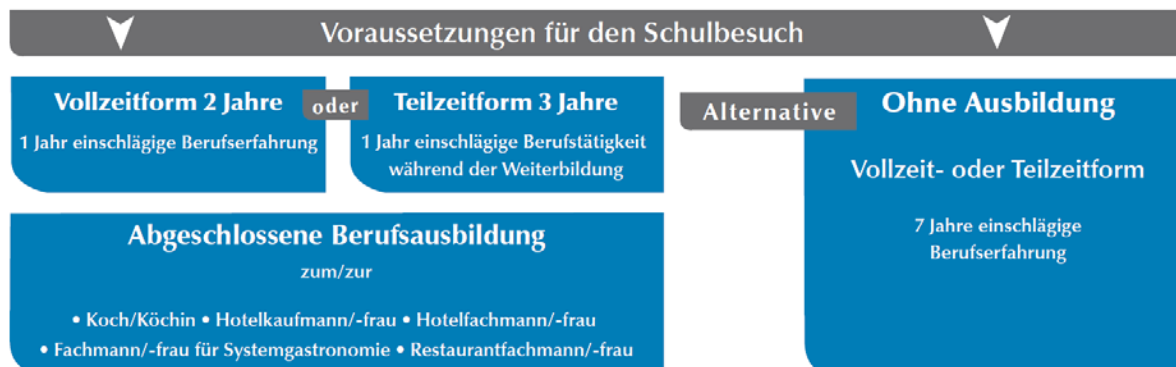


## Fachschule – Hotel- und Gaststättengewerbe – Zweijährig (Vollzeit), dreijährig (Teilzeit)

### Aufnahmevoraussetzungen

In die Fachschule - Hotel- und Gaststättengewerbe - kann aufgenommen werden:

- 1) Wer den Sekundarabschluss I - Realschulabschluss (oder einen anderen gleichwertigen Bildungsstand) und eine erfolgreich abgeschlossene einschlägige Berufsausbildung und eine mindestens einjährige einschlägige Berufstätigkeit (in der dreijährigen Form kann dieser Nachweis während der Schulzeit erfolgen) vorlegt.  
**oder**
- 2) Wer eine einschlägige Berufstätigkeit von mindestens sieben Jahren im Hotel- und Gaststättengewerbe und den Berufsschulabschluss oder einen anderen gleichwertigen Bildungsstand nachweist. Ein dem Berufsschulabschluss gleichwertiger Bildungsstand kann dabei auch durch eine entsprechende Feststellung der notwendigen Kenntnisse durch die aufnehmende Schule ersetzt werden.



### Abschlüsse

Mit dem Bestehen der Abschlussprüfung werden die **Fachhochschulreife** sowie Berufsbezeichnung „**Staatlich geprüfte(r) Betriebswirt(in) Hotel- und Gaststätten-gewerbe**“ erworben.

Die Teilnahme an der **Ausbildereignungsprüfung** ist möglich. Im Rahmen des Unterrichts dieser Fachschule wird auf die theoretische sowie praktische Prüfung, die vor der zuständigen Industrie- und Handelskammer abgelegt wird, vorbereitet.

### Förderung ist möglich!

Nähere Auskünfte zu Förderungen der Ausbildung (z.B. BaföG) erteilt die für den Wohnort zuständige Arbeitsagentur bzw. das Amt für Ausbildungsförderung.

## Kompetenzen

Aufbauend auf den jeweiligen beruflichen Erfahrungen bereitet die Hotelfachschule auf Aufgaben im mittleren und gehobenen Management, auf die Selbständigkeit oder ein mögliches Studium an einer Fachhochschule vor. Dazu gehören insbesondere:

- Problem- und projektorientierte Unterrichtsmethoden zur Förderung von Eigeninitiative und Selbstständigkeit
- Vertiefung der Sachkompetenz vor allem im sprachlichen und berufsbezogenen Bereich

## Unterrichtsinhalte / Unterrichtstage

*Berufsübergreifender Lernbereich mit den Fächern:*

- Deutsch/Kommunikation
- Erste Fremdsprache (Englisch)
- Zweite Fremdsprache (Spanisch)
- Politik

*Berufsbezogener Lernbereich*

Modul 1: Veranstaltungsmanagement anwenden und reflektieren

Modul 2: Betriebswirtschaftliche Daten aufbereiten

Modul 3: Unternehmensgründungsprozesse gestalten

Modul 4: Qualitätsmanagement für den Food-Bereich entwickeln

Modul 5: Personal rechtssicher, situationsangemessen und zielorientiert führen

Modul 6: Betriebliche Wertströme dokumentieren und analysieren

Modul 7: Berufliche Bildung im Betrieb systematisch fördern

Modul 8: Marketingkonzept entwickeln

Modul 9: Warenwirtschaftliche Abläufe für den Beverage-Bereich entwickeln und überprüfen

Modul 10: Kosten- und Leistungsrechnung anwenden und Handlungsmöglichkeiten im operativen Bereich gestalten

Modul 11: Anlassbezogene Lösungen in einer Projektarbeit entwickeln

Modul 12: optionale Lernangebote

Die berufsbegleitende Weiterbildung in **Vollzeitform** erfolgt derzeit an **vier Unterrichtstagen in der Woche**. In der **Teilzeitform** sind es **im ersten und dritten Jahr jeweils drei** Unterrichtstage, **im zweiten Jahr zwei Unterrichtstage** in der Woche.

## Schriftliche Prüfung

Es werden in folgenden Bereichen vier schriftliche Abschlussprüfungen mit einer Bearbeitungszeit von jeweils drei Zeitstunden durchgeführt:

- Modul 10: Kosten- und Leistungsrechnung anwenden und Handlungsmöglichkeiten im operativen Bereich gestalten
- Modul 5 oder Modul 8 oder Modul 9 können Prüfungsfächer sein
- Englisch oder Deutsch/Kommunikation
- Modul 11: Anlassbezogene Lösungen in einer Projektarbeit entwickeln

## Notwendige Unterlagen / Aufnahme

Für die Aufnahme in diese Schulform ist ein Antrag auf Aufnahme zu stellen. Das Formular kann unter [www.hotelfachschule.de](http://www.hotelfachschule.de) oder [www.bbs2-emden.de](http://www.bbs2-emden.de) heruntergeladen werden. Die Aufnahme wird durch die Schulleitung schriftlich bestätigt.