



Werde
Gastfreund!

Ausbildungsberufe in Hotellerie & Gastronomie

Teamwork, Spaß & Du mittendrin!



www.wir-gastfreunde.de

7 spannende Ausbildungsberufe für Gastfreunde!



Francisco



Noah



Khalil



Fachmann für
Systemgastronomie

Kaufmann für
Hotelmanagement

Fachkraft Küche

Fachfrau für
und Veran
gastronom



Vivienne

Tom

Max

Denise

Restaurants-
staltungs-
ie

Fachkraft
für Gastronomie

Koch

Hotelfachfrau



Fakten & häufige Fragen

zur Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie

Die in dieser Broschüre genannten Berufsbezeichnungen beziehen sich auf die Formulierungen der neuen Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe. Alle Berufsbezeichnungen beziehen sich auf alle Geschlechter, also männlich, weiblich und nicht binär.

Duale Ausbildung, was heißt das?

Die Ausbildung findet abwechselnd in der Berufsschule und im Ausbildungsbetrieb statt. Insgesamt bist du ca. 12 Wochen im Jahr in der Schule.

- Im **Ausbildungsbetrieb** lernst du den Beruf von der praktischen Seite kennen und wirst von erfahrenen Ausbilder:innen angeleitet. Mit der Zeit arbeitest du zunehmend eigenverantwortlich.
- **In der Berufsschule** lernst du alle theoretischen Grundlagen, die du für deinen Beruf brauchst – z. B. Fachrechnen, Warenkunde und Englisch.

Wie lange dauert die Ausbildung?

- 3 Jahre für die Berufe Hotelfachfachmann:frau, Fachmann:frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Koch:Köchin, Kaufmann:frau für Hotelmanagement und Fachmann:frau für Systemgastronomie
- 2 Jahre für die Berufe Fachkraft für Gastronomie (mit den Schwerpunkten Restaurantservice oder Systemgastronomie) und Fachkraft Küche

Wie lange arbeiten Auszubildende in Hotellerie und Gastronomie?

Die Arbeitszeit beträgt 39 Stunden pro Woche, verteilt auf 5 Tage. Eine 5-Tage-Woche bedeutet, dass du jede Woche zwei freie Tage hast. Diese freien Tage sind aber nicht unbedingt am Samstag und Sonntag, sondern können auch an anderen Wochentagen sein.

Was verdienen Auszubildende in Hotellerie und Gastronomie?

Die jeweils aktuellen Gehälter für das 1., 2. und 3. Lehrjahr findest du unter wir-gastfreunde.de/gehalt



Gehalt

Welche Karrieremöglichkeiten habe ich nach der Ausbildung?

Ob Meister:in, Betriebswirt:in oder anschließendes Studium: Die Karrierechancen im Gastgewerbe sind so gut wie in fast keiner anderen Branche. Auch wer im Ausbildungsbetrieb bleibt, kann schnell aufsteigen. Viele entscheiden sich nach der Ausbildung für einen Aufenthalt im Ausland, andere gründen sogar einen eigenen Betrieb.

Kann ich schon während der Ausbildung meine Karriere anschieben?

Abiturient:innen können Zusatzqualifikationen wie Hotel- und Gastronomiemanagement oder Küchen- und Servicemanagement parallel zur Ausbildung absolvieren. Mit mittlerem Bildungsabschluss kann zusätzlich die Fachhochschulreife erworben werden. wir-gastfreunde.de/karriere



Karriere

Wie kann ich testen, ob die Branche zu mir passt?

Mach doch ein Schnupperpraktikum! So merkst du schnell, ob dir die Aufgaben Spaß machen und ob der Betrieb zu dir passt. Betriebe, die Schnupperpraktika in deiner Region anbieten, findest du in der Ausbildungsplatzbörse unter wir-gastfreunde.de/praktikum



Praktikum

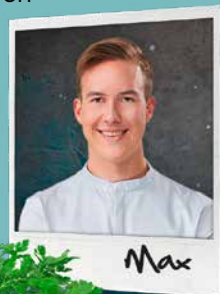
Koch:Köchin

Dein Weg zur Genuss-Expertise

Du bist kreativ, interessierst dich für Lebensmittel und kochst gerne für dich, deine Familie oder Freunde?

