

## WANN FANGE ICH MIT DER FHG-AUSBILDUNG AN?

Weil die FHG-Prüfungen immer im Sommer liegen, beginnt Ihre Ausbildung in einem FHG-Betrieb zwischen dem 2. Mai und dem 30. September eines Jahres.

## WER ORGANISIERT DEN SCHULBESUCH?

Das machen Schule und Betrieb. Sie haben Blockunterricht, wohnen also während der Unterrichtswochen am Sitz der für die FHG-Zusatzqualifikation verantwortlichen Landesberufsschule in Bad Überkingen, entweder im Schulinternat oder privat – wie Sie wollen. Schule, Betrieb und Kollegen helfen Ihnen. Die Internatskosten teilen sich Azubi und Betrieb je zur Hälfte. Wer privat wohnt, bekommt vom Betrieb den Internatskostenzuschuss und trägt den Rest selber.

## WIEVIEL VERDIENE ICH ALS AZUBI?

Das ist von Bundesland zu Bundesland tariflich unterschiedlich. Für Baden-Württemberg gilt für volljährige Auszubildende: Im 1. Lehrjahr 650 €, im 2. Lehrjahr 720 € und im 3. Lehrjahr 800 €.

## MUSS ICH ALS AZUBI AUCH WAS BEZAHLEN?

Das ist von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich. Über die Abrechnung von Dienstkleidung, deren Reinigung, Mitarbeiterverpflegung usw. informieren Sie sich unmittelbar an Ort und Stelle.

## WIE SIEHT ES AUS MIT URLAUB, FREIZEIT USW.?

Je nach Eintrittsmonat sind es bei volljährigen Auszubildenden im 1. Lehrjahr 25 Tage, im 2. Lehrjahr 28 Tage, im 3. Lehrjahr 30 Tage. Im übrigen gelten die üblichen tariflichen Bestimmungen von zwei freien Tagen in der Woche usw. Sie sollten, wenn Sie sich für eine Ausbildung im Hotel- oder Restaurantfach entscheiden, noch wissen: In der Branche tickt die Uhr buchstäblich ein bisschen anders. Wenn Sie eher der Typ von „Dienst nach Vorschrift“ sind, überlegen Sie es sich besser noch einmal. Weil der Gast immer noch König ist, und weil Sie sich einen Spitzenbetrieb aussuchen, der eine Spitzenleistung bringt, ist vom Chef bis zum Azubi ein bisschen mehr, manchmal auch kurzfristig notwendiger körperlicher, geistiger und zeitlicher Einsatz verlangt, als im „Gasthaus zum rostigen Nagel“. Deshalb sind Sie aber weder Sklave noch Freiwild, mit dem man machen kann, was man will. Sprechen Sie den Punkt bei Ihrem Bewerbungsgespräch klipp und klar an. Auch, was die Vergütung von Überstunden betrifft. Dann wissen Sie, wo Sie dran sind. Und der Betrieb, woran er sich zu halten hat.

## WIRD IM FHG AUCH GEFEIERT?

Und wie. Zum Abschluss ihrer Ausbildung lädt der FHG seine Azubis und deren Eltern (oder Freund oder Freundin) zu einer festlichen Losprechung an einem festlichen Ort wie dem Ludwigsburger Schloss oder dem Weltkulturerbe Kloster Maulbronn ein. Danach geht's, von einem kleinen Selbstkostenbeitrag abgesehen, ebenfalls auf Einladung des FHG auf eine Fachexkursion, die bis jetzt u.a. nach Berlin, Paris, Hamburg, Barcelona, München und ins Hohenloher Land führte.

## WAS MACHE ICH NACH DER AUSBILDUNG?

Das liegt ganz bei Ihnen. Den Königsweg für garantierten Erfolg und sichere Karriere gibt es in keinem Beruf. Aber garantiert muss man noch an sich arbeiten um weiterzukommen. Wer möchte, dem ist der FHG dabei behilflich.

