

#gastgebervonmorgen

Mehr unter: www.gastgebervonmorgen.de
Kontakt: berufsbildung@dehoga-nrw.de



Die Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie

Deine Branche. Deine Zukunft.

Hotellerie und Gastronomie stehen für Genuss und Lebensfreude. Wandel ist hier Normalität: Trends entstehen, Gästewünsche ändern sich, Innovationen drängen auf den Markt. Zwei zweijährige und fünf dreijährige Ausbildungsberufe zeigen die Vielfalt der Gastronomiebranche und bilden die Basis für **111 Karrieremöglichkeiten**. Gemeinsam **#Trends** setzen und **#Chancen** ergreifen.

Deine Karriere als Profi-Gastgeber: Vielfältiger und voller Perspektiven.

#denüberblickbehalten

Starte Deine **Ausbildung** zum/zur

Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement

Kaufleute für Hotelmanagement sind die Lotsinnen bzw. Lotsen im Hotel. Sie erlernen das komplette Hotel-Einmaleins: Reservierung und Empfang, Food & Beverage (Service und Küche), Housekeeping sowie Warenwirtschaft.

Ziel ist, sie auf eine spätere Tätigkeit in der Verwaltung und Leitung eines Hotels vorzubereiten. Kennzahlen spielen dabei eine wichtige Rolle. Deshalb liegt der Fokus im dritten Ausbildungsjahr auf Prozesssteuerung und Controlling.

Kaufleute für Hotelmanagement steuern den Vertrieb, planen Marketingmaßnahmen und Personalprozesse und garantieren reibungslose Abläufe.

Empfohlener Schulabschluss: mittlerer Bildungsabschluss oder Abitur

Arbeitszeit: 5 Tage / 40 Stunden

Zur Vorbereitung der Zwischen- und Abschlussprüfung wird zusätzlich zum Freistellungsanspruch aus dem BBiG je ein bezahlter freier Tag zur Prüfungsvorbereitung gewährt.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Verkürzung möglich

Ausbildungsvergütung:



Was lernt ein(e) Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement während der Ausbildung?

- # Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereiches
- # Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen
- # Planung und Analyse des Channel- und Revenue-Managements
- # Preiskalkulation und Auswertung von Kennzahlen
- # Organisation und Kalkulation von Veranstaltungen
- # Kaufmännische Steuerung und Kontrolle
- # Entwicklung und Einsatz von Marketingstrategien
- # Prozesssteuerung und -optimierung
- # Planung und Umsetzung von Arbeits- und Personalprozessen
- # Umgang mit Gästen und Gestalten des Gasterlebnisses
- # Neue Zusatzqualifikation: Bar und Wein