

Ausbildungsberufe im Gastgewerbe

- ➔ Liebst Du gutes Essen und Getränke?
- ➔ Magst Du Menschen und bist kommunikativ?
- ➔ Organisierst Du gerne Veranstaltungen?
- ➔ Bewahrst Du auch in hektischen Situationen die Ruhe und bleibst zuvorkommend?
- ➔ Bist Du gerne Gastgeber*in und neugierig auf die Welt?

Dann bist Du im Gastgewerbe genau richtig.

- ❖ Alle 7 Ausbildungsberufe im Gastgewerbe sind abwechslungsreich und zukunftssicher.
- ❖ Finde heraus, welcher zu Deinen Neigungen, Fähigkeiten und Talenten passt.

Einen ersten Eindruck gewinnst Du unter www.gastrostarter.de



Berufe im Gastgewerbe sind ...

- ➔ vielseitig
- ➔ herausfordernd
- ➔ chancenreich
- ➔ zukunftsorientiert
- ➔ abwechslungsreich

„Alles andere als Alltag“
ist unser Motto.

Insgesamt bieten sich nach der Ausbildung viele Karriere- und Weiterbildungsmöglichkeiten, um das Fachwissen zu erweitern und ein erfolgreiches Berufsleben zu führen. Ob bei Dir um die Ecke oder in der großen, weiten Welt.

Detailliertere Informationen

zu allen 7 Ausbildungsberufen findest Du hier:



DEHOGA Niedersachsen
Manuela Heuser
Telefon: 0511-33 706 33
www.dehoga-ausbildung.de

> GastroStarter



2 bis 3 Jahre lernen – Ein Leben lang gesucht!

❖ 7 abwechslungsreiche
Ausbildungsberufe
warten auf Dich!



Der Unternehmerverband des Gastgewerbes



FACHKRAFT KÜCHE

Ausbildungsdauer: 2 Jahre

Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)

Das bringst du mit :

- handwerkliches Geschick
- gute körperliche Verfassung
- Stressresistenz
- Sorgfalt
- Teamfähigkeit



**Handwerker
des guten
Geschmacks**

**Schnellstraße
in die
Profiküche**



FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

Ausbildungsdauer: 2 Jahre

Wahl zwischen zwei Schwerpunkten:
Restaurantservice und Systemgastronomie

Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)

Das bringst du mit:

- Offenheit und Freundlichkeit
- Teamfähigkeit
- Kommunikations- und Verkaufstalent
- Fremdsprachen von Vorteil



**Service-Experte
und
Event-Spezialist**

**Nah an
den Gästen**

TIPP:

- Die beiden Berufe Fachkraft Küche und Fachkraft Gastronomie sind vor allem für Menschen geeignet, die Zusammenhänge eher praktisch verstehen, als theoretisch und die gerne etwas bewegen.
- Beide Ausbildungen bieten einen guten Start ins Berufsleben sowie beste Karriereperspektiven.

KOCH/KÖCHIN

Ausbildungsdauer: 3 Jahre, Verkürzung möglich

Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)

Zusatzqualifikation

„Vegetarische und vegane Küche“ möglich

Das bringst du mit:

- handwerkliches Geschick
- guter Geschmackssinn, kulinarische Neugier und Kreativität
- gute körperliche Verfassung und Stressresistenz
- Lust auf Planen und Organisieren in der Küche
- Teamfähigkeit

FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

Ausbildungsdauer: 3 Jahre, Verkürzung möglich

Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)

Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ möglich

Das bringst du mit:

- Offenheit und Freundlichkeit
- Kommunikations- und Verkaufstalent
- Organisations- und Teamfähigkeit
- rasche Auffassungsgabe
- Fremdsprachen von Vorteil



**Marken-
botschafter**

FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

Ausbildungsdauer: 3 Jahre, Verkürzung möglich

Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)

Das bringst du mit:

- Organisations-, Kommunikations- und Verkaufstalent
- Teamfähigkeit
- gutes Zahlenverständnis und rasche Auffassungsgabe
- Fremdsprachen (Englisch) von Vorteil



**Alleskönner
und
Alleskenner**



**Analytiker
mit
Gastgeber-Gen**

HOTELFACHMANN/-FRAU

Ausbildungsdauer: 3 Jahre, Verkürzung möglich

Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)

Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ möglich

Das bringst du mit:

- Offenheit und Freundlichkeit
- Kommunikations- und Verkaufstalent
- Organisations- und Teamfähigkeit
- rasche Auffassungsgabe
- Fremdsprachen von Vorteil

KAUFMANN/-FRAU FÜR HOTELMANAGEMENT

Ausbildungsdauer: 3 Jahre, Verkürzung möglich

Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)

Das bringst du mit:

- Gespür für Zahlen und Genauigkeit
- Verständnis für kaufmännische Prozesse
- Organisations-, Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Fremdsprachen von Vorteil

HINWEIS:

- Die Berufe Kaufmann/-frau für Hotelmanagement und Fachmann/-frau für Systemgastronomie sind im theoretischen Bereich die anspruchsvollsten Ausbildungsberufe im Gastgewerbe.
- Bei den Berufen Fachkraft Gastronomie, Fachmann/frau für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie sowie Hotelfachmann/-frau hat man den stärksten Gästekontakt.
- Bei den beiden Berufen Fachkraft Küche und Koch/Köchin kommt man mit den meisten Lebensmitteln in Berührung.
- Für alle Berufe gilt eine hohe Teamarbeit.