

Hotel und Gastronomie

Umschulung Fachkraft für Gastronomie

bildungsmarkt.de/bildungsangebote/umschulung-fachkraft-fuer-gastronomie

Die Umschulung zur Fachkraft für Gastronomie ist ein neuer Ausbildungsberuf. Die Praxis steht hier im Mittelpunkt! Fachkräfte für Gastronomie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen und kassieren.



Mit einem Klick zur Beratung!

Inhaltliche Schwerpunkte

Berufliche Grundbildung

- Berufsausbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Hygiene
- Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit
- Warenwirtschaft
- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern

Berufliche Fachbildung mit Schwerpunkt

Restaurantservice

- Grundlegende Aufgaben im Service sowie in der Küche und im Wirtschaftsdienst
- Werbung und Verkauf
- Empfangen, Betreuen und Beraten von Gästen
- Gastgeber*in sein

Bildungsbereich

Umschulung

Berufe

Hotel und Gastronomie

Finanzierung

Bildungsgutschein

Dauer

16 Monate

Beginn

15.09.2025

Umfang

Fachpraxis: 4 Tage pro Woche; Fachtheorie: 1 Tag pro Woche; 4 Monate Praktikum in Betrieben der freien Wirtschaft

Einstieg

bis ca. 4 Wochen nach Beginn möglich

Abschluss

Berufsabschluss (IHK)

Berater*innen

Jacqueline Glöckler

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa

Ablauf

- Qualifizierung in einem unserer Ausbildungsrestaurants durch qualifiziertes Fachpersonal, orientiert am Ausbildungsrahmenplan
- Berufsschulunterricht in unserem Schulungszentrum gemäß Rahmenlehrplan in kleinen Gruppen durch qualifiziertes Lehrpersonal
- Zertifikat bzw. Teilnehmerbescheinigung für abgeschlossene Umschulungsinhalte bei vorzeitiger Beendigung
- Vorbereitung auf die Zwischen- und Abschlussprüfung vor der IHK Berlin
- Bewerbungstraining
- Unterstützung beim Übergang in Arbeit
- persönliche Betreuung und fachliche Beratung während der gesamten Umschulung

Unterrichtsform

- Vollzeit
- Fachpraxis: 4 Tage pro Woche
- Fachtheorie: 1 Tag pro Woche
- theoretische und praktische Prüfungsvorbereitung inkl. praktischer Prüfungssimulation
- 4 Monate Praktikum in Betrieben der freien Wirtschaft

Sie sind

- über 25 Jahre alt
- arbeitslos bzw. von Arbeitslosigkeit bedroht oder Rehabilitand*in
- interessiert an einer Umschulung im gastronomischen Bereich
- haben mind. Sprachkenntnisse Deutsch B1 und Interesse an einer qualifizierten Umschulung für bessere Vermittlungschancen auf dem Arbeitsmarkt

Ihre Chancen im Anschluss

Fachkräfte für Gastronomie können überall dort beruflich eingesetzt werden, wo Essen und Trinken angeboten werden.

Nach erfolgreicher Abschlussprüfung ist die Fortsetzung zum*zur Fachmann*frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie möglich.

Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

[+4930554403511](tel:+4930554403511)

[+491734627935](tel:+491734627935)

jgloeckler@bildungsmarkt.org

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa
Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

Qualifizierungsort

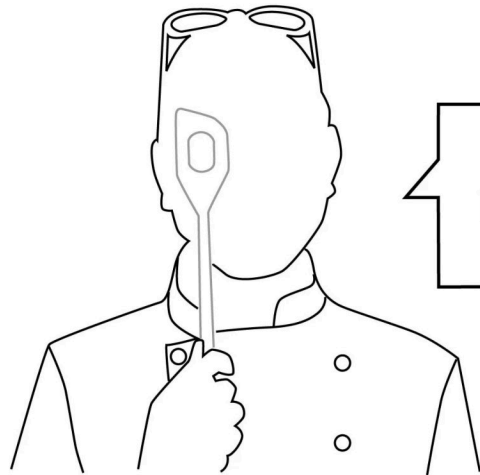
kiezküchen gastronomie & bildungszentrum
stadionterrassen
Jesse-Owens-Allee 2, 14053 Berlin (Charlottenburg)

