

GASTRO LIVE!

Berufsorientierung
à la carte



2022/23



Herzlich willkommen!



Editorial

Liebe Lehrkräfte,
liebe Schülerinnen und Schüler,
liebe Eltern,



DIE WAHL DES RICHTIGEN BERUFES IST EINE DER WICHTIGSTEN ENTSCHEIDUNGEN IM LEBEN EINES JUNGEN MENSCHEN.

Bei über 320 verschiedenen Ausbildungsberufen sowie zahlreichen vollzeitschulischen Bildungsgängen und Studienmöglichkeiten fällt es jedoch oft schwer, den Überblick zu behalten und die richtigen Weichen für die persönliche Zukunft zu stellen.

Aus diesem Grund spielt eine möglichst frühzeitige Berufsorientierung in den Schulen eine wichtige Rolle. Jugendliche sollten dabei vor allem die Möglichkeiten erhalten, direkte und authentische Einblicke in die jeweiligen Berufsbilder und die verschiedenen Branchen nehmen zu können. So können die Schülerinnen und Schüler die eigenen Talente und Interessen besser erkennen, sich für einen Beruf begeistern und ihre Berufswahl bewusst treffen.

In diesem Sinne möchte der HOGA-Arbeitskreis Rems-Murr – eine Initiative der ausbildenden Unternehmen aus der Hotellerie und Gastronomie, der Maria-Merian-Schule, der Agentur für Arbeit Waiblingen und der IHK-Bezirkshammer Rems-Murr – die Berufsorientierung an den Schulen aktiv unterstützen. In der vorliegenden Broschüre haben wir einen bunten Strauß an interessanten Angeboten zusammengestellt, die es Schülerinnen und Schülern ermöglichen, die vielfälti-

gen und abwechslungsreichen Tätigkeiten und Berufe in der Hotellerie und Gastronomie praxisnah zu erleben. Die Teilnehmenden lernen beispielsweise, wie man eine Party professionell plant oder einen Festtisch fachlich korrekt eindeckt. Sie erhalten spannende Einblicke hinter die Kulissen eines Hotelbetriebs, erleben den Arbeitsalltag in einer Küche und können sich aus erster Hand über die verschiedenen Ausbildungsberufe und die attraktiven Karrierechancen in der Hotellerie und Gastronomie informieren.

Die angebotenen Aktivitäten können ganz einfach gebucht werden, sind kombinierbar und lassen sich bei Bedarf individuell anpassen: Wählen Sie – zum Beispiel im Rahmen der beruflichen Orientierung an Ihrer Schule – das passende Modul aus. Stimmen Sie mit der Kontaktperson im jeweiligen Unternehmen die Inhalte, Personenzahl und Termine ab. Und schon kann das gastronomische Praxiserlebnis beginnen.

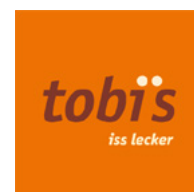
Ich lade alle Schülerinnen und Schüler, Eltern und Lehrkräfte dazu ein, dieses Angebot zu nutzen und die faszinierende Welt der Gastronomie kennenzulernen. Sie alle sind uns sehr herzlich willkommen!

Ihr 

Claus Paal

Präsident der IHK Bezirkshammer Rems-Murr

Beteiligte Unternehmen und Einrichtungen



Inhaltsverzeichnis

Tischlein deck dich	6
Ich gebe eine Party	8
Der etwas andere Blick hinter die Kulissen	10
Schnuppertag in der Küche	12
Knigge bei Tisch	14
Weinkunde Seminar	16
Wie gründe ich mein eigenes Unternehmen?	18
Berufsperspektiven als ...	20
Kombination von Angeboten	22
„Food around the world“	24
Praktikum	26
Bewerbungstraining	27
Ausbildungsbotschafter	28
Ausbildungsangebote in der Gastronomie	29
IHK-Fortbildungsangebote	30
Ansprechpartner bei Ausbildungsfragen	30
Schlusswort	31

Obwohl aus Gründen der Lesbarkeit im Text die männliche Form gewählt wurde, beziehen sich die Formulierungen auf Angehörige aller Geschlechter.



Tischlein deck dich

In gehobenen Restaurants sehen die Tischdecken immer besonders ordentlich aus.

