

Anlage zur Einberufung

Die Schüler*innen 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"/> Getränkekarte, Speisekarte sowie Prospekte des Ausbildungsbetriebes. |
| <input type="checkbox"/> ca. 100 € für Bücher, BK-Klasse ca. 200 € | <input type="checkbox"/> Passfoto für Schülerausweis |
| <input type="checkbox"/> Namensschild vom Ausbildungsbetrieb | |

Für den **praktischen Lernfeldunterricht in der Küche** benötigen...

1.+2. Ausbildungsjahr: Köche/Köchinnen, Fachkräfte Küche

3. Ausbildungsjahr: Köche/Köchinnen

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Kochhose | <input type="checkbox"/> geschlossene 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 **praktischen Lernfeldunterricht in der Küche** benötigen...

1. Ausbildungsjahr: Fachkräfte für Gastronomie, Fachleute für Systemgastronomie, Hotelfachleute, Kaufleute für Hotelmanagement, Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

3. Ausbildungsjahr: **Restaurantfachleute (alt)**, Fachleute für Systemgastronomie

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Kochhose oder dunkle Stoffhose | <input type="checkbox"/> Geschlossenes, 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 praktischen Lernfeldunterricht im Restaurant benötigen...

1. Ausbildungsjahr: alle Berufe

2. Ausbildungsjahr: Fachkräfte für Gastronomie, Fachleute für Systemgastronomie

**2. + 3. Ausbildungsjahr: Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (neu),
Restaurantfachleute (alt)**

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.

Für den fachpraktischen Unterricht an der Rezeption und im Housekeeping benötigen ...

2. + 3. Ausbildungsjahr: Hotelfachleute

2. Ausbildungsjahr: Kaufleute für Hotelmanagement

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 oder passendem Halstuch,
- im Housekeeping 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 Freizeit- oder Turnschuhe.

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/die Auszubildende vom Unterricht ausgeschlossen werden.**

Ferner ist im praktischen Unterricht ein **Namensschild** oder eine Kochjacke mit eingesticktem Namen zu tragen. Wenn der/die Auszubildende kein Namensschild hat, erhält er/sie eines von der Schule.

Mit freundlichen Grüßen

Die Schulleitung