

## 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"/> Passfoto für Schülerausweis                                                   |
| <input type="checkbox"/> ca. 100 € für Bücher, BK-Klasse ca. 200 €                  | <input type="checkbox"/> Namensschild vom Ausbildungsbetrieb                                           |
| <input type="checkbox"/> Taschenrechner (im Berufskolleg besonderer Taschenrechner) | <input type="checkbox"/> Getränkekarte, Speisekarte sowie Prospekte des Ausbildungsbetriebes.          |
| <input type="checkbox"/> Ordner und Register (oder digitale Alternative)            | <input type="checkbox"/> Dienstkleidung und Handwerkszeug für den praktischen Unterricht, wie folgt... |
| <input type="checkbox"/> Unterrichtsunterlagen früherer Kurse                       |                                                                                                        |

### Praktischer Lernfeldunterricht in der Küche

#### 1.-3. Ausbildungsjahr: Köche/Köchinnen, Fachkräfte Küche

- |                                             |                                                                                                     |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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                                                                  |

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

#### 3. Ausbildungsjahr: Fachleute für Systemgastronomie

- |                                                                           |                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Kochhose oder dunkle Stoffhose                   | <input type="checkbox"/> Geschlossenes, festes und hygienisch einwandfreies Schuhwerk <b>nur</b> 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<br>(Kleine Messersets an der Schule erhältlich gegen Entgelt)      |

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

### **Praktischer Lernfeldunterricht im Restaurant**

#### **1. Ausbildungsjahr: alle Berufe**

#### **2. Ausbildungsjahr: Fachkräfte für Gastronomie, Fachleute für Systemgastronomie**

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

#### **3. Ausbildungsjahr: Hotelfachleute**

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 ausgefranzte Hosen und Freizeitschuhe.

### **Praktischer Unterricht an der Rezeption und im Housekeeping**

#### **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 ausgefranzte Hosen und Freizeit- oder Turnschuhe.

#### **Besonderer Hinweis für alle Ausbildenden und Auszubildenden:**

Zum praktischen Unterricht sind **nur Auszubildende im berufstypischen Erscheinungsbild zugelassen**. Dies beinhaltet ein **sauberes und hygienisches wie auch gepflegtes Erscheinungsbild**.

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