DIE SERVIETTEN sind elegant gefaltet und ein ganzes Sortiment Besteck erwartet den Gast. Der Anblick ist beeindruckend, doch was steckt dahinter? Wie genau deckt man einen Tisch fachlich korrekt ein?

In dieser Veranstaltung decken die Schüler gemeinsam mit dem Veranstalter einen Festtisch ein. Schritt für

Schritt lernen sie dabei die dafür geltenden Regeln und können alles gleich selbst ausprobieren. Angefangen beim Molton und dem richtigen Auflegen des Tischtuchs, über das Tischdecken mit Geschirr und Besteck, bis zum Falten von Servietten. Auch welches Besteck für welchen Gang verwendet wird sowie ein paar wichtige Service-regeln werden vom Veranstalter erklärt.



Foto: Lamm Hebsack



Foto: Zum Ochsen



Ziel

Die Schüler können anschließend einen Festtisch fachlich korrekt eindecken. Das Szenario ist ein 3- bis 5-Gänge-Menü inklusive der korrespondierenden Getränke.



Ort

Die Veranstaltung findet im Unternehmen statt. Auf Wunsch kann diese auch in Kombination mit einer kurzen Hausführung durchgeführt werden.



90 Minuten



Maximal 25 Personen



Keine

Buchen Sie das Angebot bei einem dieser Unternehmen:

Hotel Restaurant Lamm Hebsack

Winterbacher Str. 1
73630 Remshalden
Tel.: 07181 45061
info@lamm-hebsack.de
Kontakt: Sylvia Polinski

Hotel Landgut Burg

Landgut Burg 1
71384 Weinstadt
Tel.: 07151 99330
info@landgut-burg.com
Kontakt: Dorothea Kindt

Zum Ochsen

Kirchstraße 15
71394 Kernen im Remstal
Tel.: 07151 94360
i.jeggle@ochsen-kernen.de
Kontakt: Ilka Jeggle

Die Angebote können nach Rücksprache mit dem jeweiligen Veranstalter individuell angepasst werden.



Ich gebe eine Party

Ich gebe eine Party für Freunde. Was muss ich bedenken?
Was muss ich vorbereiten?

IN **DIESER VERANSTALTUNG** lernen die Schüler am Beispiel einer Party für Freunde, wie man ein Event plant. Dabei besteht die Veranstaltung aus drei Teilen. Im ersten Teil wird der Ablauf für die Party geplant. Hier spielen Punkte wie zeitlicher Rahmen, Gestaltung der Einladungen, Bestuhlung und Einkaufslisten eine Rolle.

Im zweiten Teil bereitet der Veranstalter gemeinsam mit den Schülern Party-Häppchen zu. Im letzten Teil ist ein gemeinsames Abschlussessen vorgesehen.



Ziel

Die Schüler können nach der Veranstaltung eine Party oder ein Event planen und haben verstanden, worauf sie achten müssen, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Sie lernen außerdem selbst Häppchen vorzubereiten.



Ort

Die Veranstaltung kann in der Schule oder im jeweiligen Unternehmen stattfinden.



Was muss vorhanden sein?

Alle Materialien werden vom Veranstalter mitgebracht.



Foto: Lamm Hebsack



90 Minuten



Maximal 25 Personen



Keine

Buchen Sie das Angebot bei diesem Unternehmen:

Hotel Restaurant Lamm Hebsack

Winterbacher Str. 1
73630 Remshalden
Tel.: 07181 45061
info@lamm-hebsack.de
Kontakt: Sylvia Polinski

Die Angebote können nach Rücksprache mit dem jeweiligen Veranstalter individuell angepasst werden.

Der etwas andere Blick hinter die Kulissen

DIE VERANSTALTUNG besteht aus einer ausführlichen Führung durch das Unternehmen. Dabei lernen die Schüler auf ihrem Rundgang verschiedene Stationen kennen. Diese Stationen orientieren sich an denen eines Gastes. In einem Hotel geht es beispielsweise erst zur Rezeption, dann auf ein Hotelzimmer und später ins Restaurant. Dabei erklären die Veranstalter bei jeder Station, welche Ar-

beitsschritte jeweils im Hintergrund laufen. Ein- und Auschecken, Housekeeping, Warenlagerung, Kochen etc. Alle Prozesse werden auf der Tour beleuchtet. Der Fokus liegt dabei auf der Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Abteilungen und dem Teamwork. Die Schüler bekommen einen Ausblick, was auf sie zukommt, wenn sie sich für die Arbeit in der Gastronomie oder Hotellerie entscheiden.



