

# Meister\*in im Gastgewerbe

**Dauer:**

ca. 14 Wochen in Vollzeit

**Unterrichtssprache:**

Deutsch

**Anmeldefrist:**

1. Dezember

**Start:**

Januar

**Abschluss:**

Geprüfte\*r Hotel-/ Küchen-/ Restaurantmeister der IHK für München und Oberbayern und die allgemeine Hochschulzugangsberechtigung

**Voraussetzungen:**

- ★ abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie bzw. Gastronomie
- ★ mindestens 36 Monate Berufserfahrung (Vollzeit)
- ★ IHK Ausbildereignungsschein

**für Bewerber ohne Berufsausbildung:**

- ★ mindestens 96 Monate Berufserfahrung (Vollzeit) in der Hotellerie bzw. Gastronomie
- ★ IHK Ausbildereignungsschein

**Der Meisterkurs im Profil:**

Der Meisterkurs bereitet auf die IHK-Prüfung zum Meister\*in im Gastgewerbe vor. Der Kurs kann in den folgenden drei Bereichen absolviert werden:

- ★ Küchenmeister
- ★ Restaurantmeister
- ★ Hotelmeister

Die Inhalte orientieren sich an den Empfehlungen der DIHK (Deutsche Industrie- und Handelskammer) und den einheitlichen Prüfungsanforderungen. Der Kurs gliedert sich in drei Teile:

- ★ wirtschaftsbezogene Qualifikation (z.B. Volks- und Betriebswirtschaft, Rechnungswesen, Recht und Steuern, Unternehmensführung)
- ★ handlungsspezifische Qualifikation (z.B. Führen und Fördern von Mitarbeitern, Beratung und Betreuung von Gästen, Planung und Kontrolle von Abläufen, Beschaffung und Pflege von Produkten, situationsbezogenes gastronomisches Fachgespräch)
- ★ fachpraktische Qualifikation

Ergänzt wird der Kurs durch einen einwöchigen praktischen Teil vor der Prüfung.

**Zur Anmeldung benötigen wir:**

- ★ das ausgefüllte und unterschriebene Anmeldeformular
- ★ ein Motivationsschreiben
- ★ ein polizeiliches Führungszeugnis (im Original)
- ★ zwei Passbilder
- ★ einen tabellarischen Lebenslauf
- ★ eine Kopie Ihres Gesellenbriefs
- ★ einen Nachweis über die Berufspraxis (Arbeitszeugnisse)

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

# Ausbildereignungskurs

**Dauer:**

2 Wochen in Vollzeit

**Start:**

Januar

**Unterrichtssprache:**

Deutsch

**Abschluss:**

Ausbildereignungsschein der IHK für München und Oberbayern (branchenübergreifend und lebenslang gültig)

**Anmeldefrist:**

1. Dezember

**Voraussetzungen:**

Abgeschlossene Berufsausbildung

**Der Ausbildungereignungskurs im Profil:**

Als Ausbilder im Betrieb erhalten Sie die Gelegenheit, genau dies zu tun. Ausbilder sind die Schnittstelle zwischen dem Unternehmen und den Auszubildenden. Leisten Sie einen entscheidenden Beitrag zur Zukunftsfähigkeit des Unternehmens und legen Sie den Grundstein für die berufliche Laufbahn des Unternehmensnachwuchses. Um dieser verantwortungsvollen Aufgabe gerecht zu werden, benötigen Sie die Ausbildung der Ausbilder. In dem branchenunabhängigen Kurs lernen Sie, wie Sie anschaulich berufsbezogenes Wissen vermitteln und den Ausbildungsablauf organisieren. Die abschließende Prüfung bei der IHK für München und Oberbayern stellt sicher, dass Sie über die didaktischen und organisatorischen Kompetenzen verfügen. Bereiten Sie die nächste Generation von Fachkräften optimal auf ihre Aufgaben vor.

Es wird berufs- und arbeitspädagogisches Wissen in folgenden Bereichen vermittelt:

- ★ Grundfragen der Berufsausbildung
- ★ Planung und Durchführung der Ausbildung
- ★ Rechtsgrundlagen der Ausbildung
- ★ Entwicklung der Jugendlichen in der Ausbildung

Die bestandene Ausbildungereignungsprüfung ist Voraussetzung für die praktische Meisterprüfung.

**Zur Anmeldung benötigen wir:**

- ★ das ausgefüllte und unterschriebene Anmeldeformular
- ★ zwei lose Passbilder (oder ein Bild elektronisch)
- ★ einen tabellarischen Lebenslauf
- ★ eine Kopie des Gesellenbriefs

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@stak-online.de](mailto:studienberatung@stak-online.de)**

## Finanzielle Unterstützung

Bei Erfüllung der vom Gesetzgeber erlassenen Voraussetzungen kann Ihre Aus- oder Weiterbildung an der Steigenberger Akademie staatlich finanziell gefördert werden. Erste Auskünfte erteilt das für Ihren Wohnsitz zuständige Amt für Weiterbildungsförderung bzw. die Agentur für Arbeit.

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

### Aufstiegs-BAföG

Das "Aufstiegs-BAföG" unterstützt die berufliche Aufstiegsfortbildung finanziell und erleichtert die Gründung von Existenzen. Es wird auf Grundlage des Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetzes (AFBG) vergeben und ist ein umfassendes Förderinstrument für die berufliche Fortbildung - grundsätzlich in allen Berufsberreichen unabhängig davon, in welcher Form sie durchgeführt wird (Vollzeit, Teilzeit, schulisch, außerschulisch, mediengestützt oder als Fernunterricht). Wer „Aufstiegs-BAföG“ beantragen möchte, darf noch nicht über eine berufliche Qualifikation verfügen, die dem angestrebten Fortbildungsabschluss mindestens gleichwertig ist. Eine Altersgrenze besteht nicht. Weitere Informationen unter [www.aufstiegs-bafoeg.de](http://www.aufstiegs-bafoeg.de) oder beim Landratsamt.

### Meisterbonus

Seit dem 1. September 2019 erhält jeder erfolgreiche Absolvent der beruflichen Weiterbildung zum Meister oder zu einem gleichwertigen Abschluss einen Meisterbonus in Höhe von 2.000 Euro. Eine Antragstellung ist nicht erforderlich, die Berechtigten werden von den zuständigen Stellen ermittelt. Voraussetzung ist, dass die Prüfung vor der fachlich und örtlich zuständigen Stelle im Freistaat Bayern abgelegt und von dieser das Zeugnis ausgestellt wurde. Hauptwohnsitz oder Beschäftigungsort müssen in Bayern liegen.

## 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 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 Kaffeespezialitäten, kalte Getränke und saisonale Snacks. Im Sommer lädt die Terrasse zum Verweilen ein.