Zertifizierungsnummer

M-10751-R09-002

Träger





Hotel und Gastronomie

Umschulung Fachmann*frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

bildungsmarkt.de/bildungsangebote/umschulung-fachmannfrau-fuer-restaurants-und-veranstaltungsgastronomie

Zu den Aufgaben der neuen Fachkräfte für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie gehören die serviceorientierte Betreuung und Beratung des Gastes am Tisch zur Speisen- und Menüauswahl sowie das Arbeiten im Restaurant, am Buffet und an der Bar. Als Repräsentant*innen sind sie für das Wohl der Gäste verantwortlich. Der*die Fachmann*frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie erlernt aber auch die Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts.

Inhaltliche Schwerpunkte

Die Umschulung zum*zur Fachmann*frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie bereitet die Teilnehmenden sorgfältig auf alle Aufgaben vor, die sie in einem gastronomischen Betrieb erwarten.

Berufliche Grundbildung

- Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz
- Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- Digitalisierte Arbeitswelt
- Durchführung von Hygienemaßnahmen



Mit einem Klick zur Beratung!

Bildungsbereich

Umschulung

Berufe

Hotel und Gastronomie

Finanzierung

Bildungsgutschein

Dauer

24 Monate Vollzeit und 30 Monate Teilzeit

Beginn

19.01.2026 (Vollzeit und Teilzeit)

Umfang

Fachpraxis: 4 Tage pro Woche, Fachtheorie: 1 Tag pro Woche; 6 (VZ) bzw. 11 (TZ) Monate Praktikum in Betrieben der freien Wirtschaft; Durchführungsform: Präsenz

Einstieg

bis 4 Wochen nach Beginn möglich

Abschluss

Berufsabschluss (IHK)

Berater*innen

Jacqueline Glöckler

- Grundlegende Aufgaben im Wirtschaftsdienst und Service
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Büroorganisation und -kommunikation
- Warenwirtschaft
- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern

Berufliche Fachbildung

- Umgang mit Gästen, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber*in
- Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen
- Herrichten und Pflegen von Gasträumen
- Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet
- Bedienung von Reservierungs- und Kassensystem

Besondere berufliche Fachbildung

- Planung und Koordinierung von Serviceabläufen
- Arbeiten am Tisch des Gastes
- Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts
- Anleitung und Führung von Mitarbeiter*innen

Ablauf

- Qualifizierung in einem unserer Ausbildungsrestaurants durch qualifiziertes Fachpersonal, orientiert am Ausbildungsrahmenplan
- Berufsschulunterricht in unserem Schulungszentrum gemäß Rahmenlehrplan in kleinen Gruppen durch qualifiziertes Lehrpersonal
- Zertifikat bzw. Teilnahmebescheinigung für abgeschlossene Umschulungsinhalte bei vorzeitiger Beendigung
- Vorbereitung auf die Berufsabschlussprüfung vor der IHK Berlin
- Bewerbungstraining
- Unterstützung beim Übergang in Arbeit
- persönliche Betreuung und fachliche Beratung während der gesamten Umschulung

Unterrichtsform

- Voll- oder Teilzeit
- Fachpraxis: 4 Tage pro Woche
- Fachtheorie: 1 Tag pro Woche

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa
Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

[+4930554403511](tel:+4930554403511)

[+491734627935](tel:+491734627935)

jgloeckler@bildungsmarkt.org

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa
Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum
stadionterrassen
Jesse-Owens-Allee 2, 14053 Berlin (Charlottenburg)

