

		Koch/Köchin	Fachkraft Küche	Fachfrau/-mann R+V	Fachkraft Gastgewerbe	Fachfrau/-mann SystemG	Hotelfachfrau/ -mann	Kauffrau/ -mann f. Hotelmanagement
Ausbildungsdauer (Jahre)		3	2	3	2	3	3	3
1. Jahr 320 h		LF1 - 40 h: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren*** 40 h LF2 - 40 h: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen LF3 – 120 h: In der Küche arbeiten LF4 – 40 h: Das Restaurant vorbereiten und pflegen LF5 – 80 h: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen						
2. Jahr - 1. Halbjahr 280 h		LF6 – 40 h Suppen und Saucen herstellen und präsentieren LF7 – 60 h Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren LF8 – 40 h Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren LF9 – 80 h Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten LF10 – 60 h Süßspeisen herstellen und präsentieren		LF6 – 120 h Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren LF7 – 80 h Getränke anbieten und servieren LF8 – 40 Am Getränkeausschank arbeiten LF9 – 40 h Zahlungen mit dem Gast abwickeln		LF6 – 80 h Am Empfang arbeiten LF7 – 80 h Dienstleistungen und Angebote verkaufen LF8 – 40 h Im Housekeeping arbeiten LF9 – 80 h Marketingpläne erarbeiten		
3. Jahr 280 h		LF11 - 40 h Speiseeis und Backwaren herstellen u. Desserts anrichten LF12 – 80 h Speiseangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen LF13 – 80 h Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen u. präsentieren LF14 – 80 h Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen		LF10 – 80 h An der Bar arbeiten LF11 – 80 h Gäste am Tisch betreuen LF12 – 80 h Veranstaltungen planen und durchführen LF13 – 40 h Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen		LF10 – 40 h Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen LF11 – 40 h Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen LF12 – 40 h Im Marketing arbeiten LF13 – 80 h Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen LF14 -80 Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern	LF 10 – 60 h Empfangs- und Reservierungsarbeiten organisieren LF11 – 80 h Managementaufgaben im Houskeeping durchführen LF12 – 60 h Das gastronomische Angebot organisieren LF13 – 60 h Veranstaltungen verkaufen und organisieren	LF 10 – 60 h Kfm. Steuerung und Kontrolle durchführen LF11 – 60 h Preise mit Hilfe des Revenue Managements festsetzen LF12 – 60 h Personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen LF13 – 40 h Warenwirtschafts- u. Einkaufsprozesse gestalten LF 14 – 60 h Veranstaltungen verkaufen und betriebswirtschaftlich auswerten