



Foto: Nik Merkulov, Adobe

# #denüberblickbehalten

Starte Deine **Ausbildung** zum/zur

**Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement**



**# Empfohlener Schulabschluss:**  
mittlerer Bildungsabschluss oder Abitur

**# Arbeitszeit:**  
5 Tage / 40 Stunden

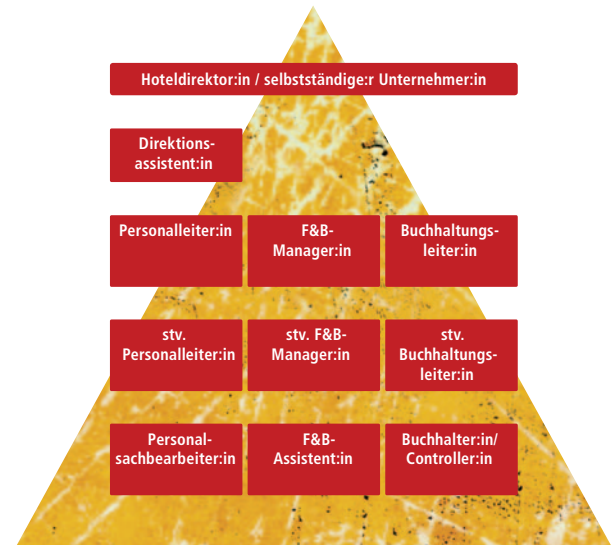
**# Ausbildungsdauer:**  
3 Jahre (Verkürzung möglich)

**# Ausbildungsvergütung:**  
1. Jahr: 1.100 Euro  
(1.000 Euro für 4 Monate in der Probezeit)  
2. Jahr: 1.200 Euro  
3. Jahr: 1.300 Euro

Kaufleute für Hotelmanagement sind die Lotsinnen bzw. Lotsen im Hotel. Sie erlernen das komplette Hotel-Einmaleins: Reservierung und Empfang, Food & Beverage (Service und Küche), Housekeeping sowie Warenwirtschaft.

Ziel ist, sie auf eine spätere Tätigkeit in der Verwaltung und Leitung eines Hotels vorzubereiten. Kennzahlen spielen dabei eine wichtige Rolle. Deshalb liegt der Fokus im dritten Ausbildungsjahr auf Prozesssteuerung und Controlling.

Kaufleute für Hotelmanagement steuern den Vertrieb, planen Marketingmaßnahmen und Personalprozesse und garantieren reibungslose Abläufe.



## Was lernt ein(e) Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement während der Ausbildung?



- # Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereiches
- # Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen
- # Planung und Analyse des Channel- und Revenue-Managements
- # Preiskalkulation und Auswertung von Kennzahlen
- # Organisation und Kalkulation von Veranstaltungen
- # Kaufmännische Steuerung und Kontrolle
- # Entwicklung und Einsatz von Marketingstrategien
- # Prozesssteuerung und -optimierung
- # Planung und Umsetzung von Arbeits- und Personalprozessen
- # Umgang mit Gästen und Gestalten des Gasterlebnisses
- # Neue Zusatzqualifikation: Bar und Wein



#gastgebervonmorgen

Starte Deine Ausbildung

im Hotel- und Gaststättengewerbe

# Die neuen Ausbildungen in Hotellerie und Gastronomie

**Deine Branche. Deine Zukunft.**

Hotellerie und Gastronomie stehen für Genuss und Lebensfreude. Wandel ist hier Normalität: Trends entstehen, Gästewünsche ändern sich, Innovationen drängen auf den Markt. All das verändert auch die Arbeit. Deshalb wurden die Ausbildungen der Gastronomie, Hotellerie und Küche modernisiert und neu strukturiert. Zwei zweijährige und fünf dreijährige Ausbildungsberufe zeigen die Vielfalt der Gastronomiebranche und bilden die Basis für **111 Karrieremöglichkeiten**.

Gemeinsam **#Trends** setzen und **#Chancen** ergreifen – Neue Inhalte, neue Berufsbezeichnungen und ein neuer Ausbildungsberuf:

- # Berufsprofile wurden geschärft, Inhalte und Strukturen attraktiver gestaltet, alle Ausbildungsinhalte auf den neuesten Stand gebracht.
- # Neue Inhalte, neue Berufe, es gibt jetzt Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Kaufleute für Hotelmanagement.
- # Ganz neu ist die zweijährige Ausbildung zur Fachkraft Küche.
- # Insgesamt wird mehr Wert auf Digitales, Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit, Ernährungstrends und Teamwork gelegt.
- # Die Prüfungen wurden modernisiert.
- # Flexible Arbeitszeiten, Toleranz und Vielfalt.
- # Wer einen zweijährigen Beruf lernt, bekommt Zeit und Prüfungsleistungen angerechnet, wenn er oder sie danach im dreijährigen Beruf weitermacht.

**Deine Karriere als Profi-Gastgeber:  
Jetzt noch vielfältiger und voller Perspektiven.**

