



Kurzprofilmappe

Hotellerie und Gastronomie

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

in Kooperation mit



Stand: 14.02.2025

Das Projekt „Hand in Hand for International Talents“



**HAND IN HAND FOR
INTERNATIONAL TALENTS**

Über uns

Das Pilotprojekt „**Hand in Hand for International Talents**“ ist eine Kooperation zwischen der DIHK Service GmbH und der Bundesagentur für Arbeit (BA) zur Umsetzungsbegleitung des novellierten Fachkräfteeinwanderungsgesetzes. Das Projekt wird durch Mittel des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) gefördert.

Projektpartner sind derzeit die Auslandshandelskammern (AHK) Brasilien, Vietnam und Indien, die IHK Foreign Skills Approval (IHK FOSA) sowie verschiedene Industrie- und Handelskammern (IHK) in Deutschland. Das Projekt entwickelt und erprobt einen praxistauglichen und übertragbaren Prozess, um qualifizierte Fachkräfte in IHK-Berufen aus den derzeitigen Ländern Brasilien, Indien und Vietnam für Unternehmen in Deutschland zu rekrutieren.

Durch diverse Ansprache- und Rekrutierungsmaßnahmen werden einwanderungswillige Fachkräfte in den Drittstaaten gewonnen und ein Projektpool aufgebaut. Ein Teil des Fachkräftepools („Bewerber:innen“) startet bereits ohne eine Zusage eines Arbeitgebers mit der projektfinanzierten Sprachqualifizierung und dem Berufsanerkennungsverfahren. Der andere Teil des Pools besteht aus einer Warteliste von interessierten Fachkräften („Interessent:innen“), die die projektfinanzierten Leistungen (Sprachkurs, Anerkennungsverfahren) erst mit der Einstellungszusage eines Arbeitgebers beginnen.

Bei Fachkräften, deren Anerkennung ausstehend ist, ist der Referenzberuf im Kurzprofil eine unverbindliche Einschätzung und kann sich mit dem Anerkennungsbescheid ändern.

Leistungen für teilnehmende Unternehmen:

- › Zugriff auf einen Pool mit qualifizierten Fachkräften aus Brasilien, Indien und Vietnam aus den Bereichen IT, Elektro, Metallbearbeitung sowie Hotellerie und Gastronomie
- › Sprachliche Qualifizierung der Fachkraft bis zum zertifizierten A2 oder B1-Niveau im Drittstaat
- › Berufsanerkennungsverfahren mit Initiierung, Begleitung und Kostenübernahme
- › Bei Bedarf: Qualifizierungsplan, falls die Fachkraft eine teilweise Anerkennung erhalten hat
- › Organisation von (digitalen) Vorstellungsgesprächen mit Dolmetscher/in
- › Individuelle fachliche Betreuung durch die AHKs im Ausland sowie durch die BA und die IHKs in Deutschland
- › Organisation des Visumprozesses
- › Unterstützung bei betrieblicher und gesellschaftlicher Integration in den IHK-Pilotregionen

Sie haben Interesse am Projekt? Dann kontaktieren Sie uns!

Hand in Hand for International Talents

projekt_hih@dihk.de

Telefon: +49 30 20308-6585

Koch

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Mai 2023 als Assistent des Chefkochs in einer Bar.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Tätigkeit in der Küche, um die Bestellungen pünktlich fertigzustellen
- › Überprüfung des Inventars und Einhaltung der Lebensmittelsicherheitsstandards
- › Entwicklung von neuen Rezepten und der Menüentwicklung
- › À-la-carte-Service in kontinentale Küche
- › Einsatz von Kochtechniken wie Braten, Grillen, Braten in der Pfanne, Frittieren und Sautieren

9 Monate als Koch in einem Café.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Pünktliche Fertigstellung von Gerichten
- › Zubereitung von Gerichten wie Omeletts, Rührei, pochierte Eier, Sandwiches, Burger, Bowls, oder Pasta
- › Stationsbereich und Geräte sauber halten
- › Unterstützung des Küchenchefs bei der Inventur

9 Monate als Barista in einem Café.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Pünktliche Fertigstellung der Bestellungen
- › Einhaltung der Hygienestandards

Sprachen

Hindi

Muttersprache

Englisch

C1

Deutsch

Keine

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Hauptsächlich Erfahrung in der kontinentalen Küche, sowie ein bisschen Erfahrung italienische Küche und in der indischen Küche
- › Umgang mit Messern
- › Lebensmittelsicherheit
- › Rezeptentwicklung und Menüerstellung
- › Verschiedene Methoden der Lebensmittelzubereitung
- › À-la-carte-Service
- › Erfahrung mit Küchengeräten wie Grill, Induktionskochfeld, Backofen, Blender und Mixer
- › Erfahrung mit Kassensystem (PetPooja) für Abrechnung, Bestellannahme, Inventar und Ausgaben
- › Liebe zum Detail

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber strebt nach beruflicher Weiterentwicklung und sieht Deutschland als Land mit großer Nachfrage nach Fachkräften. Besonders reizt ihn die Aussicht auf eine faire Arbeitskultur und die Chance, in multikulturellen Küchenteams zu arbeiten. Er schätzt sich selbst als offen und direkt ein. Er möchte Neues lernen und seine Fähigkeiten weiterentwickeln – unabhängig davon, in welcher Region er arbeiten wird.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Koch

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Juli 2023 als Koch im asiatischen Restaurant eines Hotels
(Seit Januar 2024 in der japanischen Küche)

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Implementierung strenger Qualitätskontrollmaßnahmen, um einen gleichbleibenden Geschmack und eine gleichbleibende Präsentation der Gerichte sicherzustellen.
- › Verwendung geeigneter Reinigungstechniken zur Desinfektion von Theken und Utensilien, die bei der Zubereitung von rohem Fleisch, Geflügel, Fisch und Eiern verwendet werden.
- › Kontinuierliche Verbesserung der Küchensicherheit durch Durchsetzung strenger Hygieneprotokolle.
- › Optimierung der Lebensmittelzubereitungsprozesse durch Implementierung zeitsparender Techniken.

1,5 Jahre als Koch im asiatischen Restaurant eines Hotels

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zusammenarbeit mit Mitarbeitern bei der Zubereitung von Mahlzeiten für große Veranstaltungen.
- › Durchführung erfolgreicher Catering-Events, bei denen die Spezialitäten des Restaurants präsentiert und gleichzeitig tadellose Servicestandards eingehalten wurden.
- › Verantwortlich für Grill, Herd und Ofen und Reinigung der Geräte nach jeder Schicht.

Sprachen

Hindi & Marathi	Muttersprache
Kannada, Telugu	C2
Englisch	C1
Französisch	Keine - A1
Deutsch	Keine

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Erfahrung mit thailändischen, chinesischen und japanischen Küchen
- › Erfahrung im A-la-Carte und Bankett-Service
- › Erfahrung mit veganen, glutenfreien, laktosefreien und Jain-Speisen.
- › Unterschiedliche Bratetechniken wie Grillen, Dämpfen, Braten, Teppanyaki und Rösten.
- › Teamarbeit und eigenständiges Arbeiten
- › Zubereitung von Mahlzeiten auf Bestellung
- › Erfahrung Mixer, Fleischwolf, Kombidämpfer, Vakuuierer, Stabmixer, Teigmixer, Mikrowelle, Messerschärfer
- › Kreativ und experimentiert gerne mit neuen Aromen und Zutaten

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber beschreibt seine derzeitigen Arbeitsbedingungen in Indien als herausfordernd, mit langen Schichten und begrenzten Entwicklungsmöglichkeiten. Deutschland sieht er als Land der Chancen, das faire Gehälter und klare Perspektiven bietet. Freunde und Kollegen haben ihm von der hohen Lebensqualität und dem gut ausgebauten öffentlichen Nahverkehr berichtet. Er zeigt sich flexibel und offen für verschiedene Regionen, inklusive kleinerer Familienbetriebe, und freut sich darauf, neue Aufgaben zu übernehmen und seine Fähigkeiten weiterzuentwickeln.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Koch

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Juni 2022 als Koch in indischem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung von Speisen a-la-Carte und Vorbereitung der Mise en Place für verschiedene Gerichte
- › Bestandsverwaltung und Mitwirkung bei der Menüentwicklung
- › Hauptsächlich indische Gerichte wie Biryani, regionale Gerichte, Vorspeisen und nicht-vegetarische Currys

Hinweis: Hauptberuflich arbeitet der Bewerber im Moment in einem Call-Center und hilft im Restaurant seines Bruders nebenberuflich aus.

