



Kurzprofilmappe

Hotellerie und Gastronomie

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

in Kooperation mit



Stand: 13.05.2025

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.

2 Jahre und 3 Monate als Koch eines interkontinentalen Restaurants

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Menüplanung
- › Qualitätskontrolle
- › Teamleitung
- › Warenein- und -ausgang
- › Zubereiten, Anrichten und Präsentieren von Speisen
- › Internationale Küche mit Schwerpunkt auf italienische und indische Küche

3 Monate als Koch eines interkontinentalen Restaurants

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Teamleitung
- › Bestandsverwaltung und Warenein- und -ausgang
- › Zubereiten, Anrichten und Präsentieren von Speisen
- › Indische und internationale Küche

3 Monate als Praktikant eines Hotelrestaurants

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung der Speisen
- › Betreuung der Gäste

Sprachen

Marathi	Muttersprache
Hindi	C2
Englisch	B1
Deutsch	B1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Erfahrung in der kontinentalen insbesondere mediterranen und italienischen Küche sowie Chinesischen, Mexikanischen und Indischen Küche
- › Erfahrungen mit Outdoor-Catering, Bankett und Buffets, à la carte-Service
- › Spezialisiert auf Nudelgerichte (z.B. Ravioli di Pesto e Patate, Toetelli di Ricotta e Spinaci, Lingune al Limone)
- › Zubereitung für vegane, vegetarische, glutenfreie und laktosefreie Ernährung
- › Nachhaltigere Kochpraktiken, wie z. B. das Kochen von der Wurzel bis zum Stiel und die Verwendung regionaler Zutaten
- › Erfahren im Braten, Grillen, Backen, Dämpfen; Grundkenntnisse im Sous-vide-Garen und Fermentieren

Motivation & Regionale Präferenz

Der Kandidat experimentiert gerne in der Küche und möchte dies, sowie seine Erfahrungen in der internationalen Küche in Deutschland weiter ausführen und ausbauen. Er weiß das deutsche Bier und Käsesorten sehr zu schätzen. In seiner Freizeit reist er gerne und entdeckt unterschiedliche Kulturen und Küchen. Er hat Freunde in Deutschland, die ebenfalls als Koch arbeiten und ihn davon überzeugten, mit dem Deutschkurs zu beginnen. Er ist allen Regionen gegenüber offen und möchte neue Gerichte, die gut schmecken und von Gästen geschätzt werden, zubereiten.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Berufserfahrung

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

6 Jahre als Küchenleiter in verschiedenen Restaurants und Bistros

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung von Speisen
- › Koordinierung des täglichen Küchenbetriebs sowie der Abläufe
- › Überprüfung des Warenein- und ausgangs
- › Erstellung von Dienstplänen und Personalführung
- › Überprüfung der Qualität- und Hygienestandards

6 Monate als Chef de Partie in einem Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung von Mise en Place
- › Service bei Frühstück- und Abendbuffet
- › A la Carte
- › Grilleur

Sprachen

Marathi	Muttersprache
Hindi	C2
Englisch	B2
Deutsch	keine

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Zubereitung von internationalen Speisen
- › Fleischgerichte, Grillgerichte
- › Mise en place
- › Speisekarten und Speisepläne erstellen
- › Cafe- und Barservice
- › A la carte
- › Banquette und Catering
- › Qualitätskontrolle
- › Prüfen von Warenein- und ausgang
- › Lagerhaltung
- › Lebensmittelhygiene

Motivation & Regionale Präferenz

Aufgrund der Vielfalt der Zutaten und deren Zubereitungsarten in der deutschen bzw. europäischen Küche möchte der Kandidat gerne nach Deutschland. Die Zubereitung von Fleisch ist etwas, worauf er sich in Zukunft stärker fokussieren möchte. In Indien ist das aufgrund von religiösen Vorgaben nicht möglich. Er hat erst Auslandserfahrung in den USA gesammelt und plant mindestens fünf Jahre in Deutschland zu bleiben. Sein Ziel ist es, sich wieder mehr aufs Kochen zu konzentrieren und hier stetig weiter zu lernen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Köchin

Anerkennung noch nicht beantragt

Neues
Profil



Berufserfahrung

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

Seit März 2021 als Köchin in einem Fast-Food-Restaurant für frittiertes Hähnchen tätig.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung von Zutaten, Würzen und Einhaltung der Lebensmittelhygienevorschriften.
- › Fachgerechte Zubereitung von frittiertem Hähnchen: Marinieren, Auswahl der Panade, Temperaturkontrolle des Öls zur Sicherstellung der Produktqualität.
- › Reinigung und Desinfektion der Küche sowie Sicherstellung einer hygienischen Arbeitsumgebung.
- › Einarbeitung und Schulung neuer Mitarbeiter zu Zubereitungsprozessen und Qualitätsstandards.
- › Lagerverwaltung: Überprüfung der Bestände und Bestellung von Rohstoffen bei Bedarf.
- › Entwicklung neuer Rezepturen und kreative Weiterentwicklung des Speiseangebots.
- › Einhaltung aller Hygienestandards.

Sprachen

Vietnamesisch
Deutsch

Muttersprache
A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Höheres Zertifikat in der Kochkunst – Verliehen von der Q.uriousity Culinary Academy (nach den Standards der Singapore Workforce Skills Qualifications - WSQ)
- › Arbeit nach Rezeptur
- › A la carte-Küche
- › Backen
- › Bankett-Küche
- › Einkauf, Beschaffung
- › Garnieren (Speisen)
- › Speisekarten, -pläne zusammenstellen
- › Wareneingangskontrolle
- › Patisserie, Süßspeisen
- › Gemüse-, Salatzubereitung

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin möchte ihre Karriere in der Gastronomie in Deutschland weiterentwickeln und internationale Fachkenntnisse erwerben. Sie strebt eine Position als Köchin in Restaurants mit Schwerpunkt auf asiatisch-europäische Küche an und möchte aktiv an der Menügestaltung mitwirken. Bevorzugte Standorte sind Berlin, München, Hamburg oder Frankfurt. Die Bewerberin ist jedoch flexibel und offen für geeignete Möglichkeiten in anderen Regionen und kann deutschlandweit arbeiten und leben.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH



Berufserfahrung

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

2 Jahre als Mitarbeiterin in der Gästebetreuung

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Unterstützung beim Check-in und Check-out
- › Koordination zwischen den Abteilungen

5 Monate Praktikum als Servicekraft in einem Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Empfang und Betreuung der Gäste im Restaurant
- › Beratung und Empfehlung von Speisen und Getränken, Aufnahme von Bestellungen und Weiterleitung an die Küche
- › Servieren von Speisen und Getränken
- › Reinigung und Neugestaltung der Tische

4 Monate als Empfangsmitarbeiterin im Restaurant eines Resorts

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Empfang und Betreuung der Gäste, Reservierungen und Tischverwaltung
- › Bereitstellung von Informationen über das Menü des Restaurants
- › Bearbeitung von Bestellungen und Unterstützung bei Zahlung
- › Entgegennahme und Bearbeitung von Beschwerden der Gäste

Sprachen

Vietnamisch	Muttersprache
Englisch	A2
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Arbeitsvorbereitung
- › Bankett (Veranstaltungsabteilung)
- › Einkauf, Beschaffung
- › Gästebetreuung
- › Getränkeausgabe, Büfett
- › Hotelempfang
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Kalkulation
- › Reservierung (Hotel- und Gaststättengewerbe)
- › Tisch- und Tafeldekoration
- › Housekeeping (Hausdamenabteilung)
- › Kundenberatung, -betreuung

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin möchte nach Deutschland gehen, um ihre beruflichen Fähigkeiten in einem internationalen Umfeld zu erweitern und von den hohen Standards der deutschen Gastronomie- und Hotelbranche zu lernen. Sie ist besonders daran interessiert, in einem Restaurant oder an der Hotelrezeption zu arbeiten, da sie den Kontakt mit Menschen schätzt. Die Bewerberin ist bereit, in verschiedenen Städten zu arbeiten, bevorzugt jedoch Hamburg, da dort ihre Freunde leben.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

Eineinhalb Jahre als Servicekraft in einem Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Servieren von Speisen und Getränken
- › Zubereitung von Getränken
- › Einführung und Schulung neuer Mitarbeiter
- › Verantwortlich für das Management und die Bestellung von Trockenlebensmitteln
- › Zuständig für die Lagerung, Inventarisierung und Bestellung von Porzellan und Silberbesteck

6 Monate als Aushilfe im Bankettservice

- › Unterstützung bei der Vorbereitung und dem Abbau von Bankettveranstaltungen
- › Service während der Veranstaltungen durch das Servieren von Speisen und Getränken
- › Unterstützung bei der Vorbereitung und der Reinigung von Banketträumen

