



Unterstützt wirst Du dabei von unserem Lehrerteam der Abteilung Gastronomie sowie den Ausbildungsbetrieben im Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern bei LIVE-Situationen mit Gästen in unserem Schulhotel „Hotel Zeughaus“.



**DEHOGA Bayern**



Titelfoto: © Yuri Arcurs – fotolia.com; Foto S.5: © Dmitry Bairachnyi – fotolia.com; DEHOGA Bayern

### **Staatliche Berufsschule 1 Ingolstadt**

Adolf-Kolping-Straße 11  
85049 Ingolstadt  
Fon +49 841 305 40-100  
Fax +49 841 305 40-199  
www.bs1in.de  
berufsschule.bs1in@t-online.de

#### **Sekretariat**

Mo, Di, Do	7.30 – 16.00 Uhr
Mi	7.30 – 10.30 Uhr 12.00 – 16.00 Uhr
Fr	7.30 – 14.00 Uhr

# Berufseinstiegsjahr Gastronomie



IT - BERUFSFACHSCHULE  
Adolf-Kolping-Straße 11 · 85049 Ingolstadt

# Berufe fürs ganze Leben

## Deine Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie!

Das 1-jährige Berufsvorbereitungsjahr ist ideal für Schulabgängerinnen und -abgänger, die sich für einen Beruf in Hotellerie und Gastronomie interessieren und eine erste Qualifikation erwerben möchten.

Wir bereiten Dich durch den Unterricht in den nachfolgenden Modulen darauf vor!

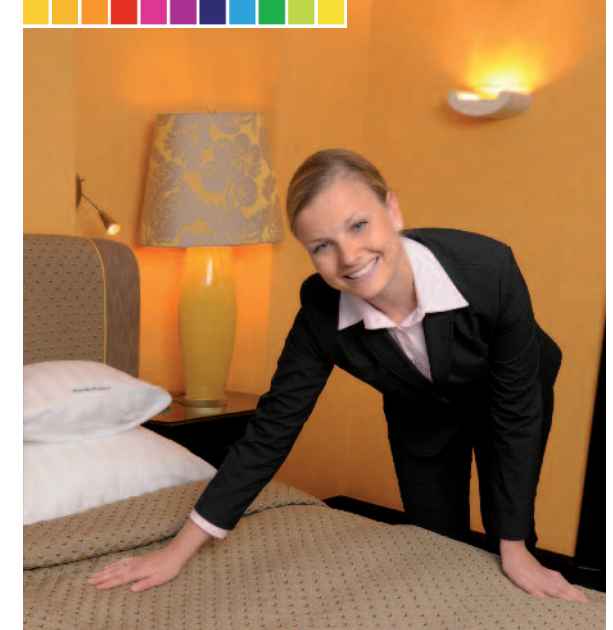
- Gäste empfangen und betreuen
- Speisen herstellen und anrichten
- Rezepte entwickeln
- Speisen und Getränke servieren
- Tischdekoration
- Gästezimmer herrichten
- Büroarbeiten organisieren



## Was bringt Dir das Berufseinstiegsjahr?

- Du erhältst einen ersten Einblick in die Arbeitswelt von Service, Küche, Etage der Hotellerie und Gastronomie.
- Du lernst Deinen künftigen Beruf vorab kennen.
- Du machst eine Schnupperlehre in einem Ausbildungsbetrieb.
- Ein DEHOGA-Ausbildungsbetrieb unterstützt Dich im Rahmen einer betrieblichen Patenschaft.
- Du verbesserst Deine Chancen auf einen Ausbildungsplatz.
- Der erfolgreiche Abschluss kann die Ausbildung verkürzen.
- Du kannst folgende Ausbildungsberufe der Gastronomie lernen:
  - Fachkraft im Gastgewerbe
  - Köchin/Koch
  - Restaurantfachfrau/-mann
  - Hotelfachfrau/-mann
  - Fachfrau/-mann für Systemgastronomie

Stand: 2011



## In welchen Fächern wirst Du unterrichtet?

Fachtheoretischer Unterricht	Wochenstunden
Ernährungslehre	4
Getränk Kunde	2
Betriebswirtschaft	2
Englisch	2

Fachpraktischer Unterricht	Wochenstunden
Speisenzubereitung	11
Restaurant-Service	6
Housekeeping	2
Büroorganisation	2

Allgemeinbildender Unterricht	Wochenstunden
Religionslehre	1
Sozialkunde	2
Deutsch	2