

# VORAUSSETZUNGEN

- Teamfähigkeit
- Gute Umgangsformen
- Gepflegtes Aussehen, Körperhygiene
- Körperliche Fitness
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Kommunikationsfähigkeit
- Organisations- und Verkaufstalent
- Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil

Die Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie garantiert einen ebenso vielseitigen wie attraktiven und zukunftsorientierten Arbeitsplatz.

## ARBEITSZEIT

5 Tage Woche, 8 Stunden täglich,  
39 Std. in der Woche, 169 Std. im Monat

## AUSBILDUNGSVERGÜTUNG

1. Jahr: 795,00 € | 2. Jahr: 900,00 € | 3. Jahr: 1.010,00 €

## MONATSBRUTTOLÖHNE (KOCH, HOFA, REFA)

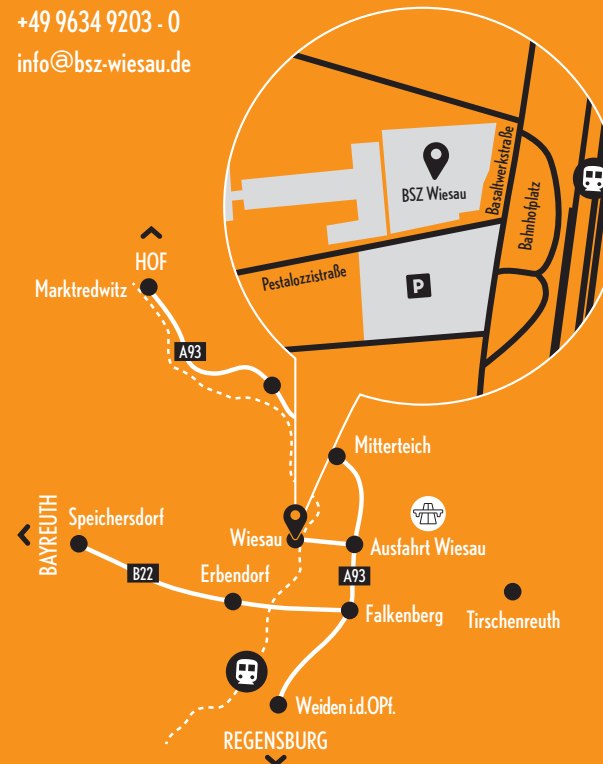
1. Jahr: 2.035,00 € | 2. Jahr: 2.254,00 € | Nach 3 Jahren: 2.477,00 €

Quelle: Entgelttarifvertrag für das Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe in Bayern, Stand Mai 2020



## ANFAHRT | KONTAKT

Staatliche Berufsschule  
Pestalozzistraße 2  
95676 Wiesau  
+49 9634 9203 - 0  
info@bsz-wiesau.de



**BSZ** WIESAU  
Staatliche Berufsschule

WIR IN  
WIESAU

**BSZ** WIESAU  
Staatliche Berufsschule



DUALE AUSBILDUNG

# HOTELLERIE & GASTRONOMIE

www.bsz-wiesau.de



**ALLE WICHTIGEN  
INFORMATIONEN  
AUF EINEN BLICK!**

Bewerbungsformular, Termine,  
Stundentafel und vieles mehr!



## DUALES SYSTEM

Fachliche Ausbildung im Betrieb - theoretische  
und fachpraktische Ausbildung in der Schule

## AUSBILDUNGSDAUER

Für die Berufe Koch/Köchin, Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-  
frau, Hotelkaufmann/-frau und Fachmann/-frau für Systemgastronomie  
dauert die Ausbildung 3 Jahre.

Fachkräfte im Gastgewerbe erhalten eine 2-jährige Ausbildung.



# AUFGABEN & TÄTIGKEITEN

## KOCH/KÖCHIN

Köchinnen und Köche bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten  
sie an. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speise-  
pläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht.

## HOTELFACHMANN/-FRAU (HOFA)

Hotelfachfrauen und Hotelfachmänner können in allen Abteilungen eines  
Hotels mitarbeiten. Sie begrüßen Gäste an der Rezeption und bearbeiten  
Buchungen. Sie schenken Getränke aus, bedienen im Restaurant, richten  
Zimmer her oder bereiten Veranstaltungen vor. Auch in der Verwaltung  
werden sie eingesetzt. Dort kümmern sie sich z.B. um die Buchhaltung, die  
Lagerhaltung oder das Personalwesen.

## RESTAURANTFACHMANN/-FRAU (REFA)

Restaurantfachfrauen und Restaurantfachmänner bedienen die Gäste  
in Gastronomiebetrieben. In erster Linie beraten sie bei der Auswahl  
von Speisen und Getränken, servieren und kassieren und bereiten im  
Bankettbereich auch größere Veranstaltungen vor. In Hotelbetrieben  
arbeiten sie außerdem im Etagenservice.

## HOTELKAUFMANN/-FRAU

Hotelkauffrauen und Hotelkaufmänner koordinieren das Zusammen-  
spiel von Übernachtungsbetrieb, Restaurant, Küche, Lager und Verwal-  
tung. Sie können in all diesen Bereichen jederzeit mitarbeiten, überneh-  
men jedoch hauptsächlich kaufmännische Aufgaben in Organisation,  
Rechnungswesen, Einkauf und Personalwesen.

## FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

Fachfrauen und Fachmänner für Systemgastronomie setzen ein standar-  
disiertes, zentral gesteuertes Gastronomiekonzept in allen Bereichen  
eines Restaurants um. Sie sorgen dafür, dass in ihrer Filiale Angebot,  
Qualität und Service nicht von den festgelegten Regeln abweichen.

## FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Fachkräfte im Gastgewerbe betreuen die Gäste in unterschiedlichen Be-  
reichen der Gastronomie. Sie schenken Getränke aus, bedienen im Res-  
taurant, bereiten Veranstaltungen vor und bauen Büfets auf, richten Ho-  
telzimmer her, kümmern sich um die Wäsche und helfen in der Küche aus.