Deine Aufgaben

- Fachwissen parat haben, z. B. über Ernährungsregeln oder Hygienevorschriften
- Lebensmittel fachgerecht lagern und zubereiten
- Preise für Speisen, Getränke und Menüs kalkulieren
- Gäste beraten und betreuen
- Speisen kreativ und fachmännisch anrichten
- Menüfolgen planen
- Speisen und Menüs kreieren
- Lieferanten auswählen und Lebensmittel beschaffen (Einkauf)



Das bietet dir der Beruf

- Abwechslung und kreative Freiheit
- Sicherheit für die Zukunft
- Vielseitige Karrierechancen, z. B. im Ausland oder auf einem Kreuzfahrtschiff
- Selbstständiges und flexibles Arbeiten
- Teamwork
- Fachwissen über Lebensmittel und deren Verarbeitung

Koch:Köchin mit Abitur?

Dann kannst du parallel zur Ausbildung eine **Zusatzqualifikation** erwerben, mit der du den Grundstein für deine Karriere legst:

- **Küchen- und Servicemanagement**
- **Hotel- und Gastronomiemanagement**

„Der Reiz beim Kochen ist das stetige Lernen. Das fängt an, dass ich Gemüse von A bis Z kennenlerne, und geht weiter über Aromen, die ich neu entdecke.“

Max, Danza Restaurant & Weinbar Ludwigsburg

Deine Möglichkeiten nach der Ausbildung

- Bachelor Professional/Küchenmeister:in
- Fachwirt:in im Gastgewerbe (IHK)
- Staatl. geprüfte:r Hotelbetriebswirt:in oder Gastronom:in (Hotelfachschule)
- Aufstieg zum:zur Küchenchef:in oder F&B-Manager:in
- Spezialisierte Fortbildung, z. B. zum Diätkoch:köchin
- Auslandsaufenthalte
- Gründung eines eigenen Betriebs



→ wir-gastfreunde.de/koch

Alle Infos



Hotelfachmann:frau

Ein Beruf für Allrounder

Du bist freundlich, hast gerne mit Menschen zu tun und bist sprachbegabt?

Deine Aufgaben

- An der Hotelrezeption Gäste empfangen und beraten
- Ausländischen Gästen auf Englisch weiterhelfen
- Gäste während ihres gesamten Hotelaufenthalts betreuen
- Das Hotel und seine Events vermarkten (Marketing)
- Werbung für das Hotel machen
- Im Restaurant Speisen und Getränke verkaufen und servieren
- Angebote und Rechnungen erstellen und die Hotelkasse führen
- Events managen
- Gästezimmer vorbereiten und checken
- Personaleinsätze planen



Das bietet dir der Beruf

- Zusammenarbeit mit verschiedenen Menschen
- Sicherheit für die Zukunft
- Selbstständiges und flexibles Arbeiten
- Arbeiten in einem Wohlfühl-Umfeld
- Jede Menge Abwechslung
- Vielseitige Karrierechancen, z. B. im Ausland oder im Hotelmanagement



Hotelfachmann:frau mit Abitur?

Dann kannst du parallel zur Ausbildung eine **Zusatzqualifikation** erwerben, mit der du den Grundstein für deine Karriere legst:

- **Küchen- und Servicemanagement**
- **Hotel- und Gastronomiemanagement**

„Es gibt nichts Schöneres als das Lächeln von einem Gast zu sehen, wenn ich ihm helfen konnte.“

Denise, Hotel Liberty Offenburg

Deine Möglichkeiten nach der Ausbildung

- Bachelor Professional/Hotelmeister:in
- Fachwirt:in im Gastgewerbe (IHK)
- Staatl. geprüfte:r Hotelbetriebswirt:in oder Gastronom:in (Hotelfachschule)
- Aufstieg zur Abteilungsleitung oder Hoteldirektion
- Auslandsaufenthalte
- Gründung eines eigenen Betriebs



→ wir-gastfreunde.de/hofa

Alle Infos



Fachmann:frau für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie

Du bist kommunikativ, organisierst gerne Events
und legst Wert auf gutes Benehmen?