3 Jahre als Koch bei Event- & Konferenzorganisator (Dubai)

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Verantwortlich für Frühstückszubereitung, Mise en Place, Zubereitung verschiedener Salat- und Sandwichsorten und Auffüllen des Buffets
- › Zubereitung von Speisen innerhalb der vorgegebenen Zeitrahmen
- › Bedienung von Küchengeräten wie Schmorpfannen, Backöfen, Herde, Grills, Mikrowellen und Fritteusen
- › Verantwortlich für die Aufrechterhaltung der Sauberkeit und Hygiene im zugewiesenen Arbeitsbereich
- › Vorbereitung von Zutaten zum Kochen einschließlich Portionieren, Zerkleinern und fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln

Sprachen

Telugu	Muttersprache
Englisch	B2
Hindi	C1
Deutsch	Keine

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Erfahrung in kontinentaler Küche, mit Schwerpunkt auf Frühstück, Salaten und Sandwiches
- › Erfahrung beim Catering für Großveranstaltungen wie Dubai Expo 2020, und F-1-Grand-Prix
- › Grundkenntnisse des Bestandsverwaltungssystems EBR (Electronic Batch Records)
- › Aufmerksamkeit für Sauberkeit und Hygiene
- › Vorbereitung von Mise en Place
- › Gute zwischenmenschliche und kommunikative Fähigkeiten
- › Gutes Zeitmanagement und Stressresistenz

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber ist begeistert von Deutschlands kulinarischem Reichtum und möchte tief in die Welt der deutschen Küche und Zubereitungstechniken eintauchen. Gleichzeitig sieht er in der Arbeit dort die Chance, die freundliche Arbeitskultur und die Lebensart aus erster Hand zu erleben. Besonders reizt ihn die Arbeit in einem Hotel, wo er seine Fähigkeiten einbringen und ausbauen kann. Er zeigt sich offen und anpassungsfähig – bereit, sowohl in urbanen als auch in ländlichen Regionen anzukommen und sich wohlfühlen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Koch

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit August 2024 als Koch in einem Hotelrestaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung hochwertiger Gerichte unter Einhaltung etablierter Rezepte und Präsentationsstandards
- › Aufrechterhaltung einer makellosen Küche und Einhaltung strenger Hygienestandards
- › Implementierung eines neuen Bestandsverwaltungssystems, was zu einer Reduzierung der Bestandsabweichungen um 20 % führte

2 Jahre als Koch in einem Hotelrestaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Erledigung der täglichen Aufgaben der Lebensmittelproduktion und pünktliche Lieferung hochwertiger Gerichte
- › Unterstützung bei der Erstellung von saisonalen Menüs, die unterschiedlichen Gästevorlieben gerecht werden
- › Reduzierung der Lebensmittelverschwendung
- › Teilnahme an regelmäßigen Schulungen, um über neue kulinarische Trends auf dem Laufenden zu bleiben

6 Monate als Praktikant in der Küche eines Hotelrestaurants.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Erfolgreicher Abschluss spezieller Schulungsmodule in den Bereichen Gebäck, Grillen und internationale Küche

Sprachen

Hindi

Muttersprache

Englisch

B2

Deutsch

Keine

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Erfahrung primär in der indischen, kontinentalen und italienischen Küche
- › Erfahrung in à la Carte und Bankett
- › Grillen, Sautieren und Braten in der Pfanne
- › Kreative Rezeptentwicklung
- › Catering für Großveranstaltungen
- › Strikte Einhaltung von Hygienestandards
- › Spezialität ist das Frühstücksmenü
- › Erfahrung im Bestandsmanagement der Küche.
- › Küchensoftware: Inkey, Opera, IDS
- › Erfahrung Kochen für vegane, glutenfreie Mahlzeiten oder für Jain
- › Hohe Anpassungsfähigkeit und Selbstmotivation

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber strebt danach, seine beruflichen Chancen in Deutschland zu erweitern und neue kulinarische Techniken zu erlernen. Besonders reizt ihn Deutschlands Ruf für ein strukturiertes Arbeitsumfeld und eine offene, freundliche Kultur. Mit fundierter Erfahrung in der indischen Küche freut er sich darauf, sein Repertoire zu erweitern und durch praktisches Arbeiten neue Kochstile zu meistern. Seine Motivation ist es, sich kontinuierlich weiterzuentwickeln und langfristig Teil eines internationalen Teams zu werden. Regional ist er flexibel.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Koch

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit August 2023 als Koch in einem Restaurant für kalorienarme Küche.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung mehrerer Bestellungen gleichzeitig während Spitzenzeiten und Maximierung der Kundenzufriedenheit
- › Schnelles Kochen der Speisen, um die bestellten Speisen zusammen fertigzustellen und heiß zu servieren.
- › Zubereitung von Speisen gemäß Rezepten und Richtlinien zur Portionskontrolle und genauen Kalorienberechnung

1 Jahr als Koch-Trainee in einem Hotelrestaurant in den USA.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung von Zutaten durch Befolgen von Rezepten
- › Schneiden, Hacken, Rühren, Schlagen und Mischen von Zutaten
- › Abschmecken von Gerichten sowie Anrichten von Mahlzeiten
- › Unterstützung bei den täglichen Abläufen, effiziente und produktive Zusammenarbeit mit allen Teammitgliedern.

1 Jahr als Koch in einem Fitnessstudio mit angebundener Küche.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung von Speisen unter Einhaltung von Rezepturen und Portionsgrößenkontrollrichtlinien.

Sprachen

Marathi	Muttersprache
Hindi	C2
Englisch	B2
Deutsch	Keine

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Erfahrung mit diversen Küchen: Mexikanisch (traditionell und modern), Italienisch, amerikanisches BBQ, Französisch, Indisch oder kontinental
- › Servicearten: À-la-carte-Essen, Bankette, Catering, Buffetservice, Fine Dining, casual Dining und Fast-casual
- › Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Dämpfen, Fermentieren, Pökeln, Molekularküche, Sautieren, etc.
- › Kenntnisse im Umgang mit Rind, Huhn, Fisch, Lamm oder Meeresfrüchten
- › Glutenfreie, vegane, vegetarische, laktosefreie, nussfreie, Keto-, Paleo- oder andere allergenspezifische Menüs
- › Kreative Menüentwicklung
- › Flexibel und anpassungsfähig

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber ist fasziniert von Deutschlands Ruf für eine ausgezeichnete Arbeitskultur und ausgewogene Arbeitszeiten, von denen ihm ein Freund berichtet hat. Mit beruflicher Erfahrung aus den USA und den VAE bringt er eine internationale Perspektive mit und möchte diese nun in Deutschland vertiefen. Sein Ziel ist es, sich beruflich weiterzuentwickeln und langfristig in Deutschland niederzulassen. In seiner Freizeit plant er, das Land zu erkunden und seine kulturelle Vielfalt zu erleben. Regional ist er vollkommen flexibel und offen für jede Herausforderung.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Koch

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Januar 2024 als Koch in einer Lounge am Flughafen.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Verantwortlich für die Zubereitung, das Kochen und das Servieren von Speisen im a-la-Carte- und Buffetservice
- › Einhaltung von Standards für die Zubereitung und Präsentation von Speisen
- › Gerichte aus der kontinentalen und indischen Küche

2 Jahre als Koch im Restaurant eines Kinos.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Kochen und Zubereiten hochwertiger Gerichte
- › Zubereiten von Gemüse, Fleisch und Fisch
- › Unterstützen bei Lieferungen, Auffüllen der Vorräte und Lagerrotationen
- › Einhaltung der Küchen- und Lebensmittelsicherheitsstandards
- › Reinigung der Küchenstationen

