

Hotel- und Gastgewerbe



Perspektiven im Hotel- und Gastgewerbe

Gastfreundschaft, Geselligkeit und kulinarische Freuden: Die Gastronomie dient als sozialer Treffpunkt und genießt einen großen kulturellen Stellenwert. Ob experimentelle Sterneküche oder Regional-Deftiges, gehobenes Restaurant oder rustikales Landgasthaus, Biergarten oder Szene-Kneipe, ob Pension oder Hotel, Hostel oder Wellnessoase - Gäste von nah und fern sind herzlich willkommen. In der Hotellerie und im Gastgewerbe bieten sich vielseitige und vielversprechende Beschäftigungs- und Karriereoptionen. Dazu steht ein breit gefächertes Angebot an Berufsausbildungen und zahlreiche Möglichkeiten der höheren Berufsbildung bereit.

Hotelfachleute sind die Allrounder und können in allen Bereichen eines Hotels vom Restaurant bis zur Verwaltung mitarbeiten. **Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie** sind Service-Experten und Event-Spezialisten. 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. **Kaufleute für Hotelmanagement** erlernen das komplette Hotel-Einmaleins: Reservierung und Empfang, Food & Beverage (Service und Küche), Housekeeping sowie Warenwirtschaft. Sie sind tätig in der Verwaltung und Steuerung eines Hotels, planen Marketingmaßnahmen und Personalprozesse und garantieren reibungslose Abläufe.

Köche organisieren Abläufe in der Küche, erstellen Speisepläne, sind verantwortlich für Einkauf und Lagerung sowie die Zubereitung und das Anrichten der Speisen. **Fachleute für Systemgastronomie** sorgen dafür, dass in ihrer Filiale Angebot, Qualität und Service dem standardisierten, zentral gesteuerten Konzept entsprechen – in allen Bereichen des Restaurants.

In der zweijährigen Ausbildung zur **Fachkraft für Gastronomie** lernen Auszubildende in einem Hotel- oder Gaststättenbetrieb, Servicestandards umzusetzen und für das allgemeine Wohlbefinden der Gäste zu sorgen. Zudem erhalten sie küchentechnisches Basiswissen.

Weiterbildungslehrgänge und Seminare eröffnen die Möglichkeit, sich mit entsprechender Berufspraxis für Führungspositionen zu qualifizieren. Gute Chancen in der gehobenen Gastronomie besitzen IHK-geprüfte Sommeliers. Weitere Abschlüsse in diesem Bereich sind Barmixer sowie Barmeister. Angehende **Meister und Fachwirte** im Gastgewerbe vertiefen ihre gastronomischen oder hotelgewerblichen Fachkenntnisse. Die Prüfung zum Küchen-, Restaurant- oder Hotelmeister setzt eine dreijährige Berufspraxis voraus.

Mit einem Berufsabschluss im Hotel- und Gastgewerbe finden sich zu Hause in der Region und überall auf der Welt vielfältige und interessante Aufgabenfelder.

