

# 1-jährige Hotelberufsfachschule – zertifizierte/r Serviceassistent/in

**Dauer:**  
1 Jahr

**Start:**  
Herbst

**Unterrichtssprache:**  
Deutsch

**Anmeldefrist:**  
Keine, Anmeldung jederzeit möglich

**Karriereoption:**

- Grundbildungsjahr aller gastgewerblichen Berufe
- Anschließend Möglichkeit auf eine verkürzte Ausbildung

**Voraussetzungen:**

- Mindestens Hauptschulabschluss
- Mindestalter 15 Jahre

**Die Ausbildung im Profil:**

Die 1-jährige Hotelberufsfachschule ist ideal für Schulabgänger/innen, die sich für Berufsfelder der Hotellerie oder Gastronomie interessieren und eine erste Qualifikation erwerben wollen.

Das Unterrichtskonzept bietet grundlegende Einblicke in die Arbeitswelt von Service, Küche, Rezeption und Etage und erlaubt in der Regel nach erfolgreicher Abschlussprüfung den Einstieg ins zweite Lehrjahr. Mit der praktischen Prüfung erwerben Sie außerdem die Zusatzqualifikation „zertifizierte/r Serviceassistent/in“. Der Besuch der 1-jährigen Hotelberufsfachschule bietet so eine berufsspezifische Orientierung, in der eigene Stärken erkannt werden und gezielt in die Karriereplanung eingebunden werden können.

**Programminhalte:**

Es werden die Lehrinhalte des Berufsgrundbildungsjahres und damit die theoretischen und praktischen Inhalte des ersten Ausbildungsjahres aller gastgewerblichen Grundberufe wie z.B. Koch/Köchin, Hotelkaufmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau oder Fachmann/-frau für Systemgastronomie vermittelt.

Besonderer Wert wird in diesem Lehrprogramm auf die berufspraktischen Fächer gelegt, in denen die Schüler/innen turnusmäßig in der Küche und Patisserie, im Service des Restaurants und der Dallmayr Café & Bar sowie am Empfang und im Housekeeping unterwiesen werden. Bewusst gefördert werden dabei Eigeninitiative, Eigenverantwortung und flexibles, selbstständiges Handeln. Ergänzt werden die praktischen Inhalte durch die theoretische Ausbildung in allgemeinbildenden, betriebswirtschaftlichen Themenbereichen und das Erlernen von gängigen Fremdsprachen.

Da im späteren Berufsleben Teamarbeit unerlässlich ist, fördern wir diese Fähigkeit gezielt durch Projektarbeiten.

**Zur Anmeldung benötigen wir:**

- ★ ein ausgefülltes und unterschriebenes Anmeldeformular
- ★ ein polizeiliches Führungszeugnis (im Original)
- ★ ein loses Passbild
- ★ einen tabellarischen Lebenslauf
- ★ ein Motivations Schreiben
- ★ eine Kopie des letzten Schulzeugnisses

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage [www.steigenberger-akademie.de](http://www.steigenberger-akademie.de)

Bitte kontaktieren Sie uns für ein persönliches Beratungsgespräch:

**Telefon: +49 (0)8651 96 66-55 • E-Mail: [studienberatung@campus-br.de](mailto:studienberatung@campus-br.de)**

## Fächerübersicht 1-jährige Hotelberufsfachschule

<b>Pflichtfächer</b>	<b>Wochenstunden 1. Semester</b>	<b>Wochenstunden 2. Semester</b>
Deutsch	2	2
Englisch (MK/LK)	4	4
Französisch (GK/LK)	4	4
Sozialkunde	2	2
Fachrechnen	2	2
EDV	2	2
Ernährungslehre	4	4
Getränk Kunde	2	2
Menükunde (in der Praxis)	4	4
Servicetheorie (in der Praxis)	6	6
Housekeeping	2	2
Betriebswirtschaftslehre	2	2
Ethik	1	1
<b>Summe</b>	<b>37</b>	<b>37</b>

<b>Praktischer Unterricht</b>	<b>Wochenstunden 1. Semester</b>	<b>Wochenstunden 2. Semester</b>
Speisenzubereitung oder	40	40
Service	40	40
<b>Summe</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

<b>Wahlfächer</b>	<b>Wochenstunden 1. Semester</b>	<b>Wochenstunden 2. Semester</b>
Italienisch	2	2
Spanisch	2	2
Buchführung	3	3
Hotel- und Gaststättenrecht	2	2
Touristisches Marketing	2	2

### **Abschlussprüfungen:**

Ernährung, Getränkekunde, Deutsch, Englisch, Betriebswirtschaftslehre, Praktische Prüfung

## **Finanzielle Unterstützung**

Wenn Sie bestimmte persönliche und finanzielle Voraussetzungen erfüllen, kann Ihre Aus- oder Weiterbildung an der Steigenberger Akademie staatlich finanziell gefördert werden. Erste Auskünfte erteilt das für Ihren Wohnsitz zuständige Amt für Ausbildungsförderung bzw. Arbeitsamt.