Deine Aufgaben

- Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber:in
- Beraten der Gäste über Speisen und Getränke
- Verkaufsförderung
- Fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen 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 Arbeit im Team

Das bietet dir der Beruf

- Jede Menge Abwechslung
- Zusammenarbeit mit verschiedenen Menschen
- Know-how über Trends in der Gastronomie
- Selbstständiges und flexibles Arbeiten
- Vielseitige Karrierechancen, z. B. im Ausland
- Sicherheit für die Zukunft

Fachmann:frau mit Abitur?

Dann kannst du parallel zur Ausbildung eine **Zusatzqualifikation** erwerben, mit der du den Grundstein für deine Karriere legst:

- **Küchen- und Servicemanagement**
- **Hotel- und Gastronomiemanagement**

„Ein guter Gastgeber zu sein, heißt für mich, Menschen glücklich zu machen, ohne dass sie mir sagen, was sie wollen. Einfach, indem ich merke, was ein Mensch braucht, und ihm das gebe, was er nicht erwartet.“

Vivienne, Hotel Arthus Aulendorf

Deine Möglichkeiten nach der Ausbildung

- Bachelor Professional/Restaurantmeister:in
- Fachwirt:in im Gastgewerbe (IHK)
- Staatl. geprüfte:r Hotelbetriebswirt:in oder Gastronom:in (Hotelfachschule)
- Spezialisierte Fortbildung, z. B. zum Sommelier:Sommelière (Weinberater:in) oder Barkeeper:in
- Aufstieg zur Restaurantleitung, zum:zur F&B-Manager:in oder Hoteldirektor:in
- Auslandsaufenthalte
- Gründung eines eigenen Betriebs



→ wir-gastfreunde.de/rev

Alle Infos

Kaufmann:frau für Hotelmanagement

Du interessierst Dich für betriebswirtschaftliche Abläufe, bist gerne mit Menschen in Kontakt und sprachbegabt?

Deine Aufgaben

- Kaufmännische Prozesse im Hotelbetrieb und in der Hotelorganisation steuern und kontrollieren, insbesondere im Rechnungswesen und in der Personalwirtschaft: Rechnungen erstellen, Verkaufspreise kalkulieren, betriebliche Kennzahlen auswerten, Statistiken erstellen, Hotelkasse führen, Kosten und Erträge errechnen, Personalplanungen durchführen
- Fachwissen über alle Abteilungen des Hotels besitzen
- An der Rezeption Gäste empfangen, beraten und betreuen
- Im Restaurant Speisen und Getränke präsentieren, servieren und verkaufen



Das bietet dir der Beruf

- Betriebswirtschaftliches Know-how
- Jede Menge Abwechslung
- Zusammenarbeit mit verschiedenen Menschen
- Selbstständiges und flexibles Arbeiten
- Sicherheit für die Zukunft
- Vielseitige Karrierechancen, z. B. im Hotelmanagement

Kaufmann:frau für Hotelmanagement mit Abitur?

Dann kannst du parallel zur Ausbildung eine **Zusatzqualifikation** erwerben, mit der du den Grundstein für deine Karriere legst:

- **Küchen- und Servicemanagement**
- **Hotel- und Gastronomiemanagement**

„Das Großartige an meinem Beruf ist, dass ich nicht nur den Einblick hinter die reinen Arbeitsabläufe bekomme, sondern auch einen Einblick auf die Zahlen erhalte und merke, was alles hinter einem Hotelbetrieb steckt.“

Noah, Hotel Europäischer Hof Heidelberg

Deine Möglichkeiten nach der Ausbildung

- Bachelor Professional/
- Hotelmeister:in
- Fachwirt:in im Gastgewerbe (IHK)
- staatl. geprüfte:r Hotelbetriebswirt:in oder Gastronom:in (Hotelfachschule)
- Auslandsaufenthalte
- Aufstieg zur Abteilungsleitung oder Hoteldirektion
- Gründung eines eigenen Betriebs



→ wir-gastfreunde.de/hoka

Alle Infos

Fachmann:frau für Systemgastronomie

Du bist gut organisiert, ein Teampayer und bringst gerne Ideen ein? Fachleute für Systemgastronomie setzen ein standardisiertes, zentral gesteuertes Gastronomiekonzept zum Beispiel in Restaurant-Ketten oder Franchise-Betrieben um.