Sprachen

Marathi	Muttersprache
Hindi	C2
Englisch	C1
Deutsch	Keine

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Erfahrung in der indischen und kontinentalen Küche
- › Erfahrung mit À-la-carte-Service, Bankettservice und Catering
- › kulinarischen Spezialitäten: Kalte und heiße Gerichte, Tandoori-Kochen und Backen
- › Techniken zum Schneiden und Zubereiten von Hühnchen und Lachs
- › Präzision beim Hacken und Schneiden von Gemüse
- › Fachwissen im Fleischschneiden
- › Kenntnisse der Lebensmittelhygienestandards und des Allergienbewusstseins
- › Unterschiedliche Kochtechniken insbesondere Grillen und Braten

Motivation & Regionale Präferenz

Nach Deutschland zu kommen, sieht der Bewerber als eine große Chance, internationale Kontakte zu knüpfen und von anderen Köchen zu lernen – sei es durch neue Gerichte oder den Austausch über unterschiedliche Kulturen. Er hofft, in Deutschland eine bessere Work-Life-Balance zu finden und plant, langfristig dort zu bleiben. Mit seiner regionalen Flexibilität und Offenheit bringt er ideale Voraussetzungen mit, um sich sowohl beruflich als auch persönlich erfolgreich zu integrieren.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Koch

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Oktober 2024 als Koch in einem Resort.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung von Speisen a la carte und für Banketts
- › Bestellung von Zutaten wie z.B. Gemüse beim Lieferanten
- › Rezepte der kontinentalen und asiatischen Küche
- › Unterstützung in allen Bereichen je nach Bedarf

1 Jahr als Koch in einer internationalen Hotelkette.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung von Speisen für Catering und Banketten
- › Speisen von unterschiedlichen Küchen zubereitet, wie südindisch oder Kalkutta-Küche
- › Zubereitung mit fortgeschrittenen Kochtechniken

7 Monate als Koch in einem Resort.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Verantwortlich für Mise en Place
- › Zubereitung von einfachen Gerichten der kontinentalen und orientalischen Küche (Arbeit in der Curry-Abteilung)
- › Marinieren von Zutaten für Tandoori (indischer Grill)

Sprachen

Hindi

Muttersprache

Englisch

B2

Deutsch

Keine

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Erfahrung in der süd- und nord-indischen Küche und Grundkenntnisse in der indo-chinesischen und kontinentalen Küche
- › Kochen, Dämpfen, Braten, Frittieren, Grillen, Sautieren, Hacken, Schneiden,
- › Umgang mit Messern und verschiedenen Schneidearten
- › A-la-Carte-Service
- › Erfahrung mit Kombi-Ofen, Grill, Mixer, Salamander, Backofen, Stabmixer, Hackmaschine und Schälmaschine
- › Erfahrung im Kochen von veganer und glutenfreier Kost und Vermeidung von anderen Allergenen

Hinweis: Der Bewerber möchte aus religiösen Gründen kein Rindfleisch verarbeiten.

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber bringt eine Neugier für neue Kulturen, Küchen und Arbeitsweisen mit. Besonders reizvoll findet er es, die Abläufe in deutschen Küchen kennenzulernen und sein Wissen zu erweitern. Aus der indischen Küche bereitet er am liebsten Gerichte wie Butter Chicken oder Laal Maas mit Knoblauchnaan zu. Da er verschiedene Küchenstile kennenlernen möchte, strebt er eine Anstellung in einem Restaurant mit vielseitigem, internationalem Angebot an. Seine Priorität für seine neue Stelle liegt klar auf der Qualität des Arbeitsplatzes, während die Region für ihn eher zweitrangig ist.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Koch

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

1,5 Jahre als Koch in einem Restaurant auf Malta

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Einrichten der Küche mit Kochutensilien und -geräten wie Messern, Pfannen und Küchenwaagen
- › Zutaten vorbereiten und Speisen zügig kochen und anrichten
- › Informieren des Servicepersonals über Tagesgerichte
- › Anpassung von Rezepten an Kundenwünsche und -bedürfnisse (z. B. weniger Salz verwenden, Milchprodukte weglassen)
- › Lebensmittelvorräte überwachen und bei Bedarf Bestellungen aufgeben
- › Frische der Lebensmittel prüfen und abgelaufene Lebensmittel entsorgen
- › Mit Rezepten experimentieren und neue Zutaten vorschlagen
- › Einhaltung aller Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften im Küchenbereich sicherstellen

6 Monate als Trainee in einem Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereiten von Lebensmittel wie z.B. Schälen und Schneiden von Gemüse
- › Unterstützung des Küchenpersonals beim täglichen Geschäft

Sprachen

Teluga

Englisch

Deutsch

Muttersprache

B2

Keine

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Lebensmittelzubereitung à la carte
- › Bestandsverwaltung, Qualitätskontrolle und Einhaltung von Hygienestandards
- › Menüplanung und Rezeptentwicklung
- › Erfahrung mit maltesischer Küche, unterschiedlichen italienischen Gerichten und auch chinesische und indische Küche
- › Zubereitung von Burgern und Umgang mit Fritteuse und Grill
- › Grillen, Braten, Dämpfen, Rösten und Sous-vide
- › Bedienung von Mixern, Fleischwolf und Öfen in der Küche
- › Kreativität

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber schätzt Deutschlands gutes Sozial- und Gesundheitssystem sowie die Position als größte Volkswirtschaft Europas mit attraktiven Arbeitsbedingungen. Er verbindet mit Deutschland eine Kultur der Ehrlichkeit und Verlässlichkeit, die ihn besonders anspricht. Mit Erfahrung in der maltesischen, italienischen und indischen Küche strebt er danach, seine Fähigkeiten durch internationale Einblicke zu erweitern. Offen für alle Regionen, sieht er Deutschland als ideale Plattform, um beruflich zu wachsen und gleichzeitig Teil einer vielseitigen, professionellen Küchenlandschaft zu werden.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Köchin

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Juli 2023 als Köchin in einem Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Arbeit in Cafés, À-la-carte-Restaurants, Buffets, Banketten (bis zu 750 Personen) und in Küche für den Zimmerservice.
- › Spezialisiert auf südindische Küche
- › Interaktion mit Gästen
- › Überwachung des Küchenbestellschalters
- › Menüvorbereitung und -planung
- › Temperaturaufzeichnung

4 Monate als Trainee in einem Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Schulung in allen Kernabteilungen des Hotels
- › Praktischer Unterricht darin, wie ein Buffet aufgebaut werden muss, À-la-carte-Aufbau, usw.
- › Einhaltung der Hygienestandards
- › Umgang mit Gästen

7 Monate als Praktikantin bei Flughafen-Caterer

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Erlernte grundlegende Messerkenntnisse
- › A la Carte Service in kontinentaler und südindischer Küche
- › Lagerstandards für verderbliche und haltbare Lebensmittel

Sprachen

Malayalam	Muttersprache
Hindi	C1
Englisch	B2
Tamil	B2
Deutsch	Keine

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Erfahrung in nord- und südindischer, italienischer, französischer und mediterraner Küche, sowie Konditorei
- › Pizza, Pasta, Suppen, Soßen und gegrillte Fleischgerichte
- › Bäckerei-Konditorei: Brotbacken und Dessertzubereitung
- › Menüplanung und Kostenkalkulation
- › Kreativität und Gästeinteraktionen
- › Teamarbeit und Kommunikation
- › Microsoft Office zur Berichterstattung
Oracle (R12) zur Bestandsverwaltung
- › Erfahrung mit unterschiedlichen Allergenen und Zubereitung von veganen Speisen
- › Engagiert darin, Lebensmittelabfälle zu reduzieren

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin sucht neue Herausforderungen und sieht Deutschland als idealen Ort, um ihre kulinarischen Horizonte zu erweitern. Besonders begeistert sie die Möglichkeit, verschiedene Küchen und Geschmacksrichtungen kennenzulernen. Nach sorgfältiger Recherche hat sie sich bewusst für Deutschland entschieden, das sie als besonders arbeitnehmerfreundlich mit attraktiven Bedingungen wahrnimmt. Langfristig möchte sie sich hier niederlassen und ist regional flexibel. Ihre Leidenschaft liegt in der Zubereitung indischer Gerichte sowie in der Kreation süßer Desserts und Torten.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Hotelkauffrau volle Anerkennung

