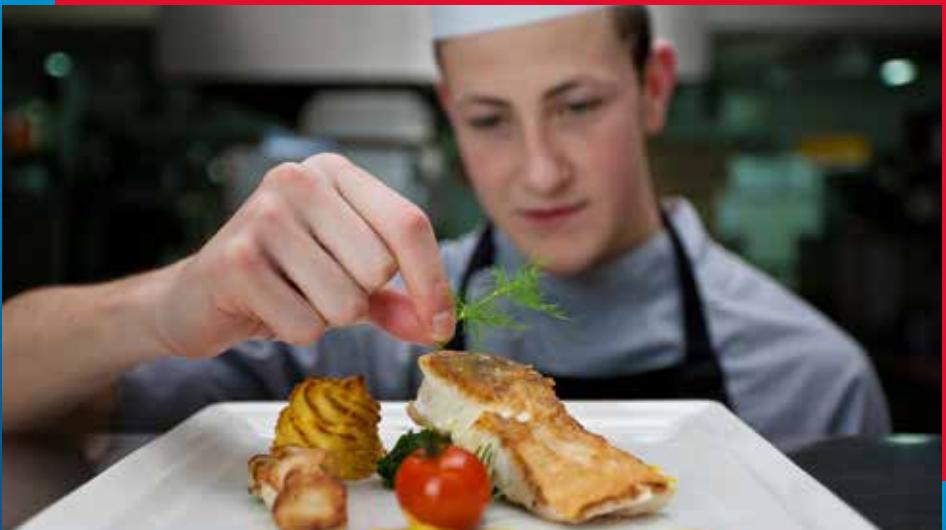


# AUSBILDUNGS- BERUFE

HOTELLERIE  
GASTRONOMIE  
TOURISMUS

JETZT  
#KÖNNENLERNEN





## HOTELLERIE | GASTRONOMIE | TOURISMUS

Im **Hotel- und Gaststättengewerbe** stehen der Service am Kunden und die Qualität der angebotenen Leistungen an erster Stelle. In kaum einer anderen Branche gibt es so viel Abwechslung. Köche und Köchinnen kümmern sich um die Speisen, während Fachkräfte für Gastronomie die Gäste betreuen. Die Hotelfachleute arbeiten sehr oft am Empfang und sprechen mit den Gästen. Auch Planung, Organisation und Steuerung von Betriebsabläufen, Umsetzung von Qualitätsstandards sowie Gastronomiekonzepten sind wichtige Bestandteile der Ausbildung.

Im **Tourismusbereich** planst, organisierst, kalkulierst und führst du individuelle Reisen und Veranstaltungen kundenorientiert durch, sichtest Informationen zu touristischen Preis- und Leistungsangeboten und arbeitest mit lokalen und regionalen Partnern zusammen.

Du arbeitest gern mit und für Menschen und bist sehr kommunikativ, hast Interesse an praktischen sowie kaufmännisch-organisatorischen Tätigkeiten, bist aber auch bereit zu unregelmäßigen Zeiten zu arbeiten. Dann wird deine Einsatzbereitschaft durch gute Aufstiegsmöglichkeiten belohnt.

# HOTELLERIE | GASTRONOMIE | TOURISMUS

## FACHKRAFT KÜCHE

... erlernt typische Kücheninhalte, den Umgang mit Gästen und wird unter anderem in der Warenannahme und Warenlagerung ausgebildet. Der Fokus liegt aber auf den Tätigkeiten in der Küche. Als Fachkraft Küche erlernst du grundlegende Arbeitstechniken und die Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen, Sättigungsbeilagen, Salaten, Eierspeisen, einfachen Speisen und Gerichten. Das Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, Süßspeisen und Desserts wird dir ebenfalls vermittelt.

