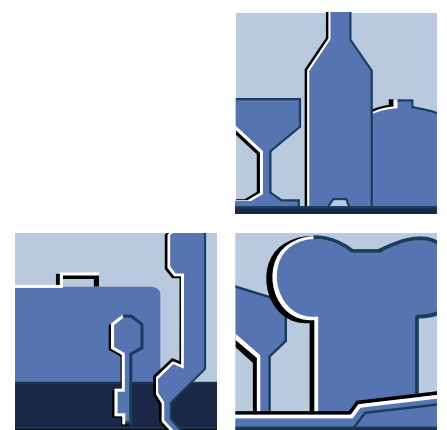


Eine Kultur der Gastlichkeit bilden



Paul-Kerscheneiner-Schule
Landesberufsschule für das Hotel- und
Gaststättengewerbe | Bad Überkingen



Schulleiter Dieter Manz

Herzlich willkommen ...

... an der Paul-Kerschensteiner-Schule (PKS), der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Bad Überkingen. Unsere Einrichtung wurde bereits 1951 gegründet und hat sich zu einem gastronomischen Kompetenzzentrum mit umfassendem Ausbildungsangebot entwickelt. Bei allen unseren praktischen und theoretischen Ausbildungen in Küche, Restaurant und Hotel steht die Schaffung einer „Kultur der Gastlichkeit“ im Vordergrund. Dafür sorgen unsere rund 60 Lehrkräfte, die mit langjähriger Erfahrung und hohem Engagement ihr Fachwissen vermitteln.

Zu den Lernfeldern an der PKS gehören neben Lebensmitteltechnologie, gastorientierten Dienstleistungen und der Hotel-, Restaurant- und Systemorganisation auch Unternehmensführung sowie Datenverarbeitung.

Branchenbedingt setzen wir außerdem auf die Vermittlung interkultureller Kompetenzen und lehren die Fremdsprachen Englisch, Französisch und Spanisch als feste Bestandteile des Lehrplans.

Für die praktischen Ausbildungen verfügen wir über moderne Schulungsräumlichkeiten, zu denen Küchen, Serviceräume, eine Bar sowie ein lebensmitteltechnisches Labor zählen.

Die zeitgemäße Ausstattung, eine multimediale Lernumgebung und kurze Wege auf dem Schulcampus gewährleisten effizientes und komfortables Lernen. Um den Praxisanteil nachhaltig zu stärken, finden regelmäßig Fachexkursionen, Klassenfahrten und Workshops statt. An der PKS arbeiten wir außerdem eng mit renommierten Partnerunternehmen zusammen und sind Teil eines internationalen Netzwerks mit Schulpartnerschaften.



Unser Ausbildungsangebot

Wir bieten die Ausbildung zum/zur

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau
- Hotelfachmann/-frau
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Zusätzlich können Abiturienten die Zusatzqualifikationen „Hotelmanagement“ und „Küchen- und Servicemanagement“ erwerben. Schüler mit gutem Realschulabschluss haben die Möglichkeit, parallel zur beruflichen Ausbildung die allgemeine Fachhochschulreife zu erlangen, welche ihnen zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten eröffnet.



Unser Qualitätsmanagement

Zur Sicherung und Entwicklung der Qualität unserer Bildungsarbeit setzen wir auf ein aktives Qualitätsmanagement, basierend auf dem Prinzip der ständigen Verbesserung. Mit Qualitätssicherungs- und -entwicklungsmaßnahmen wie Selbstevaluation, Individualfeedback und Qualitätsdokumentation arbeiten wir nach dem Konzept „Operativ Eigenständige Schule“ OES des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg.

Qualitätszyklus im Konzept OES (Operativ Eigenständige Schule)



Durch die GoZee-App wird Ihre Broschüre lebendig



GoZee: Wie man in 30 Sekunden loslegen kann

1. Geben Sie im App Store oder in Google Play „GoZee“ in das Suchfeld ein und laden Sie die App auf Ihr Smartphone oder Tablet herunter.
2. Öffnen Sie die App und verwenden Sie sie auf Seiten mit dem GoZee-Symbol.



360°
Panorama



Foto-
galerie



Cinema-
gramm



Web-
Symbol



Snap
Video



JÖRG GEIGER An der PKS 1987–1989. Hat sich nach seiner Ausbildung und der Übernahme des elterlichen Gasthofes Lamm in Schlat stärker der Veredelung der sogenannten geistigen Getränke gewidmet. Mit der Jörg Geiger GmbH produzierte er 2009 den ersten alkoholfreien Prosecco, wurde 2010 zum Obstweinerzeuger des Jahres gekürt und gewann zahlreiche Auszeichnungen, wie z. B. Top Sicer, Pomme d'Or, World-Spirits Award oder beim Internationalen Spirituosen Wettbewerb.

*„Die Möglichkeiten der Natur nutzen –
mit Kreativität und Können“*



KULTUR DER GASTLICHKEIT BILDEN

WERTSCHÄTZUNG | VERLÄSSLICHKEIT | ENGAGEMENT

UNSERE SCHULE bereitet auf das berufliche Leben im Gastgewerbe vor. Wir Lehrkräfte fühlen uns dem Gastgewerbe verbunden. Deshalb arbeiten wir **ENGAGIERT** und **KOMPETENT** mit unseren Schülern an dem gemeinsamen **ZIEL** einer qualifizierten Berufsausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe. Durch einen wertschätzenden Umgang miteinander **FÖRDERN** wir ein angenehmes Lern- und Arbeitsklima in unserer einladenden Schule. Durch einen intensiven und offenen Austausch mit unseren nationalen und internationalen Partnern sind wir über gastgewerbliche und pädagogische Neuerungen informiert und bauen diese in den Unterricht ein.

Wir arbeiten vertrauensvoll und eng mit unseren schulischen und betrieblichen Partnern zusammen. Unsere Schüler und Schülerinnen profitieren von der engen **ZUSAMMENARBEIT** mit allen, die an der Ausbildung beteiligt sind. Kontakte mit **INTERNATIONALEN** Partnern fördern ihre sprachliche und interkulturelle Bildung und sichern ihre berufliche Mobilität. Unser engagiertes Kollegium bringt sich regelmäßig bei der Organisation und Durchführung von Prüfungen der Industrie- und Handelskammern sowie der Ausrichtung von gastronomischen Wettbewerben ein. Bei organisatorischen **ENTSCHEIDUNGEN** berücksichtigen wir die Interessen unserer dualen Partner.

Wir gewährleisten eine hochwertige Ausbildung durch optimale Rahmenbedingungen. Unsere **MODERNE**, helle Schule schafft durch die ansprechende Architektur und Ausstattung eine angenehme Lernumgebung. Unsere Unterrichtsräume bieten eine zeitgemäße Ausstattung für einen **ABWECHSLUNGSREICHEN** und handlungsorientierten Unterricht. Unsere Küchen und Serviceräume sind auf dem neuesten Stand der Technik. Die gute Zusammenarbeit im Kollegium ermöglicht die verlässliche Umsetzung der Unterrichtsinhalte in einem fächerverbindenden und fächerübergreifenden Unterricht. Durch **ENGAGEMENT** und **FLEXIBILITÄT** bieten wir eine gute Unterrichtsversorgung.

Unser Schulleitungsteam nimmt seine Führungs- und **VORBILDFUNKTION** wahr. Es wertschätzt die Arbeit und unterstützt die **INTERESSEN** der am Schulleben beteiligten Personen. Optimale schulische Organisationsstrukturen werden hierzu bereitgestellt. Dabei wird für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Vereinbarkeit von Berufs- und Privatleben angestrebt. In unserer Schule sind Aufgaben, Zuständigkeiten und Verantwortung klar und verbindlich geregelt. Unser Schulleitungsteam fördert **KOMMUNIKATIONS-** und **TEAMFÄHIGKEIT** und fordert von allen klare Absprachen und deren konsequente Einhaltung.



BIST DU GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT? DANN ARBEITE MIT DEN BESTEN.

- ✓ privatgeführtes 5-Sterne-Superior Hotel
- ✓ Gourmetrestaurant mit 1 Michelin-Stern und 17 Pkt. im Gault&Millau
- ✓ trivago Award Gewinner 2019, 2018 und 2017 in der Kategorie 5-Sterne-Hotels
- ✓ im Herzen Dresdens

Komm ins Bülow-Team!



Hotel Bülow Palais · Königstraße 14 · D-01097 Dresden
Telefon + 49 (0)351 – 80030 · Fax + 49 (0)351 – 8003100
info.palais@buelow-hotels.de · www.buelow-palais.de

**FEINE
PRIVAT
HOTELS**
Kultur und Leidenschaft



Unser Kollegium: kompetent und erfahren



Das Kollegium der PKS setzt sich aus rund 60 engagierten und bestens qualifizierten Lehrkräften zusammen, die ihr Wissen mit viel Leidenschaft und pädagogischem Geschick an die Schüler weitergeben. Alle Lehrer nehmen regelmäßig an Fortbildungen sowie zertifizierten Seminaren teil, um so stets auf dem aktuellen Kenntnisstand zu sein.

In den allgemeinbildenden Fächern unterrichten wir nach kompetenzorientierten Bildungsplänen Deutsch, Gemeinschaftskunde und Wirtschaftslehre. Unser Ziel ist es, unseren Schülern Handlungs- und Gestaltungskompetenz zur Bewältigung zukünftiger Herausforderungen im privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Leben zu geben. Berufsbezogene Handlungskompetenz ist für uns untrennbar mit der Persönlichkeitsbildung verbunden. Werteorientierung im Religionsunterricht realisieren wir fächerübergreifend.





Im Zentrum unserer pädagogischen Arbeit stehen die berufsfachlichen Kompetenzen der gastgewerblichen Berufe. Produkte und gastorientierte Dienstleistungen sowie Warenwirtschaft unterrichten wir berufsübergreifend. Organisiert in Fachschaften erteilen wir den fachtheoretischen Unterricht für Köche in Technologie. Bei den Restaurantfachleuten liegt unser Fokus auf dem Service und der Restaurantorganisation.

Die Kernkompetenzen unserer Fachschaft für Hotelfachleute liegen im Gästeempfang und der Beratung. Vor allem kaufmännische Tätigkeiten bei der Organisation der Arbeitsabläufe im Hotel, Marketing und gastorientiertes Handeln stehen im Mittelpunkt unseres Unterrichts. Unsere Systemgastronomen unterrichten wir in der Systemorganisation, Steuerung und Kontrolle und im Personalwesen.

Die Technologiepraxis in Küche und Service betreuen unsere technischen Lehrer. Allesamt Küchen- bzw. Hotel- und Restaurantmeister, garantieren wir einen modernen Praxisunterricht. Methodische Vielfalt, der Einsatz moderner Sozialformen des Lernens bis hin zu bilinguaem Unterricht garantieren uns eine hohe Anerkennung bei Schülern und Ausbildungsbetrieben. Im Erweiterungsprogramm erteilen wir Unterricht in der Computeranwendung und in berufsbezogenem Englisch. Optionale Angebote wie der Erwerb des europäischen Computerführerscheins ECDL und des KMK-Fremdsprachenzertifikats unterstreichen unser großes Engagement.

Wieland Ullrich (StD), Elke Ludwig (StD'in),
Lore Dilger, Dieter Manz (OSTD)

„ICH MÖCHTE EINMAL MIT PROFIS ARBEITEN!“



– Dann komm zu uns!



Heimat oder Neuland? Du hast die Wahl – wir betreiben Hotels in ganz Deutschland!

Vor oder hinter den Kulissen? Finde heraus, was zu Dir passt – wir bieten vielfältige Stellen bei bekannten Hotelmarken!

Ihr Ansprechpartner:

Herr Holger Steilen-Brand, Telefon: +49 711 90 71 34-49, application@shgr.com

Weitere Infos unter www.shgr.com



FRANZ KELLER



3 Restaurants

3 Küchen- und 3 Servicestile

Restaurant Schwarzer Adler

1 Michelin Stern / 17 Punkte Gault Millau

Franz Keller Schwarzer Adler

Badbergstr. 23 • 79235 Vogtsburg

Tel. 07662 / 93 30 0 • franz-keller.de

andrea.rinklin@franz-keller.de





Technologiepraktikum Küche und Service

Unsere Schüler erhalten an der PKS eine fundierte Ausbildung, welche sie optimal auf das spätere Berufsleben vorbereitet. Doch erlerntes Fachwissen ist erst dann von Bedeutung, wenn man es in der Praxis fachgerecht anwenden kann. Deswegen sind Theorie und Praxis an der PKS eng verzahnt. Dass dieses Vorgehen sinnvoll ist, zeigen zahlreiche Schulprojekte, vor allem aber der berufliche Erfolg unserer Absolventen.

