

EINJÄHRIGE HOTELBERUFS- FACHSCHULE



Jetzt
anmelden!

Starten Sie Ihre Hotel-
karriere bei uns!


STEIGENBERGER
AKADEMIE
BAD REICHENHALL



DAUER:

1 Jahr in Vollzeit



UNTERRICHTSSPRACHE:

Deutsch



ABSCHLUSS:

Zertifizierte:r Serviceassistent:in

ANMELDEFRISTEN:

Ende Februar und Ende Juli, Nachmeldungen möglich



START:

März und September



VORAUSSETZUNGEN:

Mindestalter 15 Jahre und erfolgreicher Mittelschulabschluss (Hauptschule)

DIE AUSBILDUNG IM PROFIL:

- ideal für Schulabsolventen
- erste Qualifikation in den Berufsfeldern der Hotellerie, der Gastronomie und dem Tourismus
- grundlegende Einblicke in die Arbeitswelt von Service, Küche, Rezeption und Etage
- nach erfolgreicher Abschlussprüfung Einstieg ins zweite Lehrjahr möglich
- bietet eine berufsspezifische Orientierung, in der eigene Stärken erkannt werden und gezielt in die Karriereplanung eingebunden werden können

PROGRAMMINHALTE:

- Lehrinhalte des Berufsgrundbildungsjahres (theoretischen sowie praktischen Inhalte des ersten Ausbildungsjahres aller gastgewerblichen Grundberufe)
- Schwerpunkt auf den berufspraktischen Fächern (Küche, Service, Empfang und Housekeeping)
- Förderung von Eigeninitiative, Eigenverantwortung und flexiblem, selbstständigen Handeln
- Vermittlung von allgemeinbildenden und betriebswirtschaftlichen Inhalten
- Fremdsprachen: Englisch und Französisch
- Erlernen von Teamarbeit durch verschiedene Projekte

ZUSATZQUALIFIKATIONEN:

- Zusatzqualifikation zum „zertifizierte:n Serviceassistent:in“ durch eine fachpraktische Prüfung (praktischer und schriftlicher Teil)
- praktischer Teil: Arbeiten am Gast, Besteck- und Gläserkunde, Weinservice, Zubereiten von Irish Coffee und Crêpe Suzette, Filetieren von Fisch und Tranchieren von Hähnchen
- schriftlicher Teil: Servierregeln und -arten, Arbeitsabläufe, und Mise en place

ZUR ANMELDUNG BENÖTIGEN WIR:

- das ausgefüllte und unterschriebene Anmeldeformular**
- ein polizeiliches Führungszeugnis (max. 3 Monate alt)**
- ein loses Passbild**
- einen tabellarischen Lebenslauf**
- eine Kopie des letzten Schulzeugnisses**
- ein Motivationsschreiben**



FÄCHERÜBERSICHT DER AUSBILDUNG

PFLICHTFÄCHER	Wochenstunden 1. Semester	Wochenstunden 2. Semester
Deutsch	2	2
Englisch (GK/LK)	4	4
Französisch (GK/LK)	4	4
Politik und Gesellschaft	2	2
Fachrechnen	2	2
EDV	2	2
Ernährungslehre	4	4
Getränkkunde	2	2
Housekeeping	2	2
Betriebswirtschaftslehre	2	2
Ethik	1	1
SUMME	37	37

FACHPRAKTISCHER UNTERRICHT	Wochenstunden 1. Semester	Wochenstunden 2. Semester
Speisenzubereitung	40	40
Service, Rezeption, Housekeeping	40	40
Menükunde	4	4
Servicetheorie	6	6

WAHLFÄCHER	Wochenstunden 1. Semester	Wochenstunden 2. Semester
Italienisch	2	2
Spanisch	2	2
Buchführung	3	3
Hotel- und Gaststättenrecht	2	2
Touristisches Marketing	2	2

Abschlussprüfungen

Deutsch, Englisch, Betriebswirtschaftslehre, Ernährungslehre, Getränkekunde, Praktische Prüfung (Fachpraxis)



AUSBILDUNGSKOSTEN



STARTERPAKET

(obligatorisch)

- Anmelde- und Prüfungsgebühr
- Bekleidung
- Lernmaterial, Bücher

€ 1.210,-



PAKET „ALL INCLUSIVE“

- Unterrichtsgebühr
- Wohnheim (DZ)
- Vollverpflegung

€ 13.650,- *

*Nach Schulgeldersatz, im Moment beträgt dieser € 1.210,- gemäß BaySchFG vorbehaltlich der Genehmigung durch das Kultusministerium. Der Schulgeldersatz wird für jeden Schüler von der Schule beantragt und bei Genehmigung vom Kultusministerium an die Schule zu Gunsten des Schülers gezahlt. Erfolgt wider Erwarten eine Ablehnung durch das Kultusministerium, entfällt die Gutschrift. In diesem Falle ist die volle Unterrichtsgebühr zu zahlen. Ebenso wird im Falle eines vorzeitigen Schulabbruchs der Schulgeldersatz lediglich anteilig beantragt. Ratenzahlung auf Anfrage möglich.

SCHÜLER-BAFÖG:



staatliche Förderung



wird als Zuschuss gewährt, muss nicht zurückbezahlt werden



Altersgrenze bei 30 Jahren



deutsche Staatsbürgerschaft



Gerne beraten wir Interessierte zum Schüler-BAföG individuell und gehen auf die momentane Lebenssituation ein.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch!

Telefon: +49 (0)8651 96 66-55

E-Mail: studienberatung@stak-online.de



Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage:

steigenberger-akademie.de

