

## Ausbildungsinhalte

- Nahrungsmittel herstellen und zubereiten
- Professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
- ernährungsphysiologische, ökonomische Gesichtspunkte berücksichtigen
- Hygienevorschriften beachten
  
- Gastgeberfunktionen wahrnehmen
- Speisen und Getränke servieren
- Serviceabläufe organisieren
- Räume und Tafeln dekorieren
- Veranstaltungen und Festlichkeiten ausrichten
- Abrechnungssysteme einsetzen
- Service-, Speisen- und Getränkekunde
  
- Gasträume herrichten und kontrollieren
- Verkaufsgespräche führen und Angebote erstellen
- Hotelkasse führen
- Marketingmaßnahmen entwickeln, durchführen, kontrollieren
  
- Produkte präsentieren und verkaufen
- Qualitätsstandards sicherstellen
- Arbeitsabläufe organisieren
- Personaleinsatz planen und Personalvorgänge bearbeiten
- Betriebliche Kennzahlen auswerten

## 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](mailto:poststelle@maria-merian-schule.de)

Web: [www.maria-merian-schule.de](http://www.maria-merian-schule.de)



Maria-Merian-Schule Waiblingen

Berufliche Schulen des Rems-Murr-Kreises

## Koch/Köchin

## Restaurantfachmann/-frau

## Hotelfachmann/-frau

## Fachmann/-frau für

## Systemgastronomie

## H1KOT (Grundstufe)



## Arbeitsbereiche/ Berufsaussichten

### Weiterbildungsmöglichkeiten:

- Küchenmeister/in
- Diätkoch/in
- Restaurantmeister/in
- Hotelmeister/in
- Sommelier/ière
- Barmixer/in, Barmeister/in

## Praktische Ausbildung/ dualer Partner

Die praktische Ausbildung findet im Ausbildungsbetrieb statt.



## Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss oder Realschulabschluss
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- handwerkliches Geschick und Kreativität
- schnelle Auffassungsgabe
- kalkulatorische Fähigkeiten
- gute Umgangsformen

## Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt durch den Ausbildungsbetrieb.

Die **Anmeldeformulare sowie die aktuellen Blockpläne** stehen unter **[www.maria-merian-schule.de](http://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

Im zweiten und dritten Ausbildungsjahr werden die Auszubildenden an der Landesberufsschule in Bad Überkingen beschult.

## Unterrichtsfächer

### Pflichtbereich

#### Allgemeiner Bereich

Religionslehre

Deutsch

Gemeinschaftskunde

Wirtschaftskompetenz

Fachlicher Bereich

Warenwirtschaft

Produkte und gastorientierte Dienst-

Technologiepraktikum (Küche und Service)

#### Wahlpflichtbereich

Computeranwendung

## Prüfung/Abschluss

Am Ende des dritten Ausbildungsjahres findet die Abschlussprüfung statt.

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