



#gastgebervonmorgen

Starte Deine Ausbildung

im Hotel- und Gaststättengewerbe

Foto: © DEHOGA Bayern

Die neuen Ausbildungen 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. All das verändert auch die Arbeit. Deshalb wurden die Ausbildungen der Gastronomie, Hotellerie und Küche modernisiert und neu strukturiert. Zwei zweijährige und fünf dreijährige Ausbildungsberufe zeigen die Vielfalt der Gastronomiebranche und bilden die Basis für **111 Karrieremöglichkeiten**.

Gemeinsam **#Trends** setzen und **#Chancen** ergreifen – Neue Inhalte, neue Berufsbezeichnungen und ein neuer Ausbildungsberuf:

- # Berufsprofile wurden geschärft, Inhalte und Strukturen attraktiver gestaltet, alle Ausbildungsinhalte auf den neuesten Stand gebracht.
- # Neue Inhalte, neue Berufe, es gibt jetzt Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Kaufleute für Hotelmanagement.
- # Ganz neu ist die zweijährige Ausbildung zur Fachkraft Küche.
- # Insgesamt wird mehr Wert auf Digitales, Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit, Ernährungstrends und Teamwork gelegt.
- # Die Prüfungen wurden modernisiert.
- # Flexible Arbeitszeiten, Toleranz und Vielfalt.
- # Wer einen zweijährigen Beruf lernt, bekommt Zeit und Prüfungsleistungen angerechnet, wenn er oder sie danach im dreijährigen Beruf weitermacht.

Deine Karriere als Profi-Gastgeber: Jetzt noch vielfältiger und voller Perspektiven.





#teamworkmitleidenschaft

Starte Deine **Ausbildung** zum/zur

Fachkraft Küche (m/w/d)



Foto: Nik Merkulov, Dan Race, Adobe

i

Empfohlener Schulabschluss:
Hauptschulabschluss

Arbeitszeit:
5 Tage / 40 Stunden

Ausbildungsdauer:
2 Jahre

Ausbildungsvergütung:
1. Jahr: 1.000 Euro
2. Jahr: 1.100 Euro

Der neue zweijährige Ausbildungsberuf in der Küche – Chance für Jugendliche und für Ausbildungsbetriebe!

Die Fachkräfte Küche kennen sich aus mit dem Küchen-Einmaleins: Sie lernen die Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln aller Art. Sie wissen, wie einfache Speisen und Gerichte aus Fleisch, Fisch und Gemüse zubereitet werden. Sie können Salate und Desserts anrichten und garnieren und einfache Suppen und Soßen herstellen. Außerdem nehmen sie Waren an, lagern sie ein und kennen sich mit Hygiene aus.

Der neue Ausbildungsberuf Fachkraft Küche richtet sich an alle, die professionelles Kochen von Grund auf praktisch lernen wollen, sich jedoch weniger mit Theorie und Zahlen beschäftigen möchten.



Was lernt eine Fachkraft Küche während der Ausbildung?

i

- # Zubereiten von Salaten, Eierspeisen und Gemüsegerichten
- # Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen
- # Zubereiten von Sättigungsbeilagen
- # Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten
- # Anrichten und Garnieren von Gerichten und Speisen
- # Annehmen und Einlagern von Waren
- # Einsetzen von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- # Anwenden von Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- # Nachhaltigkeit und Hygiene
- # Arbeiten im Team