Zweieinhalb Jahre als Barista in einem Café

- › Zubereitung und Servieren von alkoholfreien Getränken
- › Enge Zusammenarbeit mit Servicemitarbeitern zur Koordination des Service und Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs während der Stoßzeiten

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B2
Deutsch	A2

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A-la-carte-Service
- › Arbeitsvorbereitung
- › Barservice, Frühstücksservice
- › Gästebetreuung
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Restaurantservice
- › Tisch- und Tafeldekoration
- › Weinservice
- › Management und Bestellung von Trockenlebensmitteln
- › Kreation eines neuen Getränks für die Speisekarte
- › Speisen zubereiten und anrichten

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin hat sich für das Projekt entschieden, weil sie in Deutschland arbeiten möchte. Sie sieht dies als eine spannende Gelegenheit, in einem neuen Land zu lernen und sich in ihrer Branche weiterzuentwickeln. Sie möchte ihr Wissen und ihre Erfahrungen im Bereich Gastronomie einbringen und als Restaurantmitarbeiterin oder im Lounge-Bereich arbeiten. Sie ist bereit, überall in Deutschland zu leben und zu arbeiten, bevorzugt jedoch München aufgrund seiner zentralen Lage im Tourismussektor.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH



Hotelfachfrau

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

Eineinhalb Jahre Berufserfahrung als Hotelfachfrau in einem 5-Sterne-Resort

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Dekoration der Zimmer für VIP-Gäste und Showrooms, Pflege und Instandhaltung von Arbeitsgeräten.
- › Organisation von Personaleinsatz, Zuteilung von Aufgaben während der Schicht,
- › Unterstützung von Kolleginnen und Praktikantinnen bei der Aufgabenbewältigung, Meldung von technischen Störungen
- › Sicherstellung der Sauberkeit in Villen und Hotelzimmern gem. Hotelrichtlinien, Ordnungsgemäße Pflege des Housekeeping-Wagens sowie der Wäschelagerung
- › Bearbeitung von Gästewünschen, Krisenmanagement

3-monatiges Praktikum im Bereich Service und Housekeeping in einem Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Sicherstellung der Sauberkeit von Hotelzimmern gem. den Hotelstandards
- › Arbeitsvorbereitung und Arbeitsorganisation
- › Kennenlernen verschiedener Einsatzbereiche

Sprachen

Vietnamesisch
Deutsch

Muttersprache
A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Arbeitsvorbereitung
- › Etagen-, Zimmerdienst
- › Gästebetreuung
- › Hotelempfang
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Reservierung (Hotel- und Gaststättengewerbe)
- › Einkauf, Beschaffung
- › Reklamationsbearbeitung/ Krisenmanagement
- › Tisch- und Tafeldekoration
- › Bankett (Veranstaltungsabteilung- Organisation und Service)
- › Kalkulation

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin verfügt über Berufserfahrung insbesondere im Bereich Housekeeping und möchte sich aber beruflich in Deutschland weiterentwickeln. Ihr Interesse an einer Tätigkeit in Deutschland besteht bereits seit längerer Zeit, da ihre Schwester dort lebt und arbeitet. Durch deren Erfahrungen ist der Wunsch, ebenfalls in Deutschland zu arbeiten, weiter gewachsen. Die Bewerberin verfügt bereits über Deutschkenntnisse und ist sehr motiviert diese zu vertiefen. Bevorzugt möchte sie in Thüringen arbeiten, um in der Nähe ihrer Schwester zu leben. Sie ist jedoch auch offen für Stellenangebote in anderen Regionen Deutschlands.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH



Köchin

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

1 Jahr Erfahrung als Köchin in einem europäischen Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung und Organisation von Lebensmittel und Utensilien
- › Zubereitung von Vorspeisen, Salaten, Desserts und frittierten Gerichten
- › Hauptverantwortung für den Pizzaofen, Zubereitung einiger Hauptgerichte
- › Qualitätskontrolle der Lebensmittel im Lager

6 Monate Erfahrung als Köchin in einem Buffet-Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Erstellung des Menüs und Zubereitung von Salaten, vietnamesischen Frühlingsrollen, Vorspeisen, Desserts und frittierten Gerichten

3 Monate als Köchin für gemeinnützige Programme

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Erstellung des Menüs, Reinigung und Organisation des Kochbereichs
- › Direkter Einkauf und Auswahl der Lebensmittel
- › Zubereitung von Gerichten, Bestandsaufnahme und Anpassung der Lebensmittelmengen an das Programm

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A2
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A la carte-Küche
- › Arbeit nach Rezeptur
- › Arbeitsvorbereitung
- › Beilagenzubereitung, Bratenzubereitung
- › Einkauf, Beschaffung
- › Backen, Garnieren (Speisen)
- › Kalkulation
- › Lebensmittelhygiene
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Restaurantservice
- › Rezepturen entwickeln
- › Speisekarten, -pläne zusammenstellen
- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Vegetarische Küche, Fleischwaren, Wurstwaren, Schinken, Fleischgerichte

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin möchte im Bereich der Lebensmittelverarbeitung arbeiten, insbesondere in Restaurants, Hotels oder Kantinen in Deutschland. Sie ist bereit, als Köchin oder Küchenhilfe zu arbeiten und ist offen dafür, sich an die Arbeitsweise und Küchenprozesse in Deutschland anzupassen. Die Bewerberin bevorzugt es, in Städten mit einer gut entwickelten Gastronomieszene und vielen beruflichen Chancen zu leben, wie Berlin, Hamburg, München oder Frankfurt. Sie ist jedoch auch bereit, in anderen Regionen zu arbeiten, wenn sich dort passende Entwicklungsmöglichkeiten bieten.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Hotelkauffrau/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

8 Monate als Restaurantfachfrau in einem Resort

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Begrüßung und Betreuung der Gäste, Empfehlungen zu Speisen und Getränken, À-la-carte Service
- › Entgegennahme der Bestellungen und Kommunikation mit dem Küchenpersonal
- › Einhaltung der Lebensmittelsicherheitsstandards und Hygienevorschriften

3 Monate als Servicehilfe in einem Hotelrestaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Begrüßung und Betreuung der Gäste, Entgegennahme der Bestellungen, Service
- › Decken und Dekorieren der Tische
- › Zubereitung von Salaten und anderen Gerichten

8 Monate als Barista in einem Café

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Beratung und Betreuung der Gäste bei der Auswahl von Kaffee- und Teesorten
- › Abrechnung und Kassiertätigkeiten
- › Zubereitung von Kaffeespezialitäten und anderen Getränken
- › Einhaltung der Hygienevorschriften und Qualitätssicherung

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B1
Deutsch	B1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Abrechnung
- › Arbeitsvorbereitung
- › Gästebetreuung
- › Kalkulation, Kassieren
- › Kundenberatung, -betreuung
- › Reklamationsbearbeitung
- › Restaurantservice
- › A-la-carte-Service
- › Catering
- › Restaurantservice
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Getränkekunde
- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Tisch- und Tafeldekoration
- › Weinservice, Zapfen

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin beschreibt sich selbst als gesellige, pünktliche und neugierige Person. Diese Erfahrungen haben sie inspiriert, ihre Ziele in Deutschland zu verfolgen. Durch ihre Recherchen weiß sie, dass Deutschland einen großen Bedarf an Fachkräften in der Gastronomie hat und die besten Bedingungen für ausländische Fachkräfte bietet. Sie ist offen für eine Beschäftigung in jeder Region Deutschlands und freut sich darauf, wertvolle berufliche Erfahrungen in verschiedenen Arbeitsumfeldern zu sammeln.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Seite 10 von 35



Köchin

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

2 Monate Praktikum als Küchenhilfe in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung und Schneiden von Gemüse, Zubereitung von Brühen, Frittieren von Reiscrackern und Rösten von Erdnüssen.
- › Entgegennahme von Bestellungen und Zubereitung von vietnamesischen Gerichten
- › Endreinigung des Arbeitsplatzes nach Schichtende.

