

Ausbildung im Gastgewerbe

Im IHK-Bezirk Coburg werden folgende Berufe ausgebildet:

- Koch/Köchin ([Gliederung](#) / [Begleitschein](#))
- Fachkraft im Gastgewerbe ([Gliederung](#) / [Begleitschein](#))
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie ([Gliederung](#))
- Hotelfachmann/-frau ([Gliederung](#) / [Begleitschein](#))
- Restaurantfachmann/-frau ([Gliederung](#) / [Begleitschein](#))

Abschlussprüfung Sommer 2022:

Schriftliche Prüfung: 04.05.2022

Praktische Prüfung: 25.07.2022

Zwischenprüfung Herbst 2022: wird noch bekannt gegeben

Hilfreiche Hinweise zur praktischen Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Koch / Köchin:

Bitte beachten Sie, die Waren für Ihre praktische Prüfung müssen wie in Ihrem Warenkorb von Ihnen selbst zur Prüfung mitgebracht werden. Auf Einhaltung der Kühlkette und fachgerechten Transport ist zu achten.

Hinweise zur praktischen Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf [Koch/Köchin](#)
[Muster-Arbeitsablaufplan](#)

Hinweis zur [Zwischenprüfung](#)

Die Berufe in der Gastronomie sind ziemlich unterschiedlich. Ob Koch, Fachkraft im Gastgewerbe, Fachmann/-frau für Systemgastronomie, Hotelfachmann/-frau oder Restaurantfachmann/-frau - die Gastronomie ist vielseitig und hat verschiedene Arbeitsfelder. Auch ein duales Studium, zum Beispiel im Hotelmanagement, ist möglich.

Als Hotelfachmann/-frau arbeitet man hauptsächlich im Gastgewerbe. Ob ein gefragtes Hotel in der Großstadt oder eine familiäre Pension auf dem Land - das bleibt jedem selbst überlassen. Zimmer, Verpflegung, Empfang - es gibt keine Fragen, die ein Hotelfachmann/eine Hotelfachfrau nicht beantworten kann. Auch im Hintergrund spielt der Gastronom eine wichtige Rolle. Denn für die Verwaltungs- und Personalaufgaben wird man ebenfalls ausgebildet.

Liegt es einem mehr die Menschen nur "geschmacklich zu verwöhnen", dann wäre die Ausbildung zum Restaurantfachmann/zur Restaurantfachfrau genau das richtige. Man übernimmt die Verantwortung, dass weder bei der Vorbereitung noch bei dem Servieren von Essen, Fehler unterlaufen. Auch als Koch kann man in der Gastronomie einsteigen. Was wäre ein Gastgeber ohne Kuchen und leckere Mahlzeiten?

Liebt man den Umgang mit Menschen und hat das Interesse an einem weitem Aufgabengebiet, z. B. kaufmännisches Wissen, dann ist der Beruf des Fachmanns/der Fachfrau für Systemgastronomie genau das richtige. In der Systemgastronomie muss man neben dem Verkauf und der Zubereitung der Zutaten auch Qualitätsprüfungen und Warenlagerung durchführen. Bei der Systemgastronomie gilt ein Konzept für alle Geschäftsstellen.

Bei den Berufen in der Gastronomie ist Freundlichkeit das A und O!

Auch wenn ein Kunde mal einen schlechten Tag hat, die Beherrschung darf man nie verlieren. Neben dem entwaffneten Lächeln sollte man auch Belastbarkeit mitbringen, denn in der Gastronomie kann es auch mal ganz schön hektisch zugehen. Doch mit guter Organisation und einem angenehmen Wesen, bringt das Aufgabenspektrum einen nicht aus der Bahn - im Gegenteil, der Tag ist ausgelastet und umfangreich mit unterschiedlichen Aufgabenspektren bedient - am Ende des Tages weiß man, was man geschafft hat!

Als Gastronom muss man auf jede Uhrzeit vorbereitet sein. Deswegen sind späte Arbeitszeiten und Wochenendschichten keine Seltenheit. Doch für ein zufriedenes Lächeln im Gesicht des Gastes, nimmt man dies gerne in Kauf.

Vor Langeweile braucht man in diesen Berufen keine Angst haben. Jeden Tag erwartet man neue Gäste. Man entwickelt gute Menschenkenntnis und bekommt ein besonderes Gespür für die Bedürfnisse der Kunden. Man ist Hausherr, Servicekraft und Manager in einem.

Neben dem Verdienst, freut man sich am Ende des Monats über das Gefühl, vielen Menschen eine Freude bereitet zu haben.

Weitere Ausbildungsberufe im Gastgewerbe: [BERUFENET](#)