

Hotel- und Gastgewerbe



In Bayern is(s)t man gern: Perspektiven im Hotel- und Gastgewerbe

Gastfreundschaft, Geselligkeit und kulinarische Freuden: Die Gastronomie in Bayern dient als sozialer Treffpunkt und genießt einen großen kulturellen Stellenwert.

Ob experimentelle Sterneküche oder traditionelle Schmankerl, gehobenes Restaurant oder rustikales Dorfwirtshaus, Biergarten oder Szene-Kneipe, ob Pension oder Hotel, Hostel oder Wellnessoase - Gäste von nah und fern erleben ein Stück jahrhundertealte Tradition. 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.

Hotelfachmann, Restaurantfachmann, Hotelkaufmann, Fachmann für Systemgastronomie und Koch sind die dreijährigen Ausbildungsberufe der Branche. **Hotelfachleute** sind die Allrounder und können in allen Bereichen eines Hotels vom Restaurant bis zur Verwaltung mitarbeiten. **Restaurantfachleute** bedienen Gäste, bereiten große Veranstaltungen vor oder arbeiten im Etagenservice. **Hotelkaufleute** dagegen übernehmen hauptsächlich kaufmännische Aufgaben in Organisation, Rechnungswesen, Einkauf und Personalwesen und koordinieren das Zusammenspiel von Übernachtungsbetrieb, Restaurant, Küche, Lager und Verwaltung.

Mehr zum Thema

Gesamtbroschüre
„Das Beste aus Bildung machen“

bihk.de/bildung



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 im Gastgewerbe** 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.



Berufe und Abschlüsse: Hotel- und Gastgewerbe



Impressum

Verleger und Herausgeber: Bayerischer Industrie- und Handelskammertag (BIHK) e.V.

Vorstand: Dr. Eberhard Sasse und Dr. Manfred Göbl, Max-Joseph-Straße 2, 80333 München, ☎ +49 (0)89 5116-0 @ info@bihk.de 🌐 bihk.de

Ansprechpartner: Barbara Winbeck und Dr. Kirsten Albrecht, BIHK Berufliche Bildung

Gestaltung: Ideenmühle GmbH, Eckental. **Bildnachweis:** AdobeStock® Kalim. **Hinweis:** Alle Rechte liegen beim Herausgeber. Ein Nachdruck – auch auszugsweise – ist nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Herausgebers gestattet. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Text die männliche Form verwendet. Selbstverständlich sind damit alle Geschlechter gleichermaßen gemeint. **Stand:** Dezember 2020