

Die Schüler wohnen in der Regel in unserem Internat. Bitte im Internat anmelden: 07721 8849-0.
Auf dem Schulgelände steht nur wenig Parkraum zur Verfügung. Es wird dringend gebeten mit öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen oder Fahrgemeinschaften zu bilden.

Alle Auszubildenden bringen mit:

- | | | | |
|---|--------------------------|--|--------------------------|
| 1. Personalausweis | <input type="checkbox"/> | 4. Dienstkleidung und Handwerkszeug für den praktischen Unterricht, wie folgt... | <input type="checkbox"/> |
| 2. Unterrichtsunterlagen früherer Kurse | <input type="checkbox"/> | 5. Weinkarte, Speisekarte sowie Prospekte des Ausbildungsbetriebes. | <input type="checkbox"/> |
| 3. ca. 100 € für Bücher, Berufskolleg ca. 200 € | <input type="checkbox"/> | 6. Passfoto für Schülerschein | <input type="checkbox"/> |

Koch/Köchin (1.-3. Ausbildungsjahr):

- | | | | |
|--------------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Kochhose | <input type="checkbox"/> | Schuhe, entsprechend der Anforderung der Berufsgenossenschaft | <input type="checkbox"/> |
| Kochjacke (weiß) | <input type="checkbox"/> | 1 Officemesser | <input type="checkbox"/> |
| Halstuch | <input type="checkbox"/> | 1 Ausbeinmesser | <input type="checkbox"/> |
| Kochschürze (weiß) | <input type="checkbox"/> | Je 1 Kochmesser (16 – 20 cm + 20 – 23 cm) | <input type="checkbox"/> |
| Kochmütze (weiß) | <input type="checkbox"/> | 1 Sparschäler | <input type="checkbox"/> |
| Vorstecker/Torchon | <input type="checkbox"/> | 1 Palette | <input type="checkbox"/> |

Restaurantfachleute, Fachleute für Systemgastronomie (1. - 3. Ausbildungsjahr):

Hotelfachleute, Fachkräfte im Gastgewerbe (1. und 2. Ausbildungsjahr):

Hotelkaufleute (1. Ausbildungsjahr):

- | | | | |
|---------------------------------|--------------------------|--|--------------------------|
| Kochhose oder dunkle Stoffhose | <input type="checkbox"/> | Geeignetes, festes und hygienisch einwandfreies Schuhwerk nur für die Küche | <input type="checkbox"/> |
| Kochjacke (weiß) | <input type="checkbox"/> | 1 Officemesser | <input type="checkbox"/> |
| Kochschürze (weiß) | <input type="checkbox"/> | 1 Küchenmesser | <input type="checkbox"/> |
| Kochmütze (weiß) | <input type="checkbox"/> | 1 Kartoffelschäler | <input type="checkbox"/> |
| (auch an der Schule erhältlich) | | (Kleine Messersets an der Schule erhältlich gegen Entgelt) | |

☞ Fachleute für Systemgastronomie können in ihrer regulären Arbeitskleidung erscheinen.

Restaurant- und Hotelfachleute (1. - 3. Ausbildungsjahr), Hotelkaufleute, Fachkräfte für den fachpraktischen Unterricht Service (1. und 2. Ausbildungsjahr):

Als Arbeitskleidung wird die betriebstypische Arbeitskleidung erwartet, d.h.

- Dirndl/Kostüm bzw. Trachtenanzug oder Anzug,
- schwarze Hose oder Rock,
- Bluse bzw. Hemd in den Farben schwarz oder weiß mit dazu passender Krawatte oder Fliege bzw. ein betriebstypisches Poloshirt.
- Schuhe und Strümpfe bzw. Strumpfhosen sollten farblich zur Arbeitskleidung passen.

Nicht gestattet sind Jeanshosen jeglicher Art, herunter getretene oder ausgefranste Hosen und Freizeitschuhe.

Hotelfachleute und Hotelkaufleute im 3. Ausbildungsjahr:

Für die Rezeption:

Es wird eine berufstypische Kleidung, wie in der gehobenen Hotellerie üblich, erwartet.

Besonderer Hinweis für Auszubildende und Auszubildende:

Zum praktischen Unterricht sind **nur Auszubildende im berufstypischen Erscheinungsbild zugelassen**. Dies beinhaltet ein **sauberes und hygienisches wie auch gepflegtes Erscheinungsbild**. Alles was nicht zum Erscheinungsbild passt, z.B. ein Gesichtspiercing, muss vorher entfernt werden. **Ansonsten kann der Auszubildende vom Unterricht ausgeschlossen werden.**

Mit freundlichen Grüßen

Die Schulleitung