Deine Aufgaben

- Organisieren und steuern von betrieblichen Abläufen
- Empfangen, betreuen und beraten der Gäste
- Annehmen und lagern von Waren sowie überwachen der Bestände
- Planen des Personaleinsatzes, anleiten von Mitarbeitenden, arbeiten im Team
- Überwachen der Produktqualität und durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- Ermitteln und beurteilen von betrieblichen Kennzahlen
- Planen und durchführen von Marketingaktionen

Das bietet dir der Beruf

- Jede Menge Abwechslung
- Zusammenarbeit mit verschiedenen Menschen
- Vielseitige Karrierechancen
- Selbstständiges und flexibles Arbeiten
- Sicherheit für die Zukunft
- Management-Qualitäten erlernen



Fachmann:frau für Systemgastronomie mit Abitur?

Dann kannst du parallel zur Ausbildung eine **Zusatzqualifikation** erwerben, mit der du den Grundstein für deine Karriere legst:

- **Küchen- und Servicemanagement**
- **Hotel- und Gastronomiemanagement**

„Mein Plan ist es, mich nach meiner Ausbildung selbstständig zu machen.“

Francisco, tobi's Restaurant Stuttgart

Deine Möglichkeiten nach der Ausbildung

- Fachwirt:in im Gastgewerbe (IHK)
- Staatl. geprüfte:r Hotelbetriebswirt:in oder Gastronom:in (Hotelfachschule)
- Auslandsaufenthalte
- Aufstieg zur Abteilungsleitung
- Gründung eines eigenen Betriebs



→ wir-gastfreunde.de/system

Alle Infos

Fachkraft für Gastronomie

Die vielseitige Welt des Gästeservices

Als Fachkraft für Gastronomie lernst du alle Bereiche in der Gastronomie kennen. Du kannst dich für Restaurant-service oder System-gastronomie als Schwerpunkt entscheiden.



Deine Aufgaben

- Empfangen, betreuen und beraten der Gäste
- Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen von Heiß- und Kaltgetränken, ausschenken von Getränken
- Lagerhaltung
- Herstellen und anrichten von einfachen Speisen
- Anlass- und saisonbezogenes Herrichten von Gasträumen
- Verkaufsförderung
- Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene

Das bietet dir der Beruf

- Abgeschlossene Ausbildung nach zwei Jahren
- Jede Menge Abwechslung
- Zusammenarbeit mit verschiedenen Menschen
- Selbstständiges und flexibles Arbeiten
- Gute Karrierechancen
- Sicherheit für die Zukunft



*„Die schönsten Momente sind dann,
wenn du bei den Gästen stehst
und sie dir sagen,
dass du es prima gemacht hast.“*

Tom, Hotel Arthus Aulendorf

Deine Möglichkeiten nach der Ausbildung

- Bei sehr guten Leistungen Aufstiegsqualifikation zum Fachmann:frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder als Fachmann:frau für Systemgastronomie (je nach Schwerpunktsetzung)
- Fachseminare
- Auslandsaufenthalt



→ wir-gastfreunde.de/fk-gastro

Alle Infos

Fachkraft Küche

Die praktische Welt des Kochens

Du bist ein Praktiker. Du willst lernen, wie man professionell kocht, möchtest dich aber weniger mit Theorie und Zahlen beschäftigen. Dann passt der Ausbildungsberuf Fachkraft Küche zu dir.



