + Empfang und Beratung von Gästen
- + Servieren von Speisen und Getränken
- + Planung und Durchführung von Veranstaltungen
- + Bereitstellung und Dekoration von Räumen und Tafeln
- + Organisation von Serviceabläufen
- + Erstellen von Angeboten und Rechnungen

Karrierechancen:

Restaurantfachleute können nach der Ausbildung im Service, an der Bar oder in der Bankettabteilung in unterschiedlichen Betrieben tätig werden. Sie können zum Restaurantleiter, F&B - Manager (Wirtschaftsdirektor) oder Direktor aufsteigen. Das Führen eines eigenen Betriebes ist ebenfalls sehr gut möglich.

Schulische und persönliche Voraussetzungen:

Hotelkaufmann/ -frau

- + Hauptschulabschluss
- + Freude am Umgang mit Gästen
- + Sprachgewandtheit
- + Gute Umgangsformen
- + Verständnis für kaufmännische Prozesse
- + Flexibilität
- + Bewerber/-innen mit Mittlerer Reife oder Abitur werden bevorzugt, wobei die persönlichen Voraussetzungen von großer Bedeutung sind.



Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Ausbildungsort:

Praktische Ausbildung im Betrieb, theoretische Ausbildung an der Berufsschule (Blockunterricht).

Ausbildungsinhalte:

- + Empfang und Beratung von Gästen
- + Erstellung von Rechnungen und Durchführung des Zahlungsverkehrs
- + Berechnung von Kosten und Erträgen und Auswertung von Kennzahlen
- + Führen von Verkaufsgesprächen und Kalkulation von Verkaufspreisen
- + Bearbeitung von Personalvorgängen
- + Führen der Geschäftskorrespondenz

Karrierechancen:

Hotelkaufleute können nach der Ausbildung in allen Bereichen tätig werden, die mit kaufmännischen Prozessen zu tun haben. Dies kann in der Verwaltung (Buchhaltung, Personal) oder im Direktionssekretariat sein. Sie können zum Abteilungsleiter oder Direktor aufsteigen. Das Führen eines eigenen Betriebes ist ebenfalls sehr gut möglich.

Schulische und persönliche Voraussetzungen:

Fachmann/ -frau für Systemgastronomie

- + Hauptschulabschluss
- + Freude am Umgang mit Gästen
- + Teamfähigkeit
- + Organisationstalent
- + Interesse an kaufmännischen Prozessen und betrieblichen Zusammenhängen
- + Bewerber/-innen mit Mittlerer Reife oder Abitur werden bevorzugt, wobei die persönlichen Voraussetzungen von großer Bedeutung sind.



Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Ausbildungsort:

Praktische Ausbildung in einem Betrieb der Systemgastronomie, theoretische Ausbildung an der Berufsschule (Blockunterricht).

Ausbildungsinhalte:

- + Beratung und Betreuung von Gästen
- Präsentation und Verkauf von Produkten
- Sicherstellung von Qualitätsstandards
- Organisation von Arbeitsabläufen
- Bearbeitung von Personalvorgängen
- Durchführung von Kostenkontrollen
- Durchführung von Marketingmaßnahmen

Karrierechancen:

Fachleute für Systemgastronomie können nach der Ausbildung in verschiedenen Betrieben der Systemgastronomie tätig werden. Es besteht die Möglichkeit zum Restaurantleiter oder Filialleiter aufzusteigen und damit für die komplette Organisation eines Betriebes verantwortlich zu sein. Das Führen eines eigenen Betriebes ist ebenfalls sehr gut möglich.

Schulische und persönliche Voraussetzungen:

Fachkraft im Gastgewerbe

- + Hauptschulabschluss
- + Begabung für praktische Dinge
- + Flexibilität
- + Teamfähigkeit
- + Freude am Umgang mit Gästen
- + Bewerber/-innen mit Mittlerer Reife oder Abitur werden bevorzugt, wobei die persönlichen Voraussetzungen von großer Bedeutung sind.



Ausbildungsdauer:

2 Jahre

Ausbildungsort:

Praktische Ausbildung im Betrieb, theoretische Ausbildung an der Berufsschule (Blockunterricht).

Ausbildungsinhalte:

- + Herstellen und Anrichten einfacher Speisen
- + Servieren von Speisen und Getränken
- + Empfang und Betreuung von Gästen
- + Bereitstellung von Gasträumen
- + Durchführung von Verwaltungsarbeiten
- + Mitwirkung bei Verkaufsaktionen
- + Lagerverwaltung

Karrierechancen:

Fachkräfte im Gastgewerbe können in allen Bereichen eines Hauses tätig werden, wie z.B. in der Küche, am Buffet, im Wirtschaftsdienst oder im Restaurant. Bei entsprechendem Engagement bestehen Aufstiegsmöglichkeiten.