

**„Karriere beginnt am ersten Tag der Ausbildung: die „basics“ zu kennen ist eine wichtige Voraussetzung dafür, später Verantwortung zu übernehmen oder ein Team zu leiten.“**

## FHG-Model mit Zusatzqualifikation für **Abiturienten**

### **FHG-Model - was ist das?**

In der heutigen Zeit wird es immer schwieriger Abiturienten/innen für eine Ausbildung zu interessieren. Nur wo erlernt man das praktische Fachwissen am besten? In einer Ausbildung!

Für die Hotellerie und Gastronomie bietet das FHG-Model die perfekte Lösung, denn man erlangt gleich zwei staatlich anerkannte Abschlüsse:

- IHK-Gesellenbrief als Koch/Köchin bzw. Restaurantfachmann/frau
- Zusatzqualifikation im „Küchen- und Servicemanagement“ (staatlich anerkannte IHK-Prüfung)

**Vorteil:** Da das Abitur bzw. die Fachhochschulreife Voraussetzung sind, fallen allgemeinbildende Fächer wie Deutsch oder Gemeinschaftskunde weg und werden durch fachspezifischere Themen ersetzt. Alle Köche und Restaurantfachleute gehen zusammen in eine Berufsschulklasse und erlernen dadurch von Anfang an fachübergreifende Inhalte des anderen Berufsbildes.

### **Chance für Ihre Zukunft:**

FHG-Absolventen haben garantierten Anspruch auf einen der begehrten Studienplätze an der DHBW Ravensburg!

### **Welche Berufe kann ich lernen?**

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau

### **Was sind die Aufnahmevoraussetzungen?**

- Abitur oder allgemeine Fachhochschulreife
- Berufsausbildungsvertrag (mit einem FHG-Mitgliedsbetrieb), der den Besuch an der Landesberufsschule Bad Überkingen vorsieht

### **Unterrichtsinhalte des FHG-Models?**

- Praktische Inhalte: Küche, Bar, Service, Vertrieb, Housekeeping, Betriebsorganisation
- Fachtheoretische Inhalte: Speisen- und Getränkekunde, Hygiene, Ernährungslehre, Gästeempfang, Marketing, Kalkulation, Kennzahlen, Controlling, Mitarbeiterführung, EDV, Rechtskunde, Bar- und Küchentechnologie
- Berufsbezogene Fremdsprachen (Fachenglisch und -französisch)

### **Was wird von unseren zukünftigen Auszubildenden erwartet?**

Das Wichtigste als Mitarbeiter in der Hotellerie und Gastronomie ist die Eigenschaft, Gastgeber zu sein. Alles andere kann im Lehrbetrieb sowie in der Berufsschule erlernt werden. Zeigen Sie also schon in Ihrer Bewerbung, dass Sie wie ein Spitzengastgeber ticken.

Dazu gehören:

- Leidenschaft, Gastgeber zu sein
- Selbstständigkeit und Mitdenken
- Flexibilität und die Bereitschaft, sich auch mal kurzfristig einzusetzen
- Und vor allem - Biss!

### **Wann beginnt die FHG-Ausbildung?**

Ihre Ausbildung in einem FHG-Betrieb beginnt grundsätzlich zwischen Mai und September.

### **Wie und wo findet die Ausbildung statt?**

Die duale Ausbildung im FHG-Model dauert insgesamt drei Jahre. Eine Lehrzeitverkürzung ist nicht möglich. Der praktische Teil findet in Ihrem Lehrbetrieb statt. Die Landesberufsschule „Paul-Kerschensteiner-Schule“ in Bad Überkingen ist der ideale Partner für den schulischen Part, denn sie gehört zu den besten Berufsschulen Deutschlands. Als Auszubildender mit Abitur haben Sie 36 Wochen Blockunterricht verteilt auf drei Schuljahre.

Zu der Berufsschule gehört eine moderne Küche, Serviceräume, eine Bar sowie ein lebensmitteltechnisches Labor. Besonders hervorzuheben ist das Schulkonzept, denn aktive und erfolgreiche Küchen- und Restaurantchefs haben die Unterrichtsinhalte mit konzipiert. Auch die Lehrer profitieren von ihrer langjährigen Praxiserfahrung in der Branche und sind somit keine reinen Theoretiker. Dies sind alles optimale Rahmenbedingungen für eine erfolgreiche Wissensvermittlung.

### **Wie viel verdiene ich als Azubi?**

Für Rheinland-Pfalz gilt: im 1. Lehrjahr € 650, im 2. Lehrjahr € 775, im 3. Lehrjahr € 925. (Stand Sommer 2017)