Ziel

Die Schüler wissen nach der Veranstaltung, wo im Hotel oder Restaurant was passiert und welche Arbeitsschritte im Hintergrund ablaufen. Zudem sollen die Schüler ein besseres Verständnis dafür bekommen, welche Charaktereigenschaften und Fähigkeiten sie für einen Beruf in der Gastronomie und Hotellerie mitbringen sollten.



Ort

Die Veranstaltung findet im Unternehmen statt.



Foto: Lamm Hebsack



Foto: Maritim Stuttgart



Foto: Birkenhof



Was muss vorhanden sein?

Gerne können die Schüler eine Liste mit Fragen vorbereiten, was sie gerne sehen und wissen wollen.



90 Minuten



Maximal 25 Personen



Keine

Buchen Sie das Angebot bei einem dieser Unternehmen:

Hotel Restaurant Lamm Hebsack

Winterbacher Str. 1
73630 Remshalden
Tel.: 07181 45061
info@lamm-hebsack.de
Kontakt: Sylvia Polinski

Landgasthof BIRKENHOF

Schlichenhöfle 2
71566 Althütte-Schlichenhöfle
Tel.: 07183 41894
info@schlichenhoehle.de
Kontakt: Jutta Strohbeck

Maritim Hotel Stuttgart

Seidenstraße 34
70174 Stuttgart
Tel: 0711 942-1108
personalabteilung.stu@maritim.de
Kontakt: Sara Hoffmann

Zum Ochsen

Kirchstraße 15
71394 Kernen im Remstal
Tel.: 07151 94360
i.jeggle@ochsen-kernen.de
Kontakt: Ilka Jeggle

Die Angebote können nach Rücksprache mit dem jeweiligen Veranstalter individuell angepasst werden.

Schnuppertag in der Küche

DIE VERANSTALTUNG vermittelt den Schülern einen Eindruck, wie in einer Gastronomieküche gearbeitet wird. Zu Beginn erhalten die Schüler eine kleine Kostprobe aus der Küche. Während die Schüler den Snack genießen, erklärt der Veranstalter die unterschiedlichen Stationen und Abläufe, die bei der Verarbeitung von Lebensmitteln zu Gerichten wichtig sind.

Im Anschluss dürfen die Schüler selbst bei der Zubereitung der Speisen mithelfen und den Köchen über die Schulter schauen.



Foto: Hirsch Hotelbetriebs GmbH



Ziel

Die Schüler wissen nach der Veranstaltung wie eine Gastronomieküche aufgebaut ist, welche Arbeitsschritte bei der Verarbeitung von Lebensmitteln wichtig sind und wie der Arbeitsalltag in der Küche aussehen kann.



Ort

Die Veranstaltung wird im Unternehmen durchgeführt.



Alle Materialien werden vom Veranstalter gestellt.



120 Minuten



Maximal 10 Personen



Keine

Buchen Sie das Angebot bei einem dieser Unternehmen:

Hirsch Hotelbetriebs GmbH
Stuttgarter Str. 7
73760 Ostfildern
Tel.: 0711 441300
hk@hirsch-hotel.com
Kontakt: Heike Kauderer

Zum Ochsen
Kirchstraße 15
71394 Kernen im Remstal
Tel.: 07151 94360
i.jeggle@ochsen-kernen.de
Kontakt: Ilka Jeggle

Die Angebote können nach Rücksprache mit dem jeweiligen Veranstalter individuell angepasst werden.



Knigge bei Tisch

Gute Tischmanieren haben eine große Auswirkung auf den persönlichen Eindruck des Gegenübers.

D **ESHALB SIND** die richtigen Tischmanieren als gutes Benehmen bei Tisch sowohl für den Gastgeber als auch für den Gast unerlässlich. Bei dieser Veranstaltung erfahren Schüler die wichtigsten Regeln, die bei einem gemeinsamen Essen beachtet werden sollten.

Es wird der Umgang mit Besteck und Servietten, Gläsern und den unterschiedlichen Speisen anhand eines 3-Gänge-Menüs erklärt und geübt. Auch das Verhalten bei Tisch ist hierbei ein wichtiges Thema.



Ziel

Die Schüler kennen nach dem Seminar die grundlegenden Verhaltensregeln bei Tisch, können an einer eingedeckten Tafel sicher mit Besteck, Servietten und Gläsern umgehen und beachten die wichtigsten Benimmregeln.