Zertifizierungsnummer

M-10751- R09-005/006E

Träger



- theoretische und praktische Prüfungsvorbereitung inkl. praktischer Prüfungssimulation
- 6 bzw. 8 Monate Praktikum in Betrieben der freien Wirtschaft

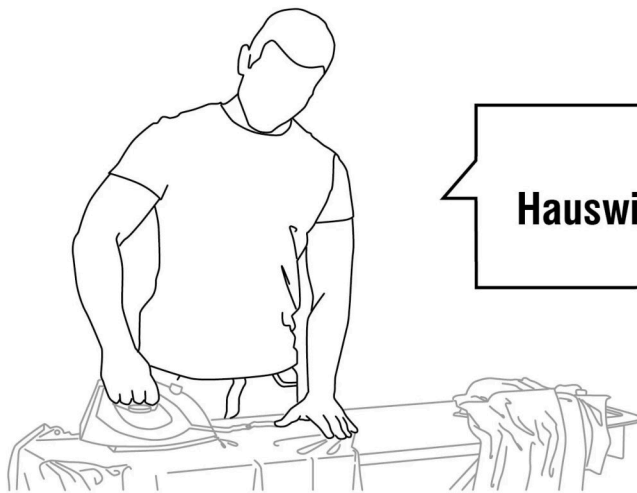
Sie sind

- an Ihrer beruflichen Weiterentwicklung interessiert oder möchten beruflich umdenken?
- bestrebt aus körperlichen oder psychischen Gründen den Beruf zu wechseln?
- sind als Geflüchtete*r oder Migrant*in in einem Beruf, den es in Deutschland so nicht gibt?
- haben Interesse an einer Qualifizierung im gastronomischen Bereich und besitzen mind. Deutschkenntnisse B1?

Ihre Chancen im Anschluss

Fachmänner*frauen für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie finden Beschäftigung in erster Linie in Restaurants, Hotels, Gasthöfen und Pensionen. Darüber hinaus finden sie auch Beschäftigung in gastronomischen Einrichtungen von Handelsunternehmen, z.B. Kaufhäusern, Verbrauchermärkten sowie in Metzgereien mit Cateringservice.

Bei Nichtbestehen der Abschlussprüfung gibt es eine Rückfalloption auf den Beruf Fachkraft für Gastronomie.



Hauswirtschaft

Umschulung Hauswirtschafter*in

bildungsmarkt.de/bildungsangebote/umschulung-hauswirtschafterin

Zu den Aufgabenfeldern in der Hauswirtschaft gehören sowohl die Pflege von Betriebs- und Gasträumen als auch Service- und Versorgungsleistungen für Personen im Gastgewerbe und in sozialen Einrichtungen. Hauswirtschafter*innen können im Gastgewerbe arbeiten, aber auch in der Alten- und Krankenpflege.

Inhaltliche Schwerpunkte

Die Umschulung gliedert sich in die Bereiche

- Küche – Verpflegung
- Speisenservice
- Textilreinigung und -pflege
- Raumgestaltung und Hausreinigung
- Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen
- Vermarktung
- Vorratshaltung und Warenwirtschaft

Ablauf

- Qualifizierung in einem unserer Ausbildungsrestaurants durch qualifiziertes Fachpersonal, orientiert am Ausbildungsrahmenplan
- Berufsschulunterricht in unserem Schulungszentrum gemäß Rahmenlehrplan in kleinen Gruppen durch qualifiziertes Lehrpersonal



Mit einem Klick zur Beratung!