2 Monate Praktikum als Küchenhilfe in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung von Gemüse, Reis, Brühen und Meeresfrüchten
- › Entgegennahme von Bestellungen und Zubereitung von Gerichten nach Rezept
- › Unterstützung des Hauptkochs und enge Zusammenarbeit mit dem Team, um die Gerichte pünktlich und korrekt zu servieren
- › Zubereitung von Salaten, Reisgerichten, gebratenem Reis, Suppe, Omelette, gedämpften Eiern, gebratenen Nudeln und Udon
- › Einhaltung der Hygienevorschriften und Reinigung der Küche nach der Arbeit
- › Qualitätskontrolle, regelmäßige Bestandsaufnahme und sachgerechte Lagerung der Zutaten

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A la carte-Küche
- › Arbeit nach Rezeptur
- › Arbeitsvorbereitung
- › Beilagenzubereitung
- › Bratenzubereitung
- › Garnieren (Speisen)
- › Gemüse-, Salatzubereitung
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Soßen-, Marinadenzubereitung
- › Suppenzubereitung
- › Fischgerichte, Gerichte aus Meeresfrüchten
- › Fleischgerichte
- › Grillgerichte
- › Vorratshaltung
- › Lebensmittelhygiene

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin hat sich für das Projekt entschieden, weil sie im Ausland arbeiten möchte, in einem professionellen, internationalen Umfeld mit stabiler und langfristiger Anstellung. Sie findet, dass Deutschland bekannt für Arbeitnehmerschutz, faire Arbeitszeiten und Gehälter sowie gute Karriereentwicklungschancen ist. Sie möchte als europäische Köchin oder Sushi-Köchin arbeiten, ist jedoch auch bereit, sich in anderen Küchenpositionen weiterzuentwickeln. Sie ist offen für das Leben und Arbeiten in jeder Region Deutschlands.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH



Hotelfachfrau

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

2 Jahre als Zimmermädchen in einem 5-Sterne-Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Reinigung und Pflege der Hotelzimmer.
- › Ersetzen und Auffüllen von Verbrauchsmaterialien, die von Gästen verwendet wurden.
- › Verwendung von Reinigungsprodukten, um den Raum frisch und angenehm zu halten.
- › Verwaltung und Berichterstattung des Zustands der Zimmer.
- › Kontrolle der Ausstattung und Einrichtungen in den Zimmern.
- › Kundenbetreuung und Lösung von Problemen der Gäste.

5 Monate als Praktikantin in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Anordnung von Tischen und Stühlen sowie Dekoration des Veranstaltungsraums nach Kundenwunsch.
- › Begrüßung der Gäste und Begleitung zu ihren Plätzen.
- › Service von Speisen und Getränken gemäß den Anforderungen der Gäste.
- › Überwachung des Ablaufs der Veranstaltung und Gewährleistung der Durchführung gemäß Plan.

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Arbeitsvorbereitung
- › Etagen-, Zimmerdienst
- › Housekeeping (Hausdamenabteilung)
- › Magazinverwaltung (Hotel)
- › Reinigung und Pflege der Hotelzimmer
- › Kontrolle der Ausstattung und Einrichtungen
- › Auffüllen von Zimmerprodukten
- › Verwaltung und Berichterstattung des Zustands der Zimmer
- › Dekoration des Veranstaltungsraums
- › Begrüßung der Gäste
- › Service von Speisen und Getränken
- › Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen
- › Kundenbetreuung

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin hat sich für dieses Projekt entschieden, weil sie von der professionellen Arbeitsumgebung in Deutschland und den Karriereentwicklungsmöglichkeiten beeindruckt ist. Sie schätzt es, in einem dynamischen Umfeld zu arbeiten, in dem sie mit Menschen in Kontakt kommt, neue Dinge lernt und ihre Fähigkeiten weiterentwickelt. Sie ist bereit, in jeder Region Deutschlands zu leben und zu arbeiten, bevorzugt jedoch Berlin, da ihre Schwester dort arbeitet.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH



Fachkraft für Gastronomie

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

9 Monate als Barista in einem Café.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung verschiedener Getränke wie Zitronentee, Zitronenslush und Bubble Tea.
- › Zubereitung von Kaffeespezialitäten, darunter Espresso, vietnamesischer Eiskaffee und gesalzener Kaffee.
- › Servieren von Getränken, Abräumen von Geschirr sowie Reinigung von Gläsern und Tassen.

6 Monate als Servicekraft in einem Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Betreuung der Gäste und Entgegennahme von Bestellungen.
- › Servieren von Speisen und Getränken.
- › Reinigung von Geschirr und Einhaltung der Hygienestandards.

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A1
Deutsch	A2

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Arbeitsvorbereitung
- › Food and Beverage/ Wirtschaftsbereich
- › Gästebetreuung
- › Getränkeausgabe-, büfett
- › Kundenberatung, -betreuung
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Restaurantservice
- › Tisch- und Tafeldekoration
- › Barservice
- › Catering
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Getränkekunde

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin hat sich für dieses Projekt entschieden, da Deutschland für seine hohe Arbeitsqualität in vielen Bereichen bekannt ist. Sie sieht dies als eine große Chance, ihre beruflichen und persönlichen Fähigkeiten weiterzuentwickeln und wertvolle Erfahrungen zu sammeln. Ihr langfristiges Ziel ist es, sich in Deutschland niederzulassen. Sie möchte in einem Restaurant als Kellnerin oder in der Bestellannahme arbeiten. Bevorzugt würde sie in Leipzig tätig sein, ist jedoch auch offen für andere Regionen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH



Hotelfachfrau

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

Eineinhalb Jahre als **Servicekraft** in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitungen im Restaurant, einschließlich der Reinigung und Setzung der Tische für die Gäste
- › Empfang der Gäste, Beratung über die Speisekarte, Servieren von Speisen und Getränken
- › Durchführung der Kassenabrechnung und Sicherstellung eines reibungslosen Zahlungsprozesses, Kassenführung

6 Monate als **Servicekraft** in einem Café

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung und Reinigung des Verkaufsbereichs
- › Empfang der Gäste, Beratung über das Menü und Servieren von Speisen und Getränken
- › Abrechnung und Verwaltung von Zahlungen, sowie Kassenabschluss am Ende der Schicht

6 Monate als **Barista** in einem Café

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung von Getränken gemäß den Anforderungen der Gäste
- › Pflege und Reinigung des Barbereichs
- › Bearbeitung und Auslieferung von Bestellungen

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Abrechnung
- › A-la-carte-Service
- › Arbeitsvorbereitung
- › Bankett (Veranstaltungsabteilung-Organisation und Service)
- › Barmixen, Barservice, Getränkekunde
- › Catering
- › Food and Beverage/Wirtschaftsbereich
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Restaurantservice
- › Servieren
- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Tisch- und Tafeldekoration
- › Weinservice
- › Zapfen

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin nimmt an diesem Projekt teil, weil sie in einem internationalen Arbeitsumfeld tätig sein möchte. Sie liebt es, mit Menschen zu kommunizieren und strebt eine Karriere in der Gastronomie oder Hotellerie an, da sie bereits ein Diplom in diesem Bereich besitzt. Die Bewerberin ist bereit, in jeder Region Deutschlands zu leben und zu arbeiten. Sie möchte langfristig in diesem Land leben und arbeiten.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Fachmann für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

1 Jahr als Restaurant-Abteilungsleiter in einem Resort.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Schulung der Mitarbeiter, damit sie gemäß den Service-Standards der Hotelgruppe arbeiten
- › Organisation wichtiger Veranstaltungen
- › Direkter Kontakt mit Gästen
- › Überwachung der Restaurantumsätze und Berichterstattung an den General Manager

1 Jahr als Restaurantleiter in einem Resort.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Organisation und Service von Frühstück, Mittag- und Abendessen für bis zu 1.300 Gäste.
- › Betreuung von Großveranstaltungen, Organisation von Grillpartys
- › Betreuung von Meetings und Konferenzen

Eineinhalb Jahre als Schichtleiter in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Bedienung von Gästen beim Buffet, À-la-carte und Set-Menü sowie Lösung von Beschwerden
- › Arbeit als Barkeeper, Kassierer und Speisenträger

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B2
Deutsch	A2

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › World Class Beverage Academy Zertifikat, Food Allergy & Intolerance Zertifikat, Rioja Wine Diploma Zertifikat
- › Arbeitsvorbereitung
- › A-la-carte-Service, Barservice
- › Etagenservice
- › Frühstücksservice
- › Gästebetreuung
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Partyservice, Restaurantservice
- › Erfahrung mit Opera und dem Micro-POS-System
- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Weinservice, Zapfen
- › Beschwerdemanagement
- › Weinempfehlung zu Gerichten

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber hat sich für das Projekt entschieden, da er Deutschland als eine große berufliche Chance sieht, die sein Leben und das seiner kleinen Familie in der Zukunft verändern kann. Er möchte als Restaurantfachmann in einem Hotel oder Resort arbeiten. Er ist offen für jede Region und ist überzeugt, dass er mit seiner Flexibilität und Anpassungsfähigkeit seine Aufgaben in Deutschland genauso gut erfüllen kann wie in seiner Heimat.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH



Berufserfahrung

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

18 Monate als Mitarbeiterin in einer Business-Lounge

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Begrüßung der Gäste, Entgegennahme von Bordkarten und Zuweisung von Sitzplätzen
- › Vorbereitung und Service von Buffet, warmen Speisen und Getränken für die Gäste
- › Erfüllung der Gästewünsche und Bearbeitung von Beschwerden
- › Erstellung des täglichen Berichts über die Anzahl der Gäste, die Gesamteinnahmen und Abgleich der Einnahmen im POS-System

3 Monate als Praktikantin in einem Café

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Begrüßung und Platzierung der Gäste.
- › Erstellung von Rechnungen und Bearbeitung von Gästewünschen sowie Beschwerden.
- › Service von Speisen und Getränken für die Gäste.