Ort

Die Veranstaltung findet im Unternehmen statt.



Was muss vorhanden sein?

Alle Materialien werden vom Veranstalter organisiert. Von den Teilnehmern wird eine dem Anlass entsprechende, gepflegte Kleidung erwartet.



Foto: Zum Ochsen



150 Minuten



Mindestens 10, maximal 30 Personen



15,00 Euro für ein 3-Gänge-Menü + 3,50 Euro Getränkepauschale pro Person

Buchen Sie das Angebot bei einem dieser Unternehmen:

Hotel Landgut Burg
Landgut Burg 1
71384 Weinstadt
Tel.: 07151 99330
info@landgut-burg.com
Kontakt: Dorothea Kindt

Zum Ochsen
Kirchstraße 15
71394 Kernen im Remstal
Tel.: 07151 94360
i.jeggle@ochsen-kernen.de
Kontakt: Ilka Jeggle

Die Angebote können nach Rücksprache mit dem jeweiligen Veranstalter individuell angepasst werden.

Weinkunde Seminar

D **IESES ANGEBOT** ist als Praxisveranstaltung konzipiert, in der nicht nur die Theorie beleuchtet, sondern auch die Praxis erklärt und geübt wird.

So erhalten die Schüler einen ersten Einblick in die Welt des Weines, was die unterschiedlichen Sorten ausmacht, wie sie temperiert und zu welchen Mahlzeiten sie empfohlen werden. Zusätzlich wird den Schülern gezeigt, wie man Weine ansprechend präsentiert und serviert.

Da die Schüler bei diesem Angebot in Kontakt mit einem alkoholisierten Produkt kommen, ist ein Mindestalter von 16 Jahren eine notwendige Voraussetzung für die Teilnahme.



Foto: Schwabenalm



Ziel

Die Schüler lernen unterschiedliche Weine kennen und wissen, was diese auszeichnet. Sie erhalten einen ersten Einblick in die Arbeitsabläufe und Kenntnisse eines Sommeliers.



Ort

Die Veranstaltung wird im Unternehmen durchgeführt.



Alle Materialien werden vom Veranstalter gestellt.



90 Minuten



Mindestens 10, maximal 20 Personen



Keine

Buchen Sie das Angebot bei einem dieser Unternehmen:

Schwabenalm

Albertviller Str. 47
71364 Winnenden
Tel.: 07195 5986030
mk@gastragmbh.de
Kontakt: Michael Kuhn

Das Angebot wird in Kooperation mit der Fellbacher Weingärtnergenossenschaft durchgeführt.

Zum Ochs

Kirchstraße 15
71394 Kernen im Remstal
Tel.: 07151 94360
i.jeggle@ochsen-kernen.de
Kontakt: Ilka Jeggle

Die Angebote können nach Rücksprache mit dem jeweiligen Veranstalter individuell angepasst werden.



Wie gründe ich mein eigenes Unternehmen?

Ein Familienunternehmer und Gründer erzählt aus der Praxis

DIESES ANGEBOT ist als Informationsveranstaltung konzipiert, in der aber nicht nur die Theorie beleuchtet wird, sondern die erlebten Praxiserfahrungen in der Gründung des eigenen Unternehmens sowie des unternehmerischen Alltags behandelt werden. So erzählt beispielsweise der Chef

eines Unternehmens wie er zu seinem Beruf gefunden hat, welche Hürden es zu überwinden gab und welche großartigen Erfahrungen er gesammelt hat.

Die Informationsveranstaltung kann sowohl für Schüler als auch für Eltern durchgeführt werden.



Ziel

Die Schüler (oder auch die Eltern) wissen nach der Veranstaltung, welche Möglichkeiten, Chancen und Ideen es für eine spätere, eigene Unternehmensgründung im Hotel- und Gastgewerbe gibt. Die Veranstaltung zeigt die Vielfalt in dieser Branche auf und informiert über die Perspektiven und Voraussetzungen in diesem Berufsfeld.



Foto: tobi's GmbH



Ort

Die Veranstaltung kann sowohl an den Schulen als auch im Unternehmen durchgeführt werden.



Was muss vorhanden sein?

Alle Materialien werden vom Veranstalter mitgebracht.



90 Minuten



Mindestens 10, maximal 30 Personen



Keine

Buchen Sie das Angebot bei einem dieser Unternehmen:

tobi's Gastro-Familie
Bolzstraße 7
70173 Stuttgart
Tel.: 0711 907 39 39
bewerbung@tobis-food.de
Kontakt: Uwe Schimmel

Zum Ochsen
Kirchstraße 15
71394 Kernen im Remstal
Tel.: 07151 94360
i.jeggle@ochsen-kernen.de
Kontakt: Ilka Jeggle

Die Angebote können nach Rücksprache mit dem jeweiligen Veranstalter individuell angepasst werden.

Berufsperspektiven als ...

(Vom Azubi erzählt!)

Koch/Köchin



Hotelfachmann/-frau



Fachkraft für
Gastronomie



Fachkraft für
Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie



WAS ERWARTET mich in diesen Berufen? Welche Aufgaben haben Köche/Köchinnen, Hotelfachleute, Fachkräfte für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachkräfte für Gastronomie? Was für Vorkenntnisse und Fähigkeiten muss ich mitbringen? Und welche Möglichkeiten habe ich im Anschluss an die Ausbildung?

Diese und weitere Fragen sollen in den jeweiligen Veranstaltungen besprochen werden. Vermittelt werden die Informationen auf Augenhöhe anhand von Lebensläufen, Erfahrungen und Anekdoten der teilnehmenden Auszubildenden.



Ziel

Ziel der Veranstaltungen ist es, einen kurzen Einblick aus erster Hand in das jeweilige Berufsbild zu gewähren.



Ort

Die Veranstaltungen finden in den Schulen statt.



Was muss vorhanden sein?

Laptop und Beamer. Bezüglich weiterer Dinge halten Sie bitte Rücksprache mit dem Veranstalter.

Buchen Sie die Angebote bei einem dieser Unternehmen:

Koch/Köchin ODER Hotelfachmann/-frau

Hirsch Hotelbetriebs GmbH
Stuttgarter Str. 7
73760 Ostfildern
Tel.: 0711 441300
hk@hirsch-hotel.com
Heike Kauderer

Hotel Restaurant Lamm Hebsack

Winterbacher Str. 1
73630 Remshalden
Tel.: 07181 45061
info@lamm-hebsack.de
Kontakt: Sylvia Polinski

Maritim Hotel Stuttgart

Seidenstraße 34
70174 Stuttgart
Tel: 0711 942-1108
personalabteilung.stu@maritim.de
Kontakt: Sara Hoffmann

Zum Ochsen

Kirchstraße 15
71394 Kernen im Remstal
Tel.: 07151 94360
i.jeggle@ochsen-kernen.de
Kontakt: Ilka Jeggle

Koch/Köchin ODER Fachkraft für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Rauschenberger Eventcatering
Schaflandstr. 6
70736 Fellbach
Tel.: 0711 55340-118
karriere@rauschenberger-gastro.de
Kontakt: Saskia Schad



45 Minuten



Maximal 30 Personen



Keine

Fachkraft für Gastronomie

Deutsche Bahn AG
Friedrichstraße 7
70174 Stuttgart
Tel.: +49 30 297 24707
SchuelerSuedwest@deutschebahn.com
Kontakt: Jennifer Oliveira



Die Angebote können nach Rücksprache mit dem jeweiligen Veranstalter individuell angepasst werden.

Kombination von Angeboten



Sie wollen einen ganzen Tag von den Angeboten der Gastronomen profitieren?



Es gibt unterschiedliche Interessen bei Ihren Schülern?



Sie haben mehrere Klassen, die gemeinsam in die Gastronomie reinschnuppern sollen?



Sie haben eigene Ideen, wie Sie Ihren beruflichen Unterricht gestalten wollen?

S **PRECHEN SIE** gerne die gewünschten Verantwortlichen an!

Lassen Sie sich über unterschiedliche Kombinationsmöglichkeiten informieren, stimmen Sie die Themen inhaltlich und terminlich ab und fordern Sie ein individuelles Angebot an.

Beispiel:

Eine Schulklasse soll in zwei kleinen Gruppen zwei unterschiedliche Hotels in der Region kennenlernen und nutzt hierzu verschiedene Angebote aus der Broschüre.

VORMITTAGS:

1. Gruppe:

„**Tischlein deck dich**“ im Landgut Burg, Weinstadt

2. Gruppe:

„**Hinter den Kulissen**“ im Landgasthof Birkenhof, Althütte

NACHMITTAGS:

Wechsel der Gruppen





Foto: DEHOGA

„Food around the world“

B **EI DIESER VERANSTALTUNG** besuchen die Schüler die Maria-Merian-Schule in Waiblingen als den schulischen Partner in der dualen Ausbildung. Vor Ort steht das Gastro-Mobil, ein multimedial ausgebauter Linienbus, bereit. Dort erhalten die Schulklassen bei „Fun & Aktion“ Einblicke in die Berufswelt der Gastronomie und Hotellerie. In der Schule führen die Azubis die Klassen durch ein spannendes, internationales Programm, bei dem coole Snacks und Drinks aus aller

Welt zubereitet werden. Informationsstände der Gastro-Betriebe laden mit ihren Azubis zum lockeren Gespräch ein. „Food around the world“ findet einmal im Jahr statt. Die Veranstaltung kann von allen Klassen (Real-, Werkreal-, Gemeinschaftsschulen ab Klasse 9) aus der Region besucht werden. Die Anmeldeformulare für „Food around the world“ gibt es zum gegebenen Zeitpunkt auf der Homepage der Maria-Merian-Schule.



Ziel

Die Schüler gewinnen mit der Veranstaltung Einblicke in die vielfältige Berufswelt sowie in die Berufsschule und erleben so die Verzahnung von schulischer und betrieblicher Ausbildung.



Ort

Die Veranstaltung findet am 07. Februar 2023 in der Maria-Merian-Schule in Waiblingen statt.



Was muss vorhanden sein?

Alles Notwendige ist an der Schule vorhanden.



90 Minuten



150 Personen



Keine

Buchung:

Maria-Merian-Schule
Steinbeisstr. 4
71332 Waiblingen
Tel.: 07151 5003224
c.rotaru@mmswn.de
Kontakt: Carmen Rotaru

Website:
<https://maria-merian-schule.de>



Foto: Maria-Merian-Schule

Praktikum

DIE AN DIESER BROSCHÜRE beteiligten Betriebe bieten den Schülern über Berufspraktika Einblicke in die Arbeitswelt der Gastronomen, zusätzlich erhalten sie währenddessen Informationen über die möglichen Karrierewege. Dies ist in den verschiedenen Ausbildungsberufen möglich. Die Praktika können im Rahmen der Berufsorientierung oder auch als Schnupperpraktikum in den Schulferien durchgeführt werden. Die Schüler können sich aus erster Hand informieren, sich mit den Mitarbeitern unterhalten und über ihre Mitarbeit selbst erleben, was die Berufe in der Gastronomie so interessant und vielseitig macht. Erfahrene Mitarbeiter betreuen die Schüler während ihres Praktikums und stehen für alle Fragen zur Verfügung.

Kontaktaufnahme zur Vereinbarung eines Praktikums:

Deutsche Bahn AG

Friedrichstraße 7
70174 Stuttgart
Tel.: +49 30 297 24707
SchuelerSuedwest@
deutschebahn.com
Kontakt: Jennifer Oliveira

Landgasthof BIRKENHOF

Schlichenhöfle 2
71566 Althütte-Schlichenhöfle
Tel.: 07183 41894
info@schlichenhoehle.de
Kontakt: Jutta Strohbeck

Rauschenberger Eventcatering

Schaflandstr. 6
70736 Fellbach
Tel.: 0711 55340-118
karriere@rauschenberger-gastro.de
Kontakt: Saskia Schäd

Hirsch Hotelbetriebs GmbH

Stuttgarter Str. 7
73760 Ostfildern
Tel.: 0711 441300
hk@hirsch-hotel.com
Kontakt: Heike Kauderer

Maritim Hotel Stuttgart

Seidenstraße 34
70174 Stuttgart
Tel.: 0711 942-1108
personalabteilung.stu@maritim.de
Kontakt: Sara Hoffmann

Schwabenalm

Albertviller Str. 47
71364 Winnenden
Tel.: 07195 5986030
mk@gastragmbh.de
Kontakt: Michael Kuhn

Hotel Restaurant Lamm Hebsack

Winterbacher Str. 1
73630 Remshalden
Tel.: 07181 45061
info@lamm-hebsack.de
Kontakt: Sylvia Polinski

tobi's Gastro-Familie

Bolzstraße 7
70173 Stuttgart
Tel.: 0711 907 39 39
bewerbung@tobis-food.de
Kontakt: Uwe Schimmel