Deine Aufgaben

- 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
- Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwenden von Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team

Das bietet dir der Beruf

- Jede Menge Abwechslung
- Vielseitige Karrierechancen, z. B. im Ausland oder auf einem Kreuzfahrtschiff
- Selbstständiges und flexibles Arbeiten
- Teamwork
- Sicherheit für die Zukunft



*„Es war schon immer mein Ziel,
mir hier eine eigene Existenz aufzubauen.
Meine Vorstellung ist, dass ich meinen Abschluss
gut bestehe und dann eventuell
noch eine Weiterbildung zum Koch mache.“*

Khalil, Naturhotel Holzwurm Sasbachwalden

Deine Möglichkeiten nach der Ausbildung

- Aufsetzen eines dritten Ausbildungsjahres nach Abschluss der zweijährigen Ausbildung.
- Abschluss im Ausbildungsberuf Koch:Köchin
- Fachseminare



→ wir-gastfreunde.de/fk-kueche

Alle Infos



TOP-Ausbildungsbetrieb

Ausbildungsbetriebe können sich deutschlandweit als „TOP-Ausbildungsbetrieb“ zertifizieren lassen. Was die teilnehmenden Betriebe gegenüber anderen Mitbewerbern hervorhebt? Die Auszubildenden selbst werden in den Zertifizierungsprozess mit einbezogen und regelmäßig befragt, ob der Betrieb die Kriterien einhält.

12 Kriterien, die den Unterschied machen:

- 1 Orientierungsphase und Einarbeitungszeit**
Wir ermöglichen einen optimalen Start in die Ausbildung durch eine angemessene Orientierungsphase und Einarbeitungszeit.
- 2 Bezugsperson und Ansprechpartner**
Jede:r Auszubildende hat eine Bezugsperson im Betrieb, die ihm:ihr bei Fragen und Problemen als Ansprechpartner:in zur Seite steht.
- 3 Qualifizierung der Ausbilder**
Die Qualifizierung und Präsenz unserer Ausbilder:innen garantiert eine Ausbildung auf fachlich und menschlich hohem Niveau.
- 4 Arbeitsklima**
Das Arbeitsklima ist geprägt von Weltoffenheit, Fairness, Toleranz und Respekt.
- 5 Wertschätzung**
Wir wertschätzen die Persönlichkeit und Leistung unserer Auszubildenden und sind offen gegenüber konstruktivem Feedback.
- 6 Förderung der Auszubildenden**
Wir fördern die Teilnahme an berufsbezogenen Projekten, Wettbewerben und Schulungen.



Ausbildungsbetriebe, die sich an der Initiative TOP-Ausbildungsbetrieb beteiligen, findest du unter www.wir-gastfreunde.de/boerse

7 Berufsschule

Die Berufsschule ist unser Partner bei der dualen Ausbildung, mit dem wir Austausch und Zusammenarbeit pflegen.

8 Abschlussprüfung

Unsere Auszubildenden werden intensiv auf die Abschlussprüfung vorbereitet.

9 Karriere und Weiterbildung

Wir unterstützen unsere Auszubildenden bei der Planung ihrer Karriere und Weiterbildung

10 Work-Life-Balance

Wir achten auf eine Balance von Arbeit und Privatleben.

11 Arbeitszeit und Ausbildungsvergütung

Das Einhalten der gesetzlichen Bestimmungen und des Ausbildungsrahmenplans ist für uns selbstverständlich. Darüber hinaus orientieren wir uns bezogen auf Arbeitszeit und Ausbildungsvergütung an den tariflichen Regelungen.

12 Verantwortung

Verantwortliches Handeln für das Image der gesamten Branche.



→ www.topausbildung.de



Alle Infos



Karriere machen im Gastgewerbe – deine Chancen

Die Karrierechancen im Hotel- und Gaststättengewerbe sind so vielfältig wie die Branche selbst. Ob Landgasthaus, Ferienhotel, Szenelokal oder Systemgastronomie – überall warten spannende Aufgaben und Aufstiegsmöglichkeiten. Gerade in kleineren Betrieben kannst du oft schnell Verantwortung übernehmen. Nutze deine Ausbildungszeit und mach das Beste daraus!