3 Wochen als Praktikantin in einem Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Erlernen der Empfangsdienstleistungen und Nutzung der Hotelverwaltungssoftware Smile.
- › Erlernen der Housekeeping-Prozesse und Zimmerreinigung im Hotel.

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B1
Deutsch	B1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Gästebetreuung
- › Arbeitsvorbereitung
- › Catering
- › Servieren
- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Tisch- und Tafeldekoration
- › Kundenberatung, -betreuung
- › Kalkulation
- › Getränkeausgabe, Büfett
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Reklamationsbearbeitung
- › Restaurantservice
- › Abrechnung
- › Kassieren
- › Restaurantservice

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin hat sich für das Projekt entschieden, da sie erkannt hat, dass die Gastronomie- und Hotelbranche in Deutschland stark entwickelt ist und zahlreiche Arbeitsmöglichkeiten bietet. Zudem ist Deutschland wirtschaftlich stabil und verfügt über ein gutes Sozialsystem, was ihre Entscheidung, hier zu arbeiten und zu leben, weiter bestärkt. Sie ist dynamisch, liebt den Kontakt mit Menschen und möchte in einem Restaurant oder Hotel als Rezeptionistin arbeiten. Sie ist bereit, in jeder Region Deutschlands zu leben und zu arbeiten.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH



Hotelkauffrau

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

Fast 10 Jahre Erfahrung in verschiedenen Positionen in einem Hotel (Mitarbeiterin in der Lohnbuchhaltung, Leiterin der Beschaffungsabteilung, Lagerverwalterin)

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zeiterfassung und Verwaltung der Arbeitszeiten aller Mitarbeitenden
- › Auswahl und Verhandlung mit Lieferanten sowie Erstellung von Einkaufsverträgen
- › Bearbeitung von Beschaffungsanfragen für Küche, Housekeeping und Restaurantbetrieb, um eine effiziente Betriebsführung zu unterstützen
- › Überwachung der Lagerbestände von Lebensmitteln, Getränken und Hotelbedarf
- › Sicherstellung der ordnungsgemäßen Lagerung von Lebensmitteln gemäß Hygienevorschriften

1 Jahr 9 Monate als Touristenführerin

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Betreuung und Führung von Besuchergruppen, mit besonderem Fokus auf internationale Gäste
- › Bereitstellung von kulturellen und historischen Informationen, um das Gästelerlebnis zu bereichern

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B1
Deutsch	B1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Arbeitsvorbereitung
- › Einkauf, Beschaffung
- › Food and Beverage/Wirtschaftsbereich
- › Gästebetreuung
- › Kundenberatung, -betreuung
- › Magazinverwaltung
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Bankett (Veranstaltungsabteilung - Organisation und Service)
- › Etagen-, Zimmerdienst
- › Getränkeausgabe, -büfett
- › Housekeeping
- › Reklamationsbearbeitung

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin nimmt am Projekt teil, weil sie in Deutschland nicht nur berufliche Chancen sieht, sondern auch die Möglichkeit, sich persönlich weiterzuentwickeln. Sie arbeitet gerne mit Menschen, knüpft neue Kontakte und ist besonders an einer Tätigkeit in der Gastronomie interessiert, da sie den direkten Kontakt mit Gästen schätzt und es ihr Freude bereitet, anderen einen guten Service zu bieten. Sie ist offen für eine Beschäftigung in jeder Region Deutschlands.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Berufserfahrung

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

6 Monate Berufserfahrung als Restaurantservice-Mitarbeiter

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung des Servicebereichs vor der Schicht, einschließlich der Prüfung der Bestellungen und des Setups
- › Aufnahme von Bestellungen und professionelle Bedienung der Gäste während ihrer Mahlzeiten
- › Reinigung und Aufräumen nach der Schicht, inklusive Pflege der Tische und Stühle sowie der Restaurantumgebung
- › Unterstützung des Teams bei der Vorbereitung von Sonderveranstaltungen und Menüs

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B2
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

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

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber ist hochmotiviert am Projekt erfolgreich teilzunehmen, weil er Deutschland als eine große Chance sieht, sich weiterzubilden und persönlich sowie beruflich zu entwickeln. Er hat Freude daran, mit Gästen in Kontakt zu treten und sie zu betreuen. Sein Wunsch ist es, in einem Restaurant im Servicebereich zu arbeiten. Er ist bereit, in jeder Region in Deutschland zu leben und zu arbeiten, bevorzugt gerne Offenbach am Main oder München.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH



Berufserfahrung

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

1 Jahr als Koch in einem Hotelrestaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Überprüfung der Vorräte, Geschirraufbewahrung
- › Vorbereitung, Verarbeitung und Zubereitung aller Zutaten für die Gerichte des Tages oder für Buffet-Menü
- › Zubereitung und Anrichten der fertigen Gerichte
- › Reinigung des Arbeitsbereichs gemäß den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften
- › Schulung neuer Mitarbeiter in bereits bekannten Bereichen

1 Jahr, 2 Monate als Koch in einem Hotelrestaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Organisation der Lebensmittelvorräte sowie der Küchengeräte
- › Sicherstellung der Sauberkeit in der Küche
- › Schulung neuer Mitarbeiter in bereits bekannten Bereichen
- › Vorbereitung, Zubereitung und Anrichten der fertigen Gerichte

9 Monate als Koch in einem Hotelrestaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Überprüfung der Vorräte, Reinigung der Vorratsschränke
- › Zubereitung und Anrichten der fertigen Gerichte
- › Organisation der Arbeitsabläufe während der Schicht

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Spezialisiert auf europäische Gerichte
- › Arbeit nach Rezeptur
- › Arbeitsvorbereitung
- › Bratenzubereitung, Suppenzubereitung
- › Gemüse-, Salatzubereitung, Soßen-, Marinadenzubereitung
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › A la carte-Küche
- › Bankett-Küche
- › Beilagenzubereitung
- › Lebensmittelhygiene
- › Rezepturen entwickeln
- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Vegetarische Küche
- › Vorratshaltung

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber strebt danach, sich beruflich weiterzuentwickeln und nimmt am Projekt teil, weil er Deutschland als ein Land mit hohem Bedarf an Fachkräften sieht. Die Möglichkeit, in Deutschland zu arbeiten, stellt für ihn eine spannende Herausforderung dar und eröffnet ihm viele Chancen im Bereich der Gastronomie. Besonders fasziniert ihn die Aussicht auf eine faire, offene, multikulturelle Arbeitskultur sowie die vielfältige kulinarische Szene. Der Bewerber ist bereit, in jeder Region Deutschlands zu leben und zu arbeiten.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH



Hotelkauffrau

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

Über 1 Jahr als **Rezeptionistin** in einem Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Durchführung des Check-ins und Check-outs der Gäste
- › Beratung und Vorstellung von Hoteldienstleistungen an Gäste
- › Unterstützung und Betreuung von Gästen während ihres Aufenthalts
- › Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen zur Optimierung des Arbeitsablaufs, Verwaltung von Verbrauchsmaterialien

3 Jahre als **Kassiererin** in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Eingabe von Daten und Abwicklung von Zahlungen für Kunden
- › Überprüfung des Bargeldbestands und der Vermögenswerte
- › Bearbeitung von Kundenbeschwerden und Lösung auftretender Probleme
- › Erstellung von täglichen Finanzberichten

Über 1 Jahr als **Business Development Specialist**

- › Beratung und Präsentation von Produkten an Kunden
- › Einbringen von Ideen und Lösungen zur Verbesserung der Arbeitsprozesse
- › Betreuung und Unterstützung von Kunden

