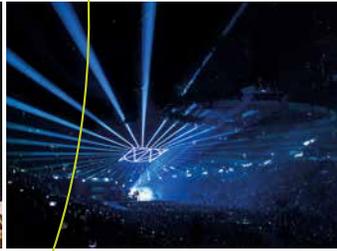




*Eine Kultur der Gastlichkeit bilden*



[benz-catering.de](http://benz-catering.de)

# Gastro kann so geil sein.

Jetzt online  
bewerben!

Wir begeistern unsere Kunden mit **kulinarischer Leidenschaft** und innovativem **Event-Catering**.

In der **Porsche-Arena** und **Schleyerhalle**. In **Grand's Festzelt** und den spannendsten **Event-Locations** der **Region Stuttgart**.

Starte Deine **Karriere** bei Benz & Co.  
Gastrojobs mit echter **Zukunftsperspektive**.

Dein Einstieg. Dein Job. Deine Benefits.  
[benz-catering.de/jobs](http://benz-catering.de/jobs)

 Benz & co.

## Mach Deinen nächsten Schritt **bei uns**.

Willkommen in unserem Familienunternehmen in **Köngen bei Stuttgart**.

Regionale Produkte, internationale Raffinesse und ehrliches Küchenhandwerk. Mehrfach ausgezeichnet mit dem **Bib Gourmand** des **Guide Michelin**.

Bei uns bringst Du **Deine Ideen** ein und entwickelst Dich in einem **starken Team** weiter.

Entdecke hier Deine Stelle:  
[schwanen-koengen.de/jobs-und-ausbildung](http://schwanen-koengen.de/jobs-und-ausbildung)

 HOTEL-RESTAURANT  
**Schwanen**  
Wohlfühlen und Genießen seit 1937



[schwanen-koengen.de](http://schwanen-koengen.de)

Vorwort .....	5
Schulprofil .....	6
Ein Streifzug durch die Geschichte .....	9
Unser Leitbild: Kultur der Gastlichkeit bilden .....	10
Unsere Schulleitung und das Kollegium .....	12
Technologiepraktikum Küche, Restaurant und Hotel .....	14
Duales Berufskolleg .....	16
Zusatzqualifikation „Hotel- und Gastronomiemanagement“ .....	18
Zusatzqualifikation „Küchen- und Servicemanagement“ .....	23
Savoir vivre: Zusatzqualifikation Azubi-BacPro .....	24
Campus für gastronomische Kompetenz .....	26
Der DEHOGA Campus Bad Überkingen .....	32
Der FHG – Förderer der Hotellerie und Gastronomie .....	35
Die Genuss-Akademie der Jeunes Restaurateurs .....	36
Digitalisierung an der PKS – fit für die Zukunft .....	38
Beratung und Unterstützung .....	41
Stärken, was uns verbindet – das Weltethos .....	41
Unser Sekretariat .....	41
Kontakt .....	44



## WALDHOTEL STUTTGART

ARBEITEN AN EINEM ZAUBERHAFTEN ORT

Als Vier-Sterne-Superior Haus, gelegen in erstklassiger Lage mitten im Grünen und doch stadtnah – verzaubern und überraschen wir täglich unsere Gäste auf höchstem Qualitätsniveau. 96 Zimmer, 6 Tagungsräume mit Platz für Businessveranstaltungen und Privatfeiern, unser à-la-carte-Restaurant Finch und die Hotelbar No.18, werden von unseren rund 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern betreut. Nicht nur unsere Gäste genießen Ihren Aufenthalt, unser gesamtes Team schätzt diesen außergewöhnlich stilvollen Arbeitsplatz.

### Was Sie an unserem zauberhaften Ort erwartet

Herzlichkeit, Authentizität, Professionalität

- ✓ Eigener Unternehmenscoach
- ✓ Unbefristete Arbeitsverträge
- ✓ Gesunde, vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- ✓ Leistungsorientiertes Gehalt
- ✓ Interne & externe Schulungsmöglichkeiten
- ✓ Geburtstags- und Jubilars- Geschenke
- ✓ Digitales Zeiterfassungssystem
- ✓ Gemeinsamer Wasenbesuch, Sommerfest, Weihnachtsfeier



Unsere Mitarbeiter\*Innen liegen uns sehr am Herzen!

Wir garantieren Ihnen eine professionelle Einarbeitung durch hohe Fachkompetenz und Qualitätsmanagement. Unsere Verantwortung, jeden Einzelnen individuell wahrzunehmen, zu fördern und zu fordern, ist unsere tägliche Aufgabe und setzen wir mit Freude um.

Wir freuen uns, auch Ihre individuelle Persönlichkeit kennenzulernen!

Waldhotel Stuttgart GmbH  
Guts-Muths-Weg 18, 70597 Stuttgart  
Ansprechpartnerin:  
Frau Claudia Deisenroth  
Telefon: +49 (0)711 18572 150  
bewerbungen@waldhotel-stuttgart.de www.waldhotel-stuttgart.de





Schulleiter Dieter Manz



## Willkommen an der Paul-Kerschensteiner-Schule (PKS)

Die Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe wurde 1951 in Bad Überkingen gegründet und bildet ein gastronomisches Kompetenzzentrum mit hoher Ausbildungsqualität. Wir bieten ein umfassendes Bildungsangebot und stellen bei sämtlichen Ausbildungen in Küche, Restaurant und Hotel die Schaffung einer „Kultur der Gastlichkeit“ in den Vordergrund. Für einen fundierten Unterricht sorgen unsere engagierten Lehrkräfte, die mit langjähriger Erfahrung ihr Fachwissen vermitteln. Zudem arbeiten wir eng mit namhaften Partnerunternehmen zusammen und sind Teil eines internationalen Netzwerks mit Schulpartnerschaften.

Die Lernfelder an der PKS setzen sich aus den Bereichen Lebensmitteltechnologie, gastorientierte Dienstleistungen, Hotel-, Restaurant- und Systemorganisation, Unternehmensführung und Datenverarbeitung zusammen.

