

Hotelfachmann/-frau

Ausbildungsberuf

<p>Ausbildungsaufbau</p> <p>Die Ausbildung wird parallel im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule durchgeführt. Der Berufsschulunterricht findet an bestimmten Wochentagen oder in Blockform statt.</p> <p>Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan und dem Rahmenlehrplan</p> <p>1. bis 18. Ausbildungsmonat: Ausbildung im Betrieb und nach Bedarf in überbetrieblichen Lehrgängen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Umgang mit Gästen und Teammitgliedern• Annahme und Einlagerung von Waren• Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion• Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst• Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service• Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben am Empfang• Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung• Gästekommunikation und Beschwerdemanagement <p>1. und 2. Ausbildungsjahr: Ausbildung in der Berufsschule in den Lernfeldern:</p> <p>1. Ausbildungsjahr:</p> <ul style="list-style-type: none">• die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren• Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen• in der Küche arbeiten• das Restaurant vorbereiten und pflegen• gastbezogenen Service im Restaurant durchführen <p>2. Ausbildungsjahr:</p> <ul style="list-style-type: none">• am Empfang arbeiten• Dienstleistungen und Angebote verkaufen• im Housekeeping arbeiten• Marketingpläne erarbeiten	<p>Strukturausbildung</p> <p>Kształcenie odbywa się równoległe w zakładzie szkoleniowym i w szkole zawodowej. Zajęcia w szkole zawodowej odbywają się w określone dni tygodnia lub w formie bloków.</p> <p>Wyciąg z ramowego planu szkolenia i ramowego programu nauczania</p> <p>Od 1. do 18. miesiąca kształcenia: Nauka w zakładzie i w razie potrzeby na kursach międzyzakładowych:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kontakt z gośćmi i członkami zespołu• Przyjmowanie i przechowywanie towarów• Realizacja podstawowych zadań w kuchni lub w produkcji• Realizacja podstawowych zadań w dziale gospodarczym• Realizacja podstawowych zadań w obsłudze • Realizacja podstawowych zadań w recepcji • Sprzedaż noclegów i usług oraz praca w dziale rezerwacji • Komunikacja z gośćmi i zarządzanie skargami <p>1. i 2. rok kształcenia: Kształcenie w szkole zawodowej w obszarach nauczania:</p> <p>1. rok kształcenia:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kształtowanie własnej roli w firmie oraz reprezentowanie zawodu i firmy• Zamawianie, przyjmowanie, przechowywanie i dbanie o towary• Praca w kuchni• Przygotowywanie i dbanie o restaurację• Obsługa gości w restauracji <p>2. rok szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none">• Praca w recepcji• Sprzedaż usług i ofert• Praca w dziale housekeeping• Opracowywanie planów marketingowych
---	--

<p>Teil 1 der Abschlussprüfung im 4. Ausbildungshalbjahr</p> <p>19. bis 36. Ausbildungsmonat: Ausbildung im Betrieb und nach Bedarf in überbetrieblichen Lehrgängen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vertiefen der Kenntnisse aus den ersten 18 Monaten • Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereiches • Wahrnehmung von Aufgaben im Housekeeping-Management • Wahrnehmung von Aufgaben im Food-and-Beverage-Management • Umsetzung der betrieblichen Strategien des Channel Managements und des Revenue Managements • Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings • Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen • Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen • qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen • Anleitung und Führung von Mitarbeitenden <p>3. Ausbildungsjahr: Ausbildung in der Berufsschule in den Lernfeldern:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empfang- und Reservierungsbereich organisieren • Managementaufgaben im Housekeeping organisieren • das gastronomische Angebot organisieren • Veranstaltungen verkaufen und organisieren <p>Teil 2 der Abschlussprüfung am Ende der Berufsausbildung</p>	<p>Część 1 egzaminu końcowego w 4. semestrze kształcenia</p> <p>Od 19. do 36. miesiąca kształcenia: Nauka w zakładzie i w razie potrzeby na kursach międzyzakładowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pogłębienie wiedzy z pierwszych 18 miesięcy • Organizacja działu recepcji i rezerwacji • Realizacja zadań w zarządzaniu housekeepingiem • Realizacja zadań w zarządzaniu gastronomią (food and beverage) • Wdrażanie strategii firmy w zakresie zarządzania kanałami dystrybucji i przychodami • Wdrażanie działań promocyjnych i marketingowych • Sprzedaż, organizacja i realizacja wydarzeń • Kształtowanie procesów organizacji biura • Działanie zorientowane na jakość i procesy w zespole i na styku działów • Instruowanie i kierowanie pracownikami <p>3. rok szkolenia: Kształcenie w szkole zawodowej w obszarach nauczania:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizacja działu recepcji i rezerwacji • Organizacja zadań zarządczych w housekeepingu • Organizacja oferty gastronomicznej • Sprzedaż i organizacja wydarzeń <p>Część 2 egzaminu końcowego na zakończenie kształcenia zawodowego</p>
--	---

Źródło i dalsze informacje:

https://web.arbeitsagentur.de/berufenet/beruf/10009#ausbildung_ausbildungsbeschreibung_ausbildungsaufbau