



Das dreijährige Berufskolleg für Hotellerie und Gastronomie in Teilzeitunterricht

Eine Ausbildung – drei mögliche Abschlüsse

- Staatlich geprüfter Berufskollegiat/-in Fachrichtung Hotellerie und Gastronomie
- IHK-Abschluss in gastgewerblichen Berufen
- Fachhochschulreife

1. Zielgruppe

Schüler und Schülerinnen mit mittlerem Bildungsabschluss, die den Ausbildungsberuf Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Koch/Köchin, Fachmann/-frau für Systemgastronomie oder Hotelkaufmann/-frau erlernen und die Fachhochschulreife erwerben möchten.

2. Ausbildungsziel

Das dreijährige Berufskolleg für Hotellerie und Gastronomie in Teilzeitunterricht ist eine duale Ausbildung, die auf den Abschluss in einem anerkannten Ausbildungsberuf des Gastgewerbes vorbereitet. Durch Zusatzunterricht wird der Erwerb der Fachhochschulreife ermöglicht.

3. Gastronomieszpezifisches Ausbildungsziel und Perspektiven

Ziel ist es, qualifizierte Führungskräfte für die Gastronomie auszubilden. Die Ausbildung soll vor allem dazu befähigen, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge im Unternehmen zu erkennen und mit Hilfe eines verstärkten Fremdsprachenunterrichts internationalen Gästen ein professioneller Dienstleister zu sein.

4. Vorteile für die Gastronomie

- Mehr hochmotivierte Auszubildende
- Heranbildung eines Führungsnachwuchses
- Hohe Branchenbindung
- Imagegewinn des Ausbildungsbetriebes

5. Zahlreiche Perspektiven

- Eintritt in das 2. Jahr der Fachschule für Wirtschaft Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe
- Studium Hotel- und Tourismusmanagement an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Ravensburg (Abschluss Bachelor of Arts (BA))
- Studium an der Internationalen BA Heidelberg (z. B. BWL mit Fachrichtung Hotel- und Tourismusmanagement oder Fachrichtung Food, Beverage and Culinary Management (noch im Akkreditierungsverfahren))
- Studium an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen mit Fachrichtung Gesundheits- und Tourismusmanagement (Abschluss Bachelor of Arts (BA))
- Ein Jahr Berufsoberschule zur Hochschulreife

6. Aufnahmevoraussetzungen

- Mittlerer Bildungsabschluss
- Berufsausbildungsvertrag, der den Besuch des Berufskollegs vorsieht

7. Ausbildungsverlauf

- Der Besuch des Berufskollegs dauert drei Jahre und erfolgt im Blockunterricht an der Landesberufsschule Bad Überkingen.
- Eine Verkürzung der Lehrzeit ist nicht möglich.
- 48 Unterrichtswochen im Blockunterricht verteilt auf drei Schuljahre.

8. Schulischer Bereich – geplante Inhalte

- 1. Praktische Inhalte
 - Küche, Bar, Service, Vertrieb, Housekeeping, Betriebsorganisation usw.
- 2. Fachtheoretische Inhalte
 - Speisenkunde, Getränkekunde, Hygiene, Ernährungslehre, Gästeempfang, Marketing, Kalkulationen, Kennzahlen, Controlling, Mitarbeiterführung, Computeranwendung
- 3. Berufsbezogene Fremdsprache
- 4. Allgemeinbildende Inhalte
 - Wirtschafts- und Sozialkunde, Deutsch, Mathematik, Englisch, Religion