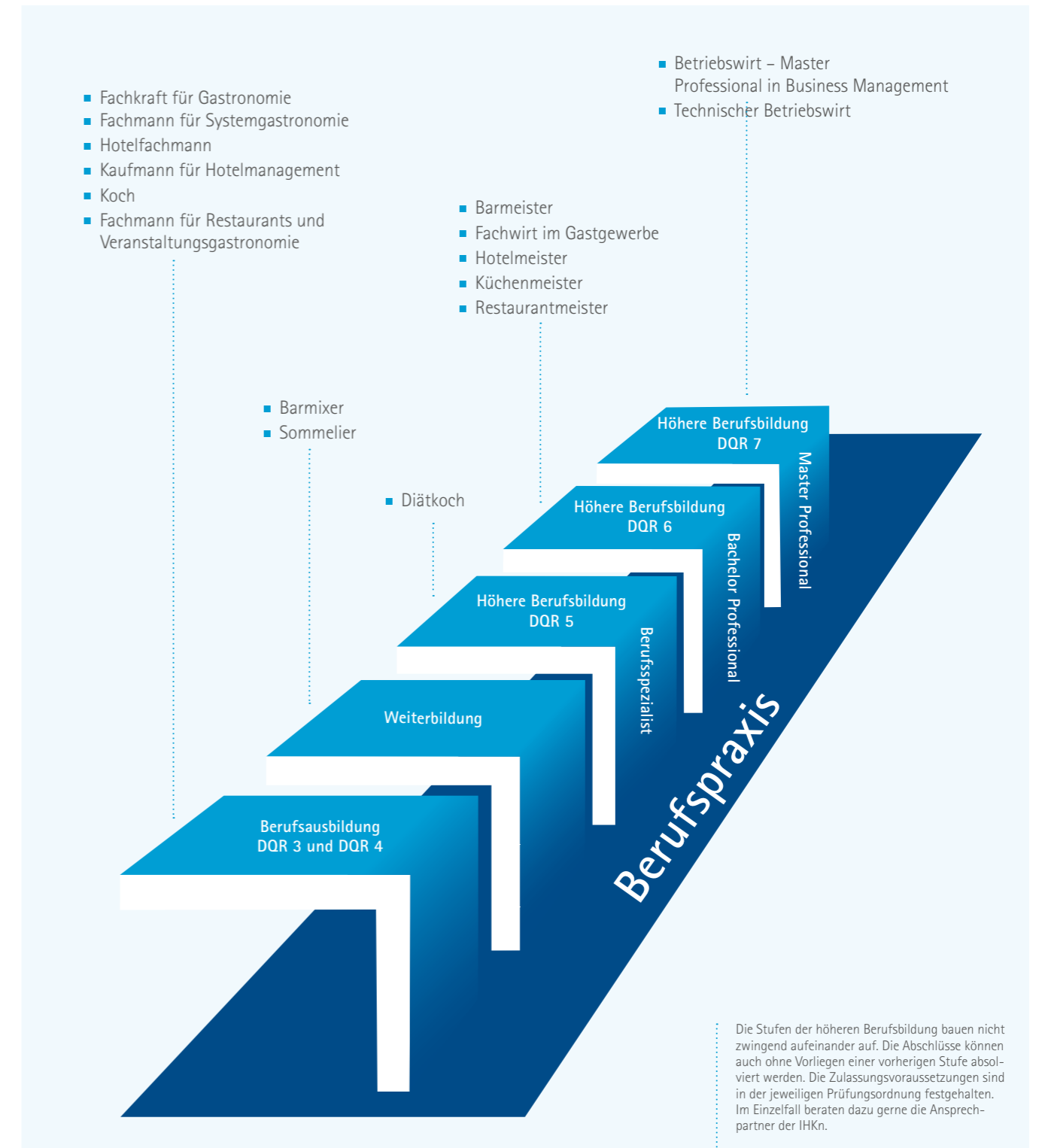
Mehr zum Thema

Gesamtbroschüre „Fortbildungsmöglichkeiten“

PDF-Download



Berufe und Abschlüsse: Hotel- und Gastgewerbe



Impressum

Herausgeber: Industrie- und Handelskammer Nord Westfalen | Sentmaringer Weg 61 | 48151 Münster | ☎ 0251 707-0 | @ infocenter@ihk-nordwestfalen.de | ihk.de/nordwestfalen | **Geschäftsbereich:** Bildung, Fachkräftesicherung und Recht | Stefan Brüggemann, Abteilungsleiter Berufsbildung
Verfasser: Bayerischer Industrie- und Handelskammertag (BIHK) e.V. | **Gestaltung:** Ideenmühle GmbH, Eckental. **Bildnachweis:** AdobeStock © Kalim
Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Text die männliche Form verwendet. Selbstverständlich sind damit alle Geschlechter gleichermaßen gemeint. Alle Angaben wurden mit größter Sorgfalt erarbeitet und zusammengestellt. Für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhalts sowie für zwischenzeitliche Änderungen übernimmt die Industrie- und Handelskammer Nord Westfalen keine Gewähr.