Während der Ausbildung

Bereits während deiner Ausbildung im Gastgewerbe kannst du dich perfekt positionieren:

- **Zusatzqualifikation**
 - Küchen- und Servicemanagement (exklusiv für Abiturient:innen)
 - Hotel- und Gastronomiemanagement (exklusiv für Abiturient:innen)
 - Vegetarische und vegane Küche (für alle 3-jährigen Berufe)
 - Bar und Wein (für alle 3-jährigen Berufe)
- **Nebenbei zum Fachabitur mit dem Dualen Berufskolleg**
Ideal für Werkrealschüler:innen und Realschüler:innen:
In nur 3 Jahren machst du deinen Berufsabschluss und gleichzeitig die Fachhochschulreife
- **Seminare für mehr Wissen und mehr Können**
- **Nachhilfe und Support**



Alle Infos

Nach der Ausbildung

Nach deiner Ausbildung stehen dir zahlreiche Wege offen, um weiter an deiner Karriere im Gastgewerbe zu arbeiten. Nutze die Gelegenheit, dein erlerntes Wissen anzuwenden und dich in deinem Berufsfeld zu etablieren.

- **Meisterprüfung**
Mit einem Meisterkurs zum Küchen-, Restaurant- oder Hotelmeister machst du dich bereit für Führungsaufgaben
- **Betriebswirt:in**
Starte betriebswirtschaftlich durch und werde fit für Managementpositionen
- **Studieren**
Ausbildung abgeschlossen und jetzt Lust auf ein Studium? Klappt mit praxisnahen Studiengängen rund um Hotellerie und Tourismus
- **Auslandsaufenthalte**
Mit einer Ausbildung im Gastgewerbe stehen dir alle Türen weltweit offen. Mach deine Karriere international!



Alle Infos



Alle Infos

→ [wir-gastfreunde.de/karriere](https://www.wir-gastfreunde.de/karriere)



Berufsschule & DEHOGA Campus

Die Landesberufsschulen in Baden-Württemberg



Berufsschulen

- 12 Wochen Unterricht pro Jahr im Blocksystem
- Jahr 1: in örtlicher hauswirtschaftlicher Schule
- Jahr 2 & 3: an spezialisierten Landesberufsschulen (mit Profi-Küchen, Restaurants & Hotelzimmern)

Wohnen während der Berufsschule

- DEHOGA Campus: Moderne Wohnheime in Bad Überkingen und Calw
- Komfortables Internat in Villingen-Schwenningen
- Private Unterkünfte in Tettngang



→ wir-gastfreunde.de/berufsschule-campus

Alle Infos

Die Ausbildungs- und Praktikumsplatzbörse

Ausbildungs- und Praktikumsplätze finden

Du suchst einen Ausbildungsplatz im Gastgewerbe in deiner Nähe? In unserer großen Ausbildungs- und Praktikumsplatzbörse findest du sicher den richtigen Betrieb für dich.



AzuBö

Werde
Gastfreund!



Kontakt & Beratung

Du hast noch Fragen zum Thema Ausbildung im Gastgewerbe oder deinen Karrierechancen? Melde dich gerne bei uns!



Kontakt

Alle Rahmenpläne

Hier bekommst du die offiziellen Inhalte deiner Ausbildung auf einen Blick.

Die Rahmenpläne zeigen dir, was du in welchem Zeitraum lernen wirst. So kannst du jederzeit nachvollziehen, welche Themen in deinem Beruf wichtig sind.



Download

Verpasse keine Neuigkeiten

Verbinde dich mit uns auf Social Media und verpasse keine Neuigkeiten rund um die Ausbildung und unser Nachwuchsprojekt WIR GASTFREUNDE.



Social



Alle Infos

→ wir-gastfreunde.de/kontakt

Werde
Gastfreund!

**Berufsinfos & Ausbildungsplatzbörse:
wir-gastfreunde.de**



**Kostenlose Ausbildungs-Hotline:
0800 3030505**

Herausgeber

WIR GASTFREUNDE

DEHOGA Baden-Württemberg Servicegesellschaft mbH
Augustenstraße 6 | 70178 Stuttgart

Kofinanziert vom Ministerium für
Wirtschaft, Arbeit und Tourismus
Baden-Württemberg



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Eine Initiative des

