

Deutsch im Beruf – Profis gesucht

Gastronomie

Spezialisierung nach der Ausbildung

Eine abgeschlossene Berufsausbildung allein reicht dir nicht? Du hast Lust auf mehr? Dann gibt es in der Gastronomie vielseitige Weiterbildungsmöglichkeiten, die du mit deiner abgeschlossenen Berufsausbildung wahrnehmen kannst.

Einerseits kannst du deinen Meister im Restaurantfach machen. Die Voraussetzung dafür ist allerdings, dass du nach deiner Ausbildung noch mindestens ein Jahr gearbeitet und Berufserfahrung gesammelt hast.

Andererseits hast du die Möglichkeit, dich in einem Spezialgebiet weiterzubilden. Interessierst du dich zum Beispiel besonders für den Barbereich und unterschiedliche Getränke? Dann ist vielleicht eine Weiterbildung als Barmixer bzw. -mixerin oder als Sommelier bzw. Sommelière passend für dich.

Als Barmixer bzw. Barmixerin lernst du nicht nur, wie du Cocktails richtig mixt, sondern auch viel über die Dekoration von Getränken, die Schnelligkeit beim Mixen und das Showmischen.

Als Sommelier bzw. Sommelière beschäftigst du dich ausschließlich mit Wein. Welcher Wein passt zu welchem Essen? Wie schmecken verschiedene Weine und was muss man beim Einschenken beachten? Nach dieser Weiterbildung kannst du deine Gäste kompetent zum Weinangebot im Restaurant beraten.

Da es sich bei einer Weiterbildung um eine **kostspielige Investition** in deine **Zukunft** handelt, solltest du dir schon vorher deine **Ziele stecken**. Was hast du für berufliche Pläne und Ziele? Und: Was musst du tun, um deinen Zielen stückchenweise näherzukommen? Eine Weiterbildung bringt dich nur weiter, wenn sie zu deinen persönlichen beruflichen Zielen passt und du sie dir nicht zuletzt auch finanziell leisten kannst.

Der Schritt in die Selbstständigkeit

Träumst du davon, dein eigenes Café oder Restaurant zu eröffnen? Mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung bist du deinem Traum schon ein Stückchen nähergekommen. Aber: Auch wenn du dich mit den **Abläufen** im Restaurant gut auskennst, heißt das noch nicht, dass du auch erfolgreich ein eigenes Unternehmen führen kannst. Zunächst brauchst du einen Businessplan, der nicht nur dich, sondern auch eine Bank überzeugt. Denn eine **Existenzgründung** kostet viel Geld. Wenn dir Kalkulationen und das Arbeiten mit Zahlen noch etwas schwer fallen, dann kannst du dich auch speziell in **Betriebswirtschaft** weiterbilden. Suchst doch noch nach allgemeinen Informationen zum Thema, kann dich auch die Agentur für Arbeit beraten und dir wichtige Tipps geben.



Deutsch im Beruf – Profis gesucht

Gastronomie

Glossar:

einerseits, andererseits – auf der einen Seite, auf der anderen Seite; zum einen, zum anderen; sowohl als auch

kostspielige Investition – eine Anschaffung oder eine Maßnahme, die viel Geld kostet

Zukunft (f., nur Singular) – die Zeit, die noch kommen wird

sich Ziele stecken – sich bestimmte Dinge vornehmen

Ablauf, -läufe (m.) – hier: die Dinge, die zu erledigen sind

Existenzgründung, -en (f.) – der Start in die Selbstständigkeit als Unternehmer/in

Betriebswirtschaft, en (f.) – kurz: BWL; die Wissenschaft, die sich mit der Wirtschaft beschäftigt; die Lehre über die finanziellen und internen Abläufe eines Betriebs