

Hotel, Gastronomie und Küche

Professionelle Weiterbildung
vom Berufseinstieg zur Fachkraft.

kurse.tuv.com – Genau. Richtig.

TÜV Rheinland

Mit Geschmack zum Erfolg: Starten Sie Ihre berufliche Zukunft in der Gastronomie – Praxisnah & zielgerichtet!

Hotel, Gastronomie und Küche – das ist eine Branche voller Vielfalt, Kreativität und Service. Wer sich hier qualifiziert, eröffnet sich spannende Perspektiven in unterschiedlichsten Bereichen: von der Gästebetreuung über die Küchenpraxis bis hin zum Management. Mit unseren geförderten Weiterbildungen erwerben Sie das praktische Know-how und das theoretische Wissen, das Sie für Ihren Einstieg in die Branche brauchen.

Zielgruppen

Unsere Bildungsangebote richten sich an Arbeitsuchende mit und ohne Berufserfahrung und Interesse am beruflichen Einstieg in die Branche bzw. mit Interesse an der Erweiterung vorhandener Kenntnisse.

Zugangsvoraussetzungen

Die Zugangsvoraussetzungen variieren je nach Kurs. Grundsätzlich sollten Interesse an einer Tätigkeit im Hotel- und Gastronomiebereich sowie eine entsprechende körperliche Eignung bestehen. Detaillierte Informationen zu den kursspezifischen Zugangsvoraussetzungen finden Sie auf unserer Webseite.

Berufliche Perspektiven

Je nach Kurswahl eröffnen sich Ihnen nach Abschluss unserer Weiterbildungen vielfältige Jobchancen als Küchenhilfe oder Beikoch in Restaurants, Hotels, Kantinen, Großküchen, Pflegeeinrichtungen, Kitas oder auch in der Systemgastronomie. Nach dem Abschluss unserer Umschulungen oder Teilqualifizierungen können Sie sich zudem erfolgreich als Fachkraft Küche oder Koch bewerben.



Modulares Trainingscenter Gastronomie

Vom Berufseinstieg bis zum Berufsabschluss sind wir an Ihrer Seite: wir beraten Sie gern individuell zu unseren Bildungsangeboten, möglichen Kurskombinationen und spezialisierenden Ergänzungen.

- Berufseinstieg in die Gastronomie
  Grundlagen mit berufsbezogenem Deutsch
- Überblick Servicearbeiten im Hotel- und Gaststättengewerbe
- Küchenhilfe
- Zubereiten von Imbissangeboten
- Zubereiten von Speisen
- Zubereiten von Süßspeisen, Desserts, Gebäck, Eis
- Regionale Speisen und Themenküche
- Diätkost
- Prüfungsvorbereitung Theorie
  (Fachkraft Küche und Koch/Köchin)
- Prüfungsvorbereitung Praxis
  (Fachkraft Küche und Koch/Köchin)e



Umschulungen mit Berufsabschluss

- Fachkraft Küche
  (auch als Teilqualifizierungen realisierbar)
- Koch/Köchin

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Wir beraten Sie gern individuell und erstellen Ihnen ein passendes Angebot.

Detaillierte Informationen zu den hier aufgeführten und weiteren Kursen finden Sie auf unserer Webseite: **kurse.tuv.com/gastronomie-hotel**

Ihre Vorteile

100 % Förderung möglich: Ihre Weiterbildung kann durch die Agentur für Arbeit oder das Jobcenter per Bildungsgutschein vollständig finanziert werden.

Vielfältige Berufsperspektiven: Dank unseres starken Netzwerks zu Arbeitgebern in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung eröffnen sich Ihnen nach der Weiterbildung zahlreiche Jobchancen.

Abwechslungsreiches Lernen mit Praxisbezug: Unsere top ausgestatteten Schulungsküchen und Übungskantinen bieten Ihnen ein praxisnahes Lernumfeld. Hier sammeln Sie wertvolle Erfahrungen und bereiten sich optimal auf den Berufsalltag vor.

Lernen von erfahrenen Profis: Profitieren Sie von Ausbildern, die selbst aus der Branche kommen und ihr Know-how mit Ihnen teilen. So erhalten Sie wertvolle Einblicke, praktische Tipps und eine Ausbildung auf Augenhöhe.

Ihre Lernreise beginnt hier: Ob Berufseinstieg, Spezialisierung oder vollständiger Berufsabschluss – wir bieten Ihnen genau die Qualifizierung, die zu Ihren Zielen passt.

Weitere Informationen zur Förderung mit Bildungsgutschein finden Sie unter: **kurse.tuv.com/bildungsgutschein** oder über den QR-Code.

® TÜV, TUEV und TUV sind eingetragene Marken. Eine Nutzung und Verwendung bedarf der vorherigen Zustimmung. TM 5336_2026

TÜV Rheinland Akademie GmbH
Alboinstraße 56
12103 Berlin
0800 1177 277 80
servicecenter@de.tuv.com
kurse.tuv.com

kurse.tuv.com – Genau. Richtig.

TÜV Rheinland