



# Mach‘ Dein Ding

im Restaurant  
und bei Events



# Gut aufgelegt,

Dein künftiger Beruf als

## Fachfrau / Fachmann für Restaurants- und Veran- staltungs- gastronomie

ist der perfekte Mix aus Service,  
Organisation und Stil.

**Mach, was Du liebst – und lern was fürs Leben.**

Essen aus aller Welt probieren, Events mitgestalten, Stars und spannende Persönlichkeiten treffen – all das ist bei uns möglich. Wenn Du wissen willst, wo Speisen und Getränke herkommen, Du Dein Wissen gerne mit Gästen teilst, unvergessliche Momente kreierst und dabei den Überblick behältst, passt Du perfekt in die Gastrofamilie.

Als Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie wird's nie langweilig. Jeder Tag ist anders – und genau das macht es so spannend.

Und das Beste: Du kannst Deine Leidenschaft zum Beruf machen – mit vielen Möglichkeiten, Dich weiterzuentwickeln, z. B. mit der Akademie Junger Gastronomen oder wenn Du gerne Cocktails mixt, ist die Zusatzqualifikation Bar & Wein etwas für Dich.

Hier kannst Du Deine Stärken zeigen, Neues lernen und echt was erleben.



**3 Jahre, Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule**



**Mittelschule, Mittlere Reife, Abitur**





**Offenheit und Freundlichkeit**



**Kommunikations- und Verkaufstalent**



**Rasche Auffassungsgabe**



**Fremdsprachen von Vorteil**



**Organisations- und Teamfähigkeit**



**Spezialisiere Dich im Bereich Wein/ Bar oder entwickle Dich in Richtung Restaurantleitung weiter. In Hotels bieten Dir das Food und Beverage-Management sowie die Bankett- bzw. Veranstaltungsabteilungen spannende Tätigkeitsfelder mit viel Potenzial.**

In Deinem künftigen Beruf als

# Fachkraft für Gastronomie

**bist Du ganz nah dran!**

Gegenüber dem Gast bist Du als Fachkraft für Gastronomie Gesicht und Stimme Deines Betriebes. Deine Aufgabe ist es, das Gasterlebnis optimal zu gestalten, freundlicher und fachkundiger Berater, Verkäufer und Kümmerer zu sein.



**2 Jahre, Ausbildung im Betrieb  
und in der Berufsschule**



**Mittelschule, Mittlere Reife, Abitur**





**Offenheit und Freundlichkeit**



**Kommunikations- und Verkaufstalent**



**Fremdsprachen von Vorteil**



**Organisations- und Teamfähigkeit**



**Wahl zwischen zwei Schwerpunkten:  
Restaurantservice oder System-  
gastronomie**



**Dir stehen alle Weg offen, ob eine  
Ausbildung on top, Weiterbildungen  
in der Gastro oder praktisch durch-  
starten und mitgestalten.**

In Deinem künftigen Beruf als

# Fachmann/ Fachfrau für System- gastronomie

**bist Du das Organisationstalent!**

Fachleute für Systemgastronomie sind gleichzeitig Gastro-Experten und Manager. Sie koordinieren und organisieren alle Bereiche eines standardisierten Gastronomiekonzepts.



**Jahre, Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule**



**Mittelschule, Mittlere Reife, Abitur**



**Gutes Zahlenverständnis und rasche Auffassungsgabe**



**Organisations-, Kommunikations- und Verkaufstalent**



**Teamfähigkeit**



**Fremdsprachen von Vorteil**



**Nach Deiner Ausbildung kannst Du  
als Betriebsleitung durchstarten oder  
Dich als Franchisenehmer selbst-  
ständig machen.**





# Setz doch noch eins drauf.

Während Deiner Ausbildung kannst Du Dich nach Deinem Geschmack zusätzlich qualifizieren im Bereich Bar & Wein.

# Beste Bedingungen

Restaurant und Veranstaltungsgastronomie bieten Dir jede Menge Benefits:



Weltweite  
Jobgarantie



Persönliche  
Entwicklung



Karriere-  
vielfalt



Arbeiten  
im Team



Fair bezahlt



Freizeit, wenn  
andere arbeiten

## Lust auf mehr?



@gastgeberderzukunft443



@gastgeber.der.zukunft



@gastgeberderzukunft

# damit Deine Zukunft zum Hit wird.

**Good Vibes für Dich und Deine Gäste –  
genussvoll, lebendig und vielfältig**

Du willst mitten im Geschehen sein, Menschen begeistern und dafür sorgen, dass alles rund läuft?

Dann ist die Gastronomie genau Dein Ding. Ob Du lieber Events organisierst, Gäste betreust oder den Laden managst – bei uns findest Du den Job, der zu Dir passt. Steig ein und lerne, was vor und hinter den Kulissen läuft – und wie Du richtig durchstartest.



# Eingedeckt für Deine Zukunft.

## Hast Du Fragen zu:

- Deiner Bewerbung
- einem Praktikum
- den Ausbildungsinhalten
- den Einsatzorten und Abteilungen
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Deinen Karrierechancen

## Wir sind für Dich da!

Wir beraten Dich persönlich und individuell, um gemeinsam den besten Weg für Deine berufliche Zukunft zu finden.

### Catherine Karanja

Berufsbildung

DEHOGA Bayern e.V.



 +49 89 28 760-116

 [berufsbildung@dehoga-bayern.de](mailto:berufsbildung@dehoga-bayern.de)

 [www.mach-dein-ding.bayern](http://www.mach-dein-ding.bayern)

**Mach' Dein Ding**  
GASTGEBER DER ZUKUNFT

