

DIE HÖHERQUALIFIZIERUNG OHNE BERUF SUNTERBRECHUNG

Ziel unserer Schule

Die Ausbildung an unserer Fachschule soll geeignete Fachkräfte des Hotel- und Gaststättengewerbes befähigen, leitende Funktionen wahrzunehmen.

Unsere Fachschule vermittelt Ihnen praxisrelevante Kenntnisse und Fertigkeiten, die Sie zu selbständig handelnden Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen mit innovativen Ideen qualifizieren.

Die Schwerpunkte der Ausbildung liegen in den Bereichen Food and Beverage, Service, Bankett, Empfang, Hausdamenbereich und Verwaltung.

Fünf Gründe sprechen für den Besuch unserer Schule:

- ★ die Qualifizierung zum Staatlich geprüften Gastronom zur Staatlich geprüften Gastronomin,
- ★ der Erhalt der Ausbildereignungsbefähigung,
- ★ der Abschluss des theoretischen Teils der Meisterprüfung,

Aufnahmevoraussetzungen

Hauptschulabschluss oder entsprechender Bildungsstand

Berufsschulabschluss

abgeschlossene Berufsausbildung im gastgewerblichen Bereich

Berufstätigkeit:

- Berufsabschluss und eine zweijährige Praxis im Hotel- und Gaststättengewerbe
- Fachkraft im Gastgewerbe und drei Jahre Anschlusspraxis
- Ohne abgeschlossene Berufsausbildung können Personen aufgenommen werden, die eine sechsjährige Tätigkeit in einem Ausbildungsberuf des Hotel- und Gaststättengewerbes nachweisen.

Unterrichtsorganisation, Abschluss, weitere Qualifikation

Der Besuch unserer Fachschule ist ohne Unterbrechung der Berufstätigkeit möglich, da der Unterricht in Teilzeitform an drei Nachmittagen in der Woche stattfindet.

Schulbeginn:

jährlich nach den Sommerferien (Saarland)

Unterricht:

Montag, Dienstag und Donnerstag
von 15:00 Uhr bis 19:40 Uhr.

Ferien:

Es gilt die Ferienordnung für die Schulen des Saarlandes.

Förderung:

Über mögliche Fördermaßnahmen informieren die Schule und das Arbeitsamt.

Abschluss:

„Staatlich geprüfter Gastronom“
„Staatlich geprüfte Gastronomin“

Weitere Qualifikation:

Küchen-, Restaurant- oder Hotelmeister/in, sofern die sonstigen Anforderungen der Industrie- und Handelskammer erfüllt sind.

Studentafel

Lernbereiche	Wochenstunden	
	Unterstufe	Oberstufe
Fachübergreifender Bereich		
Deutsch mit Rhetorik	2	1
Französisch / Englisch (Wahlpflicht)	1	2
Fachtheoretischer Bereich		
Unternehmensführung	2	2
Rechnungswesen	1	1
Datenverarbeitung	2	-
Rohstoff-, Speisen-, Menü- und Getränke-technologie	3	3
Fachpraktischer Bereich		
Fachpraxis in Küche, Restaurant und Hotelorganisation	2	3
Insgesamt	16	15

Anmeldung

Ihre Anmeldung richten Sie bitte an das Sekretariat der Schule:
Die erforderlichen Unterlagen ersehen Sie bitte aus dem Anmeldeformular.

Fachschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe
Am Mügelsberg 1
66111 Saarbrücken

Telefon (0681) 9334 - 200

Fax (0681) 9334 - 203

info@tgbbz2.de

www.tgbbz2.de

Technisch-gewerbliches Berufsbildungszentrum 2
Am Mügelsberg 1, 66111 Saarbrücken
Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001

TGBBZ | 2



Fachschule für das Hotel- und Gaststättenge- werbe (Hofa)

