

Hotelfachschule Südliche Weinstraße in Edenkoben:

Hier wird der Karrierestart zum Event!

Die Hotelfachschule Südliche Weinstraße in Edenkoben ist seit mehr als 25 Jahren als Kompetenzzentrum der Hotellerie und Gastronomie in der Pfalz etabliert.

Ganz neu wird in diesem Jahr eine Höhere Berufsfachschule für Gastronomie angeboten. Neben einer Erstausbildung als staatlich geprüfte/er gastronomische/r Assistent/-in erwerben die Schülerinnen und Schüler durch eine Kombination von Theorie und Praxisphasen in gastronomischen Betrieben auch die Fachhochschulreife.

Voraussetzung für den Besuch der HBF Gastronomie ist ein qualifizierter Sekundarabschluss I. Ein Schwerpunkt dieser Ausbildung liegt auf der Vorbereitung, Planung und Durchführung von verschiedenen Events.

Wer bereits eine Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie absolviert hat, kann die zweijährige Fachschule für Hotelbetriebswirtschaft besuchen. Sie baut auf das Vorwissen aus der Ausbildung und einer mindestens einjährigen praktischen Tä-

tigkeit in der Branche auf und bietet Module wie Arbeitsrecht, Finanzierung, Marketing und Controlling.

Danach steht auch diesen Absolventinnen und Absolventen die ganze Welt der Hotellerie offen.

Ob man sich nun direkt nach dem Abschluss der Sekundarstufe I oder nach einer Ausbildung für eine Karriere im internationalen Hotelgewerbe entscheidet – die Hotelfachschule Südliche Weinstraße bietet als eine von ganz wenigen Hotelfachschulen in Deutschland für beide Situationen einen individuellen Karriereweg an.

Eines ist dabei wiederum gemeinsam: das hohe Niveau des Kompetenzzentrums für Hotellerie.



Staatl. gepr. Hotelbetriebswirt/in
AEVO / Bachelor möglich

Assistent/-in Gastronomie
Staatlich geprüft

H O F A

HOTELFACHSCHULE SÜDLICHE WEINSTRASSE

67480 Edenkoben | Schillerstraße 1
Telefon 06323-94280 | Fax -980461
Hotelfachschule@bbs-suew.de
www.hofa-suew.de

Termine für eine Beratung oder einen individuellen Campus-Tag, um die Atmosphäre der Lerngruppen selbst zu erleben, können unter Tel. 0 63 23 / 9 42 80 vereinbart werden.

Berufe im Hotel- und Gaststättengewerbe

Das Hotel- und Gaststättengewerbe bietet engagierten und kontaktfreudigen jungen Menschen sechs interessante und zukunftsorientierte Berufe an. So organisiert man als **Hotelfachmann/frau** die gesamten Arbeitsabläufe eines Hotels, bearbeitet Buchungsanfragen und Reservierungen und sorgt für die Auslastung der Zimmer. Man plant Personaleinsätze, erstellt Angebote und führt Marketingmaßnahmen durch. Die Tätigkeitsfelder erstrecken sich über Empfang, Etage, Service, Küche und Büro.

Als **Hotelkaufmann/frau** bewegt man sich in allen Abteilungen eines Hotels, wobei der Schwerpunkt bei den kaufmännischen Prozessen liegt, also z.B. Buchhaltung, Einkauf und Personalwesen. Es werden Kostenkontrollen durchgeführt und Daten für die Kalkulation und Preisbildung ermittelt. Zumeist arbeitet man im Büro, ist aber auch am Empfang, auf der Etage und im Service tätig.

Restaurantfachleute kümmern sich um das Wohl der Gäste, empfehlen Speisen und Getränke und servieren sie. Sie planen und führen Veranstaltungen durch, organisieren die Serviceabläufe und erstellen Angebote und Rechnungen. Sie werden überwiegend in Restaurants und Hotels eingesetzt, wobei es auch die Möglichkeit gibt, in Kongresshallen, Kantinen oder Cateringunternehmen beschäftigt zu werden.

Als **Fachmann/frau für Systemgastronomie** ist man für die gesamte Organisation in einem Betrieb der Systemgastronomie verantwortlich, denn man setzt ein zentral gesteuertes Konzept um. So plant man den Personaleinsatz, organisiert Arbeitsabläufe, führt Kostenkontrollen und Marketingmaßnahmen durch und überwacht das Einhalten von Qualitätsstandards. Ebenso zählen Gästebetreuung und das Präsentieren von Produkten zu den vielseitigen Aufgaben. Die Fachleute für Systemgastronomie arbeiten vorwiegend in Gastrono-

mieketten und Cateringunternehmen, im Büro und in den Gast- und Verkaufsräumen.

Bei diesen vier Ausbildungsberufen dauert die Lehrzeit drei Jahre. Bei der **Fachkraft im Gastgewerbe** benötigt man nur zwei Jahre. Dieser Beruf ist gerade für alle jungen Leute interessant, die eine praktische Begabung für eine Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie haben. Die Fachkraft ist in allen Bereichen eines Betriebes einsetzbar, im Service, in der Küche, auf der Etage, in der Bar oder im Büro.

Der **Koch** lernt während seiner dreijährigen Ausbildung, Speisen aller Art herzustellen. Das beginnt bei der Planung und dem Einkauf der Lebensmittel und hört mit der Vorbereitung und Lagerhaltung noch lange nicht auf. Für Salate, Suppen, Fisch-, Fleisch- und vegetarische Gerichte, Beilagen und Desserts lernt man die Rezepte und Zubereitung. Der Koch stellt die Speisekarte zusammen und kalkuliert die Prei-

se. Oft wird im Schichtbetrieb gearbeitet sowie an Sonn- und Feiertagen. Man kann ins Ausland gehen oder mit einiger Berufspraxis zur Weiterbildung eine Hotelfachschule besuchen. Abschlüsse z.B. als staatlich geprüfter Betriebswirt, Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe, oder Hotelbetriebswirt sind möglich.

