

Ausbildungsinhalte

- einfache Speisen und Getränke herstellen, anrichten und servieren
- Gasträume herrichten
- Waren lagern und Lagerbestände überwachen
- Verwaltungsarbeiten durchführen
- bei Verkaufsaaktionen mitwirken
- Reservierungen entgegennehmen
- Gäste empfangen und betreuen



Anfahrt und Kontakt

Anfahrt mit der Bahn:

Waiblingen ist mit den S-Bahnen S2 und S3 erreichbar. Fußweg zur Schule 10 Minuten.

Maria-Merian-Schule Waiblingen

Steinbeisstraße 4
71332 Waiblingen



Tel.: 07151-5003-200
Fax: 07151-5003-581
Mail: poststelle@maria-merian-schule.de
Web: www.maria-merian-schule.de



Maria-Merian-Schule Waiblingen
Berufliche Schulen des Rems-Murr-Kreises

Fachkraft im Gastgewerbe

H1FGT (Grundstufe)

H2FGT (Fachstufe I)



Arbeitsbereiche/ Berufsaussichten

Fachkräfte im Gastgewerbe sind schwerpunktmäßig in den Bereichen Restaurant, Büffet, Wirtschaftsdienst und Küche tätig.

Aufstiegsmöglichkeiten bei entsprechender Fortbildung.

Weiterbildungsmöglichkeiten:

einjährige Zusatzausbildung

- zum/zur Restaurantfachmann/-frau
- zum/zur Hotelfachmann/-frau
- zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie

oder:

Absolvierung spezifischer Seminare/Fachkurse für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Praktische Ausbildung/ dualer Partner

Die praktische Ausbildung findet im Ausbildungsbetrieb statt.



Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss oder Realschulabschluss
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- praktische Begabung

Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt durch den Ausbildungsbetrieb.

Die **Anmeldeformulare sowie die aktuellen Blockpläne** stehen unter **www.maria-merian-schule.de** bereit.

Unterricht

Die Berufsschule vermittelt fachtheoretische und fachpraktische Inhalte der Ausbildung im Rahmen des dualen Ausbildungssystems. Darüber hinaus erweitert sie die Allgemeinbildung.

An der Maria-Merian-Schule findet der Unterricht im Blockunterricht statt (12 Schulwochen im Schuljahr):

1. Ausbildungsjahr (Grundstufe): berufsfeldbreite Grundbildung
2. Ausbildungsjahr (Fachstufe I): berufliche Fachbildung

Unterrichtsfächer

Pflichtbereich

Allgemeiner Bereich

Religionslehre

Deutsch

Gemeinschaftskunde

Wirtschaftskompetenz

Fachlicher Bereich

Warenwirtschaft

Produkte und gastorientierte Dienstleistungen

Technologiepraktikum (Küche und Service)

Wahlpflichtbereich

Computeranwendung

Prüfung/Abschluss

Schriftliche Prüfung in den Fächern:

- Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
- Warenwirtschaft
- Wirtschaftskompetenz
- Deutsch
- Gemeinschaftskunde

Die praktische Prüfung wird von der zuständigen Industrie- und Handelskammer organisiert.