

Hotelfachmann/ -frau

Schulische Ausbildung:

Während der Blockzeit werden die Auszubildenden 39 Stunden pro Woche unterrichtet. Der allgemeinbildende Unterricht findet während der drei Ausbildungsjahre in den Fächern Deutsch, Sozialkunde, Religion bzw. Ethik und Sport statt.

In jedem Schuljahr wird ein Projekt durchgeführt.

1. Jahr: 15 Blockwochen Unterricht

Im 1. Ausbildungsjahr werden die Ausbildungsberufe Hotelfach, Restaurantfach, Systemgastronomie und Fachkraft des Gastgewerbes zusammen unterrichtet.

Lerngebiete:

- ❖ Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin
- ❖ Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren
- ❖ Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren
- ❖ Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren
- ❖ Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

Diese Lerngebiete werden im Rahmen des fachlichen Unterrichts vermittelt, bestehend aus

- 7 Stunden Fachtheorie
- 9 Stunden Betriebswirtschaftslehre
- 8 Stunden Praktische Fachkunde und
- 2 Stunden Englisch.

2. Jahr: 9 Blockwochen Unterricht

Lerngebiete:

- ❖ Beratung und Verkauf im Restaurant
- ❖ Wirtschaftsdienst: Stewarding und Housekeeping
- ❖ Warenwirtschaft
- ❖ Marketing im Gastgewerbe
- ❖ Grundlagen der Unternehmensführung
- ❖ Verträge und Rechtsvorschriften für gastgewerbliche Betriebe
- ❖ Preisgestaltung im Restaurant

Diese Lerngebiete werden im Rahmen des fachlichen Unterrichts vermittelt, bestehend aus
12 Stunden Fachtheorie
6 Stunden Betriebswirtschaftslehre
8 Stunden Praktische Fachkunde und
2 Stunden Englisch.

Hinweis: Die Fächer Fachtheorie und Praktische Fachkunde schließen nach dem 2. Ausbildungsjahr ab.
Die Noten werden in das Abschlusszeugnis des 3. Jahres übernommen und zählen mit zum Durchschnitt.

Im zweiten Ausbildungsjahr gibt es auf freiwilliger Basis einen **Schüleraustausch** mit der Berufsschule in **Elmshorn** bei Hamburg: Fränkische Weine und klassische Fischgerichte korrespondieren so über die Ländergrenzen hinweg.
Termine hierzu finden Sie auf der Startseite unter „Terminen“.

3. Jahr: 9 Blockwochen Unterricht

Lerngebiete:

- ❖ Arbeiten im Empfangsbereich u.a. Reservierungsorganisation, Vom Check in bis zum Check out, Reklamationsbehandlung
- ❖ Führungsaufgaben im Etagenbereich u.a. Stellenbeschreibungen, Kontrollarbeiten, Personalbedarf und Einsatzplanung, Führungstechniken, Warenwirtschaftssysteme
- ❖ Arbeiten in der Marketingabteilung u.a. Marketingstrategien entwickeln, Marketingmaßnahmen planen, Gesetzliche Bestimmungen
- ❖ Arbeiten im Verkaufsbüro u.a. Zimmerpreiskalkulation, Führen von Verkaufsgesprächen, Erstellen von Angeboten, Planung von Aktionen und Sonderveranstaltungen
- ❖ Berechnungen betrieblicher Kosten
- ❖ Rechtsvorschriften für gastgewerbliche Betriebe

Diese Lerngebiete werden im Rahmen des fachlichen Unterrichts vermittelt, bestehend aus
10 Stunden Empfang und Etage (Theorie und Praxis)
10 Stunden Marketing und Verkauf (Theorie und Praxis)
6 Stunden Betriebswirtschaftslehre
2 Stunden Englisch

Nach dem 3. Ausbildungsjahr erhalten die Auszubildenden ein Abschlusszeugnis mit einer Durchschnittsnote. Wenn der Schnitt kleiner als 2,5 ist und im Fach Englisch mindestens die Note befriedigend erreicht wurde, wird dem Auszubildenden in Verbindung mit dem Nachweis der bestandenen Abschlussprüfung der mittlere Schulabschluss zuerkannt.

Ein Entlassungszeugnis erhalten diejenigen, die die Berufsschule ohne Erfolg abgeschlossen haben, d.h. einmal die Note sechs oder zweimal die Note fünf ohne Möglichkeit eines Notenausgleiches.