Das Technologiepraktikum basiert auf technischen Anwendungen im Küchen- und Servicebereich und stellt eine ideale Ergänzung zum Theorieunterricht dar. Unsere Lehrkräfte im Technologiepraktikum sind im wahrsten Sinne des Wortes „Meister ihres Fachs“, die mit jahrelanger Erfahrung ihr umfassendes Können an die Schüler weitergeben.

„Ich heiße Olha, bin 24 und komme aus der Ukraine. Seit über 5 Jahren wohne ich in Deutschland und bin eine glückliche Auszubildende zur Hotelfachfrau im dritten Lehrjahr.

Anfangen hat mein beruflicher Werdegang mit einem Studium der Sprachwissenschaften, das ich aus politischen Gründen abbrechen musste. Nach einem Au-Pair-Jahr bei einer deutschen Familie und Erfahrungen im Bereich der Behindertenbetreuung absolvierte ich meine Fachhochschulreife. Bereits seit den ersten Tagen der Ausbildung ist mein

Interesse für die Hotellerie und Gastronomie in der Praxis nur noch gestiegen. Der theoretische Teil der Ausbildung an der Paul-Kerschensteiner-Schule ist eine gute Mischung aus umfangreichem Lernen und Spaß am berufsfreien Alltag. Hier lernt man sowohl neue Kollegen und Auszubildende anderer Richtungen als auch nette und hilfsbereite Lehrer kennen, die einen motivieren und fordern.

In der Berufsschule findet eine ständige Bereicherung des professionellen Wissens in verschiedenen Fächern wie

Wirtschaftskunde, Marketing, Gästebetreuung, Kostenrechnung und Service statt.

Ich bin meinem Schicksal für all die Erfahrungen vor und während der Ausbildung sehr dankbar und freue mich jetzt erstmal auf mein Berufsleben. Für meine Zukunft wünsche ich mir meinen Traum zu können: ein Studium in der Fachrichtung Tourismusmanagement abzuschließen. Dabei wird meine Ausbildung an der Paul-Kerschensteiner-Schule sicherlich von Vorteil sein!“



SCHÜLER
KOMMEN ZU WORT
**OLHA
ASLANIAN**



Duales Berufskolleg

Das dreijährige Berufskolleg für Hotellerie und Gastronomie in Teilzeitunterricht (48 Wochen Blockunterricht, verteilt auf drei Schuljahre) ist eine duale Ausbildung für Schüler mit mittlerem Bildungsabschluss, die eine gastronomische Ausbildung an unserer Schule erhalten möchten.

Absolventen des dualen Berufskollegs können folgende Abschlüsse erzielen:

- IHK-Abschluss in einem gastgewerblichen Beruf
- Staatlich geprüfter Berufskollegiat/-in Fachrichtung Hotellerie und Gastronomie
- Allgemeine Fachhochschulreife mit bundesweiter Anerkennung

Dieses Bildungsangebot zielt darauf ab, qualifizierten Führungskräftenachwuchs hervorzubringen. Die Ausbildung soll vor allem dazu befähigen, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge im Unternehmen zu erkennen und mithilfe eines verstärkten Fremdsprachenunterrichts internationalen Gästen ein professioneller Dienstleister zu sein.

Der Ausbildungsweg am Berufskolleg bietet unseren Absolventen vielfältige Karriere- und Weiterbildungschancen. Beispielfhaft seien genannt:

- Direkteinstieg in das 2. Jahr der Weiterbildung zum „Staatlich geprüften Betriebswirt“ (m/w) an der Hotelfachschule Heidelberg
- Studium Hotel- und Tourismusmanagement an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Ravensburg
- Studium an der Internationalen BA Heidelberg (z. B. BWL mit Fachrichtung Hotel- und Tourismusmanagement oder Fachrichtung Food, Beverage and Culinary Management)
- Studium an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen mit Fachrichtung Gesundheits- und Tourismusmanagement
- Erlangen der Allgemeinen Hochschulreife durch die einjährige Berufsoberschule



SCHÜLER
KOMMEN ZU WORT

**MONA MIEHLICH
GEORG PEISS**

„Wir sind Mona (20) und Schorschi (19) und machen aktuell eine Ausbildung zur Hotelfachfrau beziehungsweise zum Koch. Hier an der Paul-Kerschensteiner-Schule wird uns die Möglichkeit geboten, nicht nur eine normale Ausbildung zu absolvieren, sondern gleichzeitig die allgemeine Fachhochschulreife und den Berufskollegiatenabschluss zu erlangen. Mit diesen beiden zusätzlichen Abschlüssen öffnen sich uns zahlreiche Türen – nicht nur in der Gastronomie. Dank vertiefter fachbezogener Unterrichtsthemen und dem Erlernen berufsbezogener

Fremdsprachen werden wir bestens auf einen erfolgreichen beruflichen Werdegang vorbereitet. Als gemischte Klasse mit Hotel- und Restaurantfachleuten, Köchen und Systemgastronomen können wir unseren Horizont erweitern und voneinander lernen. Dies hilft uns in der Praxis, Arbeitsabläufe in allen gastronomischen Bereichen besser zu verstehen und zu berücksichtigen.

Ein weiterer Vorteil des dualen Berufskollegs ist der Einsatz modernster Lerntechnik – bei uns wird jeder Schüler mit einem iPad ausgestattet.

Glücklicherweise wissen unsere Lehrer diese einzusetzen und können uns dank diverser Apps Lerninhalte auf höchstem Niveau spielend leicht vermitteln.

Wer keine Angst vor Herausforderungen hat und aus seiner Ausbildung das Beste herausholen will, ist unserer Meinung nach hier an der Paul-Kerschensteiner-Schule im dualen Berufskolleg bestens aufgehoben.“



KONSTANTIN BAUM An der PKS 2002–2005. Hat nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann im Brenners Park-Hotel (Baden-Baden) als Sommelier im Restaurant Patrick Guilbaud (Dublin) gearbeitet und danach in Geisenheim internationale Weinwirtschaft studiert. Heute ist er Geschäftsführer beim Weinvermarkter meinelese.de und seit 2015 der jüngste deutsche Master of Wine.

