

### Berufsschulabschluss

Die Berufsschule endet mit dem Berufsschulabschluss. Dieser ist dem Sekundarabschluss I - Hauptschulabschluss nach Klasse 10 - gleichwertig. Der Erwerb des Sekundarabschlusses I - Fachoberschulreife - ist möglich.

### Prüfungen

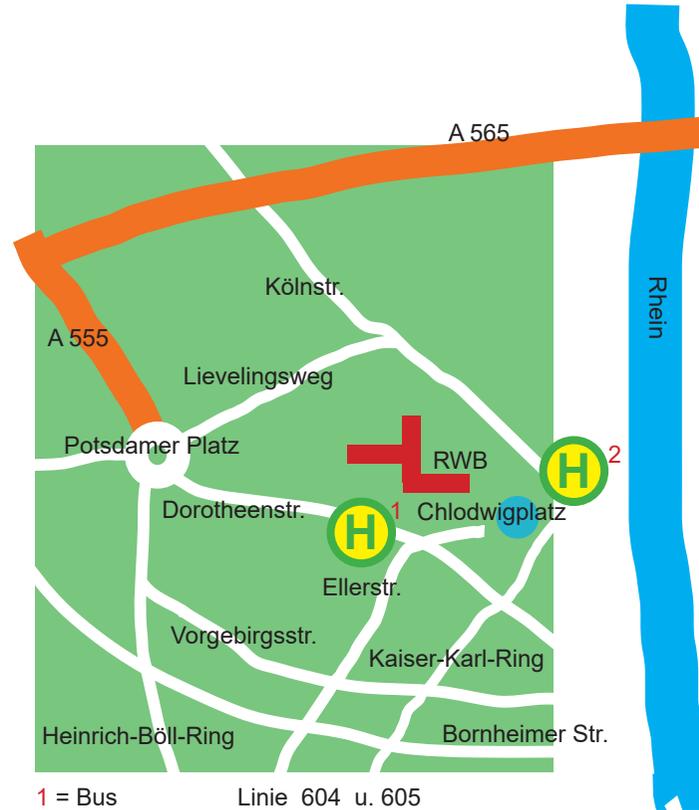
#### Zwischenprüfung:

Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes muss in der Mitte der Ausbildung eine Zwischenprüfung abgelegt werden.

#### Abschlussprüfung:

Die Abschlussprüfung wird zum Ende der Lehrzeit von der Industrie- und Handelskammer Bonn / Rhein-Sieg abgenommen und führt zum Erwerb des Berufsabschlusses.

Zuständig für die Prüfungen ist die Industrie- und Handelskammer Bonn / Rhein-Sieg  
Bonner Talweg 17  
D-53113 Bonn



1 = Bus Linie 604 u. 605  
2 = Straßenbahn Linie 61



### Weiterbildungsmöglichkeiten:

In den Ausbildungsberufen der Gastronomie existieren verschiedene Weiterbildungswege:

- Meisterkurse
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare
- Fremdsprachenkurse

Tel 0228 777067  
Fax 0228 777074  
Home [www.rwb-bonn.de](http://www.rwb-bonn.de)  
E-Mail [rwbkberufsschule@schulen-bonn.de](mailto:rwbkberufsschule@schulen-bonn.de)

Hotelfachleute  
Köchin / Koch  
Restaurantfachleute  
Fachleute für Systemgastronomie  
Fachkraft im Gastgewerbe  
Fachpraktiker Küche

Abteilung für Gastronomieberufe

**Die Ausbildung in den gastronomischen Ausbildungsberufen findet in kooperativer Form an den Lernorten Betrieb und Schule statt.**

**Lernort**

*Ausbildungsbetrieb*

Zuständig für die praktische Ausbildung sind die Ausbildungsbetriebe der Bundesstadt Bonn und des Rhein-Sieg Kreises. Auswahl und Ansprache möglicher Lehrbetriebe erfolgt durch die Bewerber selbst. Zwischen Auszubildenden und dem Auszubildenden entsteht ein Ausbildungsverhältnis, das von der zuständigen Stelle der IHK Bonn / Rhein-Sieg genehmigt wird.

*Ausbildungsschule*

Ziel des Unterrichts ist die Entwicklung beruflicher Handlungskompetenz. Die Ausbildungsinhalte werden praxisbezogen vermittelt.

**Ausbildungsberufe**

*Hotelfachleute*

Hotelfachleute sorgen dafür, dass sich Gäste vom Empfang bis zur Abreise wohl fühlen. Sie schenken Getränke aus, bedienen im Restaurant, richten Zimmer her oder bereiten Veranstaltungen vor. In allen Abteilungen eines Hotels können sie jederzeit mit Hand anlegen. Auch in der Verwaltung werden sie eingesetzt. Dort kümmern sie sich zum Beispiel um die Buchhaltung, die Lagerhaltung oder das Personalwesen.

*Köchin / Koch*

Überwiegend arbeiten Köche und Köchinnen in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen. Daneben sind sie in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost tätig. Darüber hinaus können sie ihre Kochkünste auf Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen unter Beweis stellen.

*Restaurantfachleute*

Restaurantfachleute bedienen Gäste in Gastronomiebetrieben. In erster Linie beraten sie bei der Auswahl von Speisen und Getränken, servieren und kassieren, aber sie bereiten auch größere Veranstaltungen vor. In Hotelbetrieben arbeiten sie außerdem im Etagenservice.

*Fachleute für Systemgastronomie*

Fachleute für Systemgastronomie setzen ein standardisiertes, zentral gesteuertes Gastronomiekonzept in allen Bereichen eines Restaurants um. Sie sorgen dafür, dass in ihrer Filiale Angebot und Qualität nicht von den festgelegten Regeln abweichen. Fachleute für Systemgastronomie arbeiten in Selbstbedienungsrestaurants, bei Fast-Food-Ketten sowie in Gaststätten und Restaurants, die ein standardisiertes Gastronomiekonzept umsetzen.

*Fachkraft im Gastgewerbe*

Fachkräfte im Gastgewerbe bedienen und betreuen Gäste in den verschiedenen Bereichen der Gastronomie und sorgen dafür, dass diese sich wohl fühlen. Sie schenken hinter der Theke Getränke aus, bedienen im Restaurant, bereiten Veranstaltungen vor und bauen Büfets auf, richten Hotelzimmer her, kümmern sich um die Wäsche und helfen in der Küche aus. Auch am Empfang und in der Verwaltung können sie eingesetzt werden.

*Fachpraktiker und Fachpraktikerinnen Küche*

Überwiegend arbeiten Fachpraktiker und Fachpraktikerinnen in den Küchen von gastronomischen Großbetrieben wie Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen. Dort unterstützen sie die Köche und Köchinnen. Beispielsweise bereiten sie Salate, Vorspeisen und Menükomponenten zu oder erledigen Zu- und Vorbereitungsarbeiten.

**Ausbildungsdauer**

3 Jahre, Fachkraft im Gastgewerbe 2 Jahre

**Lernfelder**

Die Ausbildungsberufe werden nach der Lernfelddidaktik in Lernfeldern und Lernsituationen unterrichtet.

**Fächer**

*Berufsbezogener Lernbereich:*

- Gastorientierung
- Produktentwicklung und -pflege
- Betriebsführung
- Wirtschafts- und Betriebslehre
- Fachsprache und Fremdsprache
- Veranstaltungsorganisation
- Personalorganisation

*Berufsübergreifender Bereich:*

- Deutsch/Kommunikation
- Religionslehre
- Sport/Gesundheitsförderung
- Politik/Gesellschaftslehre

**Unterrichtsorganisation**

1. Jahr: 2 Schultage pro Woche
  2. Jahr: 1 Schultag pro Woche
  3. Jahr: 1 Schultag pro Woche
- Die Unterrichtszeit ist jeweils von 8.15 Uhr - 15.15 Uhr.

**Ansprechpartner**

Frau Nick  
Frau Bartsch

