



Hotelfachmann / Hotelfachfrau

- 3-jähriger Ausbildungsberuf
- Gestreckte Abschlussprüfung 1 und 2
- Zusatzqualifikation für Bar und Wein möglich

Gestreckte AP Teil 1

Wann: Im 4. Ausbildungshalbjahr

Gewichtung: 25% für Gesamtergebnis

Was: Inhalte der ersten 18 Monate

Prüfungsbereich: Arbeiten am Empfang und gastronomische Angebote

schriftlich
60 Minuten / 30 %

2 Arbeitsaufgaben inkl. 1 Fachgespräch
60 Minuten / 70 %

- eine Arbeitsaufgabe „Arbeiten am Empfang“
- eine Arbeitsaufgabe aus einer der folgenden Tätigkeiten:
Bearbeitung eines Gästefeedbacks oder Pflege von Gast- und Wirtschaftsräumen oder Warenannahme und -lagerung

Gestreckte AP Teil 2

Wann: am Ende der Ausbildung

Gewichtung: 75% für Gesamtergebnis

Schriftlicher Teil

Veranstaltungen und
Food-and-Beverage-
Management

- 60 Minuten
- 15%

Revenue-Management,
Marketing und Verkauf

- 120 Minuten
- 25%

Wirtschafts- und
Sozialkunde

- 60 Minuten
- 10%

Praktischer Teil

Organisation des Beherbergungsbetriebes

- fallbezogenes Fachgespräch
- Gesprächssimulation
- 20 Minuten (15 Minuten Vorbereitung)
- 25 %

Themengebiete für fallbezogenes Fachgespräch:

„Organisation und Arbeiten in der Reservierung“ oder „Organisation des Empfangsbereiches“ oder „Housekeeping-Management“



Inhalte

1. bis 18. Ausbildungsmonat		Wochen
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	6
2	Annahme und Einlagerung von Waren	6
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	6
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	10
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	10
6	Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang	15
7	Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung	15
8	Gästekommunikation und Beschwerde-Management	6

19. bis 36. Ausbildungsmonat		Wochen
9	Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereiches	8
10	Wahrnehmung von Aufgaben im Housekeeping-Management	10
11	Wahrnehmung von Aufgaben im Food-and-Beverage-Management	10
12	Umsetzung der betrieblichen Strategien des Channel-Managements und des Revenue-Managements	12
13	Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings	12
14	Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen	10
15	Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen	4
16	Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen	6
17	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden	6

Zusatzqualifikation Bar und Wein

8 Wochen - rein betrieblich

Die Zusatzqualifikation kann während der dreijährigen Ausbildung innerhalb von 8 Wochen im Ausbildungsbetrieb vermittelt werden

Inhalte:

- Arbeiten an der Bar
- Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen
- Produktkompetenz Wein

Prüfung Zusatzqualifikation

auf Antrag des oder der Auszubildenden (dieser muss glaubhaft nachweisen, dass ihm oder ihr die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt worden sind)

- **Prüfung ist gesondert**, aber findet im zeitlichen Zusammenhang mit GAP Teil 2 statt
- Die Prüfungszeit: **60 Minuten, je eine Arbeitsprobe inklusive Fachgesprächs**
- Arbeitsprobe 1: Cocktails
- Arbeitsprobe 2: Weine oder Spirituosen
- Die Prüfung der Zusatzqualifikation ist bestanden: mindestens „ausreichend“