## KANN ICH INS MANAGEMENT, WENN ICH NUR KOCHEN ODER RESTAURANTFACH GELERNT HABE?

Können Sie. Voraussetzung aber für eine erfolgreiche Karriere in Hotellerie und Gastronomie ist: Kenntnis und Erfahrung von und mit den „basics“ zu haben. Ein Hotel oder Restaurant wird nicht vom Schreibtisch aus gemanaged. Wenn es später um Verkauf, Vertrieb und Marketing geht, brauchen Sie praktisches Wissen davon, was Sie vertreiben und verkaufen.

## WAS BIETET DER FHG NACH DER AUSBILDUNG AN?

Auf freiwilliger Basis von beiden Seiten: ein betriebswirtschaftliches Studium an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Ravensburg mit Bachelor of Arts-Abschluss und integrierter Ausbildereignungsprüfung. Ihr Vorteil: Ihren Vertragsabschluss mit einem FHG-Haus als Partnerbetrieb vorausgesetzt, ist Ihnen ein Studienplatz an der DHBW Ravensburg sicher. Die Nachfrage nach einem der begehrten Studienplätze übersteigt bei weitem das vorhandene Angebot. Zulassungsbedingungen sind: Abitur bzw. Fachhochschulreife (mit Eignungsprüfung). Ein Numerus clausus besteht nicht.

## WIE KOMME ICH AN EINEN STUDIENPLATZ AN DER DHBW RAVENSBURG?

Wichtig ist der Vertragsabschluss über ein 3-jähriges DHBW-Studium mit einem (FHG-)Partnerbetrieb (bundesweit), der auf Wunsch auch der Ausbildungsbetrieb sein kann. Das Studium dauert drei Jahre bzw. sechs Semester und beginnt immer zum 1. Oktober.

## WIE BEKOMME ICH EINEN PARTNERBETRIEB FÜR DAS DHBW-STUDIUM?

Das nehmen Sie selber in die Hand. Wenn Sie sich für ein Studium unmittelbar im Anschluss an Ihre Lehre entscheiden, sollten Sie zu Beginn, spätestens aber im weiteren Verlauf des 3. Lehrjahrs ein FHG-Mitgliedsbetrieb als Partnerbetrieb gewonnen haben.

## IST AN DEM STUDIUM ETWAS BESONDERES?

Das Besondere ist daran, dass es dual angelegt ist. Die Studiensemester und Praxissemester im FHG-Betrieb wechseln im 6-monatigem Rhythmus. Der große Vorteil ist also: Sie verlieren die Nähe zur Praxis nicht.

## WELCHE FÄCHER STUDIERT MAN?

Die Studienschwerpunkte an der DHBW liegen u.a. auf den Grundlagenfächern: Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, Volkswirtschaftslehre, Recht, Rechnungswesen und Informationsverarbeitung. Zu den tourismuswirtschaftlichen Fächern gehören u.a.: Tourismus- und Reiseverkehrslehre, Hotelbetriebslehre, Tourismus- und Hotelmarketing, Kostenrechnung und Kalkulation in der Hotellerie. An Fremdsprachenunterricht wird unter anderem angeboten: Englisch (Pflichtfach), Französisch und Spanisch. Ein leistungsabhängiger dreimonatiger Studienaufenthalt im Ausland ist möglich.

## WAS MACHE ICH IM PARTNERBETRIEB?

Je nach Ausbildungsweg arbeiten Sie in ersten verantwortlichen Positionen und Stationen im Restaurant, in der Küche oder haben ressortübergreifend die Möglichkeit, sich in anderen Abteilungen des Unternehmens einzuarbeiten.

Das hängt von Ihren Fähigkeiten, bzw. von den Notwendigkeiten oder Möglichkeiten des Betriebs ab. In Ihrem Bewerbungsgespräch stimmen Sie sich darüber individuell ab.



## WAS HAT DER FHG MIT DEM STUDIUM ZU TUN?

Abgesehen davon, dass viele seiner Mitglieder als Partnerbetrieb zur Verfügung stehen, gibt es mit dem FHG erarbeitete Lehrinhalte zum Gastronomiemanagement wie Produktgestaltung im Restaurant- und Küchenbereich, Einkauf, Leistungserstellung in Küche und Service; Personalmanagement in Restaurant und Küche, Marketing, Controlling, Informationstechnologien und Dienstleistungskultur. Lehrbeauftragte sind u.a. Inhaber und Führungskräfte aus den FHG-Betrieben.