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B1
Deutsch	A2

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Abrechnung
- › Arbeitsvorbereitung
- › Bankett (Veranstaltungsabteilung - Organisation und Service)
- › Gästebetreuung, Kundenberatung, -betreuung
- › Kassieren, Kalkulation
- › Hotelempfang, Reservierung
- › Reklamationsbearbeitung
- › Etagen-, Zimmerdienst
- › Food and Beverage/Wirtschaftsbereich
- › Housekeeping
- › Magazinverwaltung
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Speiseausgabe, -büfett
- › Tisch- und Tafeldekoration
- › Marketing

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin nimmt am Projekt teil, da sie in Deutschland viele berufliche Chancen und Möglichkeiten zur fachlichen Weiterentwicklung sieht. Sie schätzt die Aussicht, in einem professionellen und modernen Umfeld zu arbeiten. Besonders interessiert sie sich für die Arbeit im Bereich der Gastronomie, insbesondere in Restaurants oder Hotels, und liebt es, mit Menschen zu kommunizieren und zusammenzuarbeiten. Sie ist bereit, in jeder Region Deutschlands zu leben und zu arbeiten, bevorzugt jedoch den Norden des Landes.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH



Hotelkauffrau

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

2 Jahre als **Rezeptionistin** in einem Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Gästeempfang, Betreuung der Gäste, Beratung und Information über Freizeitangebote
- › Annahme und Verwaltung von Reservierungen, Bearbeitung von Reklamationen
- › Reinigung der Lobby
- › Erfahrung mit dem Hotel-Management-System (SMILE PMS), Erstellung von Rechnungen und Durchführung von Buchungen

2 Monate als **Zimmermädchen** in einem Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Kontrolle der Sauberkeit und Reinigung der Zimmer, Sauberkeit in öffentlichen Bereichen.
- › Anwendung von Reinigungstechniken

1 Jahr als **Kellnerin** in einem Hotelrestaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Empfang und Betreuung der Gäste, Entgegennahme der Bestellungen, servieren von Speisen und Getränken
- › Präsentation der Rechnung und Annahme der Bezahlung

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B1
Deutsch	B1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Abrechnung
- › Arbeitsvorbereitung
- › Bankett (Veranstaltungsabteilung - Organisation und Service)
- › Gästebetreuung
- › Hotelempfang
- › Kassieren, Kalkulation
- › Kundenberatung, -betreuung
- › Reklamationsbearbeitung
- › Reservierung (Hotel- und Gaststättengewerbe)
- › Etagen-, Zimmerdienst
- › Getränkeausgabe, -büfett
- › Housekeeping
- › Magazinverwaltung
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Speiseausgabe, -büfett

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin strebt nach beruflicher Weiterentwicklung und sieht Deutschland als ein Land mit hoher Nachfrage nach Fachkräften. Besonders gerne arbeitet sie im Hotel, sei es an der Rezeption oder im Restaurant, da sie dort mit Menschen aus aller Welt in Kontakt kommt. Zudem möchte sie ihren Horizont erweitern und wertvolle Erfahrungen in einem internationalen Arbeitsumfeld sammeln. Sie ist offen für eine Beschäftigung in jeder Region Deutschlands.

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

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

5 Monate als Servicekraft in einem Restaurant in Italien

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung des Gästebereichs und des Buffetbereichs (Speisen, Getränke, Desserts) vor jeder Mahlzeit
- › Anleitung und Unterstützung der Gäste während der Mahlzeiten
- › Reinigung des Gästebereichs und des Buffets nach jeder Mahlzeit
- › Reinigung von Geschirr, Gläsern und Besteck

Über 3 Monate als Servicekraft und Barkeeper in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung der Zutaten für Getränke und Desserts
- › Begrüßung der Gäste, Aufnahme der Bestellungen und Betreuung während des Essens
- › Zubereitung und Servieren von Getränken
- › Reinigung des Gästebereichs und der Bar
- › Bestandsaufnahme und Nachbestellung von Getränken und Zutaten am Tagesende
- › Abwicklung der Zahlungen und Einholung von Gästefeedback

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B2
Deutsch	A2
Italienisch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A-la-carte-Service
- › Arbeitsvorbereitung
- › Bankett (Veranstaltungsabteilung - Organisation und Service)
- › Catering
- › Frühstücksservice, Barservice, Barmixen
- › Gästebetreuung
- › Abrechnung
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Partyservice
- › Restaurantservice
- › Servieren
- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Tisch- und Tafeldekoration
- › Etagenservice
- › Food and Beverage/Wirtschaftsbereich

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin nimmt am Projekt teil, weil sie in Deutschland attraktive berufliche Perspektiven sieht. Sie ist überzeugt, dass das Leben und Arbeiten in Deutschland ihr die Möglichkeit bietet, neue Erfahrungen zu sammeln, die deutsche Kultur kennenzulernen und ihre fachlichen Kompetenzen weiterzuentwickeln. Sie arbeitet gerne mit Menschen und legt großen Wert darauf, den bestmöglichen Service für ihre Gäste zu bieten. Die Bewerberin ist bereit, in jeder Region Deutschlands zu leben und zu arbeiten.

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 Küchenhilfe, dann Chefkoch in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung von Fleisch, Fisch und Geflügel für asiatische Gerichte
- › Zubereitung und Qualitätsprüfung von Speisen
- › Zubereitung von Gerichten durch Braten, Dämpfen und Braten
- › Bestandsmanagement
- › Bestellannahme und Übergabe an die Köche

2 Monate als Küchenhilfe in einem Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung von Zutaten und Küchengeräten für die Köche
- › Unterstützung der Köche bei der Dekoration der Gerichte
- › Lebensmittelvorbereitung (Schneiden, Waschen, etc.)

3 Monate als Küchenhilfe in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Filetieren von Fisch und Meeresfrüchten sowie Zubereitung von Sashimi
- › Durchführung von Kochprozessen gemäß den Anweisungen des Küchenchefs

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A la carte-Küche, Arbeit nach Rezeptur
- › Arbeitsvorbereitung
- › Bankett-Küche
- › Beilagenzubereitung, Bratenzubereitung
- › Einkauf, Beschaffung
- › Garnieren, Vorratshaltung
- › Gemüse-, Salatzubereitung
- › Lebensmittelhygiene
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Rezepturen entwickeln
- › Soßen-, Marinadenzubereitung
- › Speisekarten, -pläne zusammenstellen
- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Vegetarische Küche
- › Warenannahme, Wareneingangskontrolle

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber nimmt an diesem Projekt teil, weil er das Arbeiten in Deutschland als eine Chance sieht, die ihm viele berufliche Möglichkeiten eröffnet. Besonders interessiert ihn eine Tätigkeit als Koch in einem Restaurant, da er eine Leidenschaft für gutes Essen hat und von den ersten Schritten an die Entwicklung von Gerichten vorantreiben möchte. Er ist bereit, in jeder Region Deutschlands zu leben und zu arbeiten, da er sich als sehr selbstständig sieht.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH



Berufserfahrung

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

6 Monate als Servicekraft in einem Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Empfang der Gäste, Beratung zu Speisekarte, Gewährleistung der Sauberkeit im Restaurant und Einhaltung der Lebensmittelstandards
- › Bedienung des Frühstücksbuffets und Sicherstellung von Sauberkeit und Vollständigkeit am Buffet
- › À-la-carte-Service nach dem Buffet, mit besonderem Fokus auf die Qualität der Gerichte

7 Monate als Servicekraft in einem Resort

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Empfang der Gäste, Platzierung und Beratung zu den Menüs
- › Tischdekoration und Vorbereitung der Essbereiche
- › Planung und Organisation von Events
- › Bedienung von À-la-carte-Gerichten und Buffet, einschließlich Roomservice, Service am Pool und am Strand

20 Monate in verschiedenen Positionen in Hotels und Resorts

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Bedienung von Buffet und À-la-carte-Gerichten
- › Service und Organisation von Banketten sowie Konferenzen und Workshops, Zimmerreinigungskraft und Servicepersonal

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B1
Deutsch	B1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Arbeitsvorbereitung, Abrechnung
- › Bankett (Veranstaltungsabteilung-Organisation und Service)
- › Einkauf, Beschaffung, Housekeeping
- › Etagen-, Zimmerdienst
- › Food and Beverage/ Wirtschaftsbereich
- › Gästebetreuung, Hotelempfang
- › Getränkeausgabe-, büfett
- › Kundenberatung, -betreuung
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Reklamationsbearbeitung
- › Reservierung
- › Magazinverwaltung

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber strebt an, nach Deutschland zu gehen, um eine nachhaltige Karriere im Bereich der Gastronomie und Hotellerie aufzubauen. Mit einer Ausbildung nach deutschen Standards und praktischer Erfahrung in 4- bis 5-Sterne-Hotels möchte der Bewerber in einem professionellen Umfeld arbeiten, seine Fähigkeiten weiterentwickeln und neue Aufstiegs-möglichkeiten nutzen. Der Bewerber ist flexibel bezüglich des Arbeitsortes, bevorzugt jedoch Städte mit einer gut entwickelten Dienstleistungsbranche, in denen er viele Möglichkeiten hat, mit internationalen Gästen in Kontakt zu treten.

