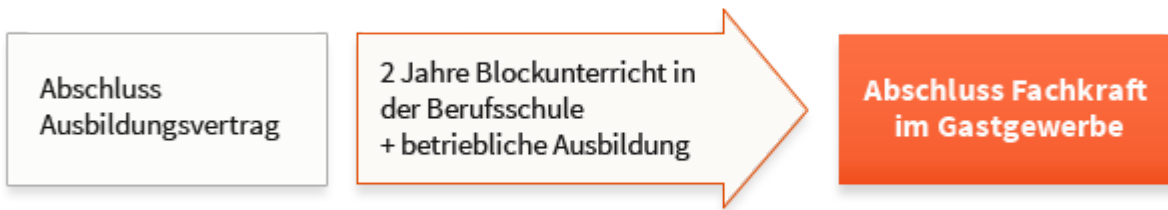


## Hauswirtschaftliche Berufsschule: Ausbildung Fachkraft im Gastgewerbe (HFG)



vereinfachte Darstellung des Ausbildungsweges

<b>Ziele</b>	Die Berufsschule vermittelt fachtheoretische Kenntnisse und vertieft die allgemeine Bildung.
<b>Zielgruppe</b>	Fachkräfte im Gastgewerbe sind in den Bereichen Restaurant, Büfett und Küche tätig. Gastorientiertes Handeln steht im Mittelpunkt.
<b>Besonderheiten</b>	Die Ausbildung erfolgt an zwei Lernorten: Blockunterricht (12 Wochen im Schuljahr) in der Berufsschule Praktische Berufsausbildung im Betrieb Weiterbildung: Fortsetzung der Ausbildung in einem dritten Ausbildungsjahr zum Restaurantfachmann/-frau oder Hotelfachmann/-frau.
<b>Dauer</b>	2 Jahre Teilzeit
<b>Voraussetzungen</b>	Vorlage eines Ausbildungsvertrages Erfüllung der allgemeinen Schulpflicht Hauptschul- oder Förderschulabschluss
<b>Aufnahmeverfahren</b>	Anmeldung durch den Betrieb

Unterrichtsfächer	Stundenzahl pro Woche
1. Allgemeine Fächer Religion Deutsch Gemeinschaftskunde Wirtschaftskunde	1 3 3 4
2. Berufsbezogene Fächer Produkte und gastorientierte Dienstleistungen Englisch Warenwirtschaft Technologiepraktikum	13 2 2 7
3. Wahlpflichtbereich Computeranwendung	3

**Prüfung** Berufsschulabschlussprüfung in Deutsch, Gemeinschaftskunde, Wirtschafts- und Sozialkunde, Produkte und gastorientierte Dienstleistungen, Warenwirtschaft.

**Abschluss** Abschlusszeugnis der Berufsschule in Verbindung mit dem erfolgreichen Abschluss der betrieblichen Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe.