

# Bayer Gastronomie

## Hotelfachmann /-frau

Der Beruf der Hotelfachleute ist so vielseitig wie die Menschen, die täglich in den Einrichtungen der Bayer Gastronomie ein- und ausgehen.



Das korrekte Ein- und Auschecken an der Rezeption sowie das Servieren von Speisen und Getränken gehören ebenso zu den Aufgaben wie die Tätigkeiten im hauswirtschaftlichen Bereich: Herrichten von Hotelzimmern, Betriebsräumen und Pflege der unterschiedlichen Wäschearten. Kaufmännische Arbeiten, die in der Verwaltung anfallen, müssen exakt erledigt werden.

Die Vielseitigkeit des Berufes kann Sie sehr stark fordern. Es ist wichtig, immer Ruhe zu bewahren und Spaß an dem Umgang mit Gästen zu haben.

Hotelfachmann /-frau ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz.

Die Berufsausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule.

### Ausbildungsdauer:

3 Jahre

### Voraussetzungen:

- Schulabschluss Sekundarstufe I
- gutes Ausdrucksvermögen in Wort und Schrift
- gewandtes und freundliches Auftreten
- Interesse an Sprachen
- gute körperliche Verfassung
- Fähigkeit zur fachübergreifenden Teamarbeit

### Ausbildungsinhalte:

- Hotelorganisation
- Getränke- und Speisenkunde
- Service in Restaurant, Hotel und Rezeption
- Einführung Kostenrechnung und Rechnungsprüfung
- EDV-Systeme

### Aufstiegsmöglichkeiten:

- • Hoteldirektor/in
- • Selbstständige/r Unternehmer/in
- • Direktionsassistent/in
- • Verkaufs- / Reservierungsleiter/in
- • Empfangschef/in
- • Leitung Housekeeping
- • Stellv. Verkaufs- / Reservierungsleiter/in
- • Stellv. Empfangsleiter/in
- • Stellv. Leitung Housekeeping
- • Verkaufsrepräsentant/in -assistent/in
- • Reservierungs- / Empfangssekretär/in
- • Assistent/in der Leitung Housekeeping