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

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

Seit November 2024 als Servicekraft in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Empfang und Bedienung der Gäste, um ein hervorragendes Esserlebnis zu gewährleisten
- › Zusammenarbeit mit der Küche und der Bar, um die Wünsche der Gäste zu erfüllen
- › Unterstützung bei der Reinigung und dem Eindecken der Tische sowie Anleitung neuer Mitarbeiter

10 Monate Erfahrung als Sushi-Koch in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung und Herstellung von Sushi gemäß den Restaurantstandards
- › Qualitätskontrolle der Zutaten und Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit

1,5 Jahre Erfahrung als Barkeeper in einer Bar

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung von Cocktails, Spirituosen und Getränken nach den Wünschen der Gäste
- › Pflege der Sauberkeit an der Bar, Organisation der Barutensilien
- › Beratung und Empfehlung von Getränken

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A2
Deutsch	A2

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Abrechnung
- › A-la-carte-Service
- › Arbeitsvorbereitung
- › Bankett (Veranstaltungsabteilung-Organisation und Service)
- › Barmixen, Barservice
- › Catering
- › Frühstücksservice
- › Gästebetreuung
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Getränkekunde
- › Kassieren
- › Restaurantservice
- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Tisch- und Tafeldekoration
- › Weinservice
- › Servieren

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber nimmt an diesem Projekt teil, weil er die starke Gastronomiebranche in Deutschland mit ihren hohen Standards schätzt. Er möchte seine Fähigkeiten weiterentwickeln und internationale Erfahrungen sammeln. Zudem interessiert er sich sehr für die deutsche Kultur und Sprache. Der Bewerber strebt an, als Kellner in einem Restaurant zu arbeiten. Er ist bereit, in jeder Region Deutschlands zu leben und zu arbeiten.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH



Hotelfachmann

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

Seit Februar 2025 als **Rezeptionistin** in einem Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Check-in und Check-out der Gäste, Vorstellung der Hotelservices und -einrichtungen
- › Anmeldung der Gäste, Eingabe von Kundendaten, Erstellen von Rechnungen für Hotelservices
- › Vorbereitung von Zimmern für den nächsten Tag und Kontrolle der Sauberkeit für die Gäste

3 Monate als **Praktikant** in einem Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Begrüßung und Information der Gäste über die Hoteldienstleistungen
- › Unterstützung beim Transport des Gepäcks während des Check-ins und Check-outs
- › Unterstützung bei der Buchung von Touren und Eintrittskarten für Sehenswürdigkeiten

1 Jahr als **Mitarbeiter** für Gepäckdienst in einem Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Begrüßung der Gäste, Vorstellung der Hotelservices für die Gäste
- › Aufbewahrung von Gepäck für Gäste

Sprachen

Vietnamesisch

Muttersprache

Englisch

IELTS 4.5

Deutsch

A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Arbeitsvorbereitung
- › Gästebetreuung
- › Hotelempfang
- › Kundenberatung, -betreuung
- › Reklamationsbearbeitung
- › Reservierung (Hotel- und Gaststättengewerbe)
- › Kalkulation
- › Kassieren
- › Hotelmanagementsoftware Smile und Opera
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Konfliktmanagement

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber sieht Deutschland als sein Zuhause und betrachtet es als eine spannende Herausforderung, die ihm viele langfristige Arbeitsmöglichkeiten und Perspektiven für einen dauerhaften Aufenthalt bietet. Er interessiert sich besonders für den Kontakt mit Kunden, genießt es, mit Menschen zu kommunizieren und strebt eine Tätigkeit im Bereich Hotellerie an, vorzugsweise als Rezeptionist, oder mit Gastkontakt. Der Bewerber bevorzugt eine Tätigkeit in Hannover oder Leipzig, da er dort bereits Freunde hat und er sich gut in diesen Regionen integriert fühlt.

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

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

20 Monate als Mitarbeiterin im Restaurantservice

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung und Anrichten des Frühstücksbuffets, Kontrolle und sachgemäße Lagerung der Buffetutensilien
- › Überwachung der Speisenauswahl und rechtzeitiges Nachfüllen
- › Unterstützung und Betreuung der Gäste beim Buffet, inklusive Hilfestellung und Beantwortung von Fragen
- › Zusammenarbeit mit der Küche zur Erfüllung individueller Gästewünsche, Weiterleitung der Bestellungen an die Küche
- › Aufräumen und Reinigen nach dem Ende des Frühstücksbuffets
- › Servieren der Speisen und Getränke an die Gäste
- › Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen und Umsetzung der Anweisungen von Vorgesetzten

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A2
Deutsch	B1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A-la-carte-Service
- › Arbeitsvorbereitung
- › Food and Beverage/ Wirtschaftsbereich
- › Getränkeausgabe, Büfett
- › Restaurantservice
- › Speiseausgabe, Büfett
- › Catering
- › Frühstücksservice
- › Gästebetreuung
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Partyservice
- › Servieren
- › Speisen zubereiten und anrichten

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin nimmt am Projekt teil, da sie die Arbeit in Deutschland als Herausforderung sieht, die viele Chancen eröffnet. Sie liebt den Kontakt mit Menschen und strebt eine Tätigkeit in der Hotel- und Gastronomiebranche an. Sie ist bereit, in jeder Region zu arbeiten.

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 **Mai 2020** als **Küchenchef** in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung und Kochen der Gerichte gemäß der Restaurant-Speisekarte unter Einhaltung der vorgegebenen Zeitvorgaben
- › Überprüfung und korrekte Lagerung der Lebensmittel gemäß den Hygienevorschriften
- › Reinigung und Sicherstellung der Hygiene von Küchenwerkzeugen und des Arbeitsbereichs
- › Überprüfung der täglichen Warenbestellungen, Anwendung verschiedener Kochtechniken wie Grillen, Braten, Frittieren und Sautieren

18 Monaten als **Küchenhilfe** in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung der Zutaten und Gerichte vor den Servicezeiten des Restaurants, Servieren und Anrichten der Gerichte
- › Unterstützung des Küchenchefs bei der Zubereitung der Gerichte

6 Monaten als **Servicemitarbeiter** in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Aufnahme von Bestellungen und Servieren der Speisen
- › Unterstützung des Küchenteams
- › Reinigung und Pflege des Restaurants

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A la carte-Küche
- › Arbeit nach Rezeptur
- › Arbeitsvorbereitung
- › Beilagenzubereitung, Bratenzubereitung
- › Vegetarische Küche, Fischgerichte
- › Garnieren
- › Gemüse-, Salatzubereitung
- › Lebensmittelhygiene
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Restaurantservice
- › Soßen-, Marinadenzubereitung
- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Suppenzubereitung
- › Vorratshaltung
- › Vorspeisen (Hors d'oeuvre) zubereiten
- › Einkauf, Beschaffung
- › Speisekarten, -pläne zusammenstellen

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber nimmt am Projekt teil, weil er seine berufliche und persönliche Entwicklung vorantreiben möchte. Er weiß, dass Deutschland ein Land mit hohem Bedarf an hochqualifizierten Fachkräften im Bereich Gastronomie ist. Er ist überzeugt, dass es immer neue Dinge zu lernen gibt, um seine Fähigkeiten, insbesondere in der Küche, weiterzuentwickeln. Er strebt eine Tätigkeit in einem Restaurant oder in einer Position im Bereich der Küche an. Der Bewerber ist flexibel und kann in jeder Region Deutschlands arbeiten.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH



Berufserfahrung

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

Seit **April 2021** als **Souschef** in einem Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung der Zutaten und Zubereitung der Gerichte gemäß dem Menü
- › Überprüfung und korrekte Lagerung der Zutaten zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- › Arbeit in der heißen Küche, spezialisiert auf À-la-carte-Gerichte, Western Set Menüs und Buffets
- › Sicherstellung der Qualitätsstandards der Gerichte, Zubereitung gemäß den vorgegebenen Standards und pünktliche Servierung
- › Aufrechterhaltung der Sauberkeit in der Küche gemäß den Standards des Hotels (HACCP) und der Lebensmittelhygienebestimmungen sowohl national als auch international