## WIE SIND WÄHREND DES STUDIUMS VERDIENST UND URLAUB GEREGLT?

Über die drei Studienjahre hinweg sind Sie über den Betrieb sozialversichert und erhalten eine tarifliche Ausbildungsvergütung. Für den Urlaub gilt ebenfalls der tarifliche Urlaubsanspruch.

## WO WOHNE ICH IN RAVENSBURG?

Das Studentenwerk Seezeit ist Ihnen bei der Unterbringung behilflich. Viele FHG/DHBW-ler organisieren sich auch untereinander.

## UND EINE ERFOLGSGARANTIE GIBT ES ECHT NICHT?

Nein, die gibt es tatsächlich nicht. Aber: Viele FHG-ler haben eine erfolgreiche Karriere gemacht. Als Sterne-Koch in Paris, als Restaurantchef eines Sternerestaurants in der Bundeshauptstadt, als F&B-Manager in Dubai, als Hoteldirektor in der Schweiz, als GM eines Schlosshotels auf dem Lande... Sie werden Ihren Weg schon gehen.

## WEN KANN ICH FRAGEN, WENN ICH NOCH FRAGEN HABE?

Rufen Sie einfach an oder informieren Sie sich ausführlich auf unserer Webseite oder an der Landesberufsschule Bad Überkingen.

FHG-Sekretariat im Hotel Restaurant Erbprinz  
Tel.: 0 72 34 - 32 20 oder per Mail an  
sekretariat@fhg-ev.de, www.fhg-ev.de

Paul-Kerschensteiner-Schule  
Landesberufsschule Bad Überkingen  
In den Gassenäckern 10, 73337 Bad Überkingen  
Tel.: 0 73 31 - 9 53 60  
www.paul-kerschensteiner-schule.de



## ICH MÖCHTE MEINE AUSBILDUNG IN EINEM FHG-BETRIEB AUSSERHALB BADEN-WÜRTTEMBERGS MACHEN. GEHT DAS?

Das geht. Ihr Betrieb holt sich bei der an seinem Standort für Sie zuständigen Berufsschule und der zuständigen IHK eine Gestattung ein, die Ihnen den Besuch des Unterrichts und das Ablegen der IHK-Prüfung an der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe Bad Überkingen ermöglicht.

## WAS MACHE ICH FÜR EINEN ABSCHLUSS?

Sie machen nach Ende Ihrer Ausbildung zwei Prüfungen. Die erste Prüfung schließt mit dem Gesellenbrief ab und zielt auf die Ausbildungsinhalte des Ausbildungsrahmenplans ab. Die zweite Prüfung schließt mit der IHK-Zusatzqualifikation in den oben genannten Fächern ab. Die Prüfung beinhaltet für Köche das Kochen eines mehrgängigen Menüs, Restaurantfachleute führen ein Verkaufs- und Beratungsgespräch und fachpraktische Übungen am Tisch des Gastes durch.

## WIE LERNE ICH VERKAUF, VERTRIEB, MARKETING, BUCHFÜHRUNG, CONTROLLING?

Halt, halt. Man fängt nicht mit dem Dach an, wenn man ein Haus baut. Erst mal das Fundament legen. Der Unterrichtsstoff sieht eine erste Einführung in Buchhaltung und Verkauf vor. Zu Ihren praktischen Prüfungen gehört dann auch ein Beratungs- und Verkaufsgespräch. Wenn Sie Ihre ersten Erfahrungen und Kenntnisse gründlich vertiefen wollen, empfiehlt sich ein betriebswirtschaftliches Studium. Der FHG bietet Ihnen dazu optional eine Begleitung Ihrer Weiterbildung in Zusammenarbeit mit der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Ravensburg an.