**Ausbildungsdauer: 2 Jahre**

## KOCH KÖCHIN

... erlernt neben den typischen Küchenaufgaben, den Umgang mit Gästen, den Serviceeinsatz sowie die Warenannahme und Warenlagerung. Hauptsächlich erlernst du verschiedene Arbeitstechniken und die Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln, Pilzen, Suppen, Soßen und Eintöpfen sowie die Zubereitung von Fleisch, Fisch und von Süßspeisen. Des Weiteren wird dir die Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen beigebracht. Darüber hinaus erwirbst du Kompetenzen zur Organisation einer Küche wie den nachhaltigen Umgang mit Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, das Sicherstellen von Warenflüssen und die Kalkulation von Waren und Preisen.

**Ausbildungsdauer: 3 Jahre**

## FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

... lernt in der Ausbildung alle Bereiche des Betriebes kennen. Du erlernst die Annahme und Lagerung von Waren genauso wie die Zubereitung von einfachen Gerichten. Ein großer Teil der Ausbildung findet in den Bereichen Service und Gästebetreuung statt. Zudem wird die Ausbildung in die viermonatigen Schwerpunkte Restaurantservice und Systemgastronomie unterteilt. Im **Restaurantservice** dekorierst du Gasträume und Tische, empfängst und bedienst die Gäste. Du erlernst die Arbeiten an der Bar oder am Getränkeausschank, bereitest dort Getränke zu und schenkst diese aus.

In der **Systemgastronomie** bereitest du Speisen und Getränke nach einem Angebotssystem zu und betreust die Gäste.

**Ausbildungsdauer: 2 Jahre**

## FACHMANN FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE FACHFRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE



... ist die erste Ansprechperson für die Gäste: Die Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie planen und organisieren Veranstaltungen. Sie koordinieren Serviceabläufe, beraten und betreuen Gäste. Du lernst im Laufe deiner Ausbildung alle Restaurantbereiche kennen. Um dein Wissen über die Getränke und Speisen aufzubauen, lernst du den richtigen Umgang mit den Lebensmitteln bereits ab der Warenannahme und -lagerung und auch in der Küche. Du wirst insbesondere in der Gästebetreuung, an der Bar und im Service ausgebildet, inklusive aller damit verbundener Tätigkeiten.

**Ausbildungsdauer: 3 Jahre**

## FACHMANN FÜR SYSTEMGASTRONOMIE FACHFRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE



... ist der künftige Restaurantmanager und die künftige Restaurantmanagerin: in diesem Beruf organisierst du alle Bereiche eines Stores (Restaurants) nach einem zentral festgelegten Gastronomiekonzept. Du steuerst die Arbeitsabläufe und überwachst die Qualität der Produkte und Prozesse. Weiterhin bist du in der Annahme und Lagerung von Waren, der Produktzubereitung und in der Gästebetreuung ebenso wie im Service tätig. Dazu erwirbst du Kompetenzen im Bereich Systemorganisation und Systemmanagement, im Marketing und in der Warenwirtschaft. Du wirst für vielfältige Personalaufgaben ebenso ausgebildet wie für die kaufmännische Steuerung und Kontrolle.

**Ausbildungsdauer: 3 Jahre**

## HOTELFACHMANN HOTELFACHFRAU



... ist das Multitalent in Hotels. Als Hotelfachmann und Hotelfachfrau betreust du Gäste von der Ankunft bis zur Abreise. Dabei organisierst du das Housekeeping genauso wie den Frühstücksdienst und Veranstaltungen. Darüber hinaus übernimmst du die kaufmännisch verwaltenden Aufgaben in der Reservierung, im Verkauf und im Marketing. Du erlernst in deiner Ausbildung die Annahme und Lagerung von Waren und bist in der Küche, im Wirtschaftsdienst, am Empfang und der Reservierung ebenso tätig wie im Service.

