



RESTAURANTFACHFRAU/-MANN FHG-MODELL MIT ZUSATZQUALIFIKATION



DAS ABITURIENTEN-MODELL DER FHG

Was macht man eigentlich in diesem Beruf?

Restaurantfachleute bedienen und betreuen Gäste, arbeiten im Restaurant, am Buffet und in der Bar. Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen, sie erstellen die Rechnung und kassieren. Die Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten ist ein weiterer Schwerpunkt dieses abwechslungsreichen Berufes.

Trifft dies auf Sie zu?

- Sie haben Abitur?
- Sie sind team- und kommunikationsfähig?
- Sie haben gute Umgangsformen?
- Sie haben ein rasches Auffassungsvermögen?
- Sie sind ein Organisations- und Verkaufstalent?

Dann ist Restaurantfachfrau/-mann im FHG-Modell genau die richtige Ausbildung für Sie!

Eine Ausbildung mit dem FHG als Karrierepartner – was bedeutet das?

Um es gleich vorweg zu nehmen: Eine Erfolgsgarantie können wir Ihnen nicht bieten. Aber Kenntnis und Erfahrung von und mit den "basics" zu haben, ist die wichtigste Voraussetzung für eine erfolgreiche Karriere in Hotellerie und Gastronomie. Mit dem FHG lernen Sie Spitzenbetriebe von Grund auf kennen. Das ist wichtig, denn ein Hotel oder Restaurant wird nicht vom Schreibtisch aus geführt. Wenn es in Ihrer späteren Karriere einmal um Verkauf, Vertrieb und Marketing geht, haben Sie praktisches Wissen davon, was Sie vertreiben und verkaufen.

Welche Voraussetzungen muss ich erfüllen?

Für die duale Ausbildung mit dem Abiturienten-Modell an der Landesberufsschule in Bad Überkingen benötigen Sie:

- Abitur
- einen Berufsausbildungsvertrag mit einem Betrieb, der den Besuch der Landesberufsschule Bad Überkingen vorsieht

Für die Karrierebegleitung des FHG benötigen Sie:

- einen Berufsausbildungsvertrag mit einem FHG-Mitgliedsbetrieb

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung dauert 3 Jahre. Eine Lehrzeitverkürzung gibt es nicht.

Ausbildungsinhalte

- Gastgeberfunktionen wahrnehmen
- Speisen und Getränke servieren
- Serviceabläufe organisieren
- Räume und Tafeln dekorieren
- Veranstaltungen und Festlichkeiten ausrichten
- Angebote gestalten
- Abrechnungssysteme einsetzen
- Service-, Speisen- und Getränkekunde





KLOSTER HORNBACH
für Leib und Seele

RESTAURANTFACHFRAU/-MANN FHG-MODELL MIT ZUSATZQUALIFIKATION



Die IHK-Zusatzqualifikation

An Stelle der Fachhochschulreife erwerben Sie parallel zur dualen Ausbildung eine IHK-Zusatzqualifikation. Deshalb entfällt an der Berufsschule für Sie der Unterricht in allgemeinbildenden Fächern wie Deutsch und Gemeinschaftskunde. Stattdessen belegen Sie zusätzlichen Unterricht in:

- Technologie (Arbeiten in der Küche, Bar, Warenkunde etc.),
- fachbezogenem Fremdsprachenunterricht (Englisch und Französisch)
- Einführung in EDV und Rechtskunde

Die IHK-Prüfung für Restaurantfachleute beinhaltet das Führen eines Verkaufs- und Beratungsgesprächs und fachpraktische Übungen am Tisch des Gastes.

Berufsschule

Der Unterricht findet in 48 Unterrichtswochen im Blockunterricht verteilt auf die drei Schuljahre in der Landesberufsschule Bad Überkingen statt.

Welche Abschlüsse gibt es beim Abiturienten-Modell?

- Im Abiturienten-Modell der dualen Ausbildung erwerben Sie drei Abschlüsse:
- Den Gesellenbrief im Rahmen des Ausbildungsrahmenplans
- Sie sind "Staatlich geprüfter Berufskollegiat Fachrichtung Hotellerie und Gastronomie"
- Die IHK-Zusatzqualifikation "Hotelmanagement und Küchen- und Service-Management"

Ausbildung fertig und dann?

Was sind die Karriere-Perspektiven?

- Karrieremöglichkeiten in Hotellerie und Gastronomie (Führungsverantwortung)
- Studium Hotel- & Gastronomie- und Tourismusmanagement an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg mit Abschluss Bachelor of Arts
- Einstieg ins 2. Jahr der Fachschule für Wirtschaft (Hotel- und Gaststättengewerbe)
- Einstieg ins 2. Jahr einer Hotelfachschule (nach Berufstätigkeit)
- Einstieg ins 2. Jahr der Berufsschule zum Erwerb der allgemeinen Hochschulreife
- Studium

HABT IHR FRAGEN
ZUR AUSBILDUNG?



KLOSTER HORNBACH
Im Klosterbezirk 2
66500 Hornbach
Sarah Klug
Tel.: 06338 - 91010-57
Fax: 06338 - 91010-89
marketing@kloster-hornbach.de

