

Zusammenfassung: Berufsbildvergleich		
Hotel- und Gastgewerbeassistent/in (HGA)	Hotelkaufmann/frau	Restaurantfachmann/frau
<b>1. Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld</b>		
Die Mehrheit der Berufsbildpositionen ist in allen drei Berufen deckungsgleich. Ergänzend gibt es bei <b>HGA</b> Berufsbildpositionen, die sich auf die Selbstorganisation und Aufgabenbearbeitung konzentrieren sowie bei <b>Restaurantfachleuten</b> Positionen zur Kundenberatung bei Veranstaltungen.		
<b>2. Qualitätsmanagement und Hygiene</b>		
Während alle Berufe Kompetenzen im Bereich Qualitätsmanagement, Arbeitssicherheit und nachhaltiges Handeln gleichermaßen abdecken, haben <b>HGA</b> und <b>Restaurantfachleute</b> umfassendere Hygienekompetenzen (Reinigungspläne und Arbeitsplatzhygiene). Bei <b>HGA</b> liegt der Fokus dieser Kompetenzen auf Frühstück, Buffet, Schank und Seminarbereich, während er bei <b>Restaurantfachleuten</b> breiter gefasst ist.		
<b>3. Digitales Arbeiten</b>		<b>3. Mise en Place</b>
Dieser Bereich ist nur in den Lehrberufen <b>HGA</b> und <b>Hotelkaufmann/frau</b> enthalten (deckungsgleich).		Dieser Bereich ist nur bei <b>Restaurantfachleuten</b> enthalten. Eine Ausnahme ist die Position Erstellung von Function-Sheets, die auch bei <b>Hotelkaufleuten</b> aufgegriffen wird.
<b>4. Rezeption UND 5. Front- und Backoffice</b>		<b>4. Gästebetreuung UND 5. Service</b>
Alle drei Berufe legen einen Schwerpunkt bei ihrer Tätigkeit auf die Gästebetreuung.		
<b>HGA</b> und <b>Hotelkaufleute</b> konzentrieren sich hier weiters auf verwaltungsintensive Tätigkeiten (wie zB Kommunikation, Postein- und -ausgang, Rechnungswesen), wobei beim <b>HGA</b> ein weiterer Fokus auf Terminmanagement und Besprechungsvorbereitung gelegt wird.		Bei <b>Restaurantfachleuten</b> stehen umfangreiche Servicekompetenzen im Fokus.
<b>6. Marketing und E-Commerce</b>	<b>7. Marketing und E-Commerce</b>	
Dieser Bereich ist nur in den Lehrberufen <b>HGA</b> und <b>Hotelkaufmann/frau</b> enthalten (deckungsgleich).		
	<b>6. Angebotsentwicklung</b>	<b>6. Speisen und Getränke</b>
	Der Kompetenzbereich findet sich nur bei <b>Hotelkaufleuten</b> , wobei Grundlagen der Datenanalyse auch bei <b>HGA</b> vermittelt werden.	Dies ist ein Kernbereich für <b>Restaurantfachleute</b> , während in den anderen Berufen Grundkenntnisse vermittelt werden.
<b>7. Beschaffung/Warenwirtschaft</b>	<b>10. Beschaffung</b>	<b>7. Warenwirtschaft</b>
Dieser Bereich unterscheidet sich in diesen beiden Berufen nur dadurch, dass beim <b>HGA</b> Kontroll- und Checklisten nicht nur eingesetzt, sondern auch bei deren Gestaltung mitgewirkt werden soll.		Der überwiegende Teil der Positionen ist deckungsgleich, wobei der Beschaffungsprozess sowie der Angebotsvergleich nicht aufgegriffen werden. Punkte betreffend Warenbestellung und Beauftragung sowie Warenannahme und Lagerung werden in unterschiedlicher Tiefe vermittelt.
	<b>8. Veranstaltungsmanagement und -durchführung</b>	<b>8. Abrechnung</b>
	Einzelne Kompetenzen, wie das Vorbereiten von Räumen und Unterlagen, werden auch beim <b>HGA</b> vermittelt.	Alle Berufe führen Kassenabrechnungen durch, wobei die Kompetenzen bei den <b>Restaurantfachleuten</b> stärker ausformuliert sind.
	<b>9. Facility-Management/Haustechnik</b>	
	Dieser Bereich ist nur im Lehrberufen <b>Hotelkaufmann/frau</b> enthalten.	