Hotelfachmann und Hotelfachfrau

Der Hotelfachmann und die Hotelfachfrau sind die Allrounder im Hotel- und Gaststättengewerbe.

Während ihrer Ausbildung lernen Sie die verschiedenen Arbeitsbereiche im Hotel kennen und arbeiten im Restaurant, auf der Etage, in der Küche, an der Rezeption und im Büro.

mehr Information … Hotelfachmann und Hotelfachfrau

Abschluss	**Prüfungszeugnis der Industrie- und Handelskammer (IHK)**
Aufnahmevoraussetzungen	Berufsausbildungsvertrag
Dauer	3 Jahre (Die Ausbildungszeit von 3 Jahren kann durch gute Leistungen von 3 auf 2,5 Jahre verkürzt werden.)
Lernorte	Ausbildungsbetrieb Berufsschule Elmshorn
Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung	Grundsätzlich wird keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Die meisten Ausbildungsbetriebe setzen allerdings für ihr Ausbildungsangebot den Hauptschulabschluss voraus.
Allgemeine Informationen	

Als Hotelfachmann/-frau haben Sie ein vielseitiges Arbeitsfeld. Sie können im gesamten Hotel in den unterschiedlichsten Bereichen eingesetzt werden: In der Küche bereiten Sie z. B. Salate und Frühstücksspeisen zu. Auf der Etage lernen Sie das Arbeitsfeld der Hausdame kennen und überprüfen die Zimmer auf Sauberkeit. An der Rezeption begrüßen Sie Gäste und erlernen den Umgang mit der Hotel-Software. Im Büro gewinnen Sie Einblicke in das Marketing und die Planung von Veranstaltungen.

Ihr Ausbildungsbetrieb vermittelt Ihnen diese Inhalte während Ihrer praktischen Tätigkeit im Hotel. Parallel dazu werden diese Themen im Berufsschulunterricht bearbeitet und z. B. durch gesetzliche und hygienische Bestimmungen oder wirtschaftliche Hintergründe vertieft. Im ersten Ausbildungsjahr besuchen Sie die Berufsschule an zwei Wochentagen. Im zweiten und dritten Ausbildungsjahr findet der Unterricht einmal wöchentlich statt.

Mit erfolgreichem Abschluss Ihrer Ausbildung und entsprechenden Leistungen können Sie neben dem Berufsschulabschluss auch den ESA oder den MSA erwerben!

Bildergalerie

- 
- 
-



















- 

- 

Ausbildung in unserer Berufsschule

Im Berufsschulunterricht können Sie das nötige Fachwissen erwerben, um den Anforderungen der Hotellerie und Gastronomie im In- und Ausland gewachsen zu sein.

In 13 Lernfeldern aus den Bereichen "Am Empfang arbeiten über Dienstleistungen, Angeote und Vernastaltungen verkaufen bis zu Managementaufgaben im Hauskeeping, Marketing, Warenwirtschaft und Hotelorganisation" lernen Sie die gesamte Bandbreite Ihrer möglichen späteren Arbeitsfelder kennen. Außerdem werden Sie in den Fächern Politik, Englisch und Kommunikation unterrichtet.

Sie werden im Unterricht regelmäßig an fächerübergreifenden Projekten arbeiten, um sowohl das selbständige Arbeiten als auch die Organisation von umfangreicheren Aufgabenstellungen zu üben. Eingeplant ist, dass Sie während der Berufsschulzeit Fachmessen, größere Hotels in Hamburg oder auch Ausstellungen mit Fachvorträgen besuchen.

Wir pflegen eine regelmäßige Zusammenarbeit mit Ausbildungsbetrieben. In den IHK-Prüfungsausschüssen arbeiten Berufsschullehrer/-innen gemeinsam mit Arbeitgebern und Arbeitnehmern der Ausbildungsbetriebe zusammen. Gleichzeitig gewinnen wir so gute Einblicke in die Anforderungen der Prüfungen.

Aufstiegsmöglichkeiten in der Beruflichen Schule Elmshorn

Schulische Angebote für junge Menschen mit Berufsabschluss an der Beruflichen Schule Elmshorn finden Sie in unserem Bildungsgangsnavigator z.B. eine weitere Ausbildung zum/zur

- Koch/Köchin
- Fachmann/frau für Systemgastronomie
- Fachmann/frau für Restaurants- und Vernstaltungsgastronomie oder Vollszeitbildungsgänge wie
- einjährige Fachoberschule
- Berufsfachschule für Gastronomie

Downloads

- 57-2025 Schulkalender ABCD.pdf (111,7 KiB)
- 57-2026 Schulkalender ABCD.pdf (67,3 KiB)
- 451 Anmeldung Berufsschule 2024.pdf (77,0 KiB)
- 451 Anmeldung Berufsschule 2026 .pdf (100,4 KiB)

Links

- Informationen der Arbeitsagentur
- Ausbildungsrahmenplan