Zudem setzen wir branchenbedingt durch die Fremdsprachenangebote Englisch, Französisch und Spanisch auf die Vermittlung interkultureller Kompetenzen. Für die praktischen Ausbildungen verfügen wir über modern ausgestattete Schulungsräumlichkeiten, darüber hinaus stärken wir den Praxisanteil durch die regelmäßige Ausrichtung von Fachexkursionen, Klassenfahrten und Workshops.

Wir genießen einen hervorragenden Ruf und legen größten Wert darauf, uns stets weiterzuentwickeln. Deswegen arbeiten wir nach einem neuen, lernfeldorientierten Unterrichtskonzept und haben zahlreiche Maßnahmen für einen modernen, digitalisierten Unterricht umgesetzt. Darüber hinaus zeigen wir uns als offene Schule, der die Meinung eines jeden Einzelnen wichtig ist – alle Schülerinnen und Schüler können über die SMV Ideen und Vorschläge einbringen und so das Schulleben an der PKS aktiv mitgestalten.

# 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. Schüler mit gutem Real-schulabschluss haben die Möglichkeit, parallel zur beruflichen Ausbildung die Allgemeine Fachhochschulreife zu erlangen, welche ihnen zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten eröffnet.

## Weitere Zusatzqualifikationen:

- International anerkannter „Computerführerschein“ ECDL
- Azubi-BacPro-Zertifikat
- KMK-Fremdsprachenzertifikat



## Unser Qualitätsmanagement

Das Konzept „Operativ Eigenständige Schule“ (OES) bildet den Rahmen für die systematische Schul- und Qualitätsentwicklung an der PKS, wobei die Förderung des Lernens der Schülerschaft im Mittelpunkt steht. Die Schule wird in ihrer pädagogischen sowie fachlichen Erstverantwortung gestärkt und gleichzeitig in der Weiterentwicklung ihrer Schul- und Unterrichtsqualität gefördert und gefordert. Die Verantwortlichen an der PKS identifizieren Entwicklungsbereiche, legen Ziele fest, erarbeiten Maßnahmen zur Zielerreichung und setzen diese um. Durch systematische Rückmeldungen (Feedback, Evaluation) überprüfen sie regelmäßig, ob die festgelegten Ziele erreicht werden, und passen ihr Handeln gegebenenfalls an. Die Ziel-Leistungs-Vereinbarung bildet zusammen mit den jährlichen Statusgesprächen den Leitprozess in OES.





### Pädagogisches Konzept

Das pädagogische Konzept an der PKS ist stark handlungs- sowie lernfeldorientiert und basiert u. a. auf Lehr-Lern-Arrangements in praxisnahen Lernsituationen. Damit verfolgen wir das Ziel, den Schülerinnen und Schülern Handlungs- und Fachkompetenzen zur Bewältigung zukünftiger Herausforderungen zu verleihen – nicht nur für das berufliche, sondern auch das private und gesellschaftliche Leben. Dabei ist unser Konzept auf den komplexen Prozess der Persönlichkeitsentwicklung unter Beachtung der jeweiligen individuellen Zugangsvoraussetzungen der Zielgruppe ausgerichtet.





*Max Slembek*  
Koch im 3. Lehrjahr



„Hallo zusammen, mein Name ist Max Slembek (19), und ich erlerne den Beruf Koch an der Paul-Kerschensteiner-Schule. Die Ausbildung zum Koch habe ich begonnen, weil ich gutes Essen liebe, mich die Arbeit und die Verarbeitung von Lebensmitteln sehr interessiert und ich meine Kreativität ausleben kann. Coronabedingt seit nun bald dreieinhalb Jahren bin ich blockweise Schüler an der PKS. Während dieser Zeit habe ich viele Erfahrungen für mein Leben gemacht. War ich während meiner Zeit an der weiterführenden Schule ein Schüler des unteren Notensegments, habe ich während meiner bald endenden Berufsschulzeit gelernt, dass sich Konzentration und Lernen lohnen können, denn das Lernen an der PKS ist vielseitig und abwechslungsreich. Die Lehrküchen

sind sehr modern ausgestattet, weshalb man in der Schule Geräte und Maschinen ausprobieren kann, welche der eigene Betrieb meist nicht besitzt. Außerdem können die jeweiligen Fachlehrer mit ihrer Kompetenz in der Küche, im Service oder den anderen Fächern wie beispielsweise Warenwirtschaft, Wirtschaftskunde oder Servicetheorie den Unterrichtsstoff sehr gut vermitteln. Die Lehrkräfte sind sehr verständnisvoll, hören zu und achten auch auf lernschwache Schülerinnen und Schüler. Durch das angrenzende Internat des Gastgewerbes des DEHOGA kann man bequem und stressfrei die PKS besuchen. Die letzten Jahre war ich selbst Gast im Internat und bin sehr zufrieden mit den Leistungen und Angeboten des ganzen Campusgeländes. In den vergangenen dreieinhalb Jahren durfte ich viele interessante Leute kennenlernen und neue Freundschaften schließen. Nun freue ich mich auf den Abschluss meiner Lehre und den Einstieg in das normale Arbeitsleben, auf das ich mich auch durch die Paul-Kerschensteiner-Schule gut vorbereitet fühle.“



*Bernhard Zimmermann*  
Koch im 2. Lehrjahr

„Hallo zusammen, ich bin Bernhard (17) und im zweiten Lehrjahr zum Koch. Durch meine Wurzeln in einer Gastronomie-Familie und ein Praktikum habe ich mich im Jahr 2021 dafür entschieden, dieses tolle Handwerk zu meinem Beruf zu machen. In den folgenden Zeilen will ich euch einen kleinen Eindruck meines Alltags an der Paul-Kerschensteiner-Schule geben. Die Paul-Kerschensteiner-Schule vereint auf großartige Art und Weise Praxis und Theorie meines Berufs, so werden unsere Unterrichtseinheiten durch spannende

Exkursionen wie z. B. Weinproben und Pilzwanderungen wunderbar ergänzt. Durch meine Zusatzqualifikation, die ebenfalls die Fremdsprache Französisch beinhaltet, stehen mir nach meiner Ausbildung alle Türen offen, nicht nur im gastronomischen Bereich. Ein weiterer Vorteil des dualen Berufskollegs ist das Arbeiten mit modernster Technik. Bei uns wird nämlich jeder Schüler am Beginn seines Aufenthalts an der Paul-Kerschensteiner-Schule mit Tablets ausgestattet. Sie ermöglichen uns ein einfaches Arbeiten und Kommunizieren mit Lehrern und Kollegen. Wenn ihr bereit seid, auch mal stressigen Klausurenphasen zu trotzen, dann kommt zu uns an die PKS-Landesberufsschule nach Bad Überkingen, schließt Freundschaften fürs Leben und schafft eure Grundlage, um in der Gastronomie voll durchzustarten.“



## JETZT BEWERBEN & DURCHSTARTEN

- » Ausbildung Hotelfachmann / Hotelfachfrau (m/w/d)
- » Ausbildung Fachmann / Fachfrau für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)
- » Ausbildung zum Koch / Köchin (m/w/d)
- » FHG Ausbildung Fachmann / Fachfrau für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)
- » FHG Ausbildung zum Koch / Köchin (m/w/d)



gastroevents GmbH & Co.KG  
Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm  
[www.gastroevents-ulm.de](http://www.gastroevents-ulm.de)

# Ein Streifzug durch die Geschichte



Akute Raumnot, weiter steigende Schülerzahlen und die geringe Neigung der Stadt Stuttgart, nach Bad Überkingen zu investieren, führen zu einer Auslagerung der Grundstufe (1. Ausbildungsjahr) in die Hauswirtschaftlichen Schulen der jeweiligen Landkreise.

In Württemberg und Nordbaden existieren nur 250 Ausbildungsverhältnisse in gastronomischen Berufen. Köche und Kellner werden zusammen mit Bäckern, Metzgern und Friseuren unterrichtet. Lösung dieser unbefriedigenden Situation ist die Einrichtung einer Internatsschule für Köche und Kellner im Bad Hotel in Bad Überkingen – die Geburtsstunde der heutigen Landesberufsschule. Die Schulträgerschaft übernimmt die Stadt Stuttgart.

**1985**

Die Gesamtschülerzahl überspringt die Zweitausender-Marke.

**1975**

**1951**

**1992 – heute**

Neue innovative Bildungsangebote und neu geordnete Ausbildungsberufe prägen die Landesberufsschule in ihrem modernen Ambiente. Zusammen mit dem Internat des Gastgewerbes und der neuen DEHOGA Akademie ist ein Campus für gastronomische Kompetenz mit über-regionaler Bedeutung und Anerkennung entstanden.

**1981**

Der Kreis Göppingen übernimmt die Schulträgerschaft von der Stadt Stuttgart. Zwei Erweiterungsbauten sorgen für neue Fachräume und geben den Rahmen für zeitgemäßen Unterricht.

**1964**

Inzwischen werden in Bad Überkingen 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 zur Unterbringung der auswärtigen Schüler.



**FLAIR PARK-HOTEL  
ILSHOFEN ★★★★★**

Der ideale Ort zum  
**Erholen, Erleben, Entspannen und Genießen**



Radtouren | Wandertouren | Tennis & Golf | Stilvoll feiern | Feinschmecker Menüs | Tagungen

Flair Park Hotel-Ilshofen  
Parkstraße 2  
D-74532 Ilshofen

Telefon: +49 (0) 7904 703-0  
Telefax: +49 (0) 7904 703-222  
info@parkhotel-ilshofen.de

[www.parkhotel-ilshofen.com](http://www.parkhotel-ilshofen.com)

**JETZT**  
ZU UNSEREM  
IMAGEFILM







**Michels**  
Wohlfühlhotel  
\*\*\*  
SUPERIOR

www.michels-wohlfuehlhotel.de

**Du bist auf der Suche nach einem Ausbildungsplatz?**

Qualität und Teamgeist sind dir wichtig? Dann bist du im Michels Wohlfühlhotel 4 Sterne Superior in Schalkenmehren genau richtig! Wir lieben es, die Begeisterung für unseren Beruf in jungen Menschen zu wecken. Lass dich überraschen...



Hotelfachkraft  
(M/W/D)

Restaurantfachkraft  
(M/W/D)

Koch/Köchin  
(M/W/D)

Auch mit Management-Zusatzqualifikation möglich

# 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 Servicerräume 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 GASTRO-TYP?

Wir stellen ein und freuen uns auf Deine Bewerbung als:

**Koch (m/w/d)**

**Hotelfachmann (m/w/d)**

Ansprechpartner: Daniel Mohrlök

Rappenhof \*\*\*S Hotel und Gutsgaststätte  
Rappenhofweg 1 · 74189 Weinsberg · Tel. 07134 5190  
verwaltung@rappenhof.de · [www.rappenhof.de](http://www.rappenhof.de)



DE-ÖKO-006



## 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.

---

Dieter Manz (OStD), Elke Ludwig (StDin),  
Wieland Ullrich (StD)



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.





**Gasthaus  
Hirsch**

**Familientradition  
verpflichtet zu hoher  
Qualität**

Wangener Str. 38 · 73614 Schorndorf  
Tel. 07181 3037 · [info@hirsch-oberberken.de](mailto:info@hirsch-oberberken.de)  
[www.hirsch-oberberken.de](http://www.hirsch-oberberken.de)



## Technologiepraktikum Küche, Restaurant und Hotel

Unsere Schüler erhalten an der PKS eine fundierte Ausbildung, welche sie optimal auf das spätere Berufsleben vorbereitet. Dabei setzen wir auf die enge Verzahnung von Theorie und fachpraktischen Übungen – ein sehr sinnvolles Vorgehen, wie zahlreiche Schulprojekte und vor allem der Erfolg unserer Absolventen zeigen.