Zum Ochsen

Kirchstraße 15
71394 Kernen im Remstal
Tel.: 07151 94360
i.jeggle@ochsen-kernen.de
Kontakt: Ilka Jeggle

Hotel Landgut Burg

Landgut Burg 1
71384 Weinstadt
Tel.: 07151 99330
info@landgut-burg.com
Kontakt: Dorothea Kindt

Bewerbungs- training

BEI DIESER VERANSTALTUNG lernen die Schüler die grundlegenden Regeln des guten Bewerbens und die verschiedenen Bewerbungsverfahren kennen. Folgende Themenschwerpunkte können sein:

- » Erstellen schriftlicher Bewerbungen
- » Durchsicht von Bewerbungsunterlagen
- » Hinweise zum Auftreten im Vorstellungsgespräch
- » Informationen zu Online-Bewerbungen
- » und/oder andere Anliegen.

Spezifische Inhalte und Umfang der Trainings werden im Vorfeld mit der Schule abgesprochen und auf die Bedarfe der Teilnehmenden angepasst.

Buchung:

Berufsberatung

Agentur für Arbeit Waiblingen

Mayenner Str. 60
71332 Waiblingen
Tel.: 07151 9519 540
Ute.Aigner2@arbeitsagentur.de
waiblingen.berufsberatung@arbeitsagentur.de
Kontakt: Ute Aigner

IHK-Bewerbervermittlung

IHK Bezirkskammer Rems-Murr

Kappelbergstr. 1
71332 Waiblingen
Tel.: 07151 95 96 987 44
jennifer.loeffler@stuttgart.ihk.de
Kontakt: Jennifer Löffler



Ziel

Die Teilnehmenden werden im Bewerbungsprozess sicherer und die Hemmschwelle, sich auf Praktika- und Ausbildungsplätze zu bewerben, sinkt.



Ort

Die Veranstaltung findet in der Schule statt.



Raum, übliche Unterrichtsmaterialien, ggf. HDMI/VGA-Anschluss und Beamer



Je nach Thema und Umfang individuell (Absprache im Vorfeld)



Max. 30 Personen



Keine

Ausbildungs- botschafter

AUSZUBILDENDE aus Gastro-Betrieben ermöglichen direkte und authentische Einblicke in ihre Ausbildungsberufe. Sie bieten umfassende Informationen über die Berufsausbildung und über Karrieremöglichkeiten.

Die Ausbildungsbotschafter geben den Schülern die Möglichkeit auf Augenhöhe Fragen zu stellen und werden so aus erster Hand zum Thema Ausbildung in der Gastronomie informiert. Die Berichte über das wirkliche Arbeitsleben bauen Unsicherheiten ab, motivieren die Schüler und zeigen neue Möglichkeiten einer beruflichen Perspektive nach dem Schulabschluss auf.



Buchung:

IHK Bezirkskammer Rems-Murr
Kappelbergstr. 1
71332 Waiblingen
Tel.: 07151 95969 8747
eleonora.martian@stuttgart.ihk.de
Kontakt: Eleonora Martian



Ziel

Die Schüler können sich ein realistisches Bild über die Ausbildung in der Gastronomie machen.



Ort

Die Ausbildungsbotschafter kommen in die Schule.



Ein Beamer. Die Auszubildenden bringen ihre eigene Präsentation mit.



45-90 Minuten



Maximal 30 Personen



Keine

Ausbildungsangebote in der Gastronomie

1

Duale Ausbildung

3-Jährige Ausbildungsberufe:

- » Köch/Köchin
- » Hotelfachmann/-frau
- » Kaufmann/-frau für Hotelmanagement
- » Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- » Fachmann/-frau für Systemgastronomie

2-Jährige Ausbildungsberufe:

- » Fachkraft Küche
- » Fachkraft für Gastronomie

3

Ausbildung plus Fachhochschulreife

Engagierte Schüler mit mittlerer Reife und einem Berufsausbildungsvertrag in einem dreijährigen Ausbildungsberuf können über Zusatzunterricht an der Berufsschule und zusätzlichen Abschlussprüfungen, neben dem Berufsabschluss auch die Fachhochschulreife erlangen.