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Oktober 2022 als Schichtleiterin in einem Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Schichtpläne erstellen
- › Koordination von Mitarbeitenden in Restaurant, Küche, Bar und Reinigung
- › Unterstützung der Restaurantleitung
- › Einarbeitung und Qualifizierung der Mitarbeitenden

Mehr als 9 Jahre Erfahrung als Kellnerin in einem Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Arbeitsvorbereitung
- › Aufnahme und Servieren von Bestellungen
- › Einhaltung der Hygienestandards
- › Empfehlung von Menüfolgen und passenden Getränken

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A2/B1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Abrechnung/Kassieren
- › A-la-carte-Service
- › Arbeitsvorbereitung
- › Barservice
- › Einkauf, Beschaffung
- › Gästebetreuung
- › Getränke/Speisen zubereiten und anrichten
- › Qualitätsprüfung, -sicherung
- › Restaurantservice
- › Servieren
- › Tisch- und Tafeldekoration

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin möchte sich beruflich und privat verändern. Sie hat von einer Freundin vom Projekt erfahren und sieht hier die Chance, ihre Karriere durch die Arbeitsaufnahme in einem Land wie Deutschland aufzuwerten. Sie hat neben der Tätigkeit im Service in den letzten Jahren auch Führungsverantwortung übernommen, ist aber bereit, auch wieder im Service zu arbeiten. Sie möchte am liebsten in einem Restaurant in einer Stadt arbeiten, ein Hotel käme für sie aber auch in Frage.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Hotelkauffrau

Anerkennungsverfahren läuft

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Januar 2021 beschäftigt als **Verwaltungsangestellte** in einem Beach Resort.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vereinbaren von Terminen
- › Arrangieren von Meetings
- › Annehmen von Telefonanrufen

Knapp ein Jahr beschäftigt als **Sachbearbeiter - Kundenreaktionsmanagement** eines Klinikbetriebes.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Annehmen von Telefonanrufen
- › Beantworten von Kundenemails
- › Zuordnung von Beschwerden

Ein Jahr als **Sekretärin** in einem Beach Resort.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Arrangieren von Meetings
- › Annehmen von Telefonanrufen
- › Verwahrung von Lost & Found-Eigentum der Gäste

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B1/B2
Deutsch	B1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › U.a. Gästebetreuung
- › Getränkeausgabe
- › Essensausgabe
- › Frühstücksservice
- › Rezeption
- › Service
- › Reklamationsbearbeitung
- › Lösungsorientiertes Denken und Handeln

Motivation & Regionale Präferenz

Die Kandidatin war bereits in Deutschland (Baden-Württemberg), da sie dort Bekannte hat. Die Kandidatin interessiert sich aber für alle Regionen Deutschlands. Sie hatte schon vor Projekteintritt großes Interesse an der deutschen Sprache und sich für einen Sprachkurs angemeldet. Trotz des bisher eher administrativen Fokus, hat sie auch Erfahrung im Hospitality-Sektor, in diesem Bereich ging sie schon während des Studiums mehreren Jobs nach. So ist sie sehr offen für Tätigkeiten wie z.B. an Bar oder Lounge.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Hotelkauffrau

Anerkennungsverfahren läuft

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Mehr als 3 Jahre Erfahrung als Verkäuferin.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Verkauf von Waren, Beratung von Kunden
- › Beschwerdemanagement
- › Wareneingang und Lagerwirtschaft

3 ½ Jahre Erfahrung im Service und Housekeeping in unterschiedlichen Hotels.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Umfangreiche Erfahrung im Housekeeping
- › Erste Erfahrung im Restaurantservice

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A2
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Kundenservice
- › Gästebetreuung
- › A-la-carte-Service
- › Einhalten von Hygienestandards
- › Problemlösung
- › Teamwork
- › Serviceorientierte Kommunikation

Motivation & Regionale Präferenz

Die Kandidatin sieht im Projekt nicht nur ihre Chance, in ein gut entwickeltes Land mit langfristigen Jobperspektiven auszuwandern, sondern auch, um in ihren Beruf zurückzukehren. Aufgrund der COVID-Pandemie konnte sie in den letzten Jahren nicht im Hotel tätig sein, die Arbeitsmarktlage bleibt hier schwierig in Vietnam. Es wurde mit der sehr motivierten Kandidatin vereinbart, dass sie während des Deutschkurs aktuelle Berufserfahrung im Service sammelt. Sie ist bundesweit flexibel.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Hotelkauffrau

Anerkennungsverfahren läuft

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

4 Jahre Erfahrung als Personalsachbearbeiterin.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Erstellen und Bearbeiten von Verträgen und anderen Personalunterlagen
- › Datenerfassung
- › Überwachung der Sozialversicherung für Mitarbeiter
- › Kundenbetreuung
- › Gästeempfang

18 Monate in verschiedenen Stationen in der Hotellerie tätig.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Restaurantservice
- › Rezeption
- › Housekeeping

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A2
Japanisch	A2/B1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Gästebetreuung, Hotelempfang
- › Servieren von Speisen und Getränken
- › Bestellungen aufnehmen
- › Tisch- und Tafelvorbereitung
- › Zimmerservice
- › Housekeeping
- › Check-in
- › Reservierungen

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin erhofft sich einen Wiedereinstieg in die Hotellerie und Gastronomie. In Vietnam sind nach ihrer Ansicht die beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten begrenzt. Sie plant langfristig in Deutschland zu bleiben und hofft, später mehr Verantwortung z.B. als Restaurantleitung übernehmen zu können. Erste Auslandserfahrung hat sie in Japan gesammelt. Eine regionale Präferenz hat sie nicht.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Fachkraft Küche

Anerkennungsverfahren läuft

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit einem Jahr als Köchin in einem Brunch-Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Salatzubereitung und -anrichtung
- › Zubereitung von warmen Speisen
- › Dessertzubereitung

8 Monate als Köchin in einem belgischen Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Salatzubereitung und -anrichtung
- › Herstellung von Brot und Backwaren
- › Dessertzubereitung

2 Jahre als Köchin in einem asiatischen Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vietnamesische Küche
- › Koreanische Küche

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A2
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A-la-carte-Küche
- › Arbeit nach Rezeptur
- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Lebensmittelhygiene
- › Qualitätssicherung
- › Einkauf/Beschaffung
- › Getränkekunde
- › Speisekarten, -pläne zusammenstellen
- › Mexikanische Küche
- › Französische Küche
- › Belgische Küche

Motivation & Regionale Präferenz

Die Kandidatin möchte sich beruflich und privat verändern. Da bereits Freunde von ihr am Projekt teilgenommen haben, hat sie viel über das Leben und Arbeiten in Deutschland gehört. Sie möchte am liebsten in einem Restaurant oder Hotel arbeiten, das nah an der Natur ist.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Hotelfachmann volle Anerkennung

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit 2020 im Human Resources-Bereich tätig.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Verwaltungs- und Sachbearbeitungsaufgaben
- › Vertragswesen inklusive Vertragsgestaltung
- › Gehaltsabrechnung, Sozialversicherung und Steueranmeldung
- › Durchführung von Bewerbungsverfahren und Personalauswahl

5 Jahre Erfahrung in der Hotellerie (verschiedene Positionen).

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Rezeption: Check-in/ Check-out, Gästebetreuung, Bearbeitung von Buchungsanfragen
- › Housekeeping
- › Restaurantservice: Aufnahme von Bestellungen, Servieren von Speisen und Getränken

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B1
Japanisch	A1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Gästebetreuung /-beratung
- › Check-in / Check-out
- › Reservierung (Hotel- und Gaststättengewerbe)
- › A-la-carte, Bufett- und Bankettservice, Etagenservice
- › Getränkekunde und Zubereitung
- › Housekeeping
- › Büro- und Verwaltungsarbeiten
- › Abrechnung

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber möchte gerne wieder in seinem ursprünglichen Beruf zurückkehren, den er pandemiebedingt aufgeben musste. Der Kontakt zu den Gästen macht ihm am meisten Freude, weshalb er am Anfang gerne im Restaurant oder an der Rezeption arbeiten möchte. Er plant langfristig in Deutschland zu bleiben und strebt später eine verantwortungsvollere Position an. Eine regionale Präferenz hat er nicht. Er sieht sich selbst nicht unbedingt als Stadtmensch und kann sich auch eine Stelle in einer ländlicheren Region vorstellen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Hotelfachfrau

