Koch / Köchin

Die Tätigkeit im Überblick

Köche und Köchinnen bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten sie an. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht.

Köche und Köchinnen arbeiten hauptsächlich in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen. Darüber hinaus sind sie in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost tätig. Köche und Köchinnen sind auch bei Schifffahrtsunternehmen z.B. auf Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen beschäftigt.

Die Ausbildung im Überblick

Koch/Köchin ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Diese bundesweit geregelte 3-jährige Ausbildung wird im Gastgewerbe angeboten

aus: <http://berufenet.arbeitsagentur.de/berufe/start?dest=profession&prof-id=3726>

An der **Hoppenlauschule** wird die **Grundstufe** im Klassenverbund mit Hotelfachleuten, Restaurantfachleuten und Fachleuten der Systemgastronomie unterrichtet.

Der Unterricht der **Fachstufen I und II** findet an der **Landesberufsschule für das Hotel und Gaststättengewerbe** ([Paul-Kerschensteiner-Schule](#)) statt.

Restaurantfachmann /-frau

Die Tätigkeit im Überblick

Restaurantfachleute bedienen die Gäste in Gastronomiebetrieben. In erster Linie beraten sie bei der Auswahl von Speisen und Getränken, servieren und kassieren, bereiten aber auch größere Veranstaltungen vor. In Hotelbetrieben arbeiten sie außerdem im Etagenservice.

Restaurantfachleute arbeiten hauptsächlich in Restaurants, Hotels, Gasthöfen und Pensionen. Darüber hinaus sind sie z.B. in Kaufhäusern und Verbrauchermärkten mit Tagescafés oder in Metzgereien mit Cateringservice tätig.

Die Ausbildung im Überblick

Restaurantfachmann/-frau ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG). Diese bundesweit geregelte 3-jährige Ausbildung wird im Gastgewerbe angeboten.

aus: <http://berufenet.arbeitsagentur.de/berufe/start?dest=profession&prof-id=10054>

An der **Hoppenlauschule** wird die **Grundstufe** im Klassenverbund mit Hotelfachleuten, Köchen/Köchinnen und Fachleuten der Systemgastronomie unterrichtet.

Der Unterricht der **Fachstufen I und II** findet an der **Landesberufsschule für das Hotel und Gaststättengewerbe** ([Paul-Kerschensteiner-Schule](#)) statt.

Hotelfachmann /-frau

Die Tätigkeit im Überblick

Hotelfachleute können in allen Abteilungen eines Hotels mitarbeiten. Sie schenken Getränke aus, bedienen im Restaurant, richten Zimmer her oder bereiten Veranstaltungen vor. Sie werden auch in der Verwaltung eingesetzt. Dort kümmern sie sich z.B. um die Buchhaltung, die Lagerhaltung oder das Personalwesen.

Hotelfachleute arbeiten hauptsächlich in Hotels, Gasthöfen und Pensionen. Darüber hinaus finden sich Beschäftigungsmöglichkeiten in Restaurants und Cafés, in Diskotheken sowie in Kaufhäusern und Verbrauchermärkten mit Tagescafés oder in den gastronomischen Einrichtungen von Freizeit- und Erlebnisparks.

Die Ausbildung im Überblick

Hotelfachmann/-frau ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG). Diese bundesweit geregelte 3-jährige Ausbildung wird im Gastgewerbe angeboten.

aus: <http://berufenet.arbeitsagentur.de/berufe/start?dest=profession&prof-id=10009>

An der **Hoppenlauschule** wird die **Grundstufe** im Klassenverbund mit Restaurantfachleuten, Köchen/Köchinnen und Fachleuten der Systemgastronomie unterrichtet.

Der Unterricht der **Fachstufen I und II** findet an der **Landesberufsschule für das Hotel und Gaststättengewerbe** ([Paul-Kerschensteiner-Schule](#)) statt.

Fachmann /-frau Systemgastronomie

Die Tätigkeit im Überblick

Fachleute für Systemgastronomie setzen ein standardisiertes, zentral gesteuertes Gastronomiekonzept in allen Bereichen eines Restaurants um. Sie sorgen dafür, dass in ihrer Filiale Angebot und Qualität nicht von den festgelegten Regeln abweichen.

Fachleute für Systemgastronomie arbeiten in Selbstbedienungsrestaurants und bei Fast-Food-Ketten sowie in Gaststätten und Restaurants, die ein standardisiertes Gastronomiekonzept umsetzen. Geeignete Tätigkeitsfelder bieten auch beispielsweise Raststätten. Außerdem sind sie in Betriebskantinen und bei Cateringunternehmen beschäftigt.

Die Ausbildung im Überblick

Fachmann/-frau für Systemgastronomie ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG). Diese bundesweit geregelte 3-jährige Ausbildung wird im Gastgewerbe angeboten.

aus: <http://berufenet.arbeitsagentur.de/berufe/start?dest=profession&prof-id=9997>

An der **Hoppenlauschule** wird die **Grundstufe** im Klassenverbund mit Hotelfachleuten, Restaurantfachleuten und Köchen/Köchinnen unterrichtet.

Der Unterricht der **Fachstufen I und II** findet für Auszubildende, die im **Bereich Stuttgart** beschäftigt sind an der **Gewerblichen Schule in Calw** ([Johann-Georg-Doertenbach-Schule](#)) statt.

Für Auszubildende, die im **Bereich Esslingen** beschäftigt sind, findet der Unterricht der **Fachstufen I und II** an der **Landesberufsschule für das Hotel und Gaststättengewerbe** ([Paul-Kerschensteiner-Schule](#)) statt.

Quellen:

- <https://www.jgds-calw.de>
- <https://www.paul-kerschensteiner-schule.de/>
- <https://www.stuttgart.ihk24.de/>