

DEUTSCHLAND

Name der Einrichtung	Link	Behandelte Hauptthemen	Dauer der Studiengänge	Übersicht über die Module	Verwendete Sprachen	Kosten
Kaufmann/Kauffrau für Tourismus und Freizeit			3 Jahre	- o Tourismusmarketing und Vertrieb - o Kundenservice und Kommunikation - o Veranstaltungsmanagement - o Recht und Vorschriften im Tourismus - o Betriebswirtschaft - o IT-Anwendungen im Tourismus - o Praktika und praktische Ausbildung	Deutsch	
Kaufmann/Kauffrau für Tourismus und Freizeit mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement			3 Jahre	- o Tourismusmarketing und Vertrieb - o Kundenservice und Kommunikation - o Hotelmanagement und -betrieb - o Veranstaltungsmanagement - o Betriebswirtschaft - o IT-Anwendungen im Tourismus und Gastgewerbe - o Praktika und praktische Ausbildung	Deutsch	
Tourismuskaufmann/Tourismuskauffrau		Tourismusmanagement	3 Jahre	- o Betrieb eines Reisebüros - o Tourismusrecht und -vorschriften - o Kundenservice und Kommunikation - o Reiseplanung und -management - o Betriebswirtschaft - o IT-Anwendungen im Tourismus - o Praktikum und praktische Ausbildung	Deutsch	
Hotelkaufmann/Hotelkauffrau		Hotelmanagement	3 Jahre	- o Rezeption - o Hauswirtschaft - o Gastronomie-Management - o Hotelmarketing und Vertrieb - o Kundenservice und Kommunikation - o Betriebswirtschaft - o IT-Anwendungen im Gastgewerbe - o Praktika und praktische Ausbildung	Deutsch	

Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Restaurantbetrieb	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Berufe im Gastgewerbe	(2-jährige Ausbildung)	Empfang und Betreuung von Gästen; Servieren von Speisen und Getränken; Betreuung und Beratung von Gästen; Zubereitung von heißen und kalten Getränken; Ausschanken von Getränken; Servieren von Speisen und Getränken; Lagerhaltung; Zubereitung und Anrichten einfacher Gerichte; Veranstaltungs- und saisonbezogene Vorbereitung und Instandhaltung von Gästezimmern und Wirtschaftsräumen; Verkaufsförderung; Bedienung von Registrierkassen und Zahlungssystemen; Nachhaltigkeit und Hygiene; Arbeiten im Team Bedienung von Registrierkassen und Zahlungssystemen Nachhaltigkeit und Hygiene; Arbeiten im Team	Deutsch	
Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Systemgastronomie	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Berufe im Gastgewerbe	(2-jährige Ausbildung)	Speisen- und Getränkeservice, auch an Selbstbedienungstheken; Zubereitung von heißen und kalten Getränken; Arbeit in der Küche nach markenspezifischen Produktionsstandards; Lagerverwaltung; Vorbereitung der Gastronomiebereiche, Verkaufsförderung; Bedienung von Registrierkassen und Zahlungssystemen; Nachhaltigkeit und Hygiene; Arbeit im Team	Deutsch	
Fachkraft für Gastronomie und Event-Catering	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Berufe im Gastgewerbe	(3-jährige Ausbildung)	Gestaltung des Gästelerlebnisses als Gastgeber; Beratung der Gäste zu Speisen und Getränken; Verkaufsförderung; Professionelles Servieren von Speisen und Getränken; Zubereitung von Kaffeespezialitäten und Cocktails; Organisation von Serviceabläufen; Planung und Organisation von Veranstaltungen; Umgang mit Abrechnungs- und Reservierungssystemen; Nachhaltigkeit und Hygiene; Einweisung und Führung von Mitarbeitern sowie Teamarbeit	Deutsch	

Fachkraft für Systemgastronomie	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Berufe im Gastgewerbe	(3-jährige Ausbildung)	Umsetzung eines zentral vorgegebenen Verpflegungskonzepts und Überwachung der Einhaltung; Steuerung der betrieblichen Abläufe; Empfang, Betreuung und Beratung von Gästen; Bedienung von Kassensystemen und Zahlungssystemen; Warenannahme, Lagerung und Bestandsüberwachung; Planung des Personaleinsatzes, Einweisung der Mitarbeiter, Arbeit im Team; Führung und Förderung von Mitarbeitern; Überwachung der Produktqualität und Umsetzung von Qualitätssicherungsmaßnahmen; Ermittlung von Leistungskennzahlen für das Unternehmen; Durchführung von Marketingkampagnen	Deutsch	
Küchenfachkraft	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Berufe im Gastgewerbe	(2-jährige Ausbildung)	Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und Gemüse; Zubereitung einfacher Suppen, Soßen und Eintöpfe; Zubereitung von Beilagen; Zubereitung einfacher Fleisch- und Fischgerichte; Anrichten und Garnieren von Speisen und Gerichten; Warenannahme und -lagerung; Umgang mit Geräten, Maschinen und Werkzeugen; Anwendung von Arbeitstechniken und Kochmethoden in der Küche; Nachhaltigkeit und Hygiene; Teamarbeit	Deutsch	
Küchenchef	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Berufe im Gastgewerbe	(3-jährige Ausbildung)	Zubereitung einer großen Vielfalt an Gerichten aus pflanzlichen Lebensmitteln, Fleisch und Fisch unter Einsatz fachgerechter Techniken und Geräte; Herstellung von Suppen und Soßen, Desserts und Salaten, Teigen und Backteigen; Planung der Arbeitsabläufe in der Küche; Beschaffung, Wareneingang und Lagerung von Waren; Ermittlung und Berechnung von Kosten, Erträgen und Preisen; nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen; Hygiene und Dokumentation; Entwicklung von Menüvorschlägen und Beratung der Gäste; Arbeiten im Team; Einweisung und Führung von Mitarbeitern	Deutsch	

Hotelfachmann/-frau	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Berufe im Gastgewerbe	(3-jährige Ausbildung)	Umgang mit Gästen und Gestaltung des Gästerlebnisses; Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereichs; Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen; Umsetzung des operativen Kanal- und Ertragsmanagements; Organisation und Durchführung von Veranstaltungen; Planung, Durchführung und Kontrolle des Housekeeping; Servieren von Speisen und Getränken, Aufgaben im Bereich Food & Beverage Management; Führung und Management von Mitarbeitern; Schnittstellenmanagement	Deutsch	
Managementassistent/in im Hotelgewerbe	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Berufe im Gastgewerbe	(3-jährige Ausbildung)	Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereichs; Verkauf von Unterkünften und Dienstleistungen; Planung und Analyse des Channel- und Ertragsmanagements; Preiskalkulation; Auswertung von Kennzahlen; Organisation und Kalkulation von Veranstaltungen; Kaufmännische Steuerung und Überwachung; Entwicklung und Umsetzung von Marketingstrategien; Prozesssteuerung und -optimierung; Planung und Umsetzung von Arbeits- und Personalprozessen; Umgang mit Gästen und Gestaltung des Gästerlebnisses	Deutsch	