Bildungsbereich

Umschulung

Berufe

Hauswirtschaft

Finanzierung

Bildungsgutschein

Dauer

24 Monate Vollzeit und 30 Monate Teilzeit

Beginn

30.06.2025 (Vollzeit), 21.07.2025 (Teilzeit)

Umfang

Fachpraxis: 4 Tage pro Woche, Fachtheorie: 1 Tag pro Woche; 6 (VZ) bzw. 11 (TZ) Monate Praktikum in Betrieben der freien Wirtschaft

Einstieg

bis 4 Wochen nach Beginn möglich

Abschluss

Berufsabschluss (IHK)

Berater*innen

Jacqueline Glöckler

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa

- Zertifikat bzw. Teilnahmebescheinigung für abgeschlossene Umschulungsinhalte bei vorzeitiger Beendigung
- Vorbereitung auf die Berufsabschlussprüfung vor der IHK Berlin
- Bewerbungstraining
- Unterstützung beim Übergang in Arbeit
- persönliche Betreuung und fachliche Beratung während der gesamten Umschulung

Unterrichtsform

- Voll- oder Teilzeit
- Fachpraxis: 4 Tage pro Woche
- Fachtheorie: 1 Tag pro Woche
- theoretische und praktische Prüfungsvorbereitung inkl. praktischer Prüfungssimulation
- 6 bzw. 11 Monate Praktikum in Betrieben der freien Wirtschaft

Sie sind

Arbeitslose und von Arbeitslosigkeit bedrohte Personen, Rehabilitanden und erwerbslose Hilfebedürftige mit Interesse an einer anerkannten Umschulung für bessere Vermittlungschancen auf dem Arbeitsmarkt.

Ihre Chancen im Anschluss

Die Umschulung zum*zur Hauswirtschafter*in bereitet die Teilnehmenden sorgfältig auf alle Aufgaben vor, die sie in Pflege- und Betreuungseinrichtungen, Wohngruppen, Krankenhäusern, hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen etc. erwarten.

Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

[+4930554403511](tel:+4930554403511)

[+491734627935](tel:+491734627935)

jgloeckler@bildungsmarkt.org

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa

Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum cantina

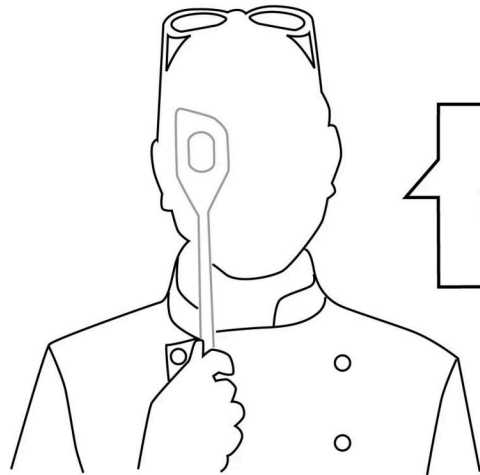
Storkower Straße 134, 10407 Berlin (Prenzlauer Berg)

Zertifizierungsnummer

M-10751-R09-007/008

Träger





Hotel und Gastronomie

Umschulung Fachkraft Küche

 bildungsmarkt.de/bildungsangebote/umschulung-fachkraft-kueche

Die Umschulung zur Fachkraft Küche ist ein neuer Ausbildungsberuf. Hier steht die Praxis im Mittelpunkt! Zu den Aufgaben gehört die Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln aller Art sowie die Zubereitung einfacher Speisen und Gerichte aus Fleisch, Fisch und Gemüse. Die Anrechnung der Ausbildungszeit auf den Beruf Koch*Köchin ist möglich.

Inhaltliche Schwerpunkte

Berufliche Grundbildung

- Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Arbeits- und Tarifrecht
- Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit
- Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- Digitalisierte Arbeitswelt
- Hygiene

Berufliche Fachbildung

- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- Warenwirtschaft
- Vor- und Nachbereitung für das Zubereiten von Speisen
- Einsatz von Geräten, Arbeitsmitteln und Maschinen
- Grundlagen von Arbeitstechniken in der Küche



Mit einem Klick zur Beratung!

