

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 Systemgastronomie

Markenbotschafter

Fachleute für Systemgastronomie sind gleichzeitig Gastro-Experten und Manager. Sie arbeiten sowohl vor als auch hinter den Kulissen. Im Rahmen eines festgelegten und in mehreren Betrieben eingesetzten Gastronomiekonzepts organisieren sie alle Bereiche eines Restaurants: Sie kümmern sich um das Wohl der Gäste und beraten diese. Sie sorgen dafür, dass Ware am richtigen Platz ist und die Zubereitung von Speisen und Getränken und der Service funktionieren. Frühzeitig lernen sie, wie man Betriebsabläufe organisiert und steuert, nachhaltig handelt und Mitarbeitende richtig einsetzt und anleitet. Bei alledem stellen sie sicher, dass die Qualität immer stimmt und markenspezifische Standards eingehalten werden.

Was ist neu 2022?

- Wichtiger werden digitale Verkaufs-, Zahlungs- und Organisationsinstrumente, sowie moderne Liefer-, Verpackungs- und Abholssysteme.
- Nachhaltigkeits- und Qualitätsmanagement spielen eine größere Rolle.
- Vorbereitung auf spätere Führungsaufgaben durch Knowhow zu Mitarbeiterführung und Management
- Neue Zusatzqualifikation „Bar und Wein“

Key Facts

- Fachleute für Systemgastronomie werden in gastronomischen Betrieben, die auf Basis eines standardisierten und zentral gesteuerten Konzeptes multipliziert sind, ausgebildet: z.B. in Systemrestaurants an Bahnhöfen oder Flughäfen, in Fast-Food-Ketten und Coffee Shops, aber auch in Bedienrestaurants, oder in als Kette organisierten Bistros oder Caterern.
- Dauer: Planmäßig drei Jahre, Verkürzung möglich
- Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)

- Voraussetzungen: Wer Fachfrau bzw. Fachmann für Systemgastronomie werden möchte, sollte ein offener und freundlicher Mensch sein und gerne im Team arbeiten. Zudem helfen Kommunikations-, Organisations- und Verkaufstalent, sowie ein gutes Zahlenverständnis und eine rasche Auffassungsgabe. Fremdsprachen, insbesondere Englischkenntnisse, sind von Vorteil.
- Schulabschluss: Ein bestimmter Schulabschluss ist nicht vorgeschrieben. Manche Unternehmen erwarten mindestens einen Mittleren Bildungsabschluss.

Ausbildungsinhalte auf einen Blick

- Umsetzen eines zentral vorgegebenen Gastronomiekonzeptes und Überwachen der Einhaltung
- Steuern von betrieblichen Abläufen
- Empfangen, Betreuen und Beraten der Gäste
- Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- Annehmen und Lagern von Waren sowie Überwachen der Bestände
- Planen des Personaleinsatzes, Anleiten von Mitarbeitenden, Arbeiten im Team
- Führung und Entwicklung von Mitarbeitenden
- Überwachen der Produktqualität und Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- Ermitteln von betrieblichen Kennzahlen
- Durchführen von Marketingaktionen

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