Unsere Lehrkräfte im Technologiepraktikum sind im wahrsten Sinne des Wortes „Meister ihres Fachs“ – Küchenmeister, Hotel- und Serviermeister, Hotelbetriebswirte etc., die mit jahrelanger Erfahrung ihr umfassendes Können an die Schüler weitergeben. Natürlich verfügen wir für eine optimale praktische Ausbildung über bestens ausgestattete Küchen und Serviceräume. Schulungsrestaurants, eine Bar sowie ein lebensmitteltechnisches Labor ergänzen die modernen Fachräume an der PKS.





**DER ÖSCHBERGHOF**

*Jetzt durchstarten!*

AUSBILDUNG ODER DUALES STUDIUM?

*Bei uns ist beides möglich!*

DER ÖSCHBERGHOF • Golfplatz 1 • 78166 Donaueschingen • T +49 (0)771 84-602 • [personal@oeschberghof.com](mailto:personal@oeschberghof.com)

UNSERE BENEFITS:






## 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 (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. Beispielhaft seien genannt:

- Direkteinstieg in das 2. Jahr der Weiterbildung zum „Staatlich geprüften Betriebswirt“ (m/w/d) an der Fachschule 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



*Noah Klotzbücher  
und Anton Scheuerwau*  
Köche im 2. Lehrjahr

„Wir sind Anton (23) und Noah (23), aktuell befinden wir uns im zweiten Lehrjahr. Wir machen unsere Ausbildung zum Koch mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement auf der Burg Staufeneck in Salach. Mit dem FHG-Modell fühlen wir uns bestens auf eine erfolgreiche Zukunft vorbereitet. Die theoretischen und praktischen Inhalte unserer Ausbildung werden im FHG-Modell hervorragend verknüpft. Mit der nötigen Wissbegierigkeit und Spaß an unserem Beruf werden wir durch vertiefende Unterrichtsinhalte gefordert und gefördert. Für uns wird der Austausch mit unseren Mitschülern großgeschrieben, da man gegenseitig stets voneinander lernen und über seinen Horizont hinausblicken kann. Wir sind glücklich darüber, Teil der Paul-Kerschensteiner-Schule sein zu dürfen, denn die Ausbildung im FHG-Modell sehen wir als Chance für jeden, sich eigene Ziele zu setzen und diese zu verwirklichen.“





## Zusatzqualifikation „Hotel- und Gastronomiemanagement“

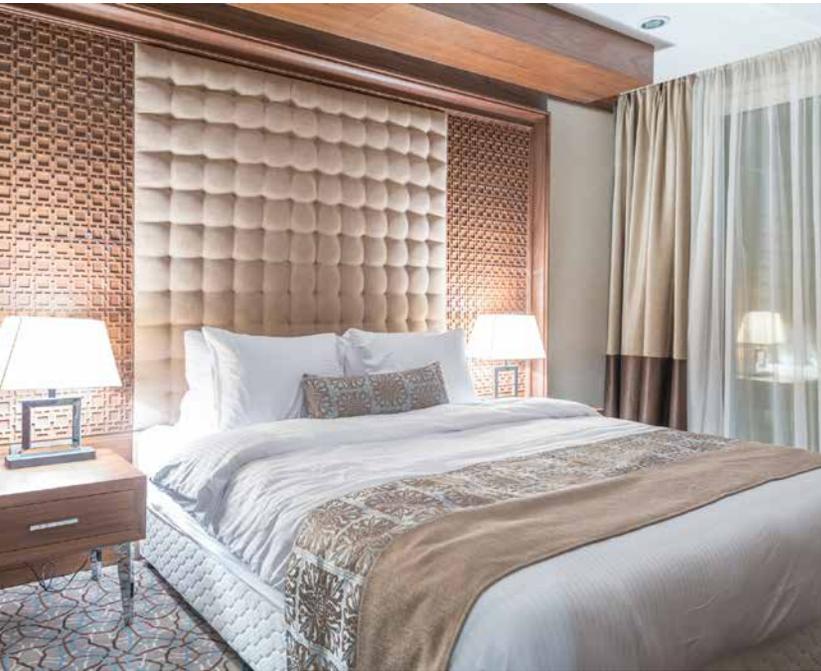
Abiturienten können im Rahmen ihrer Ausbildung zum/zur Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Koch/Köchin oder zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie die Zusatzqualifikation „Hotel- und Gastronomiemanagement“ erwerben. Im Rahmen dieser Zusatzausbildung eignen sich die Teilnehmenden exzellente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





*Gina Stelzer*

Deutschlands beste Auszubildende  
im Beruf der Hotelfachfrau 2021

## 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/zur „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 Baden-Württemberg 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.

„Ich habe schon immer gerne in der Gastronomie gearbeitet und schon mit 14 oder 15 Jahren die ersten Nebenjobs dort gehabt. Nach dem Abitur hat mir mein Betrieb, das Mövenpick-Hotel am Stuttgarter Flughafen, dann den Beruf Hotelfachfrau mit der Zusatzqualifikation Hotelmanagement an der PKS empfohlen. Zu den Kernfächern der Zusatzqualifikation zählten z. B. Personal- und Rechnungswesen, Lohn- und Gehaltsabrechnung, Buchhaltung, Vertrags- und Handelsrecht sowie Arbeitsrecht – also Inhalte, die mir auch bei meinem jetzigen Betriebswirtschaftsstudium sehr weiterhelfen. Auch die berufsbezogenen Fremdsprachen wie Englisch, Französisch und Spanisch bringen mir einen Riesenvorteil. Natürlich bin ich riesig stolz auf meinen hervorragenden Abschluss und auf einen Stern auf dem IHK-Walk-of-Fame, den ich seitdem mein Eigen nennen darf. Ich blicke sehr gerne auf die drei Jahre an der PKS zurück – zum Beispiel auf den Neujahrsempfang der Landesregierung, bei dem wir Schüler uns ja immer um den Service kümmern. Oder auf die Studienfahrt nach München mit den Besuchen in der Käfer-Schänke, im Bayerischen Hof, im Sofitel und natürlich im Hofbräuhaus. Ich mag es einfach, Leuten eine gute Zeit zu geben. Das ist, als ob man ein klein bisschen mit ihnen im Urlaub ist. Selbst bei Partys stehe ich lieber hinter der Bar als davor.“





SCHLOSSHOTEL  
HELLENSTEIN



## 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)
- Restaurantfachmann (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)

## 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.

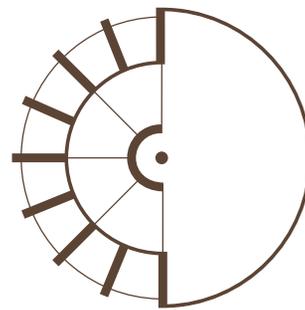
Das inhabergeführte 4 Sterne Superior Haus wurde direkt am Bostalsee im Juli 2017 eröffnet. An Bord sind 98 Zimmer und Suiten, das Restaurant LUMI mit Bar NOX, eine Bibliothek, eine großzügige Lobby mit Lounge und Feuerstelle auf der Terrasse, Tagungsräume und das Seezeit Spa mit keltischem Außensaunadach. 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)

# WIR SUCHEN JUNGE MENSCHEN MIT LEIDENSCHAFT



JAGSTMÜHLE  
LANDGASTHOF



Eine Oase,  
inmitten  
natürlicher  
Schönheit.



## Wir bieten:

- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- Minutengenaue Zeiterfassung
- Geregelter 5-Tage Woche
- Weiterbildungsmaßnahmen & bezahlte Fortbildungsmöglichkeiten
- Weihnachts, Urlaubsgeld & diverse Zuschläge

## Die ureigene Atmosphäre der Mühle begeistert unsere Gäste immer wieder aufs Neue.

Genuss mit allen Sinnen und "Zeit schmecken". Das ist unser Anspruch und dazu möchten wir jede Person gerne einladen. Bei uns findet man Zeit um inne zu halten, um die natürliche Schönheit und Ruhe des Jagsttals aufzunehmen. Zeit um ohnehin schon unvergessliche Momente noch ein bisschen schöner werden zu lassen und diese ganz unbeschwert zu genießen. Für uns hat der Faktor "Zeit" auch eine hohe kulinarische Relevanz. Wenn Sie mehr darüber wissen wollen, dann finden Sie Gedanken und Überzeugungen von unserer Landküche an dieser Stelle.

## Wir haben Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

**Per Post:**  
Landgasthof & Hotel Jagstmühle  
Jagstmühlenweg 10  
74673 Muldingen-Heimhausen

**Per Mail:**  
jobs@jagstmuehle.de

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



Hier mehr erfahren!

Mitglied bei





Luna Faruug  
Köchin im 2. Lehrjahr



„Hallo, mein Name ist Luna (21), und ich befinde mich im zweiten Lehrjahr der Ausbildung zur Köchin. Dank des KSM-Modells ist es mir möglich, meine Ausbildung mit der Zusatzqualifikation „Küchen- und Servicemanagement“ zu absolvieren. So kann ich beispielsweise nach meiner Ausbildung direkt in ein Studium starten oder auch in der Berufswelt viele Türen öffnen. Besonders mag ich an der Schule den fächerübergreifenden Unterricht. So werden uns bestmöglich theoretische Themen wie Lebensmittel- und Getränkekunde vermittelt, und gleichzeitig können wir praktisch üben. Ein Beispiel dafür war das Thema Kalbskeule, welche wir im Fach „Produkte und Dienstleistung“ ausführlich besprochen haben und anschließend im Kochunterricht selbst zerlegen durften. Darüber hinaus lernen wir auch die wichtigsten Grundlagen aus Recht, Wirtschaft und Rechnungswesen und werden somit sehr gut auf die Arbeit als Selbstständige vorbereitet. Ich selbst habe vor der Ausbildung ein Studium begonnen und wieder abgebrochen, was mich sehr unsicher gemacht hat. Doch dank der Paul-Kerschensteiner-Schule habe ich meine Liebe zur Gastronomie wieder entdeckt und freue mich auf alles, was beruflich noch kommt.“





## 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

### 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 Gastronomiemanagement“**. Eine anschließende Option zum Masterstudium in Business Management zeigt die unbegrenzten Möglichkeiten.




**NOTEN SIND NUR ZAHLEN, FÜR UNS ZÄHLS DU!**  
**KOMM  
 IN  
 UNSER  
 TEAM**

**TAGUNGSZENTRUM  
 BLAUBEUREN**

**BEWIRB DICH JETZT**  
**WWW.TAGUNGSZENTRUM-BLAUBEUREN.DE**



**Wir suchen Dich!**  
 Komm ins Rössle-Team.



♥ Azubi Koch/Köchin (w/m/d)  
 ♥ Azubi Hotelfachfrau/-mann (w/m/d)  
 ♥ Azubi Fachmann/-frau für Restaurants und  
 Veranstaltungsgastronomie (w/m/d)

**Wir freuen uns auf Deine Bewerbung :-)**  
**Melde Dich bitte bei Bettina Fahrion-Hagmann**  
**unter Telefon 07332 / 923 900 oder schreibe uns eine**  
**E-Mail an [fahrion@roessle.steinenkirch.de](mailto:fahrion@roessle.steinenkirch.de)**

**Infos zu unserem Haus auf [www.roessle.steinenkirch.de](http://www.roessle.steinenkirch.de)**



## Savoir vivre: Zusatzqualifikation Azubi-BacPro

Frankreich zählt zur „Crème de la Crème“ in Sachen Lebensart, Kultur, Genuss, Gastfreundschaft und Servicementalität. Daher stellt unser Nachbarland einen idealen Standort für junge Leute dar, die im Service eines Hotels oder eines Restaurants Karriere machen wollen. Die Zusatzqualifikation Azubi-BacPro für Restaurant- und Hotelfachleute (ab der Grundstufe mit Schwerpunkt Service) unterstützt dabei, 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 sowie ein ergänzendes 2- bis 3-wöchiges Praktikum in einem Hotel in Frankreich.

