



AUSBILDUNGSKONZEPT: JEDER LERNT ANDERS

An der ASIG Berufsfachschule stehen die Jugendlichen nicht alleine da. Jeder erhält eine persönliche Betreuung und fachpraktische Begleitung. Kleine Lerngruppen bieten Raum, verschiedene Kenntnis- und Entwicklungsstände zu berücksichtigen. Fehler sind erlaubt und werden aktiv in positive Lerneffekte umgesetzt, Prüfungen gezielt vorbereitet.

DIE PLUSPUNKTE

- Parallele Vermittlung von Theorie und Praxis
- Praxisbetriebe werden von ASIG gestellt
- Individuelle Förderung und persönliche Betreuung
- Gezielte Prüfungsvorbereitung
- Kleine Lerngruppen

UNSERE PARTNER & PRAXISUNTERNEHMEN



HOTEL & GASTRONOMIE

Berufsausbildung
und individuelle Förderung

STANDORT/KONTAKT



Standort

Zentral in Berlin-Tiergarten:
erreichbar mit den U-Bahn-
Linien U9 (Turmstr. - Bus bis
Turmstr./Beusselstr.) oder U7
(Mierendorffplatz - Bus bis
Goslarer Platz).

Kontakt

Mo. – Fr. 8.00 – 16.00 Uhr
Gabriele Ehrlich
Telefon: 030 4690540
FAX: 030 46905420
E-Mail: ehrlich@asig-berlin.de

ASIG Berufsfachschule
für Hotel und Gastronomie
staatlich anerkannte Ersatzschule
Kaiserin-Augusta-Allee 14
10553 Berlin

Stand: 11/2018



Deutschlands
innovativstes
Bildungsunternehmen



ASIG
BILDUNG & WIRTSCHAFT



HOTEL & GASTRONOMIE

Die Ausbildung vermittelt grundlegende Fertigkeiten und Kompetenzen in den wichtigsten Teilbereichen Service, Küche und Housekeeping.

Berufsbild

- arbeiten in den Bereichen Restaurant, Buffet, Wirtschaftsdienst und Küche
- servieren Gästen Speisen und Getränke, erstellen Rechnungen
- kümmern sich um das Herrichten und Dekorieren von Hotelzimmern und Gasträumen
- unterstützen und helfen in der Küche bei der Zubereitung der Speisen
- übernehmen Verwaltungsaufgaben und kontrollieren Lagerbestände

Einsatzbereiche

Fachkräfte im Gastgewerbe sind in Restaurants, Hotels, Kantinen, Cateringunternehmen, aber auch in Ferienzentren, Sanatorien, Fitnessbetrieben, Bars und Imbissen tätig.

AUSBILDUNG MIT ZUKUNFT

Die gastronomischen Berufe gehören zu den von der Arbeitgeberseite nachgefragtesten Berufsfeldern. Die Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe eröffnet den Einstieg in einen zukunftssträchtigen Arbeitsbereich und die Grundlage für weiterreichende Qualifikationen.

Mit ihrem innovativen Ausbildungskonzept bietet die ASIG Berufsfachschule jungen Menschen die Möglichkeit den Übergang von der Schule in den Beruf erfolgreich zu meistern.

Ausbildungsdauer

2 Jahre

Ausbildungszeiten

- 40 Stunden/Woche,
- 50 % ASIG Berufsfachschule/50 % Praxisbetrieb
- Dem Berufsfeld entsprechend ist ein Einsatz auch im Schichtdienst bzw. am Wochenende üblich.

Abschluss

als „Fachkraft im Gastgewerbe“ mit Abschlussprüfung vor der Industrie- und Handelskammer (IHK) zu Berlin



Der Weg zum Ausbildungsplatz bei ASIG

- | | |
|--|---|
| 1. Anmeldebogen ausfüllen und unterschrieben zurücksenden | 2. Bewerbungsunterlagen einreichen (Anschreiben, Lebenslauf, Foto) |
| 3. persönliches Gespräch, Bewerbungsgespräch bei ASIG | |

Termine & Unterlagen

Aktuelle Termine zu den Schnupperkursen, zum Tag der offenen Tür sowie den Anmeldebogen zur Ausbildung finden Sie auf unserer Webseite: www.asig-berlin.de

Weiterqualifikationsmöglichkeiten:

Mit einem zusätzlichen Ausbildungsjahr zum/zur:

- Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Hotelkaufmann/Hotelkauffrau
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- Koch/Köchin