



Foto: © DEHOGA Bayern

#gastgebervonmorgen

Starte Deine Ausbildung

im Hotel- und Gaststättengewerbe

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.





#überdenteiterrandschauen

Starte Deine **Ausbildung** zum/zur

Koch/Köchin

Foto: Nik Merkulov, Adobe



Empfohlener Schulabschluss:

Hauptschulabschluss, mittlerer Bildungsabschluss

Arbeitszeit:

5 Tage / 40 Stunden

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Ausbildungsvergütung:

1. Jahr: 1.000 Euro
2. Jahr: 1.100 Euro
3. Jahr: 1.200 Euro

Köchinnen und Köche sind echte Genuss-Experten. Kern ihrer Aufgaben ist das Zubereiten von Speisen und Menüs. Dafür lernen sie alle wichtigen Arbeitstechniken und Wissenswertes über Lebensmittel – von Fleisch und Fisch über Pflanzenküche bis hin zu Desserts. Diese solide Basis ermöglicht eine berufliche Zukunft in den unterschiedlichsten Betrieben: Vom Gasthaus bis zum Businesshotel, von der Großküche bis zum Sternerestaurant oder sogar auf einem Kreuzfahrtschiff. Kochen ist beides: Handwerk und Kunst.

Beim Kochen ist aber längst nicht Schluss, Köche sind die Profis für alle Abläufe und Planungen in der Küche und drumherum: Einkauf, Lager, Speisekartenerstellung gehören dazu. Sie organisieren die Küche und arbeiten kollegial mit dem Service zusammen. Qualität und Gästewünsche haben sie dabei stets im Blick.



Was lernt ein(e) Koch/Köchin während der Ausbildung?



- # Zubereiten vielfältiger Speisen – Neue Zusatzqualifikation: Vegetarische & vegane Küche
- # Herstellen von Suppen und Soßen, Süßspeisen und Salaten, Teigen und Massen
- # Erarbeiten von Menüvorschlägen und Beratung der Gäste
- # Arbeitsabläufe in der Küche planen
- # Arbeiten im Team
- # Zutaten einkaufen und das richtige Lagern von Waren
- # Vorbereitung auf spätere Führungsaufgaben: Anleiten und Führen von Mitarbeitern
- # Nachhaltiges Einsetzen von Lebensmitteln
- # Ermitteln und Kalkulieren von Kosten, Erträgen und Preisen
- # Hygiene und Dokumentation