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Deutsch	A1
Englisch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › A la carte-Küche
- › Arbeit nach Rezeptur
- › Arbeitsvorbereitung
- › Bankett-Küche
- › Lebensmittelhygiene
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Suppenzubereitung
- › Fleischgerichte
- › Beilagenzubereitung
- › Bratenzubereitung
- › Garnieren
- › Kalkulation
- › Soßen-, Marinadenzubereitung
- › Warenannahme, Wareneingangskontrolle
- › Fischgerichte, Gerichte aus Meeresfrüchten, Grillgerichte

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber möchte nach Deutschland kommen, da es eines der führenden Länder in der Gastronomie- und Hotelbranche ist. Er hofft, in einem Hotel in der heißen Küche zu arbeiten, und ist offen für jede Region, bevorzugt jedoch die Gebiete rund um Stuttgart, da er dort Freunde hat, die ihm bei der schnellen Integration helfen können. Langfristig strebt er eine höhere Position in der Branche an und möchte seine Deutschkenntnisse verbessern, um in der Zukunft bessere Entwicklungsmöglichkeiten zu haben.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Seite 29 von 35

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Anerkennung noch nicht beantragt



Berufserfahrung

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

2 Jahre Erfahrung als Assistenzmanagerin in einem Café & Bakery Shop

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Einführung, Schulung und Einarbeitung neuer Mitarbeiter
- › Koordination und Unterstützung des Teams in den Bereichen Service, Bar und Küche
- › Verwaltung der Bestände und Kontrolle der Qualität der Lebensmittel
- › Durchführung von Bestellungen und Schätzung des benötigten Materialbedarfs für den Laden
- › Erstellung von Bestands- und Verkaufsberichten
- › Bearbeitung von Zahlungen per Bargeld, Kreditkarte und Gutscheinen

1,5 Jahre Erfahrung als Mitarbeiterin in einem Café & Bakery Shop

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Kassenführung und Abrechnung
- › Servicekraft, Bedienung der Gäste
- › Barista, Zubereitung von Smoothies, Kaffee, Latte, Cappuccino u.a.
- › Lagerung und Organisation von Zutaten und Produkten im Lager
- › Beratung und Empfehlung von Speisen und Getränken für Kunden
- › Verpackung von Gebäck und Torten

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A2
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Kassieren
- › A-la-carte-Service
- › Arbeitsvorbereitung
- › Bar-Service
- › Catering
- › Gästebetreuung
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Getränkekunde
- › Restaurantservice
- › Servieren
- › Speisen zubereiten und anrichten

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin nimmt am Projekt teil, da sie das Leben und Arbeiten in Deutschland als eine einzigartige und spannende Gelegenheit sieht. Sie freut sich auf Tätigkeiten, die es ihr ermöglichen, mit Menschen in Kontakt zu treten und ihnen eine gute Erfahrung zu bieten. Sie möchte in einem Restaurant arbeiten und bevorzugt die Regionen rund um Berlin, da ihre Verwandten dort leben und arbeiten. Sie ist jedoch offen für jede Region in Deutschland.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Bewerberin: HiH2-VN-0136

Hotelfrauen/Fachfrau für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie
Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

8 Monate als Verkäuferin in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Bestandskontrolle, Reinigung und Pflege der Verkaufsfläche
- › Entgegennahme von Bestellungen, Portionieren und Verpacken der Speisen sowie Kassenabrechnung
- › Unterstützung in der Küche bei der Vorbereitung von Zutaten und Zubereitung von einfachen Gerichten nach Bedarf

5 Monate als Bäckereimitarbeiterin in einer Konditorei

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung von Früchten, Abrufen von Zutaten für die Herstellung von Gebäck, Dekoration und Formen von Gebäck
- › Reinigung von Backutensilien und Einhaltung der Hygienevorschriften vor der Arbeit

1 Jahr als Vertriebsmitarbeiterin in der Tourismusbranche

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Akquise von Kunden über Websites, Verkauf von Tour-Paketen, Hotelbuchungen und Mietwagenservices
- › Beratung von Kunden, Unterstützung der Kunden bei der Lösung von Problemen während ihrer Reise

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	PTE 36
Deutsch	B1
Chinesisch	B
Japanisch	N5

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Gästebetreuung
- › Kalkulation
- › Catering
- › Getränke zubereiten und anrichten
- › Kassieren
- › Partyservice
- › Speisen zubereiten und anrichten
- › Frühstücksservice
- › Servieren
- › Abrechnung
- › Einkauf, Beschaffung
- › Hotelpflicht, Reservierung
- › Magazinverwaltung
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Reklamationsbearbeitung

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin nimmt am Projekt teil, da sie weiß, dass Deutschland ein wirtschaftlich starkes Land mit vielen Arbeitsmöglichkeiten ist. Sie sieht dies als eine hervorragende Chance um zu lernen, Erfahrungen zu sammeln und sich weiterzuentwickeln. Sie ist eine dynamische, fleißige und kommunikative Mitarbeiterin, die sich gut in verschiedenen Positionen im Hotel- und Gastronomiebereich anpassen kann. Sie möchte in städtischen Gebieten arbeiten und leben, wie zum Beispiel in Leipzig, Dresden oder Magdeburg.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH



Hotelkauffrau

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

Seit Januar 2025 als Rezeptionistin in einem Resort

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Begrüßung und Unterstützung der Gäste während ihres Aufenthalts, Durchführung von Check-in- und Check-out-Verfahren
- › Bereitstellung von Informationen zu den Serviceleistungen und Einrichtungen des Resorts, Bearbeitung von Kundenbeschwerden und Anfragen
- › Erfassung von Gästeinformationen in der Hotelsoftware und Durchführung der Meldepflicht, Abwicklung von Zahlungen per POS-Terminal, Bargeld und anderen Zahlungsmethoden
- › Entgegennahme von Buchungsanfragen per Telefon und E-Mail, Erstellen von Reservierungen und Zuweisung von Zimmern

9 Monaten Erfahrung als Rezeptionistin in einem Laptop-Shop

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Begrüßung der Kunden und Entgegennahme von Reparaturanfragen sowie Erfassung von Kundeninformationen im System
- › Tägliche Kassenabstimmung, Rechnungserstellung und Überweisung von Zahlungen in die Banksoftware
- › Beratung und Bereitstellung von Informationen über Computerreparaturen, Bearbeitung von Kundenanfragen, Beschwerden und Problemen

4 Monate Erfahrung als Mitarbeiterin in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Begrüßung der Gäste und Zuweisung von Tischen, Reinigung und Vorbereitung der Tische, Durchführung von Zahlungen, falls erforderlich
- › Bestellannahme und Beratung der Gäste zu Gerichten außerhalb des Buffetangebots und Weitergabe an die Küche

Mehr als 1,5 Jahre Erfahrung als Praktikantin in einem Hotel, Restaurant und Resort

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B1
Deutsch	A1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Gästebetreuung
- › Hotelempfang
- › Kundenberatung, -betreuung
- › Reservierung (Hotel- und Gaststättengewerbe)
- › Abrechnung
- › Arbeitsvorbereitung
- › Bankett (Veranstaltungsabteilung-Organisation und Service)
- › Food and Beverage/Wirtschaftsbereich
- › Speise- und Getränkeausgabe, Buffet
- › Kalkulation
- › Kassieren
- › Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- › Reklamationsbearbeitung
- › Tisch- und Tafeldekoration

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin nimmt am Projekt teil, um die Gelegenheit zu haben, in Deutschland zu leben, zu arbeiten und ihre Karriere in der Hotel- und Gastronomiebranche in einem professionellen internationalen Umfeld weiterzuentwickeln. Sie ist leidenschaftlich in der Dienstleistung, liebt die Kommunikation und möchte den Kunden die besten Erfahrungen bieten. Sie strebt eine Tätigkeit in einem Restaurant oder als Rezeptionistin in einem Hotel an, um ihre Kommunikationsfähigkeiten und Erfahrungen in ihrer Arbeit einzubringen. Sie ist bereit, in jeder Region in Deutschland zu leben und zu arbeiten, bevorzugt jedoch die umliegenden Gebiete von Niedersachsen, da sie dort Freunde hat, die bereits dort arbeiten.

Gefördert durch:



in Kooperation mit



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

Zeugnisbewertung: Abschluss entspricht deutschen Hochschulabschluss

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	A1

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 indischem Restaurant eines Hotels

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 Hotel

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

Hinweis: Der Bewerber kann Geflügel, Meeresfrüchte, Lamm-, Hammel- und Schweinefleisch verarbeiten, möchte aber aus religiösen Gründen **kein Rindfleisch** zubereiten.

Sprachen

Hindi	Muttersprache
Englisch	B2
Deutsch	A1

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



Bundesagentur für Arbeit

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

Koch

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

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

2 Jahre als Crew-Trainer in Fast-Food-Kette in Kuwait

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Neuen Mitarbeitern die Vorgehensweise und Standards näherzubringen
- › Verantwortlich für die Kontrolle aller Produkte im Restaurant

1 Jahr als Koch in einem Restaurant in Italien

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Verantwortlich für die Zubereitung der Vorspeisen und Hauptgänge für die Gäste
- › Zubereitung in der Live-Küche, wo Gäste die Kochkünste beobachten konnten
- › Zubereitung von Gerichten nach speziellem Kundenwunsch

4 Monate als Koch in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Bereitstellung hochwertiger Gerichte gemäß Speisekartenvorgaben und Sicherstellung eines pünktlichen Service.
- › Unterstützung im Küchenbetrieb, einschließlich Bestandsverwaltung und Einhaltung von Hygienestandards.

Sprachen

Hindi	Muttersprache
Punjabi & Haryani	C1
Englisch	B1
Italienisch	A2
Deutsch	Keine

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Italienischen und kontinentale Küche, etwas Erfahrung in der indischen und indo-chinesischen
- › A la Carte Service
- › Italienische Hauptgänge und Vorspeisen wie Antipasti
- › Kundenservice
- › Erfahrung mit vielfältigen, schnelllebigen Umgebungen
- › Grillen, Frittieren, Schneiden, Metzgerei, und Schneiden

Motivation & Regionale Präferenz

Für den Bewerber ist Deutschland die ideale Gelegenheit, sich beruflich weiterzuentwickeln. Durch seine Erfahrung in Italien hat er bereits Einblicke in die kontinentale Küche gewonnen und möchte nun sein Wissen in Deutschland vertiefen. Er schätzt das Land für seine reiche Kultur und Kunstszene und freut sich darauf, neue kulinarische Traditionen kennenzulernen. Besonders interessiert ihn, wie typische Zutaten wie Schweinefleisch und Senf in der deutschen Küche eingesetzt werden. Mit Offenheit und Neugier bringt er seine Leidenschaft fürs Kochen mit – die Region ist für ihn zweitrangig.

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.

Gründer und Chefkoch eines indischen Cafés

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Bestellung von Vorräten und Lagerhaltung
- › Menüvorbereitung und Fotoshooting
- › Erstellung von Lebensmittelkosten, Verkaufszielen, Zeitplan usw.
- › Schulung aller Köche im Umgang mit neuen Gerichten für Rotationsschichten

1 Jahr als Chef de Partie in einem Restaurant in Saudi-Arabien

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Aufrechterhaltung der Lebensmittelqualität und der Bestellzeit
- › Verwaltung und Bestellung der Küchenbestände
- › Trendorientiertes Food-Trailing und Fotoshooting

6 Monate als Demi Chef Intern in einem veganen Restaurant in Hong-Kong

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Unterstützung bei der Zubereitung und beim Servieren von Speisen in unterschiedlichen Abteilungen
- › Verwaltung des Inventars und Kontrolle der Lebensmittelkosten
- › Kenntnisse über gluten- und milchfreie Lebensmitteltechniken erworben.

Sprachen

Hindi	Muttersprache
Englisch	B2
Bengali	B2
Französisch	A1
Deutsch	Keine

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Indische, mexikanische, indochinesische, nepalesische, kontinentale Küche, Tandoori-Küche und Grill
- › à la carte und Bankett Service
- › Sous Vide, Grillen, Backen, Dämpfen, Fermentieren, Pökeln, Räuchern
- › Tandoori, Biryani, Napolitano-Pizza, Buffalo-Blumenkohl und Wagyu-Flanksteak mit Ananas-Pico
- › Mixer, Fleischschneider, Vakuumierer, Sous-Vide-Garen, KitchenAid, Backofen, Induktion, Fritteuse, Grillplatte, Salamander, Herd
- › Küchensoftware: Resto Keep, Pet Pooja, iAuditor
- › Zubereitung von Gerichten für vegane

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber empfindet nach Arbeitserfahrungen in den USA, Hong-Kong und Saudi-Arabien die Arbeitskultur und den Lebensstil in Indien als unausgewogen. Durch deutsche Kollegen hat er von der besseren Work-Life-Balance in Deutschland erfahren. Er sucht ein Umfeld, in dem Leistung geschätzt wird und in dem er seine Leidenschaft für das Kochen weiterentwickeln kann. Mit Neugier und Experimentierfreude kombiniert er verschiedene Küchenstile, um neue kulinarische Trends zu setzen. Seine Anpassungsfähigkeit sowie Lernbereitschaft ist groß, seine Einsatzbereitschaft deutschlandweit.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



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



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

Hotelfachfrau volle Anerkennung

Berufserfahrung

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

Mehr als 3 Jahre als Verkäuferin.

Aufgabenbereiche (u.a.):

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

3,5 Jahre im Service und Housekeeping in unterschiedlichen Hotels.

Aufgabenbereiche (u.a.):

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

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	A2
Deutsch	A2

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



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Hotelfachfrau

teilweise Anerkennung

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

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 volle Anerkennung

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 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:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Koch

teilweise Anerkennung

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

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 volle Anerkennung

Berufserfahrung

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

3 Monate 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 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

volle Anerkennung

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 als **Kellner** in einem Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

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

6 Monate 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

teilweise Anerkennung

Berufserfahrung

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

5 Jahre in verschiedenen Stationen in einem 4-Sterne Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Telefonanrufe entgegennehmen und Reservierungen vornehmen
- › Empfang von Gästen
- › Sales-Marketing Abteilung
- › Kundenservice
- › Rezeptionistin
- › Ausbildungsabteilung: Unterstützung intensiver Englisch- und Berufsschulungen für Mitarbeiter der Hotelabteilungen
- › Umgang mit Problemen und Beschwerden von Kunden

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Deutsch	A2/B1
Englisch	B1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Arbeitsvorbereitung
- › Gästebetreuung
- › Getränkeausgabe und Büffetservice
- › Kundenberatung, -betreuung
- › Reklamationsbearbeitung
- › Restaurantservice
- › Zubereitung von alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken
- › Kassieren

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin hat für fast zwei Jahre bereits in Deutschland zum Besuch eines Sprachkurses gelebt. Daher hat sie bereits gute Deutschkenntnisse und einen Einblick in den Arbeits- und Lebensstil von Deutschen erhalten. Sie bezeichnet Deutschland als ihr zweites Zuhause. Obwohl sie viele Jahre Erfahrungen mit gründlicher und vielseitiger Fachkompetenz und -kenntnissen in diesem Bereich hat, möchte sie sowohl ihre Karriere als auch sich selbst in Deutschland noch weiterentwickeln. Sie hat keine regionalen Präferenzen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Hotelfachfrau

volle Anerkennung

Berufserfahrung

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

Mehr als **1,5 Jahre** 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 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 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



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.

3 Monate 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 einem 5-Sterne-Restaurant des Hotels tätig.

Aufgabenbereiche (u.a.):

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

Sprachen

Vietnamesisch	Muttersprache
Englisch	B2
Deutsch	A2

Kenntnisse & Fähigkeiten

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

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin nimmt am Projektteil, 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



Bundesagentur für Arbeit

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

Aufgabenbereiche (u.a.):

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

9 Monate 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 als Barista-Praktikant in einem Resort (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
Deutsch	A1
Italienisch	A2

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Abrechnung
- › A-la-carte-Service
- › Arbeitsvorbereitung
- › Bankett (Veranstaltungsabteilungsorganisation und Service)
- › Barmixen
- › Barservice
- › 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 und neue Erfahrungen zu sammeln. Die Möglichkeit, mit vielen Menschen in Kontakt zu treten und seine Leidenschaft für Gastronomie und Getränke auszuleben, motiviert ihn besonders, im Gastgewerbe tätig zu sein. Er strebt eine Position in den Restaurants und Bars großer Hotels an. Er ist offen für jede Region, wünscht sich aber in einer großen Stadt wie München zu arbeiten, idealerweise mit einer Unterkunft für Mitarbeiter.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

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:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

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:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Hotelfachfrau volle Anerkennung

Berufserfahrung

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

3 Monate 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 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 ihre Familie. Sie ist bundesweit flexibel, bevorzugt jedoch den nordwestlichen Teil des Landes.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

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 Restaurant

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 als Tourismuskaufmann.

Aufgabenbereiche (u.a.):

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

2 Jahre 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 volle Anerkennung

Berufserfahrung

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

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

Aufgabenbereiche (u.a.):

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

4 Jahre als **Restaurantmanager** in einem 5-Sterne-Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

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

1,5 Jahre 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	A1

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:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH