

Zusatzqualifikationen

Zusatzqualifikationen schaffen für qualifizierte und engagierte junge Menschen positive Anreize, sich für eine Ausbildung in der Hotellerie & Gastronomie zu entscheiden. Abiturienten haben die Möglichkeit, sich während der Ausbildung durch Zusatzqualifikationen den Grundstein für eine weitere Karriere zu legen.

Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement (Baden-Württemberg Modell)

Voraussetzungen

- ✓ Abitur*
- ✓ Großes persönliches Engagement und Dienstleistungsbereitschaft
- ✓ Anstreben einer Ausbildung **zum/zur Restaurantfachmann/-frau oder zum/zur Koch/Köchin**

Relevante Fakten

- ✓ Keine Lehrzeitverkürzung möglich
- ✓ Ausbildungsvertrag enthält Berufsbezeichnung: Restaurantfachmann/-frau oder Koch/Köchin mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement
- ✓ Ausbildungsbeginn nur im Herbst möglich → Abschlussprüfung zum Sommertermin
- ✓ Kein Deutsch-, Gemeinschaftskunde- und Religionsunterricht, dafür **zusätzliche Ausbildungsinhalte:** EDV, Rechtskunde, fachbezogener Fremdsprachenunterricht und vermehrte berufsspezifische Inhalte in beiden Berufen (Arbeiten in der Küche und Service, Warenkunde etc.)
- ✓ **2 Prüfungen:** a) reguläre IHK-Abschlussprüfung mit Gehilfenbrief
b) schriftliche und praktische Zusatzprüfung (IHK)
- ✓ Informationen: www.landesberufsschule.de
www.fhg-ev.de (Verein der Förderer der Hotellerie und Gastronomie)
- ✓ Zusatzqualifikation wird an der Landesberufsschule Bad Überkingen angeboten

* Zulassung auch mit Fachhochschulreife möglich, Antrag mit Schulzeugnis und Lebenslauf an Berufsschule notwendig

Immer auf dem neuesten Stand
www.ausbildung.dehogabw.de