

Wie geht es weiter?

Im Laufe der dreijährigen Hotelfachschule werden Sie erfahren, welche vielfältigen Aufstiegsmöglichkeiten Sie nach dem erfolgreichen Besuch haben können. Machen Sie einen weiteren Schritt auf Ihrer persönlichen Erfolgsleiter und öffnen Sie sich sonst verschlossene Türen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? ... **Join the team!**

Hotelfachschule am Ritterplan Food & Beverage Einkauf und Controlling

Warum gerade dieser Schwerpunkt?

„Das Geld verdient man im Einkauf.“

Diese alte Handelsweisheit hat sich bis heute bewährt. Der Einkauf ist eine tragende Säule im Unternehmen. Er muss effektiv, schnell und flexibel sein. Lernen Sie die Stellschrauben eines gastronomischen Betriebes kennen. Die spezielle Betriebsstruktur des Gastgewerbes erfordert Handlungsweisen, die neben den speziellen

betriebswirtschaftlichen auch organisatorische, rechtliche und ökologische Aspekte zu berücksichtigen haben.

Besonders das kostenbewusste Handeln erhält unter den gegebenen Marktbedingungen eine immer größere Bedeutung. Zur Lösung dieser Aufgabenfelder sind Kompetenzen wie strukturiertes Denken, die Beherrschung von Methoden und Techniken zur Steuerung betrieblicher Prozesse unter Einbeziehung der Datenverarbeitung notwendig.

Auf Basis eines dieser Ausbildungsberufe können Sie sich auch zum Staatlich geprüften Betriebswirt für Hotel- und Gaststättengewerbe weiterqualifizieren.

Wir vermitteln Ihnen realitätsnah die notwendigen Kompetenzen, um in der Gastronomie erfolgreich zu sein.

Sind Sie:

- ⤴ Restaurantfachfrau/-mann
- ⤴ Hotelfachfrau/-mann
- ⤴ Hotelkauffrau/-mann
- ⤴ Fachleute für Systemgastronomie
- ⤴ Köchin/Koch

Dann werden Sie:

- ⤴ **Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/-in für das Hotel- und Gaststättengewerbe**

Der erfolgreiche Abschluss kann Ihnen den Weg zur modernen Führungskraft ebnen.

Im Rahmen dieser Weiterbildung begleiten wir Sie gern.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

*im Mittelpunkt
des Mensch*



Berufsbildende
Schulen
Ritterplan
Göttingen

Montag - Donnerstag
7:30 - 15:00 Uhr
Freitag
8:00 - 14:00 Uhr

Wir
informieren
Sie gern:

Schulsekretariat
Frau Marion Jerzyk
Telefon 0551 | 4950913
jerzyk@bbs-ritterplan.de

Abteilungsleiter
Herr Torsten Bosse
Telefon 0551 | 49509-33
Termine nach Vereinbarung

Jährlich findet in der Schule ein Berufsinformationsabend statt. Hier stehen wir Ihnen gerne für Ihre Fragen zur Verfügung. Den genauen Termin und weitere Informationen erhalten Sie über unsere Homepage: www.bbs-ritterplan.de

BBS Ritterplan
Ritterplan 6
37073 Göttingen

Telefon 0551 | 49509-12
Telefax 0551 | 49509-40

www.bbs-ritterplan.de

Berufsbildende
Schulen
Ritterplan
Göttingen

**Schuljahr
2021/2022**
Schultage:
Montag & Mittwoch

Hotelfachschule am Ritterplan Dreijährige Hotelfachschule in Teilzeitform Food & Beverage Einkauf und Controlling

Berufsabschluss:

**Staatlich geprüfte Betriebswirtin und
staatlich geprüfter Betriebswirt
für das Hotel- und Gaststättengewerbe**

*im Mittelpunkt
des Mensch*





Aufnahmevoraussetzungen

Voraussetzungen

- Abgeschlossene dreijährige Berufsausbildung in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen.
- Es ist mindestens eine einjährige Berufstätigkeit nachzuweisen, die auch während des Fachschulbesuches erreicht werden kann.

Die Hotelfachschule wird als berufsbegleitende Weiterbildung über den Zeitraum von drei Jahren (sechs Semestern) angeboten. Eine finanzielle Unterstützung über das Aufstiegs-BAFÖG ist gegebenenfalls möglich.

Anmeldung

Mit folgenden Unterlagen:

- > **Anmeldeformular**
- > **Lebenslauf, Lichtbild**
- > **Beglaubigte Kopie des Berufsschulabschluss-Zeugnisses**
- > **Beglaubigte Kopie des IHK-Ausbildungszeugnisses.**
- > **Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs.1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz**

Weiterbildungsdauer:

- 3 Jahre, in **Teilzeitform**
- Ziele der Weiterbildung:
- Vermittlung von umfassenden fachpraktischen und fachtheoretischen Weiterbildungsinhalten, die nach bestandener Prüfung mit dem Berufsabschluss „Staatlich geprüfte Betriebswirtin / Staatlich geprüfter Betriebswirt endet.
- Die Studierenden besuchen an zwei Wochentagen über drei Jahre die Hotelfachschule am Ritterplan. Ergänzend dazu gehen sie an den verbleibenden Tagen ihrer beruflichen Tätigkeit in den Unternehmen der Region nach.
- Während der Ausbildungszeit findet ein optionaler dreiwöchiger Austausch mit der Hotelfachschule in Saint Etienne (Frankreich) statt. Alternativ mit Oświęcim in Polen..
- Es gelten die niedersächsischen Ferienregelungen für den Besuch der Hotelfachschule.
- Lernmittelfreiheit erfolgt nach den gesetzlichen Bestimmungen. Gebühren für Materialien, Kopien und Projekte, sowie Fahrten werden erhoben.



Weiterbildung praxisnah

Der Unterricht in der Hotelfachschule am Ritterplan ist projekt- und kompetenzorientiert gestaltet und in Handlungsfelder gegliedert. Eine eigene curriculare Konzeption bietet ein hohes Maß an Flexibilität und Realitätsnähe. Die Erweiterung der beruflichen Handlungskompetenz erfolgt auch durch eine Vernetzung von Betrieb und Hotelfachschule. Sie qualifizieren sich für Führungsaufgaben im mittleren und gehobenen Management des Hotel- und Gaststättengewerbes.

Bereiten Sie sich auf die Selbstständigkeit kompetent vor. Untermauern und erweitern Sie Ihre Fachkompetenz aus Berufsausbildung und Berufstätigkeit in Theorie und Praxis.

Unser Schwerpunkt ist der F&B-Bereich in der Gastronomie. Einkauf und Controlling, mit Kennzahlen, Auswertungen sowie Warenwirtschaftssysteme stehen auch für den Inhalt des Zentralfachs.

Traditionelles Gastgewerbe sowie Systemgastronomie ist hier angesprochen.

Abschlussprüfung

- Am Ende der dreijährigen Weiterbildung legen die Studierenden eine schriftliche Abschlussprüfung ab. Sie besteht aus vier dreistündigen Klausuren.
- Geprüft wird in drei unterschiedlichen Modulen und der ersten Fremdsprache (Englisch). Als weiteres Modul erwerben Sie die Ausbildereignung (nach AEVO).

Abschlüsse

- **Abschluss zur / zum Staatlich geprüfte Betriebswirtin / Staatlich geprüfter Betriebswirt Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe. „Bachelor professional“**
- Mit erfolgreichem Ablegen der Abschlussprüfungen und der damit verbundenen AEVO Prüfung, können Sie sich als Ausbilder/in bei den zuständigen Stellen als Ausbilder*in eintragen lassen.
- Erwerb der **Ausbildereignung nach AEVO und der Fachhochschulreife.**
- Der Abschluss entspricht dem Deutschen Qualitätsrahmen Stufe 6. Dieser Abschluss ist gleichwertig mit einer Meisterprüfung oder dem Bachelorabschluss an einer Universität oder Fachhochschule.
- Teilnahme an Fremdsprachenzertifikaten ist möglich.



Unterrichtsinhalte des berufsbezogenen Lernbereichs

Klasse 1 (1,5 Jahre)		
1	Veranstaltungsmanagement anwenden und reflektieren	160
2	Betriebswirtschaftliche Daten aufbereiten	160
3	Unternehmensgründungsprozesse gestalten	240
4	Qualitätsmanagement für den Food- Bereich entwickeln	240
5	Personal rechtssicher, situationsangemessen und zielorientiert führen	120
6	Betriebliche Wertströme dokumentieren und analysieren	120
Klasse 2 (1,5 Jahre)		
7	Berufliche Bildung im Betrieb systematisch fördern¹²	120
8	Marketingkonzept entwickeln	200
9	Warenwirtschaftliche Abläufe für den Beverage-Bereich entwickeln und überprüfen	160
10	Kosten- und Leistungsrechnung anwenden und Handlungsmöglichkeiten im operativen Bereich gestalten	200
11	Anlassbezogene Lösungen in einer Projektarbeit entwickeln	80
12	Optionale Lernangebote	120

Projekte

Die Hotelfachschule führt in jedem Jahr mindestens ein Projekt eigenverantwortlich durch. Weiterhin unterstützt sie die Teilzeitklassen bei ihren Projektarbeiten.

Eine Zusammenarbeit mit Betrieben der Region ist gewünscht und wird angestrebt.