Foto: DEHOGA/Svea Pietschmann

Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Alleskönner & Alleskenner

Hotelfachleute sind Allrounder, die die Arbeit in den unterschiedlichen Bereichen eines Beherbergungsbetriebs beherrschen. Kernaufgabe sind Reservierung und Empfang. Auch im Bereich Food & Beverage (Service und Küche), im Housekeeping (Gestaltung und Pflege von Zimmern), in Warenwirtschaft und Marketing werden sie gründlich ausgebildet. So überblicken Hofas die Schnittstellen zwischen den Abteilungen und sorgen dafür, dass die Qualität überall stimmt. Die professionelle Kommunikation mit den Gästen zieht sich wie ein roter Faden durch alle Tätigkeiten, sei es im persönlichen Verkaufs- oder Beratungsgespräch, am Check-in oder über digitale Kanäle.

Was ist neu 2022?

- Die Arbeit mit Buchungsplattformen und IT-Hotelsystemen, das sog. Channel- und Revenue-Management, spielt eine größere Rolle.
- Im Housekeeping und im F&B (Food & Beverage) werden weiterhin die Basics vermittelt, verstärkt aber auch die Kompetenzen, die es braucht, um diese Bereiche zu managen.
- Vorbereitung auf spätere Führungsaufgaben durch Knowhow zu Mitarbeiterführung
- Neue Zusatzqualifikation „Bar und Wein"

Key Facts

- Hotelfachleute werden in den unterschiedlichsten Beherbergungsbetrieben gebraucht und ausgebildet: Vom Ferienressort bis zum Tagungshotel, vom Familienbetrieb bis zur internationalen Hotelkette, vom trendigen Großstadthaus bis zum gemütlichen Landgasthof.
- Dauer: Planmäßig drei Jahre, Verkürzung möglich
- Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)
- Voraussetzungen: Wer Hotelfachmann bzw. Hotelfachfrau werden möchte, sollte ein offener und freundlicher Mensch sein und gerne im Team arbeiten. Zudem helfen Kommunikations-, Organisations- und Verkaufstalent. Fremdsprachen sind von Vorteil.
- Schulabschluss: Ein bestimmter Schulabschluss ist nicht vorgeschrieben. Manche Unternehmen erwarten mindestens einen Mittleren Bildungsabschluss oder Abitur.

Ausbildungsinhalte auf einen Blick

- Umgang mit Gästen und Gestaltung des Gasterlebnisses
- Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereichs
- Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen
- Umsetzung des betrieblichen Channel- und Revenue-Managements
- Organisation und Durchführung von Veranstaltungen
- Planung, Durchführung und Kontrolle des Housekeepings
- Servieren von Speisen und Getränken, Aufgaben im Food & Beverage-Management
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden
- Schnittstellenmanagement

Impressum

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.
(DEHOGA Bundesverband)
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin
Fon 030 726252-0, Fax 030 726252-42
info@dehoga.de, www.dehoga.de

© 2022, DEHOGA Bundesverband, soweit nicht anders angegeben. Stand: März 2022