„Jeder von uns muss zwei Dinge im Leben erreichen: eine Aufgabe finden, für die man Leidenschaft empfindet und dann alles dafür tun, um dieser Leidenschaft folgen zu können.“



„Hallo zusammen, ich bin Robert (31) und werde nächstes Jahr die Ausbildung zum Hotelfachmann abschließen. In den folgenden Zeilen möchte ich euch einen kleinen Eindruck meiner Zeit an der Paul-Kerschensteiner-Schule mitgeben.“

Die Paul-Kerschensteiner-Schule ist die vielfältigste Bildungsinstitution, die ich bisher besucht habe. In unserer Klasse hat jeder eine ganz eigene Geschichte mit ganz individuellen Interessen, Fähigkeiten und Hintergründen.

Die Lehrer gehen ganz gesondert auf jeden Schüler ein. Ob Schulabgänger oder Studienabbrecher: Die Lehrer stehen einem stets zur Seite und unterstützen, wo sie können. Ich fühle mich auf den Berufseinstieg bestens vorbereitet. Das Leben in Bad Überkingen, ob Internat oder Ferienwohnung, ist eine willkommene Abwechslung zum Ausbildungsalltag im Betrieb. Feinstaub und das Grau der Stadt sind hier Fehlanzeigen und die Schulphasen bieten eine hervorragende Gelegenheit,

neue Freundschaften zu schließen und sich den schönen Dingen des Lebens hinzugeben.

Vor meiner Ausbildung konnte ich schon relativ viele Erfahrungen sowohl im gastronomischen als auch im touristischen Bereich sammeln. Mein Herz brennt für Hotellerie und Gastronomie. Der Schulbesuch an der Paul-Kerschensteiner-Schule hat ganz entscheidend dazu beigetragen, trotz eines Studienabbruchs meinen Weg weiterzugehen und meine Ziele zu verfolgen.“



RALF KUTZNER An der PKS 1976–1978, Ausbildung zum Koch. Zunächst arbeitete er im Landhaus Scherrer (Hamburg), in München im berühmten Restaurant Tantris und im Hotel Walter's Hof auf Sylt. Anschließend Auslandsstationen waren das Grand Hotel Bellevue (Gstaad/Schweiz), das Mandarin Oriental Hotel in Hongkong, das Balmoral Hotel in Edinburgh und das Four Seasons Regent Hotel in London. Er setzte seine Karriere in den Bülow-Häusern in Dresden fort, wurde 2009 zum „Hotelier des Jahres“ (Gault-Millau) gewählt und war zuletzt Präsident der deutschen Mitgliedshäuser von Relais & Châteaux.

„Glück bedeutet, seine Freude in der Freude der Anderen zu finden!“



Holiday Inn
EIN IHG® HOTEL
STUTTGART

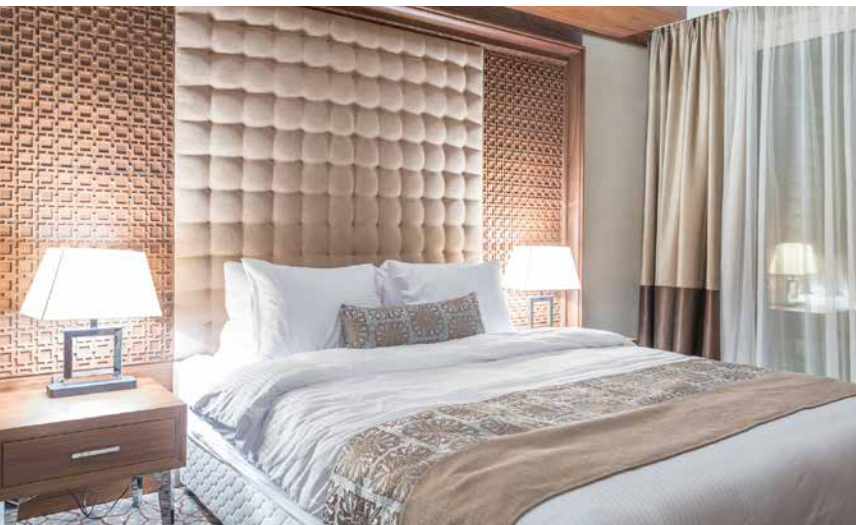
Im Holiday Inn Stuttgart Karriere machen!
Die gehobene Hotellerie bietet Chancen für engagierte und fleißige junge Menschen, die wissen, was sie wollen!
Herzlich Willkommen auf der rasanten Karriereleiter!



Ihre Ansprechpartnerin Frau Simone Kersten freut sich auf Sie!

Holiday Inn Stuttgart
Mittlerer Pfad 25 - 27
70499 Stuttgart

T: +49 (0) 711 98888 561 | F: +49 (0) 711 98888 565
E: simone.kersten@histuttgart.de
W: www.histuttgart.de



Zusatzqualifikation „Hotelmanagement“

Abiturienten können im Rahmen ihrer Ausbildung zum/zur Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Koch/Köchin oder zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie die Zusatzqualifikation „Hotelmanagement“ erwerben. Im Rahmen dieser Zusatzausbildung eignen sich die Teilnehmenden exzellente Kommunikations- und Managementkompetenzen an.

Zu den Ausbildungsinhalten gehören:

- Rhetorik und Verkaufsgespräche
- Personalwesen, Lohn- und Gehaltsabrechnung, Mitarbeiterauswahl, Mitarbeiterführung
- Rechnungswesen, Buchhaltung, Zahlungsverkehr, betriebswirtschaftliche Kennzahlen
- Elektronische Datenverarbeitung, moderne Kommunikationstechniken
- Vertrags- und Handelsrecht, Arbeitsrecht
- Vertiefung der Fremdsprachenkenntnisse in Englisch, Französisch und Spanisch

Voraussetzung für die Zusatzqualifikation „Hotelmanagement“ ist in der Regel das Abitur sowie eine ausgezeichnete Leistungs- und Dienstleistungsbereitschaft. Ausbildungsbeginn der dreijährigen Ausbildung, die jährlich 12 Wochen Unterricht umfasst, ist jeweils der Herbst. Eine Ausbildungsverkürzung in den begleitenden Lehrberufen ist nicht möglich. Die Zusatzqualifikation wird mit einer schriftlichen und einer praktischen Zusatzprüfung abgeschlossen. Prüfungsinhalte sind praxisorientierte Managementaufgaben mit EDV-Anwendungen und die Simulation einfacher Geschäftsvorfälle in den unterrichteten Fremdsprachen. Die IHK erteilt ein Zertifikat im „Hotel- und Gastronomiemanagement“.



