

AUSBILDUNGSKONZEPT: JEDER LERNT ANDERS

Die Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe erfolgt an der ASIG I Berufsfachschule nach dem dualen Prinzip. Die parallele Vermittlung von Theorie und Praxis wird mit großer zeitlicher Nähe verwirklicht: Im wöchentlichen Wechsel erfahren die Auszubildenden theoretischen Unterricht in der Schule und Praxiseinheiten im Betrieb. So wird ein enger inhaltlicher Bezug mit Lernerfolg gewährleistet.

An der ASIG I Berufsfachschule stehen die Jugendlichen nicht alleine da. Jeder erhält eine persönliche Betreuung und fachpraktische Begleitung. Kleine Lerngruppen bieten Raum, verschiedene Kenntnis- und Entwicklungsstände zu berücksichtigen. Fehler sind erlaubt und werden aktiv in positive Lerneffekte umgesetzt, Prüfungen gezielt vorbereitet. Bei individuellem Bedarf kann die Ausbildungszeit durch eine Dehnungsphase auf drei Jahre verlängert werden.

Teamedanke und Erfolgserlebnisse bilden weitere wichtige Bausteine der Ausbildung. Die Jugendlichen lernen gemeinsam und unterstützen sich gegenseitig. Die Zusatzangebote „fit-to-learn“ wie Sport (Fußball, Cheerleader-Gruppe) und Medienarbeit (Computerkurse, Theatergruppe) bilden einen gesundheitsfördernden Ausgleich zu den Ausbildungsinhalten. Einen Beitrag zum Gemeinschaftsgefühl leisten ebenfalls die einheitliche Schulkleidung sowie gemeinsame Mahlzeiten (Frühstück und Mittagessen).



DIE PLUSPUNKTE

- Wöchentlicher Wechsel zwischen Schule und Betrieb
- Praxisbetriebe werden von ASIG gestellt
- Individuelle Förderung und persönliche Betreuung
- Gezielte Prüfungsvorbereitung
- Kleine Lerngruppen
- IHK-Abschluss
- Dehnungsphase möglich
- Zusatzangebote „fit-to-learn“ (Sport, Medienarbeit)
- Auslandspraktika realisierbar
- Einheitliche Schulkleidung
- Schüler-BAföG



KOMPETENT IN BERUFSAUSBILDUNG

ASIG konzentriert sich auf die Berufsorientierung, -vorbereitung und -ausbildung von jungen Menschen mit individueller Förderung. 2007 ist im Programm „Netzwerk Berliner Schülerfirmen“ die Berufsausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe an der ASIG I Berufsfachschule entwickelt worden. Das innovative Ausbildungskonzept steht ab 2009 allen Ausbildungssuchenden offen, die den Übergang von der Schule ins Erwerbsleben erfolgreich meistern möchten.



Standort

Zentral in Berlin-Wilmersdorf, erreichbar mit den U-Bahn-Linien U9 und U3, direkt an der U-Bahn-Station Spichernstraße.

Kontakt

Mo. – Do. 8.00 – 15.00 Uhr
Gabriele Ehrlich
Telefon: 030 4690540
E-Mail:
ehrich@asig-berlin.de

Arbeit-Schule-Integrations-Gesellschaft e.V.
ASIG I Berufsfachschule
– staatlich genehmigte Ersatzschule –
Meierottostraße 8 – 9
10719 Berlin

www.asig-berlin.de



FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Berufsausbildung
und individuelle Förderung

ASIG
BILDUNG & WIRTSCHAFT

ASIG
BILDUNG & WIRTSCHAFT



FACHKRAFT IM GASTGEWERBE: GASTRONOMISCHE AUSBILDUNG MIT POTENZIAL

Die Fachkraft im Gastgewerbe bedient und betreut Gäste in verschiedenen Bereichen der Gastronomie, so dass diese zufrieden oder sogar begeistert sind. Mit fachlichem Können und Geschick sowie ausgeprägtem Servicegedanken liegt es in ihren Händen, dass Gäste Gastfreundschaft im wahrsten Sinne des Wortes erleben.

