



KLOSTER HORN BACH  
für Leib und Seele



## DAS ABITURIENTEN-MODELL DER FHG

### *Was genau machen Köche und Köchinnen eigentlich?*

Köche verrichten alle Tätigkeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Dazu zählen handwerkliche Fertigkeiten und die Anwendung küchentechnischer Verfahren sowie die Planung und Kalkulation von Menüfolgen. Das Arbeitsgebiet umfasst ebenso die Erarbeitung von Menüvorschlägen und die Beratung von Gästen.

### *Trifft dies auf Sie zu?*

- Sie haben Abitur?
- Sie haben handwerkliches Geschick und sind kreativ?
- Sie arbeiten gerne im Team?
- Sie haben eine schnelle Auffassungsgabe?

*Dann ist Koch/Köchin im FHG-Modell genau die richtige Ausbildung für Sie!*

### *Eine Ausbildung mit dem FHG als Karrierepartner – was bedeutet das?*

Um es gleich vorweg zu nehmen: Eine Erfolgsgarantie können wir nicht bieten. Aber Kenntnis und Erfahrung von und mit den "basics" zu haben, ist die wichtigste Voraussetzung für eine erfolgreiche Karriere in Hotellerie und Gastronomie. Mit dem FHG lernen Sie Spitzenbetriebe von Grund auf kennen. Das ist wichtig, denn ein Hotel oder Restaurant wird nicht vom Schreibtisch aus geführt. Wenn es in Ihrer späteren Karriere einmal um Verkauf, Vertrieb und Marketing geht, haben Sie praktisches Wissen davon, was Sie vertreiben und verkaufen.

### *Welche Voraussetzungen muss ich erfüllen?*

Für die duale Ausbildung mit dem Abiturienten-Modell an der Landesberufsschule in Bad Überkingen benötigen Sie:

- Abitur
- einen Berufsausbildungsvertrag mit einem Betrieb, der den Besuch der Landesberufsschule Bad Überkingen vorsieht

### *Für die Karrierebegleitung des FHG benötigen Sie:*

- einen Berufsausbildungsvertrag mit einem FHG-Mitgliedsbetrieb

### *Wie lange dauert die Ausbildung?*

Die Ausbildung dauert 3 Jahre. Eine Lehrzeitverkürzung gibt es nicht.

### *Ausbildungsinhalte*

- Nahrungsmittel herstellen und zubereiten
- professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
- ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen
- Hygienevorschriften beachten
- Produkte präsentieren
- Gäste beraten





KLOSTER HORN BACH  
für Leib und Seele

## KOCH / KÖCHIN FHG-MODELL MIT ZUSATZQUALIFIKATION



### *Die IHK-Zusatzqualifikation*

An Stelle der Fachhochschulreife erwerben Sie parallel zur dualen Ausbildung eine IHK-Zusatzqualifikation. Deshalb entfällt an der Berufsschule für Sie der Unterricht in allgemeinbildenden Fächern wie Deutsch und Gemeinschaftskunde. Stattdessen belegen Sie zusätzlichen Unterricht in:

- Technologie (Arbeiten in der Küche, Bar, Warenkunde etc.),
- fachbezogenem Fremdsprachenunterricht (Englisch und Französisch)
- Einführung in EDV und Rechtskunde

Die IHK-Prüfung beinhaltet für Köche das Kochen eines mehrgängigen Menüs.

### *Welche Abschlüsse gibt es beim Abiturienten-Modell?*

Im Abiturienten-Modell der dualen Ausbildung erwerben Sie drei Abschlüsse:

- Den Gesellenbrief im Rahmen des Ausbildungsrahmenplans
- Sie sind "Staatlich geprüfter Berufskollegiat Fachrichtung Hotellerie und Gastronomie"
- Die IHK-Zusatzqualifikation "Hotelmanagement und Küchen- und Service-Management"

### *Berufsschule*

Der Unterricht findet in 48 Unterrichtswochen im Blockunterricht verteilt auf die drei Schuljahre in der Landesberufsschule Bad Überkingen statt.

### **Ausbildung fertig und dann?**

#### *Was sind die Karriere-Perspektiven?*

- Karrieremöglichkeiten in Hotellerie und Gastronomie (Führungsverantwortung)
- Studium Hotel- & Gastronomie- und Tourismusmanagement an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg mit Abschluss Bachelor of Arts
- Einstieg ins 2. Jahr der Fachschule für Wirtschaft (Hotel- und Gaststättengewerbe)
- Einstieg ins 2. Jahr einer Hotelfachschule (nach Berufstätigkeit)
- Einstieg ins 2. Jahr der Berufsschule zum Erwerb der allgemeinen Hochschulreife
- Studium

HABT IHR FRAGEN  
ZUR AUSBILDUNG?



KLOSTER HORN BACH  
Im Klosterbezirk 2  
66500 Hornbach  
Sarah Klug  
Tel.: 06338 - 91010-57  
Fax: 06338 - 91010-89  
marketing@kloster-hornbach.de

