

# Hotelfachfrau / Hotelfachmann

<b>Ausbildungs- dauer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>3-jährige</b> duale Berufsausbildung</li> <li>• <b>Verkürzung</b> der Ausbildungsdauer bei bestimmten Voraussetzungen, z.B. Abitur, eine bereits abgeschlossene Ausbildung, etc.</li> </ul>	
<b>Studentafel (Block- unterricht)</b>	<p style="text-align: center;"><u><b>Fachlicher Unterricht</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachtheorie</li> <li>• Praktische Fachkunde</li> <li>• Betriebswirtschaft</li> <li>• Englisch</li> <li>• Marketing &amp; Verkauf</li> <li>• Empfang &amp; Etage</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><u><b>Allgemeinbildender Unterricht</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Religionslehre/Ethik</li> <li>• Deutsch</li> <li>• Sozialkunde</li> </ul>
<b>Inhalte</b>	<p><u><b>1. Ausbildungsjahr: Berufliche Grundbildung</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen für das Arbeiten in Küche, im Service und im Magazin</li> <li>• Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren</li> <li>• Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken präsentieren</li> <li>• Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken darreichen</li> <li>• Frühstücksgerichte vorbereiten, zubereiten und präsentieren</li> </ul> <p><u><b>2. Ausbildungsjahr: Gemeinsame berufliche Fachbildung</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beratung, Verkauf und Preisgestaltung im Restaurant</li> <li>• Wirtschaftsdienst: Stewarding und Housekeeping</li> <li>• Warenwirtschaft</li> <li>• Marketing im Gastgewerbe</li> <li>• Grundlagen der Unternehmensführung, Verträge und Rechtsvorschriften</li> </ul> <p><u><b>3. Ausbildungsjahr: Besondere berufliche Fachbildung</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeiten im Empfangsbereich</li> <li>• Führungsaufgaben im Etagenbereich</li> <li>• Arbeiten in der Marketingabteilung</li> <li>• Arbeiten im Verkaufsbüro</li> <li>• Berechnen betrieblicher Kosten</li> <li>• Rechtsvorschriften für gastgewerbliche Betriebe</li> </ul>	
<b>Prüfungen</b>	<p><u><b>Zwischenprüfung</b></u> Nach dem ersten Ausbildungsjahr (Herbst oder Frühjahr)</p> <p><u><b>Abschlussprüfung</b></u></p> <p><b>Schriftlicher Prüfungsteil:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gästeempfang und Beratung</li> <li>• Marketing und Arbeitsorganisation</li> <li>• Wirtschafts- und Sozialkunde</li> </ul> <p><b>Praktischer Prüfungsteil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Komplexe Prüfungsaufgabe (Planen einer verkaufsfördernden Maßnahme)</li> <li>• Gasterorientiertes Gespräch zur komplexen Prüfungsaufgabe</li> <li>• Weitere Prüfungsaufgaben:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kontrollieren eines Gastraumes anhand von Checklisten</li> <li>– Arbeiten am Empfang</li> <li>– Bearbeiten von Reklamationen</li> <li>– Servieren und zubereiten von Speisen und Getränken</li> </ul> </li> </ul>	