Beste Weiterbildungschancen

- » staatlich geprüfte/-r Hotelbetriebswirt/-in
Die Hotelfachschule in Heidelberg bietet unseren Absolventen der Zusatzqualifikation zum Hotelmanagement einen Direkteinstieg in das 3. Semester zum „Staatlich geprüften Hotelbetriebswirt/-in“. Nach nur einem Jahr kann dieser weiterführende Abschluss erworben werden.
- » Hotelfachmann/-frau mit Europaqualifikation
Durch eine mindestens 6-monatige Weiterbildung im europäischen Ausland kann der Titel „Hotelfachmann/-frau mit Europaqualifikation“ erworben werden. Dieser Abschluss ermöglicht den Weg in eine internationale Hotelkarriere.
- » Bachelor BWL – Tourismus, Hotellerie und Gastronomie/Hotel und Gastronomiemanagement
Die Duale Hochschule-BW in Ravensburg garantiert unseren Absolventen eine Aufnahme in den dualen Bachelor-Studiengang Betriebswirtschaftslehre – Tourismus, Hotellerie und Gastronomie/Hotel und Gastronomiemanagement. Über diesen Weg ergeben sich bis hin zum Studiengang Master in Business Management unbegrenzte Möglichkeiten.



Gastlichkeit, die von Herzen kommt, an einem Ort des Miteinanders
von Menschen mit und ohne Handicap.

Hotel-Restaurant Anne-Sophie · Hauptstraße 22-28 · 74653 Künzelsau · www.hotel-anne-sophie.de



Zusatzqualifikation „Küchen- und Servicemanagement“

Als attraktive Alternative zu einem Studium eröffnet diese duale Ausbildung für angehende Köche und Restaurantfachleute hervorragende Aufstiegschancen in der gehobenen Gastronomie, beispielsweise in Führungspositionen als Küchenchef oder als Restaurantleiter. Die Betriebsführung wird immer anspruchsvoller, das Publikum immer internationaler. Es ist deshalb unabdingbar, hochqualifizierten Nachwuchs für Führungspositionen auszubilden. Eine erweiterte und vertiefte berufsfachliche Kompetenz in Küche und Service, Lerninhalte des Managements und zusätzlicher Fremdsprachenunterricht kennzeichnen diese viel geachtete Ausbildung. Sie geht weit über den anerkannten Ausbildungsberuf hinaus:

- Vertiefung der Kenntnisse bei der Auswahl und Zubereitung von Speisen in der Küche
- Vertiefung der Kenntnisse über das Speisen- und Getränkeangebot im Restaurant
- Vertragsrecht, Umweltrecht
- Rechnungswesen
- Berufsbezogene Fremdsprachenkenntnisse, Englisch und Französisch
- Textverarbeitung, Tabellenkalkulation, Datenbank
- Aktuelle Kommunikationstechniken, Multimedia

Voraussetzung für die Zusatzqualifikation „Küchen- und Servicemanagement“

ist in der Regel das Abitur. Unabdingbar sind großes persönliches Engagement und eine positive Einstellung zur Dienstleistungsbereitschaft. Ausbildungsbeginn der dreijährigen Ausbildung, die jährlich 12 Wochen Unterricht umfasst, ist jeweils der Herbst.

Unbegrenzte Weiterbildungschancen

Unsere Absolventen des „Küchen- und Servicemanagements“ können bei entsprechender Eignung und messbarem Engagement gleich mehrere Optionen für sich in Anspruch nehmen:

- » Garantierte Aufnahme in das 3. Semester der Hotelfachschule in Heidelberg mit dem Ausbildungsziel „staatlich geprüfte/-r Hotelbetriebswirt/-in“. In nur einem weiteren Jahr ist dieser Abschluss erreichbar.
- » Garantierte Aufnahme in den Studiengang der Dualen Hochschule Baden Württemberg in Ravensburg zum „Bachelor BWL – Tourismus, Hotellerie und Gastronomie/Hotel und Gastronomie-management“.

Eine anschließende Option zum Masterstudium in Business Management zeigt die unbegrenzten Möglichkeiten.



Zusatzqualifikation „Azubi-BacPro“

Frankreich zählt zur „Crème de la Crème“ in puncto Lebensart, Kultur, Genuss, Gastfreundschaft und Servicementalität. Daher zieht es viele junge Leute, die im Service eines Hotels oder eines Restaurants Karriere machen wollen, auch auf beruflichen Pfaden nach Frankreich. Die Zusatzqualifikation Azubi-BacPro für Restaurant- und Hotelfachleute (ab der Grundstufe mit Schwerpunkt Service) stellt eine ideale Möglichkeit dar, den beruflichen Einstieg in Frankreich zu erleichtern oder die Chancen auf eine duale Ausbildung im Rahmen einer grenzüberschreitenden Ausbildung zu erhöhen.

Der Zusatzunterricht erfolgt in enger Zusammenarbeit mit unserer französischen Partnerschule „Lycée Pontarcher“

in Vesoul, Region Bourgogne-Franche-Comté. Er beinhaltet gemeinsame Unterrichtseinheiten mit französischen Schülern und Lehrern und ein ergänzendes 2- bis 3-wöchiges Praktikum in einem Hotel in Frankreich.

Wer gute Grundkenntnisse in Französisch besitzt und das eigene Wissen in Sprache und Kultur weiter ausbauen möchte, kann durch Azubi-BacPro seine interkulturellen und sprachlichen Kompetenzen deutlich erhöhen. Nach erfolgreichem Abschluss erhalten alle Teilnehmenden in der Fremdsprache Französisch das KMK-Zertifikat. Die Prüfung der fachspezifischen Fächer erfolgt in französischer Sprache und wird auch für das Baccalauréat professionnell anerkannt.

MATTHIAS HAHN An der PKS 1999–2002. Ausbildung zum Koch. Nach einer ersten Stelle im Colombi Hotel in Freiburg zog es ihn nach Frankreich, wo er mehrere Stationen durchlief: das Restaurant Le Buerehiesel (Strasbourg), das Le Jardin des Sens (Montpellier) und das Restaurant Le Louis XV (Monaco). Schließlich landete er in Paris, wo er im Alain Ducasse Entreprise als Chef formateur tätig war. Heute arbeitet Matthias Hahn als Chef corporate im Pariser Restaurant Le Jules Verne.

„Seid immer auf der Suche nach den besten und authentischsten Produkten und erhaltet ihren einzigartigen Charakter. Nur sie ermöglichen euch eine Küche des wahren Geschmacks.“





HERBERT SECKLER An der

PKS 1968–1970. Hat es nach Anfängen als Koch in den Konzerthausgaststätten Heidenheim zunächst an einen Kiosk auf Sylt und dann in die Kombüse verschiedener Butterschiffe verschlagen, bevor er das Sansibar auf Sylt gründete und vom Gault-Millau zum „Restaurateur des Jahres“ ausgezeichnet wurde. Sein Tipp: „Koche für deine Gäste und nicht für dein Ego.“

„Bleibt euch stets treu und verstellt euch nicht. Es kann nur derjenige gut sein, der das tut, was er mit Leidenschaft verfolgt.“

DAS PARKHOTEL TEAM

★ DAS PARKHOTEL BIETET

220 GÄSTEZIMMER 16 Apartments für Langzeitgäste
19 TAGUNGSRÄUME für 2 - 256 Personen
INTERNATIONALES RESTAURANT mit Showküche
SCHWÄBISCHE HAUSBRAUEREI mit Biergarten
WELLNESS & FITNESS mit Sauna & Dachterrasse
KAMINLOUNGE & BAR mit erstklassigen Cocktails

NACH DER SCHULE / AUSBILDUNG

AUSBILDUNG Hotelfach, Restaurantfach & Küche mit oder ohne Zusatzqualifikation Management

DUALES STUDIUM BWL - Hotel- und Gastronomiemanagement, DHBW Ravensburg

Finden Sie Ihren Traumjob auf unserer Homepage oder bewerben Sie sich initiativ für Ihre Wunschstelle!

€ IM PARKHOTEL ARBEITEN

BEZAHLUNG übertariflich
URLAUBS- & WEIHNACHTSGELD
PRÄMIENSYSTEM Jahresprämie
ABRECHNUNG minutengenau
KARRIERE innerhalb der Private Hotel Collection
WEITERBILDUNG Seminare, Trainings und Schulungen
STAFF RATES bei vielen Hotels weltweit
GESUNDHEITSMANAGEMENT Yoga & Fitness
PAKETDIENST Pakete ins Hotel liefern lassen

✉ IM PARKHOTEL BEWERBEN

PER EMAIL · bewerbung@parkhotel-stuttgart.de
PER POST · Parkhotel Stuttgart Messe-Airport
 Filderbahnstr. 2 · 70771 Leinfelden-Echterdingen

? MEHR INFOS

zum Parkhotel & den Bewerbungsmöglichkeiten unter
WWW.PARKHOTEL-STUTTART.DE
#PARKHOTELSTUTTART auf Instagram



PARK HOTEL
 STUTTGART
 MESSE · AIRPORT



DERÖSCHBERGHOF / GOLF, EVENTS & SPA



*Fordernd,
aber fair*



- › Unbefristeter Arbeitsvertrag ohne Probezeit
- › Weihnachts- & Urlaubsgeld sowie diverse Zuschläge
- › Minutengenaue Zeiterfassung
- › Umfassendes betriebliches Gesundheitsmanagement
- › Kostenlose Trainings und Schulungen in der Öschberghof Schulungsakademie und weitere Weiterbildungsmöglichkeiten

fair
Job
hotels

WWW.FAIR-JOB-HOTELS.DE

BEWERBEN AUF: WWW.OESCHBERGHOF.COM | Golfplatz 1 | 78166 Donaueschingen | 0771 84-0 | personal@oeschberghof.com

Campus für gastronomische Kompetenz



Die Paul-Kerschensteiner-Schule, die DEHOGA Akademie und das Internat des Gastgewerbes bilden zusammen den „Campus für gastronomische Kompetenz“. Die innovative und so in Deutschland einzigartige Einrichtung bietet unseren Schülern sowie den Seminarteilnehmern der DEHOGA Akademie ein breit gefächertes, qualitativ hochwertiges Bildungsangebot im Bereich des Hotel- und Gaststättengewerbes.

Unsere Hotelfachleute mit der Zusatzqualifikation Hotelmanagement können an der DEHOGA Akademie nach einer Weiterbildungsphase mit einem Auslandsaufenthalt das Zertifikat zum „Hotelfachmann/-frau mit Europaqualifikation“ erwerben. Ebenso findet in Kooperation mit der Paul-Kerschensteiner-Schule an der Akademie der Zusatzunterricht für die Auszubildenden der Jeunes Restaurateurs statt.

In der beruflichen Weiterbildung bietet die DEHOGA Akademie für Beschäftigte in der Gastronomie eine Vielzahl von praxisnahen Tagesseminaren, mehrtägige Schulungsangebote zu unterschiedlichen Branchenthemen bis hin zu Vorbereitungskursen auf die Küchenmeisterprüfung. Präsenzseminare werden ergänzt durch ein zertifiziertes E-Learning-Programm. Jährlich rund 110 Seminarthemen und 2.500 Teilnehmende machen die DEHOGA Akademie zum Marktführer für gastgewerbliche Weiterbildung in Süddeutschland.

Das DEHOGA-Internat

Das Internat des Gastgewerbes in der Trägerschaft des Hotel- und Gaststättenverbandes bietet den Schülern der Paul-Kerschensteiner-Schule während der Blockunterrichtsphasen ein Zuhause, welches kurze Wege, Geselligkeit und Komfort vereint. Mehr als 400 Schülerinnen und Schüler finden hier Unterkunft. Ein qualifiziertes Küchenteam kümmert sich um die hochwertige Verpflegung der Internatsbewohner und berücksichtigt dabei auch spezielle Essenswünsche, bei Vegetariern oder etwa bei Lebensmittelunverträglichkeiten, vegetarischer Ernährungsweise oder religiösen Speisevorschriften. Und auch das kostenlose Freizeitangebot kann sich sehen lassen. Das Internat bietet freies WLAN, Sport- und Fitnessangebote, einen TV- und Kinoraum, EDV-Arbeitsräume im Netzwerk mit der Schule und ein umfangreiches Sportangebot mit Tischtennis, Basketball, Billard u. v. m.



