

# LERNEN HAT ZUKUNFT!

## STARKE FAKTEN

- ✓ Ausbildung in mehr als 30 Berufen aus sieben Berufsfeldern an der **Staatlichen Berufsschule Altötting**
- ✓ Weiterbildung an den **Staatlichen Fachschulen für Elektrotechnik, Maschinenbautechnik sowie Umweltschutztechnik und regenerative Energien** (kein Schulgeld)
- ✓ Allgemeinbildung und berufliche Grundbildung an der **Staatlichen Wirtschaftsschule** (kein Schulgeld)
- ✓ ca. 2.600 Schüler in ca. 110 Klassen
- ✓ ca. 115 Lehrkräfte
- ✓ tagesaktuelle Stundenpläne und vieles mehr online unter [www.bsaoe.de](http://www.bsaoe.de)



## BERUFLICHE SCHULEN ALTÖTTING

### Staatliche Berufsschule

Neuöttinger Straße 64 c  
84503 Altötting

Telefon +49 (0)8671 9296-500

Telefax +49 (0)8671 9296-599

verwaltung@bsaoe.de

www.bsaoe.de

### SCHULLEITUNG

Friedrich Ebertseder, StD

### ANSPRECHPARTNER

Franz Schrenk, StD

Abteilungsleitung Nahrung/Gastronomie

### ÖFFNUNGSZEITEN SEKRETARIAT

Montag mit Freitag 07:30—12:30 Uhr

13:00—16:00 Uhr



© Berufliche Schulen Altötting

Stand: 03/2023



STAATLICHE BERUFSSCHULE  
NAHRUNG/GASTRONOMIE



# NAHRUNG UND GASTRONOMIE – OHNE SIE GEHT NICHTS!

## SIE SIND GEFRAGT – WELTWEIT

Ohne die Berufe in den Bereichen Nahrungsmittel und Gastgewerbe geht nichts: Nahrung ist die Grundvoraussetzung für unsere Leistungsfähigkeit und damit diese erhalten bleibt, erholen wir uns bei einem leckeren Essen im Restaurant oder gar einem kurzen oder längeren Aufenthalt im exklusiven Hotel.

**Berufe in diesen Bereichen sind deshalb Berufe mit Zukunft.** Und den Kreativen unter Ihnen winken dabei tolle Aufstiegschancen! Mit einer Ausbildung im Bereich **NAHRUNG ODER GASTRONOMIE** investieren Sie gut in Ihre eigene Zukunft – Fachkräfte sind immer gefragt!

## VIELES IST MÖGLICH

Wo der Fleischer den Meister machen und eine Fleischerei führen könnte, wäre es dem Koch möglich, ein Sternekoch zu werden, ein eigenes Restaurant zu betreiben oder einem Hotel mit exklusiven Kreationen eine besondere Note zu verleihen ... auch ein Catering-Unternehmen hätte seine besonderen Reize!

Die Hotel- und Restaurantfachkräfte, die für ordentliche Struktur und Abläufe sorgen, sind auch im höheren Management gefragt. Vom Hotelmanager bis zum Führen eines eigenen Hotels oder Restaurants ist alles denkbar. – Und nicht vergessen: Flexible Arbeitszeiten haben auch viele Vorteile!

Träumen Sie nicht nur – leben Sie Ihren Traum und beginnen Sie jetzt mit einer Ausbildung!

Gestalten Sie Ihre Zukunft in den Bereichen **NAHRUNG ODER GASTRONOMIE!**

## INTERESSE GEWECKT?

**Sprechen Sie uns an - wir beraten Sie gerne!**

## AUSBILDUNGSBERUFE MIT ZUKUNFT

### HOTELFACHMANN/FRAU

Im Hotel die Wünsche der Gäste im Bereich **Rezeption, Etage, Restaurant** und bei **Veranstaltungen** freundlich und kompetent erfüllen.

### FACHMANN/FRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

Als **Gastgeber** in einem Restaurant **Veranstaltungen** planen, die Gäste kompetent beraten sowie die **Speisen und Getränke** fachgerecht servieren.

### FACHKRAFT GASTRONOMIE (2-jährige Ausbildung)

Die **Grundlagen** des **Gastronomie-Einmaleins** beherrschen – Gäste fachgerecht beraten und bedienen.

### FACHMANN/FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

**Alle Bereiche** eines Restaurants nach einem **zentral festgelegten Gastronomiekonzept** organisieren, **kaufmännische Abläufe** steuern und **Qualität** überwachen.

### KAUFMANN/FRAU FÜR HOTELMANAGEMENT

Die **wirtschaftlichen und kaufmännischen Prozesse** der **Gastronomie** mit **Kompetenz** steuern und **kontrollieren**.



### KOCH/KÖCHIN

#### FACHKRAFT KÜCHE (2-jährige Ausbildung)

**Speisen** für Gäste zubereiten – mit **handwerklichem Geschick, Kreativität** und **viel Wissen** über **Lebensmittel** und deren **Zusammensetzung**.

### FLEISCHER/IN

**Rohprodukte** beschaffen und **schmackhafte Fleisch- und Wurstprodukte** herstellen, **neue Rezepturen** und **eigene Spezialitäten** entwickeln.

### VERKÄUFER/IN IM NAHRUNGSMITTEL- HANDWERK – SCHWERPUNKT FLEISCHWAREN

**Verkaufs- und Beratungsgespräche** führen, **Fleisch- und Wurstwaren** sowie **Feinkostsalate** veredeln, **Produkte** appetitanregend präsentieren, **abwechslungsreiche Buffets** vorbereiten.

*... mmmhhh,  
das sind Berufe mit Geschmack!*

Informieren Sie sich auch unter

[www.dehoga-bayern.de](http://www.dehoga-bayern.de)

[www.fleischerberufe.de](http://www.fleischerberufe.de)