Anerkennungsverfahren läuft

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit 2012 in unterschiedlichen Positionen in 4*-Hotels tätig.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Housekeeping, zeitweise Head of Rooming Department
- › Personaleinsatzplanung und Ablaufplanung
- › Personalanleitung
- › Qualitätskontrolle
- › Unterstützung im Restaurant- und Barservice sowie an der Rezeption
- › Gästebetreuung, Kundenservice
- › Bearbeitung von Gästeanfrage

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A2/B1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Etagen-, Zimmerdienst
- › Housekeeping
- › Personalplanung
- › Gästebetreuung
- › Hauswirtschaft
- › Restaurant- und Barservice

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin hat sich bewusst für Deutschland entschieden, weil sie sich hier mehr berufliche Perspektiven als auch persönliche Freiräume erwartet. Deshalb hatte sie bereits in Eigeninitiative einen Deutschkurs begonnen. Sie plant, sich eine langfristige Zukunft in Deutschland aufzubauen. Regional ist sie nicht festgelegt. Wichtig wären ihr berufliche Weiterbildungsmöglichkeiten bei einer neuen Stelle.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Hotelfachfrau

Anerkennungsverfahren läuft

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit 2020 als Director of Sales - Event in verschiedenen Luxus-Hotels tätig.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Eventmanagement inklusive Budgetplanung
- › Vorbereitung und Betreuung von Pre-Opening neuer Resorts
- › Betreuung von internationalen Premium-Kunden
- › Strategisches Marketing

9 Jahre Erfahrung als Sales Manager - MICE in verschiedenen Hotels.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Kundenakquise und -betreuung
- › Eventmanagement
- › Auftragsbearbeitung
- › Lieferantenbetreuung

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	C1
Deutsch	A2

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Key Account Management
- › Eventplanung und Koordination
- › Bankett- und Konferenzplanung
- › Marketing
- › Gästebetreuung
- › Rezeption
- › Administration
- › Rechnungswesen
- › Personalplanung

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin war mehrmals in Deutschland. Das Land und die Menschen haben ihr sehr gefallen, weshalb sie schon länger plant, auszuwandern. Sie hat bereits vor Projekteintritt begonnen privat Deutschunterricht zu nehmen. Beruflich hat sie aus ihrer Sicht viel erreicht, vermisst aber die Work-Life-Balance in Vietnam. Sie möchte sich daher auch im Job verändern und wieder näher „am Gast“ arbeiten. Eine regionale Präferenz gibt es nicht. Sie kann sich gut vorstellen in einem kleineren Hotel zu arbeiten.

Gefördert durch:



in Kooperation mit



Koch

Anerkennungsverfahren läuft

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit April 2023 als **Hilfskoch** in einem Hotelrestaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Unterstützung bei der Zubereitung für das Frühstücksbüfett
- › Vorbereitung von Speisen
- › Sicherstellung höchster Qualität für frische Lebensmittel
- › Reinigung des Arbeitsbereiches und der Küchengeräte

12 Monate in verschiedenen Stationen in der Hotellerie tätig.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Restaurantservice
- › Bartender
- › Housekeeping

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Deutsch	A1
Englisch	Keine Kenntnisse

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Getränkekunde
- › Arbeitsvorbereitung
- › Lebensmittelhygiene
- › Partyservice
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Suppenzubereitung
- › Vorspeisen (Hors d'oeuvre) zubereiten
- › Grillgerichte (u.a. Innereien)

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber möchte in Deutschland leben und arbeiten, weil er sich für die deutsche Küche begeistert. Er würde daher gerne mehr über die reichhaltige Küche sowie die typischen Gerichte in Deutschland erfahren und diese zubereiten. Er möchte in der Küche oder in einer anderen Position im Restaurant arbeiten. Er ist bundesweit flexibel, hat aber eine leichte Präferenz für München, weil er ein Fan vom FC Bayern München ist.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie volle Anerkennung

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit März 2023 tätig als **Teamleiter** in einem japanischen Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Neue Mitarbeiter einarbeiten und anweisen
- › Umgang mit Beschwerden der Gäste
- › Überwachung der täglichen Aktivitäten und die Leistung der Mitarbeiter während ihrer Schicht

3 Jahre in verschiedenen Positionen in einem japanischen Restaurant tätig.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Betreuung und Beratung der Gäste
- › Servieren der Speisen und Getränke
- › Abrechnen und Kassieren der Gäste

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A-la-carte-Service
- › Arbeitsvorbereitung
- › Catering
- › Gästebetreuung
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Getränkekunde
- › Servieren
- › Weinservice
- › Frühstücksservice

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber kennt das Projekt durch einen Freund und möchte daran teilnehmen, um sich beruflich als auch persönlich weiterzuentwickeln. Er findet der Bereich Hotellerie und Gastro in Deutschland bietet sehr viele Entfaltungsmöglichkeiten. Er ist bundesweit flexibel, hat aber Präferenzen für die Regionen Essen, Koblenz oder Düsseldorf.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Anerkennungsverfahren laufend

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Aktuell beschäftigt als **Kellner** in einem Beach Resort.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Frühstücksbuffet und A-la-carte-Menü servieren
- › Servieren von Speisen und Getränken bei Veranstaltungen
- › Catering auf dem Zimmer für Gäste

2 ½ Jahre Erfahrung als **Servicekraft** und **Veranstaltungsmanager** in einem Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Organisation und Durchführung von Veranstaltungen (Hochzeiten, Geburtstag usw.)
- › Buffet- und A-la-carte-Service
- › Dekorieren und aufräumen
- › Kontrolle der Qualität der Waren und Vermögenswerte

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Bankett (Veranstaltungsabteilungs-Organisation und Service)
- › Etagenservice
- › Partyservice
- › A-la-carte-Service
- › Catering
- › Frühstücksservice
- › Weinservice
- › Arbeitsvorbereitung
- › Blumenarrangement

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber möchte in Deutschland arbeiten, weil er dort für den Bereich HoGa sehr viele Entwicklungsmöglichkeiten sieht. Er würde daher gerne eine Arbeitsumfeld finden, in dem er seine Fachkompetenz fördern kann. Er kann im Restaurantservice tätig sein und ist bundesweit flexibel. Er hat jedoch leichte Präferenzen für die Regionen Lübeck und Rostock.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Fachkraft Küche

Anerkennungsverfahren läuft

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Aktuell beschäftigt als Bankett-Koch in einem Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Erstellung von detaillierten Bestellungen für Bankettmenüs
- › Verwaltung der Qualität der Lebensmittel vor der Zubereitung
- › Zubereiten und Präsentieren einer Vielzahl von Gerichten
- › Reinigung der Küche nach der Veranstaltung

1 Jahr Erfahrung als Koch in einem Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung der Frühstücksspeisen für durchschnittlich 200-300 Gäste pro Tag
- › Aktualisierung der Mengen und Vorbereitung der Zutaten für die A-la-carte-Gerichte
- › Reinigung des Arbeitsbereiches und der Küchengeräte

2 Jahre Erfahrung als Hilfskoch in einem Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung der Speisen
- › Arbeit mit Lebensmittel-Sicherheitsvorgaben
- › Prüfung und Lagerung von Waren

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Bratenzubereitung
- › Einkauf, Beschaffung
- › Garnieren (Speisen)
- › Gemüse- und Salatzubereitung
- › Kalkulation
- › Lebensmittelhygiene
- › Partyservice
- › Vorspeisen (Hors d'oeuvre) zubereiten
- › Vegetarische Küche
- › Fischgerichte, Gerichte aus Meeresfrüchten
- › Fleisch- und Grillgerichte
- › Suppenzubereitung
- › Speisekarten und -pläne zusammenstellen
- › Soßen- und Marinadenzubereitung
- › Rezepturen entwickeln

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber möchte gerne in einem professionellen Arbeitsumfeld tätig sein. Er würde gerne Küchen verschiedener Länder kennenlernen und sich beruflich weiterentwickeln. Er ist bundesweit flexibel, hat aber leichte Präferenzen für den Großraum Leverkusen, weil er Bayer 04 Leverkusen-Fan ist.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Hotelfachmann volle Anerkennung