Der Verband für das Gastgewerbe
www.DEHOGAbw.de



DEHOGA-Akademie
www.DEHOGA-akademie.de



ROLF STRAUBINGER An der PKS 1980–1982, Ausbildung zum Koch. Anfangs arbeitete er im Hotel-Restaurant Sonne-Post (Murhardt), bevor es ihn nach München ins berühmte Restaurant Tantris verschlug. Anschließend arbeitete er als Privatkoch für den ehemaligen Bundesverteidigungsminister Dr. Manfred Wörner, später wirkte er als Küchenmeister und Hotel-Betriebswirt an der Hotelfachschule Heidelberg. Weitere Stationen waren das Restaurant Schwarzwaldstube (Tonbach), die Hostellerie du Cerf (Marlenheim/Elsass) sowie das Restaurant Chantecler (Nizza). Heute ist Rolf Straubinger Geschäftsführer und Küchenchef im Restaurant Staufeneck in Salach.

„Eine fundierte Ausbildung ist die Grundlage für eine erfolgreiche Karriere. Für die Selbstständigkeit sind Auslandsstellen und das Erlernen von Fremdsprachen ein absolutes Muss!“





HERMANN BAREISS An der PKS

1960–1962, Ausbildung zum Koch. Nach einer Karriere im Hotelmanagement u. a. im Grand Hotel Terminus St. Lazare (Paris), im Hilton Hotel (Kairo) und im Hotel Bachmair am See, Rottach-Egern, führt er mit großem Erfolg sein Hotel Bareiss in Baiersbrunn-Mittelal. Seine Arbeit wurde 2015 u. a. mit „Bester Empfang und bester Service in Europa“ sowie „Bester Ausbilder“ ausgezeichnet. Er sieht das Geheimnis seines Berufsstandes darin, „die Menschen glücklich zu machen“.

*„In unserem Beruf geht es nur um eines:
die Menschen glücklich zu machen!“*

KARRIEREPARTNER
IN HOTELLERIE
UND GASTRONOMIE



Das Angebot des FHG, Förderer von Hotellerie & Gastronomie e.V.

4 Aus- und Weiterbildungsmodelle von der Fachhochschulreife bis zum Master

- Duales Berufskolleg für Realschulabsolventen/innen*
3 Ausbildungsberufe: Koch/Köchin, Restaurant-/Hotelfach
3 Abschlüsse: Gesellenbrief, staatl. gepr. Berufskollegiat, Fachhochschulreife
- FHG-„Abiturienten“-Modell*
2 Ausbildungsberufe: Koch/Köchin, Restaurantfach,
Zusatzqualifikation in 4 Fächern, 2 Abschlüsse:
Gesellenbrief, staatl. anerk. IHK-Zusatzprüfung
- BWL-Bachelorstudium mit 2 FHG-Studiensemestern
für Hotel- und Gastronomiemanagement
- Masterstudium
Schwerpunkt Lebensmittelkultur und
Lebensmittelmanagement

** nur an der Landesberufsschule Bad Überkingen,
einmalig in Deutschland*

Mehr erfahren unter www.fhg-ev.de

Der FHG – Förderer der Hotellerie und Gastronomie e. V.

Karrierepartner gesucht?

Wer eine gastronomische Ausbildung macht, ist an der Paul-Kerschensteiner-Schule, der Landesberufsschule (LBS) für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Bad Überkingen, an der richtigen Adresse, denn hier gibt's einen der besten Fachunterrichte in ganz Deutschland. Wer etwas aus sich machen will, für den sind die Hotels und Restaurants des FHG das Richtige. Denn die Mitgliedsbetriebe der „Förderer von Hotellerie und Gastronomie e. V.“ zählen zu den Spitzenhäusern in Deutschland.

Welche gastronomischen Berufe gibt es? Die drei wichtigsten: Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau sowie Hotelfachmann/-frau. In diesen drei dualen Ausbildungen wird das Fundament für einen soliden gastronomischen Berufsweg gelegt. Die Praxis erlernt man in den Betrieben, das theoretische Rüstzeug in der Schule.

Die FHG-Hotels und -Restaurants bilden weit über den üblichen Lehrstoff hinaus aus und verschaffen den Auszubildenden zusammen mit der LBS zahlreiche Zusatzqualifikationen. Dabei bieten die FHG-Ausbildungsbetriebe ein homogenes Ausbildungsniveau, sprich, die Azubis aller Ausbildungen besuchen dieselbe Klasse und bekommen denselben Unterricht, jeder lernt etwas von jedem Fachbereich – mehr Tiefe und Substanz in der Ausbildung geht nicht. Dafür gab's dickes Lob von der Politik: „In keinem anderen Bundesland hat sich bisher eine vergleichbare Aus- und Weiterbildungsinitiative der freien Wirtschaft in dieser Breite und Tiefe etablieren können“, so Guido Wolf, baden-württembergischer Minister der Justiz und für Europa (Rede zum 30. Jubiläum FHG). Die Zusatzqualifikation aller drei Lehren wird, neben dem „normalen“ Gesellenbrief, am Ende der Ausbildung mit einer IHK-Zusatzprüfung (FHG) staatlich anerkannt.

Für eine „FHG-Ausbildung“ gibt es in Bad Überkingen bzw. in den FHG-Restaurants und -Hotels zwei Modelle: das FHG-„Abiturienten“-Modell und das „Duale Berufskolleg“. Das FHG-„Abiturienten“-Modell ist für alle mit Fachhochschulreife (Abitur, Fachabitur) geeignet. Wenn sie in einem FHG-Haus die 3-jährige duale Ausbildung (in Betrieb und Schule) absolvieren, lernen sie, wie man eine Top-Leistung bringt, um zum Top-Nachwuchs zu gehören. Dasselbe gilt auch für Realschüler. Für sie gibt es an der LBS das vom FHG mitinitiierte „Duale Berufskolleg“, das erste für die Gastronomie und Hotellerie in Deutschland. Die Kollegiaten bekommen die gleiche Ausbildung wie die Abiturienten, nur in einer etwas anderen organisatorischen und zeitlichen Struktur. Ihre Lehre beenden sie mit 3 (!) Abschlüssen: dem Gesellenbrief, dem staatl. geprüften Berufskollegiat sowie der Fachhochschulreife.

