

Hotelfachmann/-frau

Berufsbild und Werdegang

Hotelfachleute sind in allen Abteilungen eines Hotelbetriebes tätig. Sie arbeiten am Empfang, in der Reservierung, im Verkauf, im Service, im Wirtschaftsdienst (Etage) oder in der Veranstaltungsabteilung (Bankett). Sie planen und organisieren die wesentlichen Arbeitsabläufe im Hotel.

Ausbildungsvoraussetzungen

- › Hauptschulabschluss, besser mittlere Reife oder Abitur
- › Team- und Kommunikationsfähigkeit, Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil
- › Organisations- und Verkaufstalent
- › Gute Umgangsformen, angenehmes Erscheinungsbild

Ausbildungsdauer

- › 3 Jahre

Ausbildungsinhalte

- › Gäste empfangen, beraten und betreuen
- › Gasträume herrichten und kontrollieren
- › Speisen und Getränke servieren
- › Verkaufsgespräche führen und Angebote erstellen
- › Hotelkasse führen
- › Veranstaltungen planen, organisieren und durchführen
- › Marketingmaßnahmen entwickeln, durchführen und kontrollieren
- › Personaleinsatz planen, Gästekorrespondenz führen, Warenwirtschaft

Berufsschule

- › 1 Tag bzw. 2 Tage je Woche

Berufsaussichten

Hotelfachleute haben beste Karrieremöglichkeiten in allen Abteilungen eines Unternehmens: Etage, Rezeption, Reservierung, Verkauf, Restaurant, Bankett oder Verwaltung. Sie haben die Chance, zum Abteilungsleiter, Hoteldirektor oder selbstständigen Unternehmer eines gastgewerblichen Betriebes aufzusteigen.

Weiterbildungsmöglichkeiten

- › Meisterkurs (Hotelmeister)
- › Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- › Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- › Auslandsaufenthalte
- › Fachseminare
- › Fremdsprachenkurse

Aufstiegsmöglichkeiten



Hotelfachmann / Hotelfachfrau

Kurzinformationen zu den Ausbildungsinhalten

| | | | |
|-------------------|--------------------|------------------|---|
| Ausbildungsdauer: | 36 Monate | Voraussetzungen: | mind. Hauptschul- oder Realschulabschluss |
| Ausbildungsort: | Bamberg Innenstadt | Berufsschule: | Berufsschule II in Bamberg |

unverbindlicher Auszug aus der zeitlichen und sachlichen Gliederung des Berufsbildes

- Allgemeine Inhalte:
- › Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
 - › Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
 - › Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
 - › Umweltschutz

Schwerpunkte

1. Ausbildungsjahr:
- › Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung, Gäste empfangen und betreuen, berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe, Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren,...)
 - › Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
 - › Hygiene (Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene)
 - › Küchenbereich:
 - › Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
 - › Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden
 - › einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten
 - › vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen u. Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten
 - › einfache Speisen nach Vorgabe anrichten
 - › bei der Produktpräsentation mitwirken
 - › Servicebereich:
 - › Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen
 - › Aufguss- u. Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken
 - › Speisen und Getränke servieren und ausheben
 - › bei Service- und Menübesprechungen mitwirken
 - › betriebliches Kassensystem bedienen
 - › Büroorganisation und -kommunikation (arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten, Schriftstücke registrieren und ablegen, Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen, Daten sichern,...)
 - › Warenwirtschaft (Waren annehmen, prüfen, lagern, Lagerbestandskontrolle)

Schwerpunkte

2. Ausbildungsjahr:
- › Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen)
 - › Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
 - › Warenwirtschaft (arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln, Bestellungen, Inventuren, Zahlungsvorgänge, kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern, Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen errechnen, Verkaufspreise kalkulieren,...)
 - › Werbung und Verkaufsförderung (verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten, bei Werbeaktionen mitwirken, anlassbezogene Dekorationen, Werbemittel einsetzen,...)
 - › Wirtschaftsdienst (Gästeräume angebots- und anlassbezogen herrichten,...)

Schwerpunkte

3. Ausbildungsjahr:

- Umgang mit Gästen (Anfragen bearbeiten und Angebote erstellen, Aufträge bestätigen und bearbeiten, Beratungs- und Verkaufsgespräche führen)
- Empfang (Reservierungspläne bearbeiten und Zimmerbelegung festlegen, Informations- und Kommunikationstechniken aufgabenorientiert einsetzen, Korrespondenz führen, Gästeaufträge ausführen, erbrachte Leistungen buchen, Gastrechnung erstellen und abrechnen, Hotelkasse führen und abrechnen, mit Reisebüros und Veranstaltern abrechnen, einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen)
- Marketing (Marketingmaßnahmen entwickeln und durchführen, Ergebnisse von Marketingmaßnahmen kontrollieren, Maßnahmen zur Öffentlichkeitsarbeit durchführen)
- Wirtschaftsdienst (bereichsbezogenen Personaleinsatz planen, Kontrollarbeiten unter Verwendung von Organisationsmitteln ausführen)