Die neuen fachlichen Anforderungen und der kommunikative Umgang mit fremden Menschen stellen Jugendliche zu Beginn ihrer Berufslaufbahn häufig vor sehr große Herausforderungen. Hier setzt die ASIG I Berufsfachschule an: Ihr innovatives Ausbildungskonzept richtet sich an den Bedürfnissen von jungen Menschen aus. Auszubildende mit unterschiedlichen Fähigkeiten (Stärken wie Schwächen) und in verschiedenen Stadien ihrer persönlichen Entwicklung werden individuell gefördert und erreichen auf diese Weise einen erfolgreichen Abschluss.

Eine Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe bildet den Eintritt ins Erwerbsleben. Durch das vielfältige gastronomische Angebot in Berlin stehen regional sehr viele Arbeitsmöglichkeiten offen. Darüber hinaus suchen Tourismusregionen in ganz Deutschland und im Ausland dringend Fachkräfte. Je nach Neigung und Interesse oder auch betrieblicher Notwendigkeit sind Weiterqualifikationen in verschiedenen gastronomischen Feldern möglich.

BERUFSAUSBILDUNG: FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Berufsbild

Service rund um den Gast. Die Fachkraft im Gastgewerbe ist in den Bereichen Restaurant, Buffet, Wirtschaftsdienst und Küche tätig. Sie serviert Gästen Speisen und Getränke, erstellt Rechnungen. Am Buffet ist sie für den Ausschank von Heiß- und Kaltgetränken verantwortlich. Täglich sorgt sie für ein ansprechendes Herrichten und Dekorieren von Hotelzimmern und Gasträumen, auch bei Veranstaltungen. In der Küche werden von der Fachkraft im Gastgewerbe Speisen zubereitet. Verwaltungsaufgaben können hinzukommen, wie die Überwachung der Lagerbestände. Ihr Einsatzbereich sind Betriebe der Gastronomie wie Restaurants, Hotels, Kantinen, Cateringunternehmen, aber auch weiterreichend Ferienzentren, Sanatorien, Fitnessbetriebe, Bars und Imbisse.

Ausbildungsbeginn	31.08.2009
	08.02.2010
	23.08.2010

Voraussetzungen

- Mindestens Hauptschulabschluss
- Praktika während der Schulzeit
- Freundliches Auftreten, gute Umgangsformen
- Idealerweise Fremdsprachenkenntnisse

Aufnahmeverfahren

- Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugniskopien
- Vorstellungsgespräch
- Fach-Trainingstage bei der ASIG I Berufsfachschule



Ausbildungsdauer

2 Jahre, mit Dehnungsjahr (besonderes pädagogisches Konzept) 3 Jahre

Ausbildungszeiten

- 40 Stunden/Woche
- 50 % ASIG I Berufsfachschule/50 % Praxisbetrieb
- Dem Berufsfeld entsprechend ist ein Einsatz auch im Schichtdienst bzw. am Wochenende üblich.

Abschluss

Abschlussprüfung vor der Industrie- und Handelskammer (IHK) zu Berlin

Schulgeld

295,- € pro Monat

darin enthalten:

Kosten für Tages-Exkursionen, Messen, Projekte u. ä., Prüfungsgebühren der IHK, Versicherungen

nicht enthalten:

Lehrbücher, Arbeitsmittel, Berufs- und Schulkleidung, tägliche Mahlzeiten, Gesundheitszeugnis, mehrtägige Fahrten (Camps), Auslandspraktika

Förderung

Förderung nach BAföG (Schüler-BAföG), Informationen unter www.bafoeg.bmbf.de

Ausbildungsinhalte

Berufsübergreifender Ausbildungsbereich:

- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Fremdsprachen im Gastgewerbe
- Mathematik/EDV
- Deutsch/Kommunikation

Berufsbezogener Ausbildungsbereich:

- Arbeiten in der Küche
- Arbeiten im Service
- Arbeiten im Magazin
- Beratung und Verkauf im Restaurant und Hotel
- Marketing
- Wirtschaftsdienst
- Warenwirtschaft

Fachpraxis:

Praktika in Gastronomiebetrieben

Weiterqualifikationsmöglichkeiten

Mit einem zusätzlichen Ausbildungsjahr zum/zur:

- Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Hotelkaufmann/Hotelkauffrau
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- Koch/Köchin