Falls Sie für Ihren Antrag auf staatliche Förderung eine Schulbescheinigung benötigen, stellen wir Ihnen diese gern aus, sobald Ihre unterschriebene Anmeldung bzw. Ihr Ausbildungsvertrag bei uns eingegangen ist.

### **BAföG**

BAföG ist die bekannteste staatliche Ausbildungsförderung. BAföG gibt es nicht nur für das Studium an Hochschulen, sondern auch für den Besuch anderer weiterführender Bildungsstätten wie der Steigenberger Akademie. Somit wird diese Ausbildungsförderung gemäß § 2 BAföG auch für den Besuch von Berufsfachschulen und alle Formen der beruflichen Grundbildung geleistet, deren Besuch eine abgeschlossene Grundausbildung nicht voraussetzt. Daher können Schüler der 1-jährigen Hotelberufsfachschule das sogenannte Schüler-BAföG beantragen.

Ein Hinweis vorab: Schüler/innen erhalten nur dann Förderung, wenn sie nicht bei den Eltern wohnen.

### **Stipendium der Steigenberger Akademie**

Die Ausbildung an unserer Akademie soll grundsätzlich für alle Interessenten möglich sein. Daher unterstützen wir Bewerber in Form von Stipendien (bis zu 50% der Unterrichtsgebühren), denen aus finanziellen Gründen eine Ausbildung an der Steigenberger Akademie nicht möglich ist. Voraussetzung hierfür sind hohe Motivation und das Potenzial, überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen.

Wenn Sie sich für ein Stipendium bewerben möchten, zählt Ihre finanzielle Situation genauso wie Ihr bisheriger schulischer/beruflicher Werdegang, Ihr soziales Engagement und Ihr zukünftiges Entwicklungspotenzial während der Ausbildung.

## **Gastronomie auf dem Campus Bad Reichenhall**

Die Schüler der Steigenberger Akademie werden im campuseigenen Restaurant durch qualitativ hochwertige Speisen versorgt.

Das komplett modernisierte Restaurant bietet Platz für circa 100 Gäste und wurde kreiert und eingerichtet vom Innenarchitekturbüro Arnold & Werner aus München, das u.a. das Leistungszentrum des FC Bayern München entworfen und realisiert hat.

Das Restaurant dient der gastronomischen Versorgung auf dem Campus sowie als Lehrrestaurant für die Hotelfachschüler der Steigenberger Akademie. Diese bekochen und bedienen die Gäste und ihre Mitschüler und erwerben dadurch praktisches Wissen und Fähigkeiten als festen Bestandteil der Ausbildung.

### **Vollverpflegung auf hohem Niveau**

Schüler der Steigenberger Akademie erhalten montags bis freitags Vollverpflegung im Restaurant und nehmen dort Frühstück, Mittag- und Abendessen ein. Am Wochenende können sich die Schüler von 10.00 bis 12.00 Uhr am Brunchbuffet im Restaurant bedienen.

Das Frühstück wird in Buffetform mit Selbstbedienung angeboten. Unsere Schüler können aus einem vielfältigen und gesunden Angebot wählen, das u.a. frische Brötchen und Brot, Marmelade, Nutella, eine wechselnde Auswahl an Wurst- und Käsesorten, Müslis sowie Fruchtsaft, frisches Obst und Joghurt umfasst.

Das Mittagessen wird meist mit Restaurantservice und Bedienung durch Hotelberufsfachschüler eingenommen. Hier umfasst das Angebot abwechslungsreiche Menüs, die Fleisch, Fisch oder vegetarische Gerichte beinhalten.

Das Abendessen wird als Buffet angeboten und bietet zum Ausklang des Tages sowohl kalte als auch warme Speisen für jeden Geschmack.

