

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:	
 □ Personalausweis □ ca. 100 € für Bücher, BK-Klasse ca. 200 € □ Taschenrechner (im Berufskolleg besonderer Taschenrechner) □ Ordner und Register (oder digitale Alternative) □ Unterrichtsunterlagen früherer Kurse 	 □ Passfoto für Schülerausweis □ Namensschild vom Ausbildungsbetrieb □ Getränkekarte, Speisekarte sowie Prospekte des Ausbildungsbetriebes. □ Dienstkleidung und Handwerkszeug für den praktischen Unterricht, wie folgt
Für den praktischen Lernfeldunterricht in der	Küche benötigen
13. Ausbildungsjahr: Köche/Köchinnen, Fach	nkräfte Küche
 □ Kochhose □ Kochjacke (weiß) □ Halstuch □ Kochschürze (weiß) □ Kochmütze (weiß) □ Vorstecker/Torchon 	 □ geschlossene Schuhe, entsprechend der Anforderung der Berufsgenossenschaft □ 1 Officemesser □ 1 Ausbeinmesser □ Je 1 Kochmesser (16 – 20 cm + 20 – 23 cm) □ 1 Sparschäler □ 1 Palette
Für den praktischen Lernfeldunterricht in der	Küche benötigen
	ie, Fachleute für Systemgastronomie, Hotelfachleute ir Restaurants und Veranstaltungsgastronomie ronomie
 ☐ Kochhose oder dunkle Stoffhose ☐ Kochjacke (weiß) ☐ Kochschürze (weiß) ☐ Kochmütze (weiß) (auch an der Schule erhältlich) 	 ☐ Geschlossenes, festes und hygienisch einwandfreies Schuhwerk nur für die Küche ☐ 1 Officemesser ☐ 1 Küchenmesser ☐ 1 Kartoffelschäler (Kleine Messersets an der Schule erhältlich gegen Entgelt)

Stand: 01.12.2023

🦫 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),

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 Freizeitoder 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