Bildungsbereich

Umschulung

Berufe

Hotel und Gastronomie

Finanzierung

Bildungsgutschein

Dauer

16 Monate

Beginn

02.03.2026 (Nachbesetzung bis zu vier Wochen später möglich)

Umfang

Fachpraxis: 4 Tage pro Woche; Fachtheorie: 1 Tag pro Woche; 4 Monate Praktikum in Betrieben der freien Wirtschaft; Durchführungsform: Präsenz

Einstieg

bis ca. 4 Wochen nach Beginn möglich

Abschluss

Berufsabschluss (IHK)

Berater*innen

Jacqueline Glöckler

- Service und Wirtschaftsdienst
- Zubereitung von einfachen Speisen
- Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten

Ablauf

- Qualifizierung in einem unserer Ausbildungsrestaurants durch qualifiziertes Fachpersonal, orientiert am Ausbildungsrahmenplan
- Berufsschulunterricht in unserem Schulungszentrum gemäß Rahmenlehrplan in kleinen Gruppen durch qualifiziertes Lehrpersonal
- Zertifikat bzw. Teilnehmerbescheinigung für abgeschlossene Umschulungsinhalte bei vorzeitiger Beendigung
- Vorbereitung auf die Zwischen- und Abschlussprüfung der IHK Berlin
- Bewerbungstraining
- Unterstützung beim Übergang in Arbeit
- persönliche Betreuung und fachliche Beratung während der gesamten Umschulung

Unterrichtsform

- Vollzeit
- Fachpraxis: 4 Tage pro Woche
- Fachtheorie: 1 Tag pro Woche
- Kochtraining
- theoretische und praktische Prüfungsvorbereitung inkl. praktischer Prüfungssimulation
- 4 Monate Praktikum in Betrieben der freien Wirtschaft

Sie sind

- mind. 25 Jahre alt
- arbeitslos bzw. von Arbeitslosigkeit bedroht oder Rehabilitand*in
- interessiert an einer Umschulung im gastronomischen Bereich
- haben mind. Sprachkenntnisse Deutsch B1 und Interesse an einer qualifizierten Umschulung für bessere Vermittlungschancen auf dem Arbeitsmarkt

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa
Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

[+4930554403511](tel:+4930554403511)

[+491734627935](tel:+491734627935)

jgloeckler@bildungsmarkt.org

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa
Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum cantina
Storkower Straße 134, 10407 Berlin (Prenzlauer Berg)

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum
stadionterrassen
Jesse-Owens-Allee 2, 14053 Berlin (Charlottenburg)

Zertifizierungsnummer

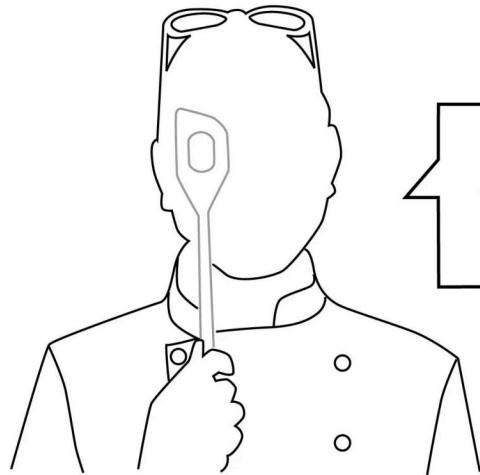
M-10751-R09-001E

Träger



Ihre Chancen im Anschluss

Nach erfolgreicher Abschlussprüfung kann die Umschulung zum*zur Koch*Köchin fortgesetzt werden.



Hotel und Gastronomie

Umschulung Koch*Köchin

bildungsmarkt.de/bildungsangebote/umschulung-kochkoechin

Das Arbeitsfeld von Köch*innen umfasst das Zubereiten und Anrichten von Speisen. Sie planen die Arbeitsabläufe in der Küche und stellen Menüs und Speisepläne zusammen. Die angehenden Gastronom*innen erarbeiten Menüvorschläge und Kalkulationen und natürlich üben sie auch den Umgang mit den Gästen. Nach der Neuordnung der gastronomischen Berufe kommt der Zubereitung pflanzlicher Nahrungsmittel eine besondere Bedeutung zu.

Inhaltliche Schwerpunkte

Berufliche Grundbildung

- Arbeits- und Tarifrecht, Berufsbildung
- Organisation des Betriebes
- Sicherheit und Gesundheit
- Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- Hygiene
- Digitalisierte Arbeitswelt

Berufliche Fachbildung

- Zubereiten vielfältiger Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln, Fleisch und Fisch
- Planen von Arbeitsabläufen in der Küche
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf



Mit einem Klick zur Beratung!

Bildungsbereich

Umschulung

Berufe

Fahrzeug- und Zweiradtechnik, Hotel und Gastronomie

Finanzierung

Bildungsgutschein

Dauer

24 Monate Vollzeit und 30 Monate Teilzeit

Beginn

19.01.2026 (Vollzeit und Teilzeit)

Umfang

Fachpraxis: 4 Tage pro Woche, Fachtheorie: 1 Tag pro Woche; 6 (VZ) bzw. 11 (TZ) Monate Praktikum in Betrieben der freien Wirtschaft

Einstieg

bis 4 Wochen nach Beginn möglich

Abschluss

Berufsabschluss (IHK)

Berater*innen

Jacqueline Glöckler

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa

- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Hygiene und Warenwirtschaft
- Büroorganisation und -kommunikation
- Arbeiten in Küche, Service und Magazin
- Gesundheit und Verbraucherschutz
- Arbeiten im Team

Besondere berufliche Fachbildung

- Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten
- Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen
- Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Verarbeitung und Zubereitung von Fisch und Fleisch, Teigen und Massen
- Herstellungen von Süßspeisen und Dessert
- Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Ressourcen
- Kalkulation und Verwaltung
- Werbung und Verkauf

Ablauf

- Qualifizierung in einem unserer Ausbildungsrestaurants durch qualifiziertes Fachpersonal, orientiert am Ausbildungsrahmenplan
- Berufsschulunterricht in unserem Schulungszentrum gemäß Rahmenlehrplan in kleinen Gruppen durch qualifiziertes Lehrpersonal
- Zertifikat bzw. Teilnahmebescheinigung für abgeschlossene Umschulungsinhalte bei vorzeitiger Beendigung
- Vorbereitung auf die Zwischen- und Abschlussprüfung vor der IHK Berlin
- Bewerbungstraining
- Unterstützung beim Übergang in Arbeit
- persönliche Betreuung und fachliche Beratung während der gesamten Umschulung

Unterrichtsform

- Voll- oder Teilzeit
- Fachpraxis: 4 Tage pro Woche
- Fachtheorie: 1 Tag pro Woche
- theoretische und praktische Prüfungsvorbereitung inkl. praktischer Prüfungssimulation

Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

[+4930554403511](tel:+4930554403511)

[+491734627935](tel:+491734627935)

jgloeckler@bildungsmarkt.org

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa
Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum cantina
Storkower Straße 134, 10407 Berlin (Prenzlauer Berg)

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum
stadionterrassen
Jesse-Owens-Allee 2, 14053 Berlin (Westend)

Zertifizierungsnummer

M-10751-R09-003/004

Träger



- 6 bzw. 11 Monate Praktikum in Betrieben der freien Wirtschaft

Sie sind

- an Ihrer beruflichen Weiterentwicklung interessiert oder möchten beruflich umdenken?
- bestrebt aus körperlichen oder psychischen Gründen den Beruf zu wechseln?
- sind als Geflüchtete*r oder Migrant*in in einem Beruf, den es in Deutschland so nicht gibt?
- haben Interesse an einer Qualifizierung im gastronomischen Bereich und besitzen mind. Deutschkenntnisse B1?

Ihre Chancen im Anschluss

- Beschäftigung in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen
- Beschäftigung in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost
- Beschäftigung bei Schifffahrtsunternehmen

Bei Nichtbestehen der Abschlussprüfung gibt es eine Rückfalloption auf den Beruf Fachkraft Küche.