

Ausbildung in Hotellerie & Gastronomie

Die Realität, die Sie kennen sollten

Ein Leitfaden von Advanced Global Skills Germany

Wichtiger Hinweis

- Dieses Dokument zeigt die wichtigsten Anforderungen der Branche.
- Es basiert auf langjähriger Erfahrung und gilt branchenweit.
- Es bezieht sich nicht auf einen einzelnen Betrieb.
- Einzelne Betriebe können zusätzliche Anforderungen haben.
- Ziel ist Information und Vorbereitung – nicht Abschreckung.

Realität der Ausbildung

- 70–80 % Praxis im Betrieb
- Direkte Mitarbeit im Tagesgeschäft
- Verantwortung von Anfang an

Arbeitszeiten

- Wochenenden und Feiertage sind Arbeitstage
- Schichtarbeit ist Standard
- Freizeit oft unter der Woche

Überstunden & Feiertage

- Überstunden sind möglich
- Keine zusätzliche Bezahlung in der Regel
- Ausgleich durch Freizeit

Berufsschule & Internat

- Blockunterricht oder wöchentlicher Unterricht
- Internat oft notwendig
- Eigenverantwortung wichtig

Internationales Umfeld

- Arbeit mit internationalen Teams
- Respekt für Kulturen und Religionen
- Offenheit und Anpassung notwendig

Alkohol & Schweinefleisch

- Teil des Berufsalltags
- Muss akzeptiert werden
- Berufliche Anforderungen stehen im Vordergrund

Grooming & Hygiene

- Saubere Erscheinung ist Pflicht
- Tägliche Hygiene
- Saubere Kleidung
- Gepflegte Haare
- Bart kurz und gepflegt

Einstellung

- Belastbarkeit
- Flexibilität
- Disziplin
- Respekt

Fazit

- Die Ausbildung ist echte Arbeit
- Große Chancen bei richtiger Einstellung
- Erfolg basiert auf Vorbereitung