

Warum eine Ausbildung im Gastronomiegewerbe?

Wir begrüßen euch herzlich zur Vorstellung der einjährigen Berufsfachschule Gastronomie. Unsere Namen sind Stefanie Radszuweit (Fachpraxis Service) und Uwe Rimatzki (Fachpraxis Küche).

Wir unterrichten den fachpraktischen Anteil während eurer Schulzeit in der einjährigen Berufsfachschule Gastronomie. In dieser Schulform werdet ihr an zwei Tagen in der Woche fachpraktischen Unterricht in der Küche und im Service erhalten.

Bei uns lernt ihr nicht nur die Grundlagen für einen gastronomischen Beruf, sondern auch ganz viele Basics, die ihr im späteren Leben gebrauchen könnt.

Bei uns im Fachpraxis Unterricht lernt ihr handlungsorientiert mit echten Gästen, in einem echten Restaurant und einer Lehrküche, die Grundlagen des ersten Ausbildungsjahres in der Gastronomie.

Mit diesen Grundlagen habt ihr später die Möglichkeit, eine Ausbildung als Koch/Köchin, Hotelfachfrau/Hotelfachmann oder Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann zu starten.

Auch kann man durch einen Abschluss in dieser BFS die Ausbildung um ein Jahr verkürzen, wenn der Betrieb dies unterstützt.

Das betriebliche Praktikum, das ihr während der Schulzeit absolviert, dient in ganz vielen Fällen als Sprungbrett in die Ausbildung.

Selbst wenn ihr euch nicht für einen gastronomischen Beruf entscheidet, können euch die Grundlagen, die ihr in diesem Jahr lernt, oftmals für einen Nebenjob nützlich sein.

Die Möglichkeiten mit einem gastronomischen Beruf durchzustarten sind gigantisch! So könnt ihr zum Beispiel überall auf der Welt ohne Probleme arbeiten, egal ob am Strand oder in den Bergen.

Die Bereiche, in denen ihr später arbeiten könnt, sind vielfältig. Hier ist für alle Geschmacksrichtungen mit Sicherheit das richtige dabei, ob es das fünf Sterne Restaurant wird, das Kreuzfahrtschiff,

die Küche im Altenheim oder in der Kindertagesstätte, ihr könnt unter all diesen Möglichkeiten selbst wählen!

Die Arbeitszeiten sind genau wie im Handel oder im Krankenhaus oder der Pflege unterschiedlich, aber auf keinen Fall unmöglich! Wie konkret sieht jetzt ein Fachpraxistag aus?

Übersicht Praxistag Service

Morgens beginnen wir in der Regel mit einem gemeinsamen Meeting. Anschließend teilen wir uns in Gruppen auf und erarbeiten fachliche Grundlagen. Gegen 11:00 Uhr decken wir die Tische im Restaurant ein damit wir unsere Gäste um 12:15 Uhr empfangen können. In der Regel servieren wir unseren Gästen ein Dreigangmenü, welches von der Küche selbst gekocht wird. Anschließend treffen wir uns zum gemeinsamen Mittagessen und bewerten unser Menü des Tages, räumen auf und verabschieden uns.

Übersicht Praxistag Küche

Nach dem Trennen der Gruppen erarbeiten wir auch in der Küche die fachlichen Grundlagen. Es werden Rezepte besprochen und umgerechnet. Die erlernten Grundlagen werden anschließend bei der Produktion des Dreigangmenüs in der großen Küche angewandt. Ab 12:15 richten wir die einzelnen Speisen auf Teller an, die dann vom Service an unsere Gäste serviert werden. Nach der Essenaufgabe treffen wir uns mit der ganzen Klasse dann im Restaurant zum gemeinsamen Mittagessen, wo der Tagesablauf besprochen wird. Danach muss noch die Küche bis zur Verabschiedung gereinigt werden.

Auch werden gemeinsame Projekte und Aktionen durchgeführt. Diese sind z.B. Durchführung einer bayrischen Woche, Verkaufsstände in der Pausenhalle mit Fischbrötchen, alkoholfreie Cocktails, Smoothies, Milchshakes, Verkauf von Backwaren und und und.

Wir freuen uns, wenn wir euer Interesse geweckt haben. Hoffentlich bis bald 🤝