2

Zusatzqualifikationen zum Ausbildungsberuf

Nur mit Abitur oder Fachhochschulreife möglich:

- » Hotelfachmann/-frau:
Zusatzqualifikation Hotelmanagement
- » Koch/Köchin und Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie:
Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement

Für alle Ausbildungsberufe auch ohne Abitur oder Fachhochschulreife möglich:

- » Koch/Köchin: **Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche**
- » Fachmann/-frau für Systemgastronomie und Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie:
Zusatzqualifikation Bar und Wein
- » Hotelfachmann/-frau und Kaufmann/-frau für Hotelmanagement:
Zusatzqualifikation Bar und Wein

4

Dualer Studiengang

Bachelor of Arts (B.A.) Hotel- und Gastronomiemanagement

an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg,
Ravensburg

IHK-Fortbildungsangebote

Geprüfte/r Küchenmeister/in

Ziel der Prüfung ist der Nachweis der Qualifikation, in Zusammenhang stehende Aufgaben eines Geprüften Küchenmeisters/einer Geprüften Küchenmeisterin als Fach- und Führungskraft beim Planen, Herstellen und Vermarkten gastronomischer Produkte und Dienstleistungen gästeorientiert wahrnehmen und sich dabei

auf sich verändernde Anforderungen und Systeme unter Beachtung der Nachhaltigkeit einstellen zu können.

Weitere Informationen unter
www.stuttgart.ihk24.de
(Dokumentennummer 9716)

Ansprechpartner bei Ausbildungs- fragen

 **Bundesagentur für Arbeit**
Agentur für Arbeit Waiblingen

Berufsberatung der Agentur für Arbeit Waiblingen
BiZ-Call-Hotline: 07151 9519 902
Telefonische Erreichbarkeit:
Montag – Donnerstag: 10:00 – 15:00 Uhr
waiblingen.berufsberatung@arbeitsagentur.de

Agentur für Arbeit Waiblingen
Mayenner Str. 60, 71332 Waiblingen



IHK Bezirkskammer Rems-Murr
Kappelbergstr. 1, 71332 Waiblingen
Telefon: 07151 95969 8730
ortwin.zemmler@stuttgart.ihk.de
Kontakt: Ortwin Zemmler
Website: <https://www.stuttgart.ihk24.de/bezirke/bezirksammer-rem-murr>



Maria-Merian-Schule
Steinbeisstr. 4, 71332 Waiblingen
Telefon: 07151 5003 200
c.rotaru@mmswn.de
Kontakt: Carmen Rotaru
Website: <https://maria-merian-schule.de>

Schlusswort



Liebe Lehrkräfte,
liebe Schülerinnen und Schüler,
liebe Eltern,

ICH BIN MIR SICHER, SIE HABEN IN DIESER BROSCHÜRE EINIGE SEHR INTERESSANTE INFORMATIONEN GEFUNDEN.

Ich möchte Sie ermuntern, das tolle und vielfältige Angebot des HOGA-Arbeitskreises Rems-Murr zur beruflichen Orientierung zu nutzen. Es gibt viele tolle Sachen zu entdecken!

abwechslungsreiches Arbeitsfeld, langfristig sehr gute Beschäftigungschancen bis hin zu einer möglichen Selbstständigkeit – und das nahezu weltweit!

Hotellerie und Gastronomie bieten eine hervorragende berufliche Perspektive. Gute Aufstiegsmöglichkeiten, ein

Ergreifen Sie jetzt diese Chance und tauchen in die spannende Welt der Hotellerie und Gastronomie ein. Sie lohnt sich!

Mit freundlichen Grüßen

Christine Käferle
Leiterin der Agentur für Arbeit,
Waiblingen

Herausgeber

HOGA-Arbeitskreis im Rems-Murr-Kreis
c/o Bezirkskammer Rems-Murr der
Industrie- und Handelskammer Region Stuttgart

Kappelbergstr. 1
71332 Waiblingen

Telefon: 07151 95969 0

Web: www.stuttgart.ihk24.de

Mail: info.wn@stuttgart.ihk.de

Konzeption

IHK-Bezirkskammer Rems-Murr,
Referat Berufsbildung

Gestaltung

Felix Polinski

Autoren

Jennifer Löffler,
in Zusammenarbeit mit den Mitgliedern des
HOGA-Arbeitskreises im Rems-Murr-Kreis

Stand

November 2022
2. Auflage

