

#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.

#mitlächelnGewinnen

Starte Deine Ausbildung zum/zur

Fachmann/Fachfrau für Restaurants

& Veranstaltungsgastronomie

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie haben das Wohlergehen ihrer Gäste im Blick. Sie haben die Gastgeber-Rolle im Restaurant, an der Bar und bei den unterschiedlichsten Arten von Veranstaltungen. Sie beherrschen alle Abläufe, vom saison- und anlassbezogenen Vorbereiten der Räume über das Beraten der Gäste und das fachgerechte Servieren von Getränken, Speisen und Menüs bis zur Rechnungserstellung. Auch bei der Organisation und Durchführung von Tagungen, Banketts und Feiern behalten sie stets den Durchblick.



Empfohlener Schulabschluss: Haupt- schulabschluss, mittlerer Bildungsabschluss

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

Ausbildungsvergütung:



Was lernt ein(e) Fachmann/Fachfrau für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie während der Ausbildung?

- # Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber
- # Beraten der Gäste über Speisen und Getränke
- # Nutzen von verkaufsfördernden Maßnahmen
- # Zubereiten und fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken – Neue Zusatzqualifikation: Bar und Wein
- # Zubereiten von Kaffeespezialitäten und Cocktails
- # Organisation von Serviceabläufen
- # Planen und Organisieren von Veranstaltungen
- # Umgang mit Abrechnungs- und Reservierungssystemen
- # Nachhaltigkeit und Hygiene
- # Anleitung und Führung von Mitarbeitenden und Arbeiten im Team