

## Ausbildungsdauer

### 3 Jahre:

Hotel- und Restaurantfachleute,  
Koch, Fachleute für System-  
gastronomie, Hotelkaufleute

### 2 Jahre:

Fachkraft im Gastgewerbe

## Prüfungen

**Praktische Zwischenprüfung** nach  
einem Jahr der Ausbildung im  
Oktober oder März

**Schriftliche Abschlussprüfung**  
von Mai bis Juni oder November bis  
Januar

Koch: Technologie, Warenwirtschaft,  
Wirtschafts- und Sozialkunde

Hotelfachleute: Gästeempfang und  
Beratung, Marketing und  
Arbeitsorganisation, Wirtschafts- und  
Sozialkunde

Restaurantfachleute: Service,  
Restaurantorganisation, Wirtschafts-  
und Sozialkunde

Fachkraft im Gastgewerbe:  
Warenwirtschaft, Produkte und  
gastorientierte Dienstleistungen,  
Wirtschafts- und Sozialkunde

**Praktische Abschlussprüfung**  
Je nach Ausbildungsberuf werden  
verschiedene praktische Aufgaben  
abgeprüft

## Unterrichtsfächer

Fachtheorie, praktische Fachkunde,  
Betriebswirtschaft, Sozialkunde,  
Deutsch, Religion, Sport,

Englisch (alle 3 Jahre, für wKöche  
nur 10. Klasse),

Empfang und Etage und Marketing  
und Verkauf (Hotelfachleute 12),

Restaurant, Bar, Bankett  
(Restaurantfachleute 12)

Französisch als Wahlfach

## Unterrichtszeiten

Der Unterricht für alle gastgewerb-  
lichen Berufe ist als Blockunterricht  
organisiert:

10.Klasse: 14 Wochen für Köche  
15 Wochen restliche  
Ausbildungsberufe

11. Klasse/12. Klasse:  
je 9 Wochen in allen  
Ausbildungsberufen

### Unterrichtszeiten

(je nach Stundenplan)

Mo. bis Frei. 8<sup>10</sup> bis 16<sup>00</sup> Uhr

# BERUFSSCHULE MIESBACH

## Fachbereich Gastronomie

## Berufsausbildung im Gastgewerbe



**Staatliches Berufliches  
Schulzentrum Miesbach**

✉ Am Windfeld 9  
83714 Miesbach

☎ (0 80 25) 702-0

☎ (0 80 25) 702-444

✉ [bs@bsz-miesbach.de](mailto:bs@bsz-miesbach.de)

[www.bsz-miesbach.de](http://www.bsz-miesbach.de)

## Ausbildungsberufe

Koch  
Hotelfachfrau-/mann  
Restaurantfachfrau-/mann  
Fachkraft im Gastgewerbe  
Fachfrau-/mann für Systemgastronomie  
Hotelkauffrau-/mann

## Zugangsvoraussetzungen

Schulische Voraussetzung aller gastgewerblichen Berufe ist der Besuch der Mittelschule.

Angehende Hotel-Restaurant-fachleute und Fachkräfte im Gastgewerbe sollten Team- und Kommunikationsfähigkeit, gute Umgangsformen, Aufgeschlossenheit, Freude am Organisieren und Verkaufen, ein gepflegtes Erscheinungsbild, Vielseitigkeit sowie praktische Begabung aufweisen.

Angehende Köche sollten handwerkliches Geschick, feines Geschmacksempfinden und Kreativität, gute körperliche Verfassung, kalkulatorische Fähigkeiten und Teamfähigkeit mitbringen.

## Ausbildungsziel

Mit abgeschlossener, bestandener Prüfung vor der IHK (Gesellenbrief) stehen einem Arbeitsplätze in der ganzen Welt offen.

## Aufstiegsmöglichkeiten

**Köchinnen/Köche** können bis zum Küchendirektor oder zum Food & Beverage Manager aufsteigen. Fortbildungsmöglichkeiten bestehen beispielsweise zum Küchenmeister, Diätkoch, Fachlehrer, Tätigkeiten in der Lebensmittelbranche.

**Hotelfachleute** haben Aufstiegsmöglichkeiten in allen Abteilungen zum Abteilungsleiter, Hoteldirektor oder zur selbstständigen Führung eines Hotels.

Fortbildungsmöglichkeiten bestehen beispielsweise durch Meisterkurs, Hotelfachschule oder spezielle Fortbildungen (Sommelier...). Tätigkeiten, z.B. in der Tourismusbranche oder als Stewardess sind möglich.

**Restaurantfachleute** haben Aufstiegsmöglichkeiten in den Abteilungen Restaurant und Bar zum Abteilungsleiter, Restaurantdirektor oder zum Wirtschaftsdirektor (Food & Beverage - Manager). Fortbildungsmöglichkeiten bestehen beispielsweise durch Hotelfachschulen oder spezielle Fortbildungen wie zum Barkeeper, Sommelier, ebenso Meisterkurs, Meisterkurs mit Studium.

**Auslandaufenthalte** sind in allen Ausbildungsberufen üblich.

Staatl. Berufl. Schulzentrum Miesbach  
**Fachbereich Gastronomie**