Die Kosten für die Vollverpflegung entnehmen Sie bitte der aktuellen Preisliste.

### **Ausstattung der Küche**

In der Küche unseres Restaurants haben unsere Hotelfachschüler ihren praktischen Unterricht und sammeln zusätzlich im täglichen Ablauf der Küche wertvolle Erfahrungen.

Unsere Küche ist mit modernster Küchentechnik ausgestattet und entspricht den neusten Richtlinien des HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points-Richtlinien – einem Qualitätsstandard für Küchen). Die Speisen werden durch Hotelfachschüler unter Anleitung von qualifizierten, in der gehobenen Gastronomie ausgebildeten Küchen- und Konditormeistern zubereitet. Die Küche verfügt ebenfalls über zehn voll ausgestattete Meister-Arbeitsplätze, die für die Meisterausbildung genutzt werden. In der Patisserie kreieren unser Konditormeister und unsere Schüler Pralinen, Gebäck sowie selbstgemachtes Eis für die Restaurantgäste.

### **Dallmayr Café & Bar**

Im Erdgeschoss des Campusgebäudes lädt die Dallmayr Café & Bar unsere Schüler zum Entspannen und Genießen ein. Das Angebot umfasst leckere Kaffeespezialitäten, kalte Getränke und saisonale Snacks. Im Sommer lädt die Terrasse zum Verweilen ein.

## **Campus Bad Reichenhall - Wohnen im Wohnheim**

Die Schülerinnen und Schüler der Steigenberger Akademie können im Wohnheim des Campus Bad Reichenhall wohnen. Hier finden sie Raum für Persönliches und leben in einer gemeinschaftlichen Atmosphäre mit ihren Mitschülern. Im Wohnheim wohnen die Schüler der Ausbildungsgänge in Doppelzimmer (bei Verfügbarkeit ist auch eine Unterbringung in Einzelzimmern möglich).

Alle Einzel- und Doppelzimmer im Wohnheim sind komplett möbliert. Zur Standardausstattung der Zimmer gehören:

- ★ Kleiderschrank
- ★ Bett mit Matratze
- ★ Schreibtisch und Schreibtischstuhl
- ★ Pinnwand
- ★ kleiner Kühlschrank
- ★ Waschbecken mit Spiegelschrank
- ★ TV-Anschluss
- ★ WLAN Anschluss

Den Bewohnern stehen eine Gemeinschaftsküche, ein gemeinsamer Aufenthaltsraum sowie nach Geschlechtern getrennte Bäder, Duschen und Toiletten zur Verfügung.

Zur Standardausstattung der Gemeinschaftsküche gehören:

- ★ Kühlschrank
- ★ Herd mit Backofen
- ★ Tiefkühlschrank
- ★ Mikrowelle
- ★ Geschirrspülmaschine
- ★ Küchenschränke
- ★ Esstisch und Stühle
- ★ Kaffeemaschine und Wasserkocher

Der gemeinschaftliche Aufenthaltsraum ist ausgestattet mit Fernseher, Video- und DVD-Player sowie gemütlichen Sofas.

Das Wohnheim bietet darüber hinaus:

- ★ Münzwaschmaschinen und Trockner
- ★ überdachte Abstellmöglichkeiten für Fahrräder

### **Betreuung im Wohnheim**

Neben der Hausaufgabenbetreuung und Unterstützung beim Lernen organisiert die Wohnheimleitung zudem Freizeitaktivitäten wie Bowling, Schlittschuhlaufen oder Spieleabende.

### **Kosten für Wohnen im Wohnheim**

Die Bewohner zahlen eine pauschale Semester- bzw. Jahresendmiete.

Diese beinhaltet:

- ★ die komplette Ausstattung der Zimmer und Gemeinschaftsräume
- ★ Heiz-, Wasser-, Strom- und alle sonstigen Nebenkosten

Der Vorteil ist: Pauschale Warmmieten garantieren eine nachzahlungsfreie Mietzeit. Ebenfalls bleibt die Komplettmiete im Wohnheim für den gesamten Mietzeitraum konstant – unabhängig von den stets steigenden Energiekosten. Im Vergleich zum privaten Wohnungsmarkt, bei dem die Betriebskosten oft zu einer zweiten Miete geworden sind, ist ein Platz im Wohnheim für viele Schüler eine günstige und komfortable Alternative.

Bitte beachten Sie, dass das Wohnheim während der Schulferien geschlossen ist.