

PFLICHTFÄCHER	STUNDENZAHL
<b>Berufsfachliche Kompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grundlagen der Ernährung und Warenwirtschaft</li> <li>Berufsbilder im Gastgewerbe</li> <li>Arbeiten in der Küche</li> <li>Service im Gastraum</li> <li>Grundlagen des Hotelfachs</li> <li>Computeranwendung</li> </ul>	24
Deutsch	2
Gemeinschaftskunde	3
Wirtschaftskompetenz	3
Religion	2
WAHLBEREICH	
Fremdsprache (Englisch)	3

Der Unterricht findet in zwei sechswöchigen Blöcken statt (s. Blockplan).

Für Auszubildende mit Migrationshintergrund und Bedarf an Unterstützung in Deutsch bieten wir einen Sprachförderkurs an. Dieser findet wöchentlich über das ganze Schuljahr verteilt statt.

### AUSBILDUNGSBERUFE NACH ABSCHLUSS DER FACHSTUFEN 1 BZW. 2:

#### 3-jährige Ausbildung (GS, FS1, FS2)

- Köchin, Koch
- Restaurantfachfrau, Restaurantfachmann
- Hotelfachfrau, Hotelfachmann
- Fachfrau, Fachmann für Systemgastronomie

#### 2-jährige Ausbildung (GS, FS1)

- Fachkraft Küche
- Fachkraft für Gastronomie (Restaurantservice oder Systemgastronomie)