**Ausbildungsdauer: 3 Jahre**



## **KAUFMANN FÜR HOTELMANAGEMENT** **KAUFFRAU FÜR HOTELMANAGEMENT**

... arbeitet meistens hinter den Kulissen und ist für die kaufmännische Steuerung eines Hotels zuständig. In diesem Beruf übernimmst du Aufgaben im Einkauf, in der Buchhaltung und im Personalwesen. In der Ausbildung durchläufst du alle Bereiche eines Hotels. Du erlernst die Annahme und Lagerung von Waren, arbeitest in der Küche ebenso wie im Service. Dazu wirst du im Wirtschaftsdienst, am Empfang und in der Reservierung ausgebildet. Nach dieser Basis folgen im Anschluss die kaufmännisch ausgerichteten Inhalte wie die Entwicklung von Marketingmaßnahmen, kaufmännische hoteleigene Abläufe und die Kalkulation von Veranstaltungen.

**Ausbildungsdauer: 3 Jahre**

## **KAUFMANN FÜR TOURISMUS UND FREIZEIT** **KAUFFRAU FÜR TOURISMUS UND FREIZEIT**

... informiert, berät und betreut zielgruppengerecht Kunden über touristische Leistungen und Attraktionen mit Partnern vor Ort. Das können Konzerte, Theaterbesuche, Tagesausflüge und viele andere Sachen sein. In deiner Ausbildung lernst du wie touristische Produkte und Dienstleistungen entwickelt, vermittelt und verkauft werden. Dabei hast du speziell die Förderung regionaler Angebote im Tourismus im Blick. Du planst Veranstaltungen und stellst deren Organisation sicher.

**Ausbildungsdauer: 3 Jahre**

## **TOURISMUSKAUFMANN FÜR PRIVAT- UND GESCHÄFTSREISEN** **TOURISMUSKAUFFRAU FÜR PRIVAT- UND GESCHÄFTSREISEN**

... ist in Reisebüros, bei Reiseveranstaltern oder auch in Geschäftsreiseunternehmen tätig. In diesem Beruf planst und erarbeitest du individuelle Reisen sowie Gruppenreisen und organisierst deren Ablauf. Im Gespräch mit den Kunden beweist du ein gutes Gespür für die Ermittlung der individuellen Urlaubswünsche. Die Beratung über Reisemöglichkeiten, die Erstellung von Kundenangeboten und Reisekostenabrechnungen fallen ebenfalls in deinen Aufgabenbereich. Auch die Planung und Umsetzung von Marketingmaßnahmen gehören dazu.

**Ausbildungsdauer: 3 Jahre**

# ANSPRECHPARTNER

## Industrie- und Handelskammer zu Leipzig

Geschäftsbereich Grundsatzfragen

Berufsorientierung

Goerdelerring 5 | 04109 Leipzig

### BERUFSORIENTIERUNG

@ berufsorientierung@leipzig.ihk.de

www.leipzig.ihk.de/berufsorientierung

## BERUFSGRUPPEN

- > Bauwesen 🔒
- > Büromanagement & Kaufmännisch 📆👤🕒⏰
- > Elektrotechnik 🔌🕒⌚
- > Handel 🤝🕒📅🕒⌚⌚
- > Holz | Glas | Keramik 🔌⏰
- > Hotellerie | Gastronomie | Tourismus 🤝📅🕒
- > IT-Branche 🤝📅📞
- > Konstruktion und Gestaltung 🔌⏰🕒📅
- > Kunststoffverarbeitung 🔌🕒⌚
- > Leder | Textil | Bekleidung 🔌⏰
- > Logistik | Transport | Verkehr 📆🕒📞🕒
- > Medien und Druck 🔌⏰📅👤
- > Metallverarbeitung und -technik 🔌⌚
- > Nahrungs- und Genussmittelherstellung 🔌👤⌚
- > Service & Dienstleistung 🤝📅🕒📞
- > Umwelt | Naturwissenschaft | Labor 🤝🕒

### Kompetenzen:

- Forschen & Entdecken
- Zahlen & Fakten & Logik
- Organisieren
- Handwerk & Technik
- Umgang mit Menschen
- Kreativität & Gestaltung



Alle Informationen unter:  
[www.leipzig.ihk.de/berufsorientierung](http://www.leipzig.ihk.de/berufsorientierung)