



## AUSBILDUNGSKONZEPT: JEDER LERNT ANDERS

Die Ausbildung „Fachkraft im Gastgewerbe“ (IHK) erfolgt an der ASIG I Berufsfachschule nach dem dualen Prinzip. Die parallele Vermittlung von Theorie und Praxis wird mit großer zeitlicher Nähe verwirklicht. Die Auszubildenden erhalten theoretischen Unterricht in der Schule und Praxiseinheiten in sozialen Einrichtungen. So wird ein enger inhaltlicher Bezug mit Lern-erfolg gewährleistet.

An der ASIG I 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
- Zusatzangebote „fit-to-learn“ (Sport, Medienarbeit, Umweltbildung)

## KOMPETENT IN BERUFSAUSBILDUNG

ASIG konzentriert sich auf die Berufsorientierung, -vorbereitung und -ausbildung von jungen Menschen mit individueller Förderung. 2007 ist in dem Programm „Netzwerk Berliner Schülerfirmen“ die Berufsausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe entwickelt worden. Ausgehend von dem überzeugenden Erfolg des innovativen Ausbildungskonzepts stehen die Ausbildungsangebote an der ASIG I Berufsfachschule jetzt allen Ausbildungssuchenden offen, die den Übergang von der Schule ins Erwerbsleben erfolgreich meistern möchten.



### Standort

Zentral in Berlin-Wilmersdorf, erreichbar mit den U-Bahn-Linien U9 und U3, direkt an der U-Bahn-Station Spichernstraße.

### Kontakt

Mo. – Do. 8.00 – 15.00 Uhr  
Gabriele Ehrlich  
Telefon: 030 4690540  
E-Mail: [ehrich@asig-berlin.de](mailto:ehrich@asig-berlin.de)

ASIG I Berufsfachschule  
– staatlich genehmigte Ersatzschule –  
Meierottstraße 8 – 9  
10719 Berlin

[www.asig-berlin.de](http://www.asig-berlin.de)



## FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Berufsausbildung  
und individuelle Förderung



## FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Die Fachkraft im Gastgewerbe ist ein Basisberuf der Gastronomie. Die Ausbildung vermittelt grundlegende Fertigkeiten und Kompetenzen in den wichtigsten Teilbereichen Service, Küche und Housekeeping.

### Berufsbild

Fachkräfte im Gastgewerbe:

- 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 I Berufsfachschule jungen Menschen die Möglichkeit den Übergang von der Schule in den Beruf erfolgreich zu meistern.

### Ausbildungsdauer

2 Jahre, mit Dehnungsjahr (besonderes pädagogisches Konzept) 3 Jahre

### Ausbildungszeiten

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

### Abschluss

Abschlussprüfung vor der Industrie- und Handelskammer (IHK) zu Berlin



### Ausbildungsinhalte

Berufsübergreifender Lernbereich:

- Deutsch/Kommunikation
- Mathematik/EDV
- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Fremdsprachen im Gastgewerbe

Berufsbezogener Lernbereich:

- Arbeiten in der Küche
- Arbeiten im Service
- Arbeiten im Magazin
- Beratung und Verkauf in Restaurant und Hotel
- Marketing
- Wirtschaftsdienst
- Warenwirtschaft

Fachpraxis:

- Praktika in Gastronomiebetrieben

### Weiterqualifikationsmöglichkeiten:

Mit einem zusätzlichen Ausbildungsjahr zum/zur:

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