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

3 Jahre Erfahrung beschäftigt als **Assistant Restaurant Manager** in einem Hotelrestaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Unterstützung bei der Planung der Geschäftstätigkeiten vom Restaurant
- › Einarbeitung neuer Mitarbeiter
- › Erstellung der Arbeitspläne für das Personal
- › Koordination und Unterstützung des Personals im Restaurant, an der Bar und bei der Reinigung

3 Monate Erfahrung als **Hotelfachmann** in einem Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Reinigung der Schlafzimmer und Badezimmer, Wechseln der Bettwäsche gemäß den festgelegten Standards
- › Überprüfung und Auffüllung der Minibar
- › Sicherstellung der Zufriedenheit der Gäste
- › Bereitstellung aller notwendigen Reinigungsutensilien für die Zimmer der Gäste

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B2
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Arbeitsvorbereitung
- › Gästebetreuung
- › Kalkulation
- › Magazinverwaltung (Hotel)
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Etagen-, Zimmerdienst
- › Restaurantservice
- › Hotelempfang
- › Housekeeping
- › Reservierung (Hotel- und Gaststättengewerbe)

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber möchte in Deutschland arbeiten, weil er nicht nur neue Chancen zur Entwicklung seiner Karriere sieht, sondern auch den Multi-Kulti-Aspekt im Land sehr spannend findet. Sein Plan ist es in Zukunft als Hotelfachmann zu arbeiten. Er ist bundesweit flexibel, hat aber leichte Präferenzen für den Großraum Leipzig. Grund dafür ist, dass dort einige seiner Verwandten und Freunde leben.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Hotelfachfrau

Anerkennungsverfahren läuft

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

3 Monate Erfahrung als Sales Trainee in einem 5-Sterne-Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Unterstützung des Vertriebsteams bei administrativen Aufgaben
- › Bearbeitung von Rechnungen und Überwachung des Zahlungsstatus von Reisegruppen
- › Erstellung von Angeboten und Umsetzung von Verkaufsstrategien
- › Zusammenfassung und wöchentliche Berichterstattung zur aktuellen Verkaufslage

3 Monate Erfahrung als Praktikantin im Housekeeping in einem 5-Sterne-Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Reinigung von Gästezimmern und öffentlichen Bereichen
- › Einhaltung von Hygienevorschriften

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Arbeitsvorbereitung
- › Gästebetreuung
- › Getränkeausgabe und Büfettservice
- › Kundenberatung -betreuung
- › Reklamationsbearbeitung
- › Restaurantservice
- › Zubereitung von alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken
- › Kassieren

Motivation & Regionale Präferenz

Schon vor der Teilnahme am Projekt hat die Bewerberin mit dem Gedanken gespielt nach Deutschland auszuwandern und sich hier dauerhaft niederzulassen. Sie hat daher schon vor Projektteilnahme einen Deutschkurs besucht. Sie schätzt das professionelle Arbeitsumfeld und die Arbeitsmentalität der Deutschen. Sie würde gerne in einem Hotel arbeiten und kann sich vorstellen im Housekeeping anzufangen. Sie ist regional flexibel, allerdings bevorzugt sie Baden-Württemberg, da dort Verwandte von ihr leben.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Fachkraft für Gastronomie

Anerkennungsverfahren läuft

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit September 2023 beschäftigt als **Kellner (auch im Zimmerservice)** in einem 4-Sterne Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung und Servieren vom Frühstücksbuffet
- › Servieren von Speisen und Getränken
- › Catering auf dem Zimmer für Gäste
- › Kassiertätigkeiten
- › Warenkontrolle

9 Monate Erfahrung als **Kellner** in einem Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Servieren von Weinen
- › A-la-carte-Service
- › Bearbeitung von Kundenanfragen

6 Monate Erfahrung als **Kellner** im Partyservice in einem 5-Sterne Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Organisation und Durchführung von Hochzeiten
- › Verantwortung für die Wohlfühlatmosphäre und Ordnung in der Gaststätte

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Servieren
- › Catering
- › Frühstücksservice
- › Partyservice
- › Etagenservice
- › A-la-carte-Service
- › Gästebetreuung
- › Weinservice

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber freut sich auf die Chance mit dem Projekt nach Deutschland zu kommen, da er darin eine Möglichkeit sieht seine Fachkompetenzen weiterzuentwickeln. Zudem reizt ihn auch das multikulturelle Arbeitsumfeld. Er ist bundesweit flexibel. Allerdings hat er eine leichte Präferenz für Bamberg, weil er die Stadt sehr schön findet.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Hotelfachfrau

Anerkennungsverfahren läuft

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Mehr als **1 ½ Jahre Erfahrung** als **Restaurantfachfrau** in einer Restaurantkette.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Empfang und Betreuung der Gäste
- › Vorbereitung, Anrichten und Dekorieren von Speisen.
- › Mitwirkung bei der Warenannahme
- › Pflege und Reinigung der Küchengeräte und -utensilien

3 Monate Erfahrung am Front-Office und im Housekeeping in einem Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Empfangen und Beratung der Gäste
- › Erstellen von Gastrechnungen
- › Telefondienst
- › Reinigung und Kontrollieren von Gästezimmern

3 Monate Erfahrung als Restaurantfachfrau in einer Hochzeitslocation.

- › Servieren von Getränken und Speisen
- › Vorbereitung von Speisesaal und Tischen

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B2
Deutsch	B1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A-la-carte-Service
- › Arbeitsvorbereitung
- › Catering
- › Food and Beverage/ Wirtschaftsbereich
- › Getränkeausgabe & Büfett
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Lagerverwaltung (Hotel)
- › Partyservice
- › Restaurantservice
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Zapfen

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin nimmt an dem Projekt teil, weil sie sich darauf freut, die Kultur kennen zu lernen, neue Erfahrungen zu sammeln sowie ihre Karriere in Deutschland weiterzuentwickeln. Sie wünscht sich in einer professionellen und gastfreundlichen Umgebung zu arbeiten und schätzt den Kontakt mit Menschen. Ihr Wunsch ist es, in einem Hotel an der Rezeption zu arbeiten. Sie ist offen für alle Regionen in Deutschland, bevorzugt jedoch Bayern, da sie dort Verwandte hat.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Anerkennungsverfahren läuft

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

3 Monate tätig als **Kassiererin** in einem Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Begrüßung, Vorstellung des Menüs und Aufnahme der Bestellungen der Kunden
- › Erstellung des täglichen Umsatzberichts
- › Bearbeitung von Beschwerden und Rückmeldungen der Kunden

1 Monat als **Kellnerin** in dem Restaurant eines 5-Sterne Hotels tätig.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Servieren von Speisen
- › Beratung der Kunden zu Gerichten
- › Tische abräumen sowie stets sauber und ordentlich halten

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B2
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Arbeitsvorbereitung
- › Servieren
- › Catering
- › Frühstücksservice
- › Gästebetreuung
- › Kassieren
- › Speisen zubereiten und anrichten

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin nimmt am Projekt teil, weil sie das Arbeiten und Leben in Deutschland als die perfekte Gelegenheit sieht, um sich beruflich als auch persönlich weiterzuentwickeln. Sie hat Freude am Umgang mit Menschen und ihr Wunsch ist, im Restaurant zu arbeiten oder sich als Rezeptionistin im Hotel zu beschäftigen. Sie wäre bundesweit flexibel, hat aber leichte Präferenzen für die Region München, da ihr das Münchner und Bayrische Brauchtum sehr gefällt.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Hotelfachmann volle Anerkennung

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Februar 2024 als Barkeeper in einem Hotel tätig.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung von Getränken
- › Service, Kassenführung und Unterstützung bei Events
- › Einarbeitung und Schulung neuer Mitarbeiter

9 Monate Erfahrung als Bartender in einem Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung von Getränken und Mixen von Cocktails
- › Verwaltung des Barinventars
- › Gewährleistung eines reibungslosen Serviceablaufes im Barbereich

4 Monate Erfahrung als Barista-Praktikant in einem Resort-Hotel in Italien.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung von Kaffee und Getränken nach Kundenwunsch
- › Unterstützung bei der Vorbereitung von Veranstaltungen, Konferenzen und Hochzeiten
- › Dekorieren und Decken der Tische

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	C1
Italienisch	A2
Deutsch	Keine Kenntnisse

