



**Name:**  
Asif Abrahamkil, 19 Jahre

**Aktueller Beruf:**  
Hotelfachmann  
(2. Ausbildungsjahr)



## 1 Beschreibe einen typischen Arbeitstag.

In unserem Betrieb arbeiten wir in einem Schichtsystem. Ich arbeite gerne im Mitteldienst von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr. Ein typischer Arbeitstag beginnt um 12:00 Uhr mit dem Blick in unser Reservierungsbuch. Dort sehe ich, welche Gäste angemeldet sind und ob es „Besonderheiten“ wie zum Beispiel einen Geburtstag, eine große Gruppe oder eine Hochzeit gibt. Dementsprechend besprechen wir den Ablauf mit dem Schichtleiter und ich beginne mit dem „Mise en Place“ für die Theke.

Schon bald kommen die ersten Gäste, die ich begrüße und zu Ihrem gebuchten Tisch begleite. Nun beginnen wir die Getränke und Speisen zu servieren, abrechnen und verabschieden. Gegen 14:00 Uhr ist die Mittagspause von 30 min. Der Küchenchef kocht für uns und wir essen gemeinsam mit dem Team an einem großen Tisch. Nachmittags servieren wir den vielen Tagesgästen Kaffeespezialitäten, die ich gern herstelle, und hausgebackenen Kuchen. Ab 17:00 Uhr läuft dann die Vorbereitung für das Abendgeschäft an. Um 21:00 Uhr habe ich Feierabend.

## 2 Was ist das Besondere an deinem Beruf?

Das Besondere an meinem Beruf ist, dass der Beruf sehr abwechslungsreich ist und ich täglich neue Menschen kennenlerne. Die Aufgaben

ändern sich täglich. Es gibt immer neue Situationen, unterschiedliche Gästegruppe mit unterschiedlichen Nationalitäten. Besonders gut finde ich die Feiern und Festlichkeiten zu unterschiedlichen Anlässen, wie z.B. Hochzeiten, Geburtstage, Musikabende, Themenevents... Hat ein Gast Geburtstag, schmücken die Köche den Dessertteller mit einem persönlichen Schokoladen-Glückwunsch und alle Mitarbeiter, auch die Köche, singen für den Gast ein Geburtstagslied. Toll wie die sich freuen.

## 3 Wo ist die Berufsschule?

Die Berufsschule ist im Meschede, Berufskolleg Meschede, Dünnefeldweg 5. In den ersten beiden Ausbildungsjahren habe ich zwei Berufsschultage und drei Arbeitstage pro Woche im Betrieb. Im dritten Ausbildungsjahr gibt es nur einen Berufsschultag.

## 4 Welche Inhalte der Ausbildung gefallen dir besonders?

Ich arbeite gerne im Service an der Theke oder der Kaffeebar. Besonders gut finde ich den Dienst, wenn es ein Event gibt. Egal in welcher Abteilung ich arbeite, es wird mir immer ein eigenverantwortlicher Bereich übertragen. Ich mag das selbstständige Arbeiten. Bei überbetrieblichen Veranstaltungen bin ich auch immer gerne dabei, um das Erlernte zu testen. Bei Veranstaltungen organisiere ich gerne den Ablauf im Team.

## 5 Wieso hast du dich für diesen Beruf entschieden?

Seit meinem Schülerpraktikum interessiere ich mich für die Gastronomie. Ich mag den abwechslungsreichen Umgang mit Menschen, besonders gefällt mir das Arbeiten in einem Super-Team. Es ist gut, dass ich jeden Tag neue Situationen erlebe, so wird es nicht langweilig.

## 6 Karrieremöglichkeiten – Was planst du nach der Ausbildung?

Nach der Ausbildung möchte ich gerne weitere Fremdsprachen erlernen, weil die Gastronomie immer bunter wird. Ich möchte gerne auf dem Schiff arbeiten und mich danach weiter in der Gastronomie fortbilden. Auf meinem Plan steht ein Cocktaillkurs mit dem Abschluss „Barkeeper“.

## 7 Warum würdest du anderen empfehlen den Beruf auszuüben?

Ich arbeite gerne in einem Team und mit vielen Menschen. Die Gastronomie bieten einen absolut sicheren Arbeitsplatz. Die Branche boomt und durch den Fachkräftemangel brauche ich mir keine Sorge über die Zukunft zu machen. Ich kann in der ganzen Welt arbeiten und darüber die Welt entdecken. Die Ausbildung ermöglicht mir die spätere Spezialisierung in verschiedenen Bereichen der Gastronomie.

### Ausbildungsmöglichkeiten im Unternehmen:

- Koch/Köchin
- Hotelfachmann/frau

### Voraussetzungen:

Ab Hauptschulabschluss, in der Regel mittlere Reife

### Weitere Informationen zum Beruf:

Hotelfachleute planen Arbeitsabläufe im Hotel, betreuen und beraten Hotelgäste und sorgen für deren Wohlergehen. Dabei legen Hotelfachleute in allen Abteilungen eines Hotels mit Hand an. Beispielsweise richten sie die Gästezimmer her und kontrollieren sie, bedienen im Restaurant und arbeiten in der Küche mit. Sie organisieren Veranstaltungen und vergeben die Zimmer. Hotelfachleute stellen Rechnungen aus, planen den Personaleinsatz und überwachen beispielsweise das Küchenhilfspersonal. Auch für die Buchhaltung und die Lagerhaltung sind sie zuständig. Sie verhandeln mit Reiseveranstaltern und sind in großen Hotels an der Entwicklung und Durchführung von Marketingmaßnahmen beteiligt. (Quelle: [www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de))

### Weitere Unternehmen in Brilon und Olsberg\*:

- Aslan Kurparkvilla Olsberg
- Hotel am Kurpark Brilon GmbH & Co. KG
- Hotel am Wallgraben
- Hotel Rech
- Hotel Restaurant Schettel
- Waldsee Hotel Resort GmbH & Co. KG

\*Es können nur Unternehmen, die im Ausbildungskompass auf [www.ausbildungsboerse-bo.de](http://www.ausbildungsboerse-bo.de) gelistet sind berücksichtigt werden. D.h., es kann noch weitere Unternehmen in Brilon und Olsberg geben, die den Beruf ausbilden.