

Aktualisierung

August 2022

Die Ausbildungsberufe im Hotel- und Gaststättenwesen wurden modernisiert und ein Ausbildungsberuf wurde neu geschaffen.

Neu:

Fachkraft Küche

Die Ausbildungsinhalte sind der Koch-Ausbildung ähnlich, jedoch weniger theoretisch, so dass auch Jugendliche, die eher praktisch begabt sind, die Zubereitung von Speisen und Gerichten erlernen können.

Modernisierung:

Kaufmann für Hotelmanagement/Kauffrau für Hotelmanagement (bisher Hotelkaufmann/-frau)

Die Ausbildung ist noch stärker kaufmännisch orientiert und um strategische Inhalte im Bereich Revenue Management, Warenwirtschaft und Personalwirtschaft ergänzt.

Hotelfachmann und zur Hotelfachfrau

Bleiben die Allrounder in Beherbergungsbetrieben und betreuen Gäste. Sie werden in Bereichen wie Buchungssysteme, Ertragsmanagement und Vertrieb mit neuen digitalen Inhalten ausgebildet.

Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie

Setzen weiterhin ein zentral vorgegebenes Gastronomiekonzept um und werden in Personalführung ausgebildet.

Fachkraft für Gastronomie (bisher Fachkraft im Gastgewerbe)

Die Ausbildung erfolgt in den Schwerpunkten "Restaurantservice" und "Systemgastronomie"

Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (bisher Restaurantfachmann/-frau)

Es werden verstärkt Produkt-, Verkaufs- und Veranstaltungskompetenzen ausgebildet.

Koch/Köchin

Kompetenzen in Bereichen wie z.B. Gästeberatung, Nachhaltigkeit, veränderten Ernährungsgewohnheiten und Kalkulation erhalten eine höhere Gewichtung.