## WIE KOMME ICH AN EINEN AUSBILDUNGSPLATZ?

Sie suchen sich unter den FHG-Mitgliedsbetrieben einen aus, der Ihnen nach Standort (Stadt/Land), Größenordnung (großes Haus/kleines Haus) und Hotel- bzw. Restauranttyp (Stadt- oder Ferienhotel, Gourmetrestaurant oder Landgasthof usw.) am meisten zusagt. Sie verschaffen sich erste Eindrücke im Internet. Sie schicken Ihre Bewerbung (Lebenslauf, Abiturzeugnis, Foto) an die Häuser, die Sie interessieren und bitten um einen Vorstellungstermin. Viele Betriebe bieten Praktika oder eine Schnupperlehre an. Das sollten Sie unbedingt in Anspruch nehmen. Dann bekommen Sie einen Eindruck, ob die Chemie stimmt. Sich im Ausbildungsbetrieb wohlfühlen hängt nicht nur von seiner Bekanntheit oder Berühmtheit ab.



Förderer der  
Hotellerie &  
Gastronomie

Eine aktuelle Liste aller FHG-Mitgliedsbetriebe finden Sie auf

[WWW.FHG-EV.DE](http://WWW.FHG-EV.DE)

[WWW.FACEBOOK.COM/DEINFHG](http://WWW.FACEBOOK.COM/DEINFHG)



Förderer der  
Hotellerie &  
Gastronomie

FHG-AUSBILDUNG  
ZU

Koch/Köchin,  
Restaurantfachmann/-fachfrau  
für Abiturienten

mit anschließender Karrierebegleitung

Sie haben Abitur und interessieren sich für eine Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie im Rahmen des FHG-Modells. Über das Wichtigste möchten wir Sie hier kurz und knapp informieren.

## WAS IST DER FHG?

FHG ist ein eingetragener Verein: „Förderer von Hotellerie und Gastronomie“, der sich um die Aus- und Weiterbildung von engagiertem und begabtem gastronomischen Nachwuchs kümmert. Dem Verein gehören führende Spitzenhotels und -restaurants in ganz Deutschland an. Der FHG begleitet und unterstützt die Lehrzeit seiner Azubis vom Anfang bis Ende der Ausbildung, ist Ansprechpartner für Fragen, Anliegen und Wünsche und bietet nach Abschluss der Lehre die Option eines praxisorientierten, dualen betriebswirtschaftlichen Studiums.

## WAS IST DAS FHG-MODELL?

Das FHG-Modell richtet sich speziell an Abiturienten. Weil für Abiturienten beim Besuch der Berufsschule allgemeinbildende Fächer wie Deutsch und Gemeinschaftskunde entfallen, bekommen die FHG-Abiturienten-Azubis im Unterricht eine speziell auf sie zugeschnittene Zusatzqualifikation in den Berufen Koch/Köchin sowie Restaurantfachmann/-fachfrau.

## WIE GUT SIND DIE FHG-AUSBILDUNGSBETRIEBE?

Die FHG-Ausbildungsbetriebe sind ausnahmslos in den Rankings der besten Hotels und Restaurants in Deutschland gelistet. Viele der Restaurants sind u.a. mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Weil Sie Ihre Ausbildung einem überdurchschnittlich guten Betrieb anvertrauen, bekommen Sie auch eine entsprechend überdurchschnittlich gute betriebliche Ausbildung.

## WAS IST DIE FHG-ZUSATZQUALIFIKATION?

Ein über den üblichen Ausbildungsrahmenplan hinausgehender sowohl erweiterter wie vertiefter Unterricht in Technologie (Arbeiten in der Küche, Bar, Warenkunde etc.), fachbezogenen Fremdsprachen (Englisch und Französisch), Einführung in EDV und Rechtskunde. Diese Zusatzqualifikation wird in der „normalen“ Ausbildung nicht geboten.

## WIE LANGE DAUERT DIE AUSBILDUNG?

Drei Jahre. Eine Lehrzeitverkürzung gibt es nicht. Der Stoff, den Sie in der Schule lernen, und die Ausbildungsanforderungen im Betrieb sind zu umfangreich, um sie in kürzerer Zeit unterzubringen.