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Abrechnung
- › A-la-carte-Service
- › Arbeitsvorbereitung
- › Bankett (Veranstaltungsabteilungsorganisation und Service)
- › Barkeeping
- › Catering
- › Etagenservice
- › Frühstücksservice
- › Gästebetreuung
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Kassieren
- › Partyservice
- › Restaurantservice
- › Servieren
- › Zapfen

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber nimmt am Projekt teil, da er dies als eine hervorragende Gelegenheit betrachtet, seine Karriere weiterzuentwickeln. Die Möglichkeit, mit vielen neuen Menschen in Kontakt zu treten und seine Leidenschaft für Gastronomie und Getränke auszuleben, motiviert ihn besonders, in der F&B-Branche tätig zu sein. Er strebt eine Position in den Restaurants und Bars großer Hotels an. Er ist offen für das Leben in jeder Region, jedoch wäre es besonders ideal, in einer großen Stadt wie München zu arbeiten, idealerweise mit einer Unterkunft für Mitarbeiter.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Anerkennungsverfahren laufend

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

5 Monate als Praktikant im Restaurantservice eines Touristenkomplexes.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Kassieren und Kundenservice
- › Gäste willkommen heißen, das Menü vorstellen und Bestellungen aufnehmen
- › Telefonanrufe entgegennehmen und Kundenbetreuung bieten
- › Weitere Aufgaben nach Anweisung des Managers erledigen

7 Monate als Praktikant in verschiedenen Positionen in einem 5-Sterne-Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Bartender
- › Hoteldiener

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Gästebetreuung
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Servieren
- › Catering
- › Bankett (Veranstaltungsabteilung-Organisation und Service)
- › A-la-carte-Service
- › Abrechnung
- › Partyservice

Motivation & Regionale Präferenz

In Deutschland zu arbeiten eröffnet dem Bewerber viele Möglichkeiten, um seine fachlichen Kompetenzen als auch sich selbst weiterzuentwickeln. Für ihn ist Deutschland ein sicheres Land und hat ein sehr gutes Sozialversicherungssystem. Er würde gerne als Rezeptionist oder im Service eines (Hotel-)Restaurants arbeiten. Er ist bundesweit flexibel, hat aber eine leichte Präferenz für Baden-Württemberg.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie volle Anerkennung

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Mehr als 1 Jahr Erfahrung in verschiedenen Stationen in einem chinesischen Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Begrüßung und Bedienung der Gäste
- › Vor- und Nachbereitung der Speiseräume
- › Servieren und Abrechnen von Speisen und Getränken
- › Kassiertätigkeiten
- › Aufnahme von Bestellungen
- › Umgang mit den Problemen und den Beschwerden von Gästen

6 Monate Erfahrung als Bankett-Kellnerin in einem Hotelrestaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Beratung der Gäste bei der Wahl der Speisen und Servieren
- › Auf- und Abbau von Veranstaltungen
- › Auffüllen der Speisen -und Getränkebuffets

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A1
Deutsch	B1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A-la-carte-Service
- › Gästebetreuung
- › Partyservice
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Kassieren
- › Catering
- › Arbeitsvorbereitung

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin nimmt am Projekt teil, weil sie das Arbeiten in Deutschland als spannende Herausforderung sieht und ihr viele Chancen eröffnet. Daneben kann sie eine neue Kultur erkunden und die Denk- und Arbeitsweisen der Deutschen kennenlernen. Sie hat Spaß am Umgang mit Menschen und freut sich darauf, in Restaurants oder Hotels zu arbeiten. Sie ist bundesweit flexibel, aber ihre Traumstadt ist Düsseldorf.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Köchin

Anerkennungsverfahren ausstehend

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit April 2021 tätig als **Sous-Chef** in dem Restaurant eines 5-Sterne-Hotels.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung und Servieren von europäischen und asiatischen Salaten (Buffet, Western Set, Asian Set)
- › Schichtplanung und Aufgabenverteilung an die Mitarbeiter
- › Warenkontrolle und Bestellwesen

6 Monate Erfahrung in einer **Bäckerei**.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Herstellung verschiedener Tart-Backwaren
- › Herstellung von Blätterteig (Puff Dough)
- › Dekoration von Kuchen

1 Jahr Erfahrung als **Köchin** in einem Restaurant eines 5-Sterne-Hotels.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung und Servieren von A la carte-Küche
- › Zubereitung kalte und warme Küche
- › Lebensmittelsicherheit und Einhaltung Hygienestandards
- › Zusammenarbeit im Team zur erfolgreichen Durchführung der Aufgaben

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Deutsch	B1
Englisch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A la carte-Küche
- › Arbeit nach Rezeptur
- › Bankett-Küche
- › Beilagenzubereitung
- › Bratenzubereitung
- › Gemüse-, Salatzubereitung
- › Lebensmittelhygiene
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Soßen-, Marinadenzubereitung
- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Suppenzubereitung
- › Vorspeisen (Hors d'oeuvre) zubereiten
- › Warenannahme, Wareneingangskontrolle
- › Vorratshaltung

Motivation & Regionale Präferenz

Sie sieht eine Auswanderung nach Deutschland als spannende Möglichkeit, Neues zu lernen und persönlich als auch beruflich zu wachsen. Sie hat keine regionalen Präferenzen, würde aber am liebsten in Rostock oder Umgebung eine Stelle finden, weil einige ihrer Freunde auch in der Region arbeiten. Sie würde am liebsten in einem Hotelrestaurant arbeiten.

Gefördert durch:



in Kooperation mit



Hotelfachfrau

Anerkennungsverfahren laufend

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

3 Monate Erfahrung als Praktikantin am Front-Office in einem 5-Sterne Resort-Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Empfang aller Gäste, einschließlich VIPs und Regierungsbeamten, sowie Unterstützung bei den Check-in- und Check-out-Prozeduren
- › Koordination des externen Servicepersonals und der Dienstleister auf dem Gelände
- › Überwachen und Nachbestellen von Büroartikeln
- › Telefondienst

3 Monate Erfahrung als F&B Praktikantin in einem 5-Sterne Resort-Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Empfang, Platzzuweisung und Betreuung der Gäste
- › Entgegennahme von Tischreservierungen
- › Servieren der Speisen und Getränke
- › Abrechnen und Kassieren der Gäste

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A-la-carte-Service
- › Arbeitsvorbereitung
- › Catering
- › Food and Beverage/ Wirtschaftsbereich
- › Frühstücksservice
- › Gästebetreuung
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Partyservice
- › Restaurantservice
- › Servieren
- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Tisch- und Tafeldekoration

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin ist entschlossen, nach Deutschland zu ziehen, da sie und ihr Ehemann, ein Allgemeinarzt, dies als eine spannende Herausforderung betrachten, die ihnen zahlreiche Zukunftsperspektiven eröffnen werden. Sie strebt danach, ihre Karriere voranzutreiben und später höhere Positionen im Bereich Food & Beverage zu übernehmen. Sie sieht Deutschland als ausgezeichneten Standort für die Erziehung ihrer zukünftigen Kinder, insbesondere im Hinblick auf Bildung und soziales Umfeld. Sie ist bundesweit flexibel, bevorzugt jedoch den nordwestlichen Teil des Landes.

Gefördert durch:



in Kooperation mit



Hotelfachfrau

Anerkennungsverfahren ausstehend

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

6 Monate Erfahrung als F&B Praktikantin in einem 5-Sterne Resort-Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung für den täglichen Betrieb im Restaurant, einschließlich Frühstücks-, Mittags- und Abendbuffets
- › Planung und Organisation von privaten Abendessen und großen Veranstaltungen
- › Sicherstellung der Qualität des Lagerbestands, Kontrolle der Hygienevorschriften im Arbeitsbereich und in den Gästebereichen

9 Monate Erfahrung als F&B Mitarbeiterin in einem Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Betreuung und Beratung der Gäste
- › Servieren der Speisen und Getränke
- › Dekorieren und Decken der Tische
- › Abrechnen und Kassieren der Gäste

1 Jahr Erfahrung als Assistant Managerin in einem Café.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Sicherstellung eines sicheren Arbeitsumfelds, Schulung und Unterstützung von Kollegen

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B2
Deutsch	Keine Kenntnisse

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Arbeitsvorbereitung
- › Bankett (Veranstaltungsabteilung-Organisation und Service)
- › Frühstücksservice
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Partyservice
- › Restaurantservice
- › Speiseausgabe & Büfett
- › Tisch- und Tafeldekoration

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin möchte die Arbeitskultur in Deutschland kennenlernen und sich in einem völlig neuen Umfeld weiterentwickeln. Sie strebt eine Position als Rezeptionistin, Barista oder Servicekraft in einem Café oder Restaurant an. Die Bewerberin wünscht sich, dass das Unternehmen ihr Potenzial als lernbereite und vielseitig einsetzbare Mitarbeiterin erkennt. Sie hat Bekannte in Nordrhein-Westfalen und hat daher eine leichte Präferenz für diese Region.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Anerkennungsverfahren ausstehend

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit November 2022 als **Kundendienstmitarbeiterin** in einem Molkereiunternehmen tätig.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Klärung von Fragen und Bereitstellung von Informationen zu Milchprodukten, Lieferdiensten und Angeboten
- › Bearbeitung von Beschwerden, Sammeln von Kundenfeedback
- › Kundendatenverwaltung

2 Jahre Erfahrung als **Schichtleiterin** in einem japanischen Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Planen der Mitarbeiterschichten und Zuweisen von Aufgaben
- › Schulung neuer Mitarbeiter
- › Umgang mit Beschwerden

2 ½ Jahre Erfahrung als **Restaurantfachfrau** in einem Fischrestaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Betreuung, Abrechnen und Kassieren der Gäste
- › Decken und Dekorieren, Abräumen der Tische

Sprachen

Vietnamesisch

Muttersprache

Englisch

A2

Deutsch

Keine Kenntnisse

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A-la-carte-Service
- › Arbeitsvorbereitung
- › Barservice und Cocktailzubereitung
- › Catering
- › Frühstücksservice
- › Gästebetreuung
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Restaurantservice
- › Servieren
- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Zapfen

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin nimmt am Projekt teil, weil sie hierin eine gute Gelegenheit sieht, ihre Karriere und ihre Fachkenntnisse weiterzuentwickeln. Außerdem interessiert sie sich sehr für die deutsche Kultur und hat Freunde, die bereits an dem Projekt teilgenommen haben und jetzt schon in Deutschland arbeiten. Sie arbeitet aktuell im Kundenservice, hat aber mehrere Jahre Erfahrung in der Gastronomie und möchte wieder zurück in diese Branche wechseln. Regional bevorzugt sie den Großraum Westdeutschland, weil dort ihre Freunde leben.

Gefördert durch:



in Kooperation mit



Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Anerkennungsverfahren ausstehend

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit September 2021 als Küchenhilfe in einem italienischen Restaurant tätig.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung von Zutaten: Schneiden, Hacken, Waschen und Schälen von Gemüse
- › Unterstützung bei der Zubereitung von Fleischgerichten
- › Entgegennahme von Lieferungen, Auspacken und Lagerung
- › Reinigung und Desinfektion von Kochgeschirr, Geschirr, Utensilien und Kochstationen in der gesamten Küche

Mehr als 5 Jahre Erfahrung als Tourismuskaufmann.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Präsentation, Förderung und Verkauf von Produkten/Dienstleistungen
- › Durchführung von Kosten-Nutzen- und Bedarfsanalysen

2 Jahre Erfahrung als Verkäufer in einer Boutique

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Unterstützung der Kunden bei der Suche nach gewünschten Artikeln
- › Annahme, Bearbeitung und Organisation von Lieferungen
- › Bearbeitung und Lösung von Kundenbeschwerden

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B2
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A-la-carte-Service
- › Arbeitsvorbereitung
- › Beschwerdemanagement
- › Catering
- › Gästebetreuung
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Kalkulation
- › Kassieren
- › Kundenberatung und -betreuung
- › Lagerverwaltung (Hotel)
- › Marketing
- › Partyservice
- › Reservierung (Hotel- und Gaststättengewerbe)
- › Restaurantservice
- › Servieren
- › Speisen zubereiten und anrichten

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber findet, dass Deutschland ein großartiges Umfeld für die Weiterentwicklung seiner Karriere ist. Ein Grund dafür ist, dass er von der Disziplin und dem Perfektionismus der Deutschen beeindruckt ist. Er hat sehr viel Freude an der Arbeit mit Menschen und würde daher gerne im Restaurantservice oder an der Hotelrezeption arbeiten. Er hat keine regionalen Präferenzen und kann sich vorstellen in jeder Region Deutschlands zu leben.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Anerkennungsverfahren laufend

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Mai 2020 als Training- und Qualitätsmanager in einem Resort-Hotel tätig.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Erstellung von Trainingsplänen
- › Schulung des Personals
- › Bewertung und Verbesserung der Servicequalität

4 Jahre Erfahrung als Restaurantmanager in einem internationalen 5-Sterne-Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Überwachung des Serviceablaufs
- › Sicherstellen der Servicestandards
- › Entwicklung von Strategien zur Umsatzsteigerung des Restaurants

1 ½ Jahre Erfahrung als Butler in einem 5-Sterne-Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Betreuung von VIP-Gästen
- › Unterstützung bei allen Anliegen und Aktivitäten der Gäste während ihres Aufenthalts

Sprachen

Vietnamesisch

Muttersprache

Englisch

B2

Deutsch

Keine Kenntnisse

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A-la-carte-Service
- › Arbeitsvorbereitung
- › Catering
- › Etagenservice
- › Food and Beverage/Wirtschaftsbereich
- › Frühstücksservice
- › Gästebetreuung
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Restaurantservice
- › Servieren
- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Tisch- und Tafeldekoration
- › Weinservice
- › Zapfen

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber nimmt am Projekt teil, weil er im Ausland arbeiten möchte, um seine Fähigkeiten und sein Fachwissen zu erweitern. Deutschland, mit seiner reichen Kultur, starken Wirtschaft und hohen Standards in der Hotellerie, ist dafür ideal. Er möchte gerne im Restaurant arbeiten, da er sehr viel Freude an der Arbeit mit Menschen hat. Er ist regional flexibel und könnte überall in Deutschland leben und arbeiten. Er würde aber Köln bevorzugen, da er die Stadt schön findet und er viel Potential für Tourismus in der Region sieht.

Gefördert durch:



in Kooperation mit



Koch

Anerkennungsverfahren ausstehend

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

1 Jahr Erfahrung als Commis 1 in einem 5-Sterne-Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung und das Anrichten von Gerichten für das Bankett- und À-la-carte-Menü, besondere Veranstaltungen, Feste, Canapé-Partys und Buffets
- › Sammeln, Sortieren, Lagern und Konservieren von Zutaten und Lebensmitteln

Mehr als 1 Jahr Erfahrung als Commis 3 in einem 5-Sterne-Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorverarbeitung der Lebensmittel: Schneiden, Trimmen, Marinieren und Vorbereiten der Zutaten
- › Überprüfung und Meldung von Küchenzustand und Bestand
- › Zubereitung der À-la-carte-Speisen

1 Jahr Erfahrung als Küchenhilfe in einem vietnamesischen Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung, Prüfung und Lagerung von Lebensmitteln.
- › Zubereitung der Speisen À-la-carte

Sprachen

Vietnamesisch

Englisch

Deutsch

Muttersprache

Keine Kenntnisse

A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › À-la-carte-Küche
- › Kochen nach Rezept
- › Arbeitsvorbereitung
- › Bankett-Küche
- › Beilagenzubereitung
- › Zubereitung von Vorspeisen
- › Zubereitung von Bratgerichten
- › Suppenzubereitung
- › Garnieren (Speisen)
- › Partyservice
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Rezeptentwicklung
- › Menüzusammenstellung
- › Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln
- › Wareneingangskontrolle

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber nimmt am Projekt teil, weil er die Arbeit in Deutschland als Chance zur persönlichen und beruflichen Entwicklung sieht. Er möchte seine Kultur teilen und die deutsche Kultur kennenlernen. Er kocht gerne, lernt neue Dinge und ist gesellig. Sein Ziel ist es, Koch in einem Hotel oder Restaurant zu werden. Er kann überall leben und arbeiten, bevorzugt aber Bayern, wegen der vielen Jobmöglichkeiten.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH