

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



*Eine Kultur der Gastlichkeit bilden*



# Eine Ausbildung mit dem FHG als Karrierepartner



## WAS IST DER FHG?

### Willkommen in der Champions League!

Im FHG (Förderer der Hotellerie und Gastronomie) sind die besten Hotels & Restaurants in ganz Deutschland vereint. Nirgends lernst Du besser. Keiner bietet Dir diese Abschlüsse: von der Fachhochschulreife bis zum Bachelor. Sogar bis zum Master.

## Was mache ich nach der Schule?

### Ausbildung oder Studium?

Warum nicht beides? Wir, der FHG, bieten die beste Ausbildung. Danach ein BWL-Studium. Für den, der will.

### Ausbildung mit Abitur:

- Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Koch/Köchin

### Ausbildung mit mittlerem Berufsabschluss (Duales Berufskolleg)

- Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Koch/Köchin
- Hotelfachmann/-frau

Mehr dazu unter: [www.fhg-ev.de](http://www.fhg-ev.de)



# 75 JAHRE PAUL-KERSCHENSTEINER-SCHULE (PKS) HERZLICH WILLKOMMEN



“ Meine Leidenschaft für das Kochen hat mich an die Paul-Kerscheneinsteiner-Schule geführt. Bis 1990 war ich hier selbst Schüler in der Kochausbildung. Ich freue mich sehr, als neuer Schulleiter junge Persönlichkeiten für die Vielfalt des Hotel- und Gaststättengewerbes begeistern zu können und unsere facettenreiche Bildungseinrichtung in ihr 75. Jubiläumsjahr führen zu dürfen. ”

*Peter Pohluer*

Schulleiter

Die Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Bad Überkingen wurde 1951 gegründet und blickt mittlerweile auf eine 75-jährige Historie zurück. Als gastronomisches Kompetenzzentrum bieten wir ein umfassendes Bildungsangebot und stellen bei sämtlichen Ausbildungen in Küche, Restaurant und Hotel die Schaffung einer „Kultur der Gastlichkeit“ in den Vordergrund.

Die Lernfelder an der PKS setzen sich aus den Bereichen Lebensmitteltechnologie, gastorientierte Dienstleistungen, Hotel-, Restaurant- und Systemorganisation, Unternehmensführung und Datenverarbeitung zusammen. Für einen fundierten Unterricht mit hoher Ausbildungsqualität sorgen unsere engagierten Lehrkräfte, die mit langjähriger Erfahrung ihr Fachwissen vermitteln.

Wir kooperieren eng mit namhaften Partnerunternehmen und sind Teil eines internationalen Netzwerks mit Schulpartnerschaften. Um unseren Lernenden auch eine Karriere im Ausland zu ermöglichen, setzen wir durch die Fremdsprachenangebote Englisch, Französisch und Spanisch auf die Vermittlung interkultureller Kompetenzen.

Für die praktischen Ausbildungen verfügen wir über modern ausgestattete Schulungsräumlichkeiten und richten regelmäßig Fachexkursionen, Klassenfahrten und Workshops aus. Wir genießen einen hervorragenden Ruf und legen größten Wert darauf, uns stets weiterzuentwickeln.

Wir arbeiten nach einem lernfeldorientierten Unterrichtskonzept, bieten eine digitalisierte Schulausstattung, z. B. mit 86 Zoll großen Touchmonitoren mit 4-K-Auflösung in jedem Klassenzimmer, und sorgen durch die laufende Sanierung unserer Schulküchen, den Restaurants und der Bar für eine moderne Lernumgebung auf dem neuesten technologischen Stand.

Wir sind eine offene Schule, der die Meinung eines jeden Einzelnen wichtig ist. Daher können alle Schülerinnen und Schüler über die SMV Ideen und Vorschläge einbringen und so das Schulleben an der PKS aktiv mitgestalten.

*Herzlich willkommen!*

# HISTORISCHE MEILENSTEINE UNSERER SCHULGESCHICHTE

2024

Die Schulküchen werden sukzessive saniert und mit umfassenden Maßnahmen auf den aktuellen Stand der Technik gebracht.

1992

Neue Bildungsangebote und neu geordnete Ausbildungsberufe prägen die PKS. Zusammen mit dem Internat des Gastgewerbes und der neuen DEHOGA Akademie entsteht der Campus für gastronomische Kompetenz mit überregionaler Bedeutung.

1981

Der Kreis Göppingen übernimmt die Schulträgerschaft von der Stadt Stuttgart. Zwei Erweiterungsbauten mit neuen Fachräumen sorgen für zeitgemäßen Unterricht.

1964

In Bad Überkingen werden über 1.500 Lehrlinge im Jahr beschult. Die Stadt Stuttgart lässt in den Gassenäckern ein Schulgebäude errichten. Hinzu kommt später das Internat des Gastgewerbes DEHOGA.



2026

Mit rund 55 Lehrkräften und ca. 1.650 Lernenden feiert die Paul-Kerschensteiner-Schule ihr 75-jähriges Jubiläum.

2022

Nach aufwendigem Umbau und Neugestaltung erstrahlen unsere Bar und das Restaurant als Lehrmöglichkeiten in neuem Glanz.



1985

Die Gesamtschülerzahl überspringt die Zweitausender-Marke.

1975

Akute Raumnot, steigende Schülerzahlen und fehlende öffentliche Investitionen in den Schulstandort führen zu einer Auslagerung der Grundstufe (1. Ausbildungsjahr) in die Hauswirtschaftlichen Schulen der jeweiligen Landkreise.

1951

In Württemberg und Nordbaden gibt es nur 250 gastronomische Ausbildungsverhältnisse. Köche und Kellner werden zusammen mit Bäckern, Metzgern und Friseuren unterrichtet. Gelöst wird dieses Problem durch die Einrichtung einer Internatsschule für Köche und Kellner im Bad Hotel in Bad Überkingen unter der Trägerschaft der Stadt Stuttgart – die Geburtsstunde der PKS.

## PAUL KERSCHENSTEINER (1934-1995)

NAMENSGEBER DER LANDESBERUFSSCHULE FÜR DAS HOTEL- UND GASTSTÄTTENGEWERBE BAD ÜBERKINGEN.

PAUL KERSCHENSTEINER WAR SCHÜLER DES ERSTEN UNTERRICHTSBLOCKES AN DER LANDESBERUFSSCHULE BAD ÜBERKINGEN IM HERBST 1951. VON 1989 BIS 1995 WAR ER PRÄSIDENT DES HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBANDES BADEN-WÜRTTEMBERG.

PAUL KERSCHENSTEINER HAT SICH ÜBER JAHRZEHNTE HINWEG FÜR SEINE 'ÜBERKINGER SCHULE' UND EINE HOCHWERTIGE AUSBILDUNG IM GASTGEWERBE EINGESETZT. DIES KOMMT AUCH DURCH DIE VON IHM INS LEBEN GERUFENE PAUL- KERSCHENSTEINER-STIFTUNG ZUM AUSDRUCK. SEIT 1998 IST DIE LANDESBERUFSSCHULE BAD ÜBERKINGEN NACH IHM BENANNT.



UNVERGESSLICH  
EINZIGARTIGE KULISSE  
MAGISCHER ORT

WERDE TEIL UNSERES TEAMS

Burg Hohen Neuffen | 72639 Neuffen | Tel: 07025 22 06

kontakt@hohenneuffen.de | [www.hohenneuffen.de](http://www.hohenneuffen.de)



# EINE 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 ein Gastrotyp?

Wir bilden aus:

Koch/köchin M/W/D

Hotelfachmann/frau M/W/D

Fachmann/frau M/W/D für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Für Abiturienten Ausbildung mit Zusatzqualifikation

Duales Studium

**Rappenhof \*\*\*S Hotel und Gutsgaststätte Rappenhofweg 1 74189 Weinsberg**

**Tel: 07134/5190 Fax: 07134/51955 [www.rappenhof.de](http://www.rappenhof.de) [rezeption@rappenhof.de](mailto:rezeption@rappenhof.de)**



## UNSER AUSBILDUNGSANGEBOT

- Koch/Köchin
- Fachkraft Küche
- Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie
- Hotelfachmann/-frau

Zusätzlich können Abiturienten die Zusatzqualifikationen „Hotel- und Gastronomiemanagement“ sowie „Küchen- und Servicemanagement“ erwerben. Lernende mit gutem Realschulabschluss haben die Möglichkeit, parallel zur Berufsausbildung die Allgemeine Fachhochschulreife mit zahlreichen Weiterbildungsmöglichkeiten zu erlangen.

### Weitere Zusatzqualifikationen:

- Azubi-BacPro-Zertifikat
- KMK-Fremdsprachenzertifikat



### Das pädagogische Konzept

Das pädagogische Konzept an der PKS ist stark handlungs- sowie lernfeldorientiert und basiert u. a. auf Lehr-Lern-Arrangements in praxisnahen Lernsituationen sowie der individuellen Persönlichkeitsentwicklung. Dadurch verleihen wir den Lernenden Handlungs- und Fachkompetenzen für zukünftige Herausforderungen – für das berufliche, private und gesellschaftliche Leben.

### (Geschmacks-)Facetten der Branche: Seminare und Exkursionen

Wir machen Unterrichtsinhalte zum Erlebnis – mit verschiedenen Weinseminaren (Württembergischer Wein, Badischer Wein mit der Badischen Weinkönigin, Südtiroler und Schweizer Weine) sowie dem Kaviarseminar und dem Geflügelseminar in der Küchenpraxis. Unsere regionalen Exkursionen reichen von Kräuter- und Pilzwanderungen über den Besuch des Schlachthofes in Göppingen bis zur Manufaktur Jörg Geiger, der Produktionsstätte alkoholfreier Prisseccos. Bei den über-regionalen Exkursionen in touristisch bedeutsame Regionen und Städte werden namhafte Hotels und Anbieter hochwertiger Produkte besichtigt.

*Eine Kultur der G*



## Der Ort für Deine Karriere!

**Hotel Deimann,  
5-Sterne Superior Hotel  
mit über 5.000 m<sup>2</sup> SPA-Bereich und  
Gourmetrestaurant Hofstube Deimann,  
dem einzigen Sterne-Restaurant  
des Sauerlandes.**

**Sternekoch, Eventmanager,  
Zimmermädchen, Spa-Therapeut,  
Sommelier, Rezeptionist und mehr!**

## Das bieten wir Dir:

**Herzliches Team, übertarifliche Vergütung,  
Weiterbildung, modernste Arbeitsmittel,  
attraktive Benefits**

**Bewirb dich und werde Teil des Deimann-Teams!**

*Jetzt durchstarten!*



### Berufsfachliche Kompetenzen

Produkte, gastorientierte Dienstleistungen und Warenwirtschaft unterrichten wir berufsübergreifend. Organisiert in Fachschaften erteilen wir den Theorieunterricht für Köche in Technologie. Bei den Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie liegt der Fokus auf Service und Restaurantorganisation. Für Hotelfachleute liegen die Schwerpunkte im Gästeempfang und der Beratung. Dabei stehen kaufmännische Tätigkeiten bei der Organisation der Arbeitsabläufe im Hotel, Marketing und gastorientiertes Handeln im Mittelpunkt. Unsere Systemgastronomen unterrichten wir in der Systemorganisation, Steuerung und Kontrolle und im Personalwesen. Den fachpraktischen Unterricht in Küche und Service betreuen unsere technischen Lehrer – allesamt Küchen- bzw. Hotel- und Restaurantmeister.

Methodische Vielfalt, der Einsatz moderner Sozialformen des Lernens bis hin zu bilinguaem Unterricht garantieren eine hohe Ausbildungsqualität.

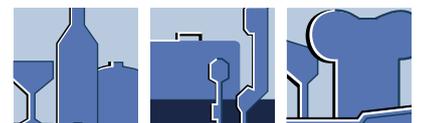


*astlichkeit bilden*



Hotel Deimann · 57392 Schmallenberg  
T 02975 810 · [bewerbung@deimann.de](mailto:bewerbung@deimann.de)  
[www.deimann.de](http://www.deimann.de)







**Φ**

Wir suchen  
**menschliche  
Macher\*innen**

Sie wollen mit Leib und Seele  
Gastronom sein und gleich-  
zeitig einen sozialen Beitrag  
leisten?  
Jetzt bewerben am Standort  
in Ihrer Nähe.

Wir suchen deutschlandweit in 23 Seniorenresidenzen  
**Fach- und Führungskräfte und duale Student\*innen  
für Küche und Service.**

- Kreative, moderne und hochwertige Gastronomie mit viel Raum für eigene Ideen und Vorschläge
- 30 Tage Urlaub und 3 zusätzliche freie Tage
- Jahressonderzahlung, Überstundenvergütung, Zeitzuschläge am Wochenende, Umkleidezeit
- Vielfältige Nachhaltigkeitsprojekte

**Mehr unter [www.augustinum.de/jobs-karriere](http://www.augustinum.de/jobs-karriere)**

Augustinum · Joshua Langer  
Stiftsbogen 74 · 81375 München  
Tel. 089 7098-222



**Augustinum Φ**

*Eine Kultur der Gastlichkeit bilden*

# UNSER KOLLEGIUM



Das Schulleitungsteam v.l.n.r.: Stefan Blanke (StD), Elke Ludwig (StD'rin), Peter Pohlner (OSTD), Wieland Ullrich (StD)

Das Kollegium der PKS setzt sich aus rund 55 engagierten und bestens qualifizierten Lehrkräften zusammen, die ihr Wissen mit viel Leidenschaft und pädagogischem Geschick an die Schüler weitergeben. Alle Lehrenden nehmen regelmäßig an Fortbildungen sowie zertifizierten Seminaren teil, um stets auf dem aktuellen Kenntnisstand zu sein.

In den allgemeinbildenden Fächern unterrichten wir nach kompetenzorientierten Bildungsplänen Deutsch, Gemeinschaftskunde und Wirtschaftslehre. Dabei wird Werteorientierung im Religionsunterricht fächerübergreifend realisiert.

Ein pädagogischer Schwerpunkt liegt in der Vermittlung berufsbezogener Handlungskompetenzen, die für uns untrennbar mit der Persönlichkeitsbildung verbunden sind. Zudem bieten wir – basierend auf den jeweiligen Stärken – eine individuelle Förderung unserer Schülerinnen und Schüler.



Unser Sekretariat v. l. n. r.: Andrea Büchele, Dagmar Steck, Sabrina Biedermann

## Beratung und Unterstützung

Beratungslehrerin Frau Stäbler steht allen Lernenden engagiert und zuverlässig zur Seite. Sie unterstützt vertraulich bei einem breiten Spektrum an möglichen Problemstellungen (Zweifel an der Berufswahl, Lern- und Leistungsprobleme, Panikgefühle, Prüfungsangst, Mobbing, Fragen zum beruflichen Werdegang, Probleme mit Mitschülern, Lehrern oder im privaten Umfeld etc.) und zeigt mit jahrelanger Erfahrung hilfreiche Lösungswege auf. E-Mail: [beratung@pks-landesberufsschule.de](mailto:beratung@pks-landesberufsschule.de)



Frau Stäbler, Beratungslehrerin

### Weitere externe Unterstützungsangebote:

Schulpsychologische Beratungsstellen:

<https://km.baden-wuerttemberg.de/de/schule/beratung-und-unterstuetzung>

Krisen- und Notfalldienst Stuttgart:

[www.eva-stuttgart.de/unsere-angebote/angebot/krisen-und-notfalldienst](http://www.eva-stuttgart.de/unsere-angebote/angebot/krisen-und-notfalldienst)

Telefonseelsorge:

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

*Kompetent.  
Erfahren.  
Empathisch.*



### Die Gewinner des Wettbewerbs „Chefs Culinaire“

v. l. n. r.: David Kübler, Küchenmeister Volker Wilsch,  
Moritz Range, Lukas Preuß und Eva Schlier

„Unsere Aufgabe bestand aus einem ganzen Stör und Kaviar sowie Karamellschokolade. Wir haben den Stör klassisch in Butter gebraten, nachdem er Sous-Vide auf Temperatur gebracht wurde – serviert in einer Beurre blanc auf Spitzkraut und Kartoffelpüree. Unsere Eiskreation bestand aus einem Salzkaramell-Schokoladeneis mit Sauerrahmmousse, Heidelbeeren und Walnüssen, wodurch wir ganz knapp den Sieg einfahren konnten.“



*Wir suchen dich*



BURGHOTEL  
STAUFENECK

**KOMM IN UNSER TEAM!  
WIR BILDEN GANZJÄHRIG AUS.**



[www.burg-staufeneck.de](http://www.burg-staufeneck.de)

## Berufsfachliche Kompetenz Küche, Restaurant und Hotel

Unsere Lernenden erhalten an der PKS eine fundierte und vielseitige Ausbildung, welche sie optimal auf das spätere Berufsleben vorbereitet. Dabei setzen wir auf die enge Verzahnung von Theorie und fachpraktischen Übungen mit zahlreichen Schulprojekten – ein sehr sinnvolles Vorgehen, welches durch den Erfolg unserer Absolventinnen und Absolventen unterstrichen wird.

Unsere Lehrkräfte im fachpraktischen Unterricht geben mit jahrelanger Erfahrung ihr umfassendes Können an die Schüler weiter. Sie alle kommen aus der Praxis und sind im wahrsten Sinne des Wortes „Meister ihres Fachs“ – Küchenmeister, Hotel- und Serviermeister, Hotelbetriebswirte etc.

Natürlich verfügen wir für unseren praktischen Unterricht über bestens ausgestattete Küchen, die sukzessive saniert werden, und Serviceräume. Schulungsrestaurants, eine Bar sowie ein lebensmitteltechnisches Labor ergänzen die modernen Fachräume an der PKS.



*Peter Reutlinger*

Deutschlands bester Auszubildender  
im Beruf des Restaurantfachmanns  
2024

„In meinem Ausbildungsbetrieb – dem ‚Schwarzen Adler‘ in Oberbergen – werden Genuss und Gastkultur großgeschrieben, hier fand ich die für mich besten Mentoren. Wer schon im Betrieb gefördert und gefordert wird und mit Disziplin und Fleiß seine Leidenschaft verfolgt, für den ist es auch ein Leichtes, die schulischen Herausforderungen zu bestehen und die Ausbildung erfolgreich zu absolvieren.“

## Duales Berufskolleg

Das dreijährige Berufskolleg für Hotellerie und Gastronomie in Teilzeitunterricht (48 Wochen Blockunterricht, verteilt auf drei Schuljahre) ist eine duale Ausbildung für Lernende 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 (m/w/d) Fachrichtung Hotellerie und Gastronomie
- Allgemeine Fachhochschulreife mit bundesweiter Anerkennung

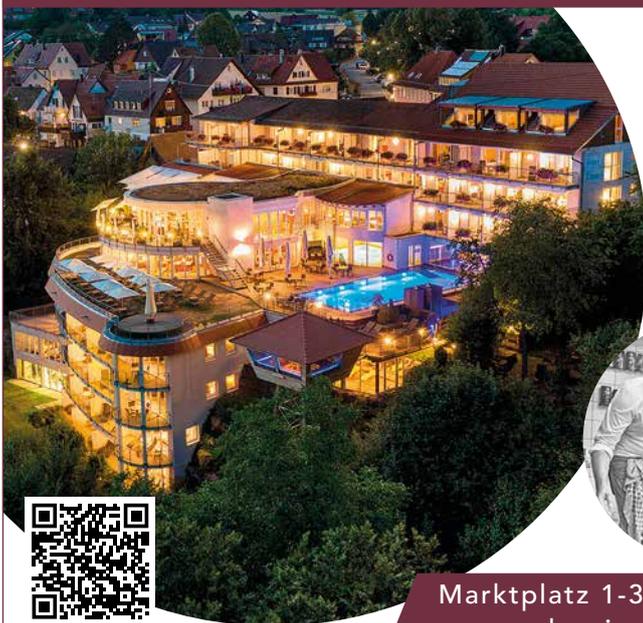
Dieses Bildungsangebot zielt darauf ab, qualifizierten Führungskräftenachwuchs hervorzubringen. Die Ausbildung soll vor allem dazu befähigen, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge im Unternehmen zu erkennen und mithilfe eines verstärkten Fremdsprachenunterrichts internationalen Gästen ein professioneller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

Der Ausbildungsweg am Berufskolleg bietet unseren Absolventen vielfältige Karriere- und Weiterbildungschancen wie zum Beispiel:

- Direkteinstieg in das 2. Jahr der Weiterbildung zum „Staatlich geprüften Betriebswirt“ (m/w/d) an der Fachhochschule Heidelberg
- Studium Hotel- und Tourismusmanagement an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Ravensburg
- Studium an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen mit Fachrichtung Gesundheits- und Tourismusmanagement



**Werden Sie Teil unseres Teams!**



**kronelamm** \*\*\*\*\*  
KÖNIG SEIN IN ZAVELSTEIN

**Starten Sie Ihre Ausbildung im  
Hotel Kronelamm im Schwarzwald**



Marktplatz 1-3 · 75385 Bad Teinach-Zavelstein · T + 49 7053 9294-0  
karriere@kronelamm.de · [www.kronelamm-schwarzwald.de](http://www.kronelamm-schwarzwald.de)

## Zusatzqualifikation „Küchen- und Servicemanagement“



Als attraktive Studienalternative eröffnet diese duale Ausbildung für angehende Köchinnen und Köche sowie Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie hervorragende Aufstiegschancen in der gehobenen Gastronomie, z. B. in Führungspositionen als Küchen- oder Restaurantleitung. Da die Betriebsführung immer anspruchsvoller und die Gäste immer internationaler werden, ist es unabdingbar, hochqualifizierten Führungsnachwuchs auszubilden.

Erweiterte und vertiefte Fachkompetenzen in Küche und Service, Management-Inhalte und zusätzlicher Fremdsprachenunterricht kennzeichnen diese viel geachtete Ausbildung, die weit über den anerkannten Ausbildungsberuf hinausgeht:

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



### Vielseitige Weiterbildungschancen

Den Absolventinnen und Absolventen des „Küchen- und Servicemanagements“ stehen bei entsprechender Eignung und messbarem Engagement gleich mehrere Optionen offen:

- Garantierte Aufnahme in das 3. Semester der Hotelfachschule in Heidelberg mit dem Ausbildungsziel „staatlich geprüfte/-r Hotelbetriebswirt/-in“, das in nur einem Jahr erreichbar ist
- Garantierte Aufnahme in den Studiengang der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in Ravensburg zum „Bachelor BWL – Tourismus, Hotellerie und Gastronomie/ Hotel- und Gastronomiemanagement“ mit anschließender Option zum Masterstudium in Business Management



**S**  
SACKMANN  
Hotel  
est. 1922

### BIST DU GASTGEBER/-IN AUS LEIDENSCHAFT?

Dann komme in die Sackmann Family.

Unser 4 Sterne Superior Genusshotel ist ein renommierter Ausbildungsbetrieb und mit unserem mehrfach ausgezeichnetem Gourmetrestaurant „Schloßberg“ dein starker Partner für deine Ausbildung!

Weitere Informationen und aktuelle Stellenangebote auf:

**[www.hotel-sackmann.de](http://www.hotel-sackmann.de)**

Hotel Sackmann | 72270 Baiersbronn  
Murgtalstr. 602 | +49 (0) 7447 289 -0



## Zusatzqualifikation „Hotel- und Gastronomiemanagement“



Abiturienten können im Rahmen ihrer Ausbildung zum/zur Hotelfachmann/-frau, Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Koch/Köchin oder zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie die Zusatzqualifikation „Hotel- und Gastronomiemanagement“ erwerben. Dadurch eignen sie sich 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

Zugangsvoraussetzungen für die IHK-zertifizierte Ausbildung sind in der Regel das Abitur und eine ausgezeichnete (Dienst-) Leistungsbereitschaft. Beginn der dreijährigen Ausbildung mit jährlich 12 Wochen Unterricht ist jeweils der Herbst. Eine Verkürzung der begleitenden Lehrberufe ist nicht möglich. Die Zusatzqualifikation wird mit einer schriftlichen und einer praktischen Zusatzprüfung abgeschlossen. Prüfungsinhalte sind praxisorientierte Managementaufgaben mit EDV-Anwendungen und die Simulation von Geschäftsvorfällen in den unterrichteten Fremdsprachen.



SCHLOSSHOTEL  
HELLENSTEIN

SCHLOSS  
RESTAURANT



Deine Zukunft in unserem Haus

### Wir suchen Dich!

Heidenheim | Ausbildung | Vollzeit

Bei uns lernst Du alles, was Du für eine erfolgreiche Zukunft benötigst.

Bewirb Dich jetzt für einen Ausbildungsplatz und nutze Deine Chance.

#### Unser Ausbildungsangebot

- Hotelfachmann (m/w/d)
- Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)
- Koch (m/w/d)

### Berufserfahrene & -einsteiger

Wir sind ständig auf der Suche nach motivierten und leistungsorientierten Kollegen, um unser Team weiter zu verstärken. Wir bieten vielseitige, anspruchsvolle Tätigkeiten und fördern unsere Mitarbeiter durch verschiedene Weiterbildungsprogramme.

Sie verfügen über langjährige Erfahrung und sind ein Spezialist auf Ihrem Gebiet? Oder aber Sie haben Ihre Ausbildung oder Ihr Studium erfolgreich absolviert und suchen jetzt die passende Stelle für Ihren Berufseinstieg?

Bei uns finden Sie die richtige Stelle.

### Überzeuge Dich einfach selbst!

Du bist interessiert und möchtest gerne mehr über unser Hotel wissen?

Alle Informationen hierzu findest Du unter: [www.schlosshotel-hellenstein.de](http://www.schlosshotel-hellenstein.de).

Schlosshotel Hellenstein  
Personalentwicklung  
Frau Laura Schäffauer  
Telefon: 07321.328-248  
E-Mail: [karriere@schlosshotel-hellenstein.de](mailto:karriere@schlosshotel-hellenstein.de)



## Beste Weiterbildungschancen

### Staatlich geprüfte/-r Hotelbetriebswirt/-in

Garantierte Aufnahme in das 3. Semester der Hotelfachschule in Heidelberg mit dem Ausbildungsziel „staatlich geprüfte/-r Hotelbetriebswirt/-in“, das in nur einem Jahr erreichbar ist.

### Hotelfachmann/-frau mit Europaqualifikation

Durch eine mindestens 6-monatige Weiterbildung im europäischen Ausland kann der Titel „Hotelfachmann/-frau mit Europaqualifikation“ erworben werden – mit der Option auf eine internationale Hotelkarriere.

### Bachelor BWL – Tourismus, Hotellerie und Gastronomie/ Hotel- und Gastronomiemanagement

Garantierte Aufnahme in den Studiengang der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in Ravensburg zum „Bachelor BWL – Tourismus, Hotellerie und Gastronomie/Hotel- und Gastronomiemanagement“ mit anschließender Option zum Masterstudium in Business Management.



*Johannes Lauth*

Deutscher Jugendmeister 2024  
im Beruf der Restaurantfachleute

©Hotel Bareiss

„Ich bin in der Gastronomie, da ich von Herzen Gastgeber bin und die Vielfältigkeit der Branche schätze. Sie bietet ständig neue Möglichkeiten, etwas Neues zu lernen und seine Fähigkeiten weiterzuentwickeln. Sowohl mein Ausbildungsbetrieb, das Hotel Bareiss, als auch die Paul-Kerschensteiner-Schule haben einen ganz entscheidenden Teil zu meinem Erfolg beigetragen und mich geprägt. Ich bin dankbar für die tolle Unterstützung und die Möglichkeiten, die mir sowohl im Betrieb als auch in der Schule geboten wurden.“

# Gasthaus Krone Zimmern

Schwäbische Gemütlichkeit seit 1866



Hausgemachte schwäbische Küche, aus regionalen Produkten.

Verschiedene Räumlichkeiten in verschiedenen Größen für Ihre Familienfeiern.



[www.krone-zimmern.de](http://www.krone-zimmern.de)

Telefon: 0 71 71 - 8 25 15 • [info@krone-zimmern.de](mailto:info@krone-zimmern.de)  
Böbinger Str.3 • 73527 Schwäbisch Gmünd - Zimmern



## Wir suchen Fachkräfte und bilden diese auch aus!

Marktplatz 6-8 | 73230 Kirchheim/Teck

Telefon: 07021 9224-0

E-Mail: [info@stadthotel-waldhorn.de](mailto:info@stadthotel-waldhorn.de)

[www.stadthotel-waldhorn.de](http://www.stadthotel-waldhorn.de)



Infos

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!



STADTHOTEL WALDHORN  
KIRCHHEIM UNTER TECK



Filderhauptstraße 136 | 70599 Stuttgart

Telefon: 0711 342 118-0

E-Mail: [info@wirtshausgarbe.de](mailto:info@wirtshausgarbe.de)

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



Infos

## SCHÖNSTE AUSSICHTEN FÜR TRAUMJOBS AM SEE

Kompetenz & Teamgeist in der Seezeitlodge



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

Die Seezeitlodge ist ein einzigartiges Wellness- und Naturresort inmitten des Naturparks Saar-Hunsrück im nordöstlichen Teil des Saarlandes.

Das inhabergeführte Haus wurde direkt am Bostalsee im Juli 2017 eröffnet. An Bord sind 97 Zimmer und Suiten, das Restaurant LUMI mit Bar NOX, eine Bibliothek, eine großzügige Lobby mit Lounge und Feuerstelle auf der Terrasse, Tagungsräume und das 5.000 m<sup>2</sup> Seezeit Spa mit keltischem Außensaunadorf. Hinzugekommen sind ein NaturBadeteich, eine vergrößerte Poolterrasse, ein neuer Ruheraum mit 260 m<sup>2</sup> und ein exklusiv buchbares Floating-Becken. Die Seezeitlodge bedient sich klassischer Hotelstandards, übersetzt sie aber neu in

inspirierende Lebenswelten – angelehnt an die keltische Geschichte der Region. Dafür hat sie ein starkes Team aus „Waldeulen & Seefischen“ im Rücken. Engagierte Persönlichkeiten, die nicht nur mit Qualifikation und Erfahrung punkten, sondern auch mit ihrem Talent, Gäste zu begeistern.

Ob für Auszubildende oder Berufserfahrene, die Seezeitlodge bietet attraktive Benefits: Von übertariflicher Bezahlung, Onboarding, Mitarbeiterwohnungen und Azubi-Auto über Weiterbildungen bis zu Team-Events und Ausbildungs-Paten – die Seezeitlodge steht für eine hohe Arbeits- und Ausbildungsqualität und ist als „TOP-Ausbildungsbetrieb“ des DEHOGA ausgezeichnet. [bewerbung@seezeitlodge.de](mailto:bewerbung@seezeitlodge.de)

## Campus für gastronomische Kompetenz

Unsere Schule, die DEHOGA Akademie und der Campus mit Internat bilden zusammen den „Campus für gastronomische Kompetenz“. Diese so in Deutschland einzigartige Einrichtung bietet unseren Lernenden sowie den Seminarteilnehmenden der Akademie ein umfassendes und hochwertiges Bildungsangebot.

Unsere Hotelfachleute mit der Zusatzqualifikation Hotelmanagement können an der Akademie das Zertifikat zum/zur „Hotelfachmann/-frau mit Europaqualifikation“ erwerben (siehe S. 14/15). Ebenso findet in Kooperation mit der PKS der Zusatzunterricht für die Auszubildenden der Jeunes Restaurateurs statt.

In der beruflichen Weiterbildung bietet die Akademie eine Vielzahl von praxisnahen Tagesseminaren, mehrtägige Schulungsangebote zu verschiedenen 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.



 DEHOGA

DEHOGA  
Akademie

## Willkommen zuhause

Der DEHOGA Campus bietet während des Blockunterrichts ein schulnahes Zuhause mit viel Komfort. Über 400 Internatsbewohnende profitieren von einer umfassenden Ausstattung mit WLAN, EDV-Arbeitsräumen, TV-Räumen und Kino-Saal. Billard, Tischtennis und Gesellschaftsspiele sorgen für Unterhaltung, außerdem bieten Fitnessräume sowie Spielfelder für Fußball, Volleyball und Basketball sportliche Abwechslung. Darüber hinaus gibt es eine eigene Campus-App mit Veranstaltungen, Ausflugstipps, Speiseplänen u. v. m.

Ein qualifiziertes Küchenteam sorgt für eine ausgewogene Verpflegung mit Berücksichtigung spezieller Ernährungswünsche, zudem steht rund um die Uhr eine Betreuungsperson zur Verfügung.

Mehr Infos unter:

<https://dehoga-campus.de/bad-ueberkingen>

## Der FHG – Förderer der Hotellerie und Gastronomie

**Wer in diesem Heft unterwegs ist, dem kann ich nur sagen: welcome und Glückwunsch! Das welcome ist wegen der Gastro. Und der Glückwunsch auch. Denn im FHG sagen wir: Gastro ist geil. In dieser Welt kann man sein Glück machen. Sein Glück im Beruf.**

**FHG ... - who?** FHG ist: Förderer von Hotellerie und Gastronomie. Ein eingetragener Verein (e. V.) zur Nachwuchsförderung und als Karrierepartner in der gehobenen Gastro, Champions League: Im FHG sind die besten Hotels und Restaurants in Deutschland mit den besten Ausbildungen. Das sagen die Hotel- und Restaurantführer und Rankings mit ihren Wertungen (der Guide Michelin, 101 Beste & etliche andere). Und die Prüfungs-Besten am Ende der Lehre.

**Was ist mit FHG und der Landesberufsschule Bad Überkingen?** In den FHG-Häusern bekommt Ihr, ich hab's schon gesagt, die beste betriebliche Ausbildung (Köchin/Koch, Restaurant- sowie Hotelfachfrau/-mann). Und an der PKS in Bad Überkingen den besten Unterricht: die FHG-Partnerschule ist bundesweit eine der besten. Beweisen die Abgänger: Keine Berufsschule in Deutschland hat so viele hochqualifizierte Absolventen wie Überkingen.

**Was ist an der Ausbildung in einem FHG-Betrieb besonders?** Die Zusatz-Qualifikation in: Technologie, Fremdsprache (fachbezogen), IT und Rechtskunde. Das bietet Euch die „normale“ Ausbildung nicht. Als „FHG-ler“ bekommt Ihr nach der Ausbildung also zwei Zeugnisse: den „normalen“ IHK-Gesellenbrief (mit Notenabschluss) sowie ebenfalls von der IHK (Industrie- und Handelskammer) ein offiziell anerkanntes Zeugnis Eurer Zusatz-Qualifikation, auch mit Noten-Abschluss.



Tipps für Ehrgeizige und Karriereplaner: Mit dem FHG kann man's vom Erwerb der Fachhochschulreife bis zum Bachelor und Master bringen.

FHG-ler mit diesem Hintergrund: Ausbildung in einem Spitzenbetrieb, Überkingen-Absolvent mit attestierter Zusatzqualifikation – Euch nimmt die Branche mit Kusshand.

Erfolg kommt von Leistung. Glück im Beruf auch. Kein Spitzensportler kriegt seine Karriere nachgeschmissen. Das ist in der Gastro nicht anders. In keinem Beruf ist das so. Wer sich für FHG und für Überkingen entscheidet, der hat sich für den Erfolg entschieden. Der hat Pfeffer im ... Du weißt schon. Der läuft die Zusatzmeile zum Siegereppchen. Deswegen habe ich anfangs gesagt: Glückwunsch – Du bist im richtigen Beruf!

**Vielleicht ist der FHG der Richtige für Deine Karriere. Vielleicht lernen wir uns kennen. Wär' super. Wir sind am Start. Welcome!**

Hannes Bareiss  
FHG-Vorsitzender

Alle hard facts und FAQ über  
den FHG unter [www.fhg-ev.de](http://www.fhg-ev.de)



**Hannes Bareiss**

„... aufs Siegereppchen  
in der Gastro mit dem FHG“

©Hotel Bareiss

Nach der Kochausbildung an der PKS von 2001 bis 2004 folgten Anstellungen in Sterne-Häusern in Paris (Plaza Athénée und Epicure) sowie im Londoner Hotel The Berkely. Seit dem abgeschlossenen BWL-Studium 2009 ist Hannes Bareiss Gesellschafter und geschäftsführender Partner im Ferienresort Bareiss 5\* Superior, Baiersbronn.



Wir  
bilden  
aus

Starte bei uns durch als

- Koch/Köchin
- Fachmann/-frau für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie
- Hotelfachfrau/-mann

Wir sind Gastro-Profis und stehen für hervorragende Küche sowie aufmerksamen Service.

Suchst du nach neuen Perspektiven nach deiner Ausbildung? Hast du Lust auf Abwechslung und Wertschätzung – auch im Geldbeutel?

Dann komm ins Team. Wir freuen uns auf dich!

- ♥ 3\* Superior Hotel
- ♥ Restaurant & Biergarten
- ♥ Catering & Feiern
- ♥ Firmen-Events & Tagungen
- ♥ Wellness & Fitness

*Bis bald in Steinenkirch.  
Wir freuen uns auf Sie.*

## Die Genuss-Akademie der Jeunes Restaurateurs (JRE)



**Benjamin Maerz**

Spitzenkoch, Vorstandsmitglied  
der JRE Deutschland und Patron  
der JRE Genuss-Akademie

„Zwei wichtige Eigenschaften, die ein talentierter Koch mitbringen sollte: unbändiger Wille und Leidenschaft! Ohne richtige Einstellung, Fleiß und harte Arbeit wird es nirgends auf der Welt Erfolg geben.“

### Mehr als eine Ausbildung

Auch die größten Talente brauchen Unterstützung, um ihren Weg in die Spitzengastronomie zu finden. Deswegen bietet die JRE Genuss-Akademie eine einzigartige, fundierte und praxisnahe Kombination aus klassischer Kochausbildung und exklusiven Zusatzqualifikationen.

### Wie werde ich ein Genuss-Handwerker bzw. eine Genuss-Handwerkerin?

Die JRE Genuss-Akademie mit erstklassiger Ausstattung für praxisnahes Lernen kombiniert eine dreijährige Ausbildung zur Köchin/zum Koch mit einem speziell entwickelten Zusatzprogramm. Neben dem regulären Berufsschulunterricht an der PKS umfasst die Zusatzqualifikation rund 30 zusätzliche Unterrichtseinheiten. Diese gliedern sich in fachliche Inhalte an der DEHOGA Akademie (mit Lernküche, Showküche, Lernbar und Schulungsrestaurant) und praktische Module mit JRE-Spitzenköchinnen und -köchen unter dem Motto „Von den Besten lernen“. Die Unterbringung erfolgt im Internat der Akademie in Doppelzimmern mit Vollpension. Am Ende der Ausbildung steht die reguläre IHK-Prüfung, ergänzt durch die eigens entwickelte praktische JRE Zusatzprüfung. Den feierlichen Abschluss bildet die traditionelle Lossprechung in einem festlichen Rahmen.

### Was lerne ich im Zusatzunterricht der JRE?

Der Zusatzunterricht ist auf die Anforderungen der gehobenen Gastronomie zugeschnitten und deckt spezielle Themen ab, die über den regulären Lehrplan hinausgehen:

#### 1. Lehrjahr

- » Hygiene und Allergene in der Praxis
- » Englisch für Azubis
- » Knigge-Training
- » Bar-Life für Azubis

#### 2. Lehrjahr

- » Gastkommunikation
- » Kostenbewusstes Arbeiten in der Küche
- » Vegetarische und vegane Küche
- » „Kitchen meets Bar“
- » Spezialkurs mit Blick hinter die Kulissen
- » Verkaufsgespräche

#### 3. Lehrjahr

- » F&B-Profit und F&B-Controlling
- » Teamgrundsätze & Teammoderation
- » Moderne Kalkulation & Deckungsbeitragsrechnung
- » Spezialkurs Patisserie
- » Kräuter- und Gewürzkunde
- » Rechtsgrundlagen

Ergänzend zu diesen Modulen erhalten die Auszubildenden Zugang zur digitalen Lernplattform azubi:web, auf der JRE Köchinnen und Köche in exklusiven Lernvideos praxisnahes Wissen vermitteln.

Weitere Informationen zu Internat, Gebühren und Fördermöglichkeiten: <https://jre.eu/de/genuss-akademie>




**Spielweg**  
DAS ROMANTIK HOTEL  
IM MÜNSTER TAL

**ROMANTIK HOTEL SPIELWEG - SEIT 1861 FAMILIE FUCHS**

ROMANTIK HOTEL SPIELWEG · FAMILIE FUCHS · SPIELWEG 61 · 79244 MÜNSTER TAL · T +49 7636 709-0 · F +49 7636 709-66 · WWW.SPIELWEG.COM



**Landesberufsschule für das  
Hotel- und Gaststättengewerbe**

In den Gassenäckern 10  
73337 Bad Überkingen

Tel: 07331 9536-0  
Fax: 07331 9536-200  
pks@landesberufsschule.de  
www.landesberufsschule.de