

Hotelfachmann / Hotelfachfrau

	Lfd. Nr.	Handlungsfelder	Richtwerte in Wochen im Ausbildungsabschnitt	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
8 Wochen		ZQ BAR – WEIN (praktisch, 60 Minuten) zwei Arbeitsproben + Fachgespräch 1. Drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren 2. Zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine verkosten, ausschenken, erläutern		
		Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 1. <u>Veranstaltungen und Food an Beverage Management</u> (schriftlich 60 Minuten) Gewichtung 15% 2. <u>Revenue Management, Marketing und Verkauf</u> (schriftlich 120 Minuten) Gewichtung 25% 3. <u>Organisation des Beherbergungsbetriebes</u> (fallbezogenes Fachgespräch 20 Minuten) Gewichtung 25% 4. <u>Wirtschafts- und Sozialkunde</u> (schriftlich 60 Minuten) Gewichtung 10%		
Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	17	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden		6
	16	Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen		6
	15	Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen		4
	14	Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen		10
	13	Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings		12
	12	Umsetzung der betrieblichen Strategien des Channel- und des Revenue-Managements		12
	11	Wahrnehmung von Aufgaben im Food and Beverage Management		10
	10	Wahrnehmung von Aufgaben im Housekeeping-Management		10
	9	Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereiches		8
		Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 im 4. Ausbildungshalbjahr <u>Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote</u> - schriftlich 60 Minuten (30%) + praktisch 90 Minuten (70%) - Gesamtgewichtung 25%		
	8	Gästekommunikation und Beschwerdemanagement	6	
	7	Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung	15	
	6	Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang	15	
	5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	10	
	4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	10	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	6		
2	Annahme und Einlagerung von Waren	6		
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	6		
Integrative Berufsbildpositionen	5	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4	
	4	Digitalisierte Arbeitswelt		Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln
	3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit		
	2	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit		
	1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht		