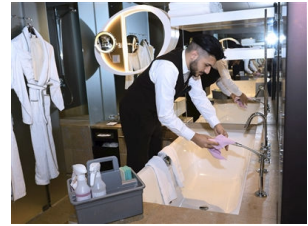


## Hotelfachmann/-frau

<b>Berufstyp</b>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
<b>Ausbildungsdauer</b>	3 Jahre
<b>Lernorte</b>	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



### ■ Was macht man in diesem Beruf?

Hotelfachleute planen Arbeitsabläufe im Hotel, betreuen und beraten Hotelgäste und sorgen für deren Wohlergehen. Dabei legen Hotelfachleute in allen Abteilungen eines Hotels mit Hand an. Beispielsweise richten sie die Gästezimmer her und kontrollieren sie, bedienen im Restaurant und arbeiten in der Küche mit. Sie organisieren Veranstaltungen und vergeben die Zimmer. Hotelfachleute stellen Rechnungen aus, planen den Personaleinsatz und überwachen beispielsweise das Küchenhilfspersonal. Auch für die Buchhaltung und die Lagerhaltung sind sie zuständig. Sie verhandeln mit Reiseveranstaltern und sind in großen Hotels an der Entwicklung und Durchführung von Marketingmaßnahmen beteiligt.

### ■ Wo arbeitet man?

#### Beschäftigungsbetriebe:

Hotelfachleute finden Beschäftigung in erster Linie

- in Hotels, Gasthöfen und Pensionen

#### Arbeitsorte:

Hotelfachleute arbeiten in erster Linie

- am Empfang und im Restaurant

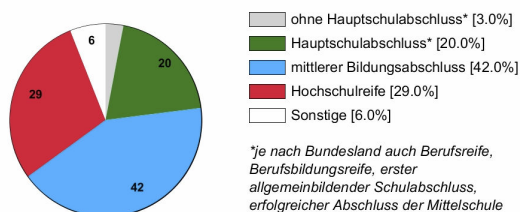
Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- im Freien, in Lagerräumen, Hotelzimmern, Hotelküchen, im Büro

### ■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **mittlerem Bildungsabschluss** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2018 (in %)



## ■ Worauf kommt es an?

### Anforderungen:

- Flexibilität (z.B. um sich beim Einsatz in den Bereichen Restaurantservice, Küche, Verwaltung oder Empfang an die jeweiligen Aufgaben und Arbeitssituationen anzupassen)
- Kunden- und Serviceorientierung und Kontaktbereitschaft (z.B. auf die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste eingehen)
- Gute körperliche Konstitution (z.B. schwere Serviertabletts tragen)
- Teamfähigkeit (z.B. mit dem Küchen- und Hauspersonal zusammenarbeiten)

### Schulfächer:

- Mathematik (z.B. für das Erstellen von Rechnungen, für das Kassieren)
- Deutsch (z.B. für Korrespondenz und Gästekontakt)
- Englisch und weitere Fremdsprachen (z.B. für den Umgang mit Kunden aus anderen Herkunftsländern)
- Hauswirtschaftslehre (z.B. für das Eindecken der Tische und das Anleiten des Reinigungspersonals)

## ■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 625 bis € 815
- 2. Ausbildungsjahr: € 675 bis € 930
- 3. Ausbildungsjahr: € 775 bis € 1.065

## ■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Für Berufseinsteiger: Check deine Talente und finde den passenden Beruf – inkl. Bewerbungstraining



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de) – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

