

Anlage zur Einberufung

Die Schüler wohnen in der Regel in unserem Internat. Ein Merkblatt zur Internatsunterbringung liegt bei. 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:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Personalausweis | <input type="checkbox"/> Dienstkleidung und Handwerkszeug für den praktischen Unterricht, wie folgt... |
| <input type="checkbox"/> Unterrichtsunterlagen früherer Kurse | <input type="checkbox"/> Weinkarte, Speisekarte sowie Prospekte des Ausbildungsbetriebes. |
| <input type="checkbox"/> ca. 100 € für Bücher, BK-Klasse ca. 200 € | <input type="checkbox"/> Passfoto für Schülerausweis |

Koch/Köchin (1.-3. Ausbildungsjahr) benötigen für den praktischen Unterricht:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 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 |

Für den fachpraktischen Unterricht Küche benötigen...

1. - 3. Ausbildungsjahr: Restaurantfachleute (alt), Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (neu), Fachleute für Systemgastronomie,

1. + 2. Ausbildungsjahr: Hotelfachleute, Fachkräfte im Gastgewerbe (alt), Fachkräfte Küche (neu), Fachkräfte für Gastronomie (neu),

1. Ausbildungsjahr: Kaufleute für Hotelmanagement (neu):

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 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) (auch an der Schule erhältlich) | <input type="checkbox"/> 1 Kartoffelschäler |
- (Kleine Messersets an der Schule erhältlich gegen Entgelt)

☞ *Fachleute für Systemgastronomie können in ihrer regulären Arbeitskleidung erscheinen.*

Für den fachpraktischen Unterricht Service benötigen...

1. - 3. Ausbildungsjahr: Restaurantfachleute (alt), Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (neu),

1. + 2. Ausbildungsjahr: Hotelkaufleute (alt), Kaufleute für Hotelmanagement (neu), Hotelfachleute, Fachkräfte im Gastgewerbe (alt), Fachkräfte Küche (neu), Fachkräfte für Gastronomie (neu):

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 im 3. Ausbildungsjahr benötigen für den fachpraktischen Unterricht an der Rezeption:

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

Besonderer Hinweis für Ausbildende 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, muss vorher entfernt werden. **Ansonsten kann der Auszubildende vom Unterricht ausgeschlossen werden.**

Mit freundlichen Grüßen

Die Schulleitung