Die über 25-jährige erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen dem FHG und der LBS Bad Überkingen äußert sich auch im Werdegang zahlreicher Absolventen: vom Küchenchef mit Michelin-Stern europaweit über Restaurantchefs in Weltstadt-Restaurants bis hin zu Führungsleuten in den international wichtigsten Hotelketten. Andere wollen nicht ganz so hoch hinaus und machen im mittleren Management erfolgreich Karriere. Nach der Ausbildung kann sich also, wer neugierig ist, international aufstellen. Wer eher sesshaft ist, findet in Deutschland seine Position. Ob in der Praxis oder im Management: Überkinger FHGler gehen ihren Weg. Erfolgreich.

Bernhard Zepf,

Inhaber Hotel-Restaurant Erbprinz,
Ettlingen FHG-Vorsitzender

MICHAEL OETTINGER An der PKS 1995–1998. Ausbildung zum Koch. Anschließend arbeitete er im Hotel-Restaurant Hirsch (Fellbach-Schmidlen), im Restaurant Köhlerstube im Hotel Traube (Tonbach), im Restaurant Staufeneck (Salach) und im Jacobs Restaurant im Hotel Louis C. (Hamburg). Danach absolvierte er die Küchenmeisterprüfung an der PKS und ist heute als Küchenchef in Oettingers Restaurant in Fellbach-Schmidlen tätig (16 Punkte Gault-Millau; 1 Michelin-Stern).

„Inspiration ja – aber der ständige Vergleich ist das garantierte Rezept der Unglücklichkeit.“



Ankommen, Durchatmen, Wohlfühlen – bei uns macht das Arbeiten Spaß!



Foto ©Brit Glöcke

Unser 4-Sterne-Superior-Privathotel mit 96 Zimmern & Suiten und sechs Tagungsräumen überzeugt als attraktiver Arbeitsplatz durch seine einzigartige Lage und die herrliche Ruhe mitten im Grünen von Stuttgart.

Wir legen größten Wert darauf, dass auch unsere Mitarbeiter sich bei uns wohlfühlen und gerne und engagiert bei uns arbeiten. Deshalb bieten wir neben einem fairen Gehalt viele attraktive Vorteile:

- Eine erstklassige Ausbildung an einem „zauberhaften Ort“
 - kompetente Fachkräfte, die die Ausbildung begleiten
 - ein angenehmes, familiäres Arbeitsklima
- regelmäßige fachspezifische Schulungen/Coaching im Bereich Teambuilding
- Mitarbeitererevents wie Sommerfest, Wasenbesuch, Weihnachtsfeier etc.

Sind Sie neugierig geworden? Machen Sie sich ein eigenes Bild von uns.

Ansprechpartner: Frau Claudia Deisenroth · Tel.: 0711 18572-150 · claudia.deisenroth@waldhotel-stuttgart.de
Waldhotel Stuttgart · www.waldhotel-stuttgart.de · Guts-Muths-Weg 18 · 70597 Stuttgart-Degerloch

Mitglied bei:



Die Genuss-Akademie der Jeunes Restaurateurs

Die Paul-Kerschensteiner-Schule als gastronomisches Kompetenzzentrum beherbergt auch die Genuss-Akademie der Deutschland-Sektion der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) – der jungen Spitzenköche Deutschlands. Die Jeunes Restaurateurs gelten als die herausragendsten jungen Köche Europas. Sie sind stolz auf die meisten Sterne Deutschlands und verfügen über ein internationales Kompetenznetzwerk sowie renommierte Markenpartner. Die Ausbildung zum Genuss-Handwerker mit einem Abschluss im IHK-Berufsbild Koch/Köchin an dieser Akademie ist äußerst renommiert und ermöglicht einen optimalen Start in die Welt des Genusses und der hohen Kochkunst – und bildet vielleicht den Beginn einer Spitzenkarriere.

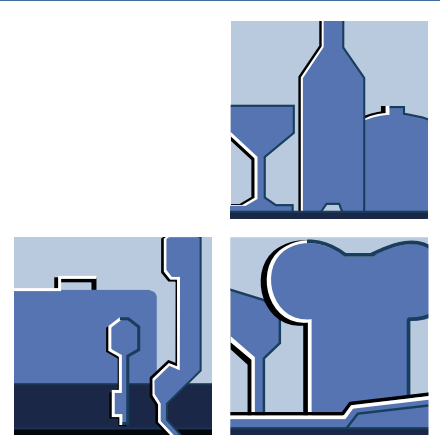
Die Genuss-Akademie verbindet eine dreijährige Ausbildung zum/zur Koch/Köchin in einem Restaurant der Jeunes Restaurateurs mit einer Zusatzqualifikation an der DEHOGA Akademie. Die jährlich 60 Unterrichtseinheiten umfassende Bildungsmaßnahme beinhaltet eine zielgerichtete Förderung in Englisch und Knigge, kostenbewusstem Kochen und Patisserie, vegetarischer und veganer Küche, Kalkulation,

Rechnungswesen, Bar-Life u. v. m. Abgeschlossen wird diese Zusatzqualifikation mit der praktischen JRE-Zusatzprüfung.

Nach der IHK-Prüfung haben alle Absolventen die Möglichkeit, sich weiterzuqualifizieren. In einem einzigartigen Modell ermöglicht es die JRE gemeinsam mit der DEHOGA Akademie, sich in drei weiteren Jahren zum/zur IHK Fachwirt/-in, Ausbilder/-in, und letztendlich Küchenmeister/-in fortbilden zu lassen. Dazu arbeiten die Nachwuchstalente in jedem Jahr elf Monate im Restaurant eines Jeune Restaurateurs und erhalten im 12. Monat spezifischen Blockunterricht – bei voller Bezahlung und Urlaubsanspruch. Neben der Qualifikation profitieren die Teilnehmer von dem großen Erfahrungsschatz der besten jungen Köche Deutschlands.

Wer Koch oder Köchin der gehobenen Genussklasse und zudem Teil der besonderen kulinarischen JRE-Familie werden will, kann sich in der JRE-Geschäftsstelle oder bei Michael Oettinger, Patron der JRE-Genuss-Akademie, melden: genussakademie@jre.de





Paul-Kerschensteiner-Schule
Landesberufsschule für das Hotel- und
Gaststättengewerbe | Bad Überkingen



Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe

In den Gassenäckern 10
73337 Bad Überkingen

Tel.: 07331 9536-0

Fax: 07331 9536-200

E-Mail: pk@landesberufsschule.de

Internet: www.landesberufsschule.de