Wer gute Grundkenntnisse in Französisch besitzt und sein 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.



## *Campus für gastronomische Kompetenz*

Die Paul-Kerschensteiner-Schule, die DEHOGA Akademie und der Campus als attraktive Umgebung zum Wohnen, Lernen und Leben, 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/zur „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.





*Johanna Altmann*

Deutschlands beste Auszubildende  
im Beruf der Köchin 2021

„Ich studiere mittlerweile Internationales Management in England und war übergücklich und überrascht, als ich von der Auszeichnung erfuhr. Als Frau muss man sich in diesem doch noch sehr männerdominierten Beruf schon durchsetzen und sich Respekt erarbeiten. Ich hoffe sehr, dass meine Auszeichnung mit dem Stern auf dem IHK-Walk-of-Fame auch andere Mädels und Frauen inspiriert, sich in den großartigen Job der Köchin zu trauen. Ich komme von einem Familienbetrieb im Schwarzwald, dem Hotel zum Breitenberg in Bad Peterstal-Griesbach. Schon als ich auf das Gymnasium kam, habe ich von 2009 bis 2011 eine Ausbildung zum „Europa-Mini-Koch“ gemacht, ein von der DEHOGA unterstütztes Projekt. Nach dem Abitur bin ich dann an die PKS gegangen, wo ich aufgrund meines Schulabschlusses parallel zur Ausbildung die Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement absolvieren konnte. Dadurch bin ich mit unheimlich interessanten Mit-Azubis aus der Spitzengastronomie in ganz Deutschland zusammengetroffen. Mit ihnen gemeinsam zu kochen war sehr bereichernd. Nach meinem Studienabschluss möchte ich gerne in der Lebensmittelwirtschaft oder Hotellerie beziehungsweise Gastronomie arbeiten.“



AUSBILDUNG  
**BIST DU  
 DABEI?**

Werde Teil unserer  
 Erfolgsgeschichte

**WIR BILDEN AUS**

**Hotelfachmann**  
 (m/w/d)

**Koch**  
 (m/w/d)

**Restaurant- und Veranstaltungsfachmann**  
 (m/w/d)

**WIR BIETEN DIR**

Übertarifliches Ausbildungsgehalt

1. Lehrjahr ab 1.000,- €
2. Lehrjahr ab 1.100,- €
3. Lehrjahr ab 1.300,- €



- » Leistungsprämie pro Lehrjahr «
- » Urlaubs- und Weihnachtsgeld «
- » Ehrliches und offenes Arbeitsklima «
  - » Mitarbeitererevents «
  - » Gute Chancen auf Übernahme «
- » Abwechslungsreiche Ausbildungsinhalte «
- » Top ausgestattete Arbeitsplätze «
- » Arbeitskleidung inkl. Reinigung «

**DU BIST**

- » offen und kommunikativ « ehrlich & respektvoll
- » ein Organisationstalent « hilfsbereit und gepflegt
- » leistungsbereit & engagiert « teamfähig und flexibel
- » aufgeschlossen und freundlich « begeisterungsfähig

**WIR FREUEN UNS AUF DICH**



Hotel Neues Tor  
 Alte Heilbronner Straße 2  
 74206 Bad Wimpfen

T +49 (0) 7063 9300 - 0  
 karriere@neuestor.de  
 www.neuestor.de



★★★★ Hotel-Restaurant  
**Löwen**  
 ...für feine Feste



Hauptstraße 3  
 73079 Sülzen  
 info@loewen-hotel.de  
 Tel: 07162 / 94822-0

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

*Hast Du Lust in einem  
 tollen Team zu arbeiten?*



**Wir freuen uns auf Dich!**

Wohlfühlen im Löwen, dem  
 Familienbetrieb in 5.  
 Generation geführt, mit über  
 150-jähriger Tradition und  
 schwäbischer Gastlichkeit.

Follow us on



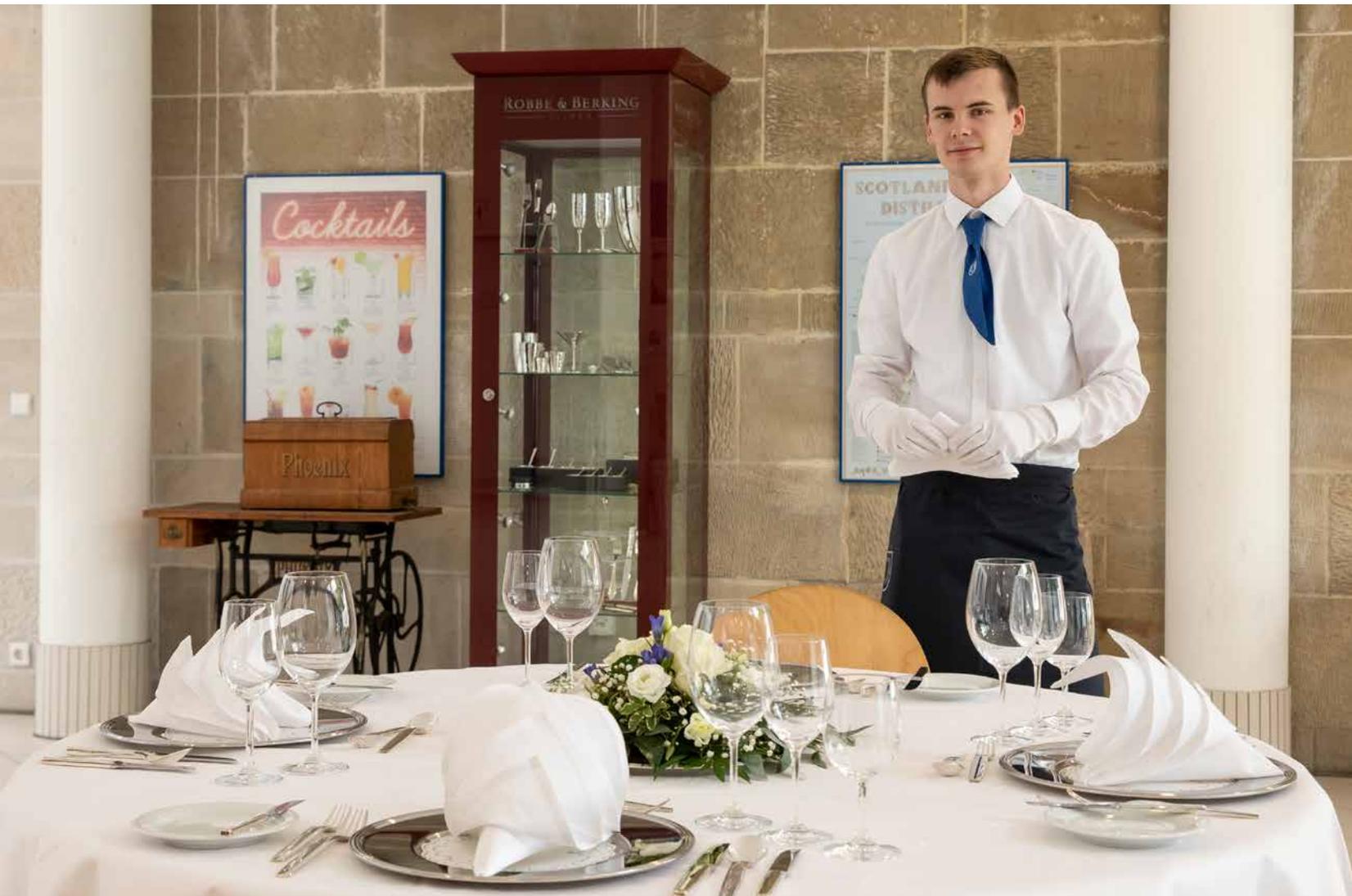


*Luana Böttche*

Hotelfachfrau im 2. Lehrjahr

„Hallo, ich heiße Luana und bin 19 Jahre alt. Nach zahlreichen Praktika in verschiedenen Berufsfeldern habe ich mich für eine Ausbildung zur Hotelfachfrau entschieden. Mit einer Ausbildung im Bereich der Gastronomie öffnet sich eine Welt voller Möglichkeiten. Du kannst entscheiden, wo dich die Reise hinführt, und deinen beruflichen Werdegang selbst gestalten. Während der Ausbildung profitierst du von einer umfassenden, persönlichen Weiterentwicklung und lernst Menschen aus verschiedenen Kulturkreisen kennen. Aufgrund dieser vielfältigen regionalen und internationalen Tätigkeitsbereiche ist mit einer Ausbildung in der Gastronomie vieles möglich. Die Paul-Kerschensteiner-Schule bereitet einen optimal auf einen Beruf in der Gastronomie vor. Der Unterricht wird durch

das enorme Wissen der Lehrer interessant und läuft nicht nur auf dem Papier und an der Tafel ab, sondern lebt von der Mitarbeit und den Projekten der Schülerinnen und Schüler. Die Kombination aus Theorie und Praxis gibt uns die Möglichkeit, Lerninhalte besser zu verstehen und leichter zu merken. Das im PD-Unterricht gerade Gelernte wenden wir zum Beispiel in der Küche an und bereiten so leckere Gerichte zu. Auch bei Problemen stehen die Lehrer einem stets zur Seite und unterstützen, wo sie nur können. Während der Schulphasen im Blockunterricht werden dabei auch neue Freundschaften geschlossen und Erfahrungen gesammelt, denn hier lernt jeder von jedem, egal ob von den Lehrern oder von Mitschülern. Du kannst hier schnell wichtige Dinge wie Zusammenhalt, Teamwork und Kommunikation in der Berufswelt lernen, um dich auch persönlich weiterzuentwickeln und eigene Ziele zu erreichen. Menschen, die Wert auf Abwechslung legen und eine kreative Ader besitzen, kann ich eine Ausbildung in der Gastronomie an der Paul-Kerschensteiner-Schule nur empfehlen.“



KARRIEREPARTNER  
IN HOTELLERIE  
UND GASTRONOMIE



„In unserem Beruf geht es nur um eins:  
Menschen glücklich machen -  
Dann bist Du's selber!“



**FHG-GRÜNDER HERMANN BAREISS**

1960 - 1962 Ausbildung zum Koch. Danach Hotelmanagement u.a. im Grand Hotel Terminus St. Lazare (Paris). London. Direktionsassistentin in der Hotellegende Bachmair am See, Rottach-Egern. 1966 zurück nach Baiersbronn-Mittelal. In über 50 Jahren macht er das „Bareiss“ selbst zur Hotellegende, heute eines der führenden Resorts in Europa. 1989 gründet er den FHG. Auszeichnung u.a. mit dem Bundesverdienstkreuz und dem Ordre Chevalier de la Légion d'Honneur.

## LIEBE AUSZUBILDENDE, LIEBER AUSZUBILDENDER,



Ihr wollt was aus Euch machen?

Klar wollt Ihr das!

Deswegen interessiert Euch der FHG,  
interessiert Euch die Landesberufsschule  
Bad Überkingen.

Im FHG lernt Ihr in Top-Ausbildungsbetrieben  
alles, was Ihr in der Praxis für eine Karriere  
in der Hotellerie und Gastronomie braucht.

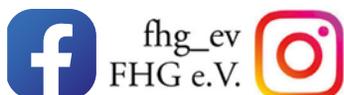
Und die Landesberufsschule ist dafür mit die  
beste Berufsfachschule in ganz Deutschland.

Besser geht's nicht.

Mit dem FHG und mit Überkingen  
gehörst Du selber zu den Besten.

Die richtige Entscheidung -  
Glückwunsch !

**HANNES BAREISS**  
**FHG-VORSITZENDER**



**KOOPERATION  
MACHT ERFOLG.  
WIR DANKEN  
UNSEREN SPONSOREN.**



KARRIEREPARTNER  
IN HOTELLERIE  
UND GASTRONOMIE



**FOODSERVICE**  
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.



**HKG**  
Mit uns ist zu rechnen!



**METRO**



Spürbar Qualität  
**Wäschekrone**



**WEINGUT HEITLINGER**



**WEINGUT  
BURG RAVENSBURG**  
seit 1851

# WAS IST DER FHG?

Willkommen in der Champions League!

Im FHG sind die besten Hotels & Restaurants in ganz Deutschland. Nirgends lernst Du besser. Keiner bietet Dir diese Abschlüsse: Von der Fachhochschulreife bis zum Bachelor. Sogar bis zum Master.

Ist das ein Wort?

# 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 DEM FHG

Deine Ausbildung mit dem FHG als Karrierepartner ist eine sichere Nummer: Du lernst in Spitzenbetrieben von den Besten. An der Landesberufsschule schließt Du mit einer ZUSATZQUALIFIKATION ab. Der FHG begleitet Dich dabei. Damit sind die Weichen auf Erfolg gestellt. DEIN Erfolg

### AUSBILDUNG MIT ABITUR

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

- Abitur oder Fachhochschulreife

- IHK-Gesellenbrief
- Zusatzqualifikation „Küchen- und Servicemanagement“ (staatlich anerkannte IHK-Prüfung)

Alle Auszubildenden gehen zusammen in eine Berufsschulklasse. Das heißt, man lernt von Anfang an fachübergreifend Inhalte der anderen Berufsbilder.

Für den schulischen Part Ihrer dualen Ausbildung haben wir den idealen Partner: die Landesberufsschule „Paul-Kerschensteiner-Schule“ in Bad Überkingen, eine der besten Berufsschulen in Deutschland.

### AUSBILDUNG MIT MITTLE-REM BERUFSABSCHLUSS (DUALES BERUFSKOLLEG)

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

- guter mittlerer Bildungsabschluss (z. B. Realschule)

- IHK-Gesellenbrief
- die Fachhochschulreife (durch Zusatzunterricht)
- Titel: „staatlich geprüfte/r Berufskollegiat/in mit Fachrichtung Hotellerie und Gastronomie“)

#### AUSBILDUNGSBERUFE

#### VORAUSSETZUNGEN

#### ABSCHLÜSSE

#### BESONDERHEIT

#### BERUFSSCHULE

Weitere Informationen zur Ausbildung und zum Schulbesuch unter [www.fhg-ev.de/ausbildung](http://www.fhg-ev.de/ausbildung)

## Der DEHOGA Campus Bad Überkingen

Der DEHOGA Campus in der Trägerschaft des Hotel- und Gaststättenverbandes ist Teil des „Campus für gastronomische Kompetenz“ und bietet den Schülern der PKS während der Blockunterrichtsphasen ein schönes Zuhause mit kurzen Wegen zu den Unterrichtsstätten. Die über 400 Schülerinnen und Schüler wohnen in ansprechenden Unterkünften und profitieren neben dem geselligen Beisammensein vom Komfort und den Freizeitmöglichkeiten des Internats.



Zur vielseitigen Internatsausstattung zählen z. B. WLAN, EDV-Arbeitsräume, mehrere Fernsehräume (mit Übertragung von Spielen der Fußball Champions League) und ein Kino-Saal, in dem jeden Abend Filme gezeigt werden. Darüber hinaus werden auch Billard und Tischtennis sowie eine Vielzahl an Gesellschaftsspielen angeboten.

Wer sich sportlich betätigen möchte, kommt ebenfalls voll auf seine Kosten. Auf dem Campus befinden sich Spielfelder und Fitness-Räume mit verschiedenen Sportgeräten. Außerdem werden betreute Sportstunden angeboten. Auf dem Programm stehen Ballsportarten wie Fußball, Volleyball und Basketball.

Ein qualifiziertes Küchenteam kümmert sich um die hochwertige Verpflegung der Internatsbewohner und berücksichtigt dabei auch spezielle Essenswünsche, z. B. bei vegetarischer Ernährungsweise, Lebensmittelunverträglichkeiten oder religiösen Speisevorschriften. Zudem steht den Internatsbewohnern rund um die Uhr eine Betreuungsperson als Ansprechpartner zur Verfügung.



Lukas Hundrack  
Koch im 2. Lehrjahr



„Hallo, ich bin Lukas, 25 Jahre alt und befinde mich im zweiten Lehrjahr. Schon von klein auf hat mich das Kochen begeistert, und so habe mich nach vier Jahren im Service dazu entschieden, noch die Ausbildung als Koch anzuschließen. An der Paul-Kerschensteiner-Schule habe ich die Möglichkeit bekommen, zusätzlich zur normalen Ausbildung die Allgemeine Fachhochschulreife sowie den Berufskollegiatenabschluss zu absolvieren. Dadurch, dass sich die zusätzlichen

Schulstunden perfekt in den Blockunterricht integrieren, öffnen sich mir durch einen kleinen Mehraufwand noch weitere Türen – und das nicht nur im Bereich der Gastronomie. Das Besondere im Berufskolleg ist die Ausstattung eines jeden Schülers mit einem iPad: So werden an der PKS nicht nur Theorie und Praxis wunderbar miteinander verbunden, sondern es wird auch mit der Zeit gegangen. Braucht man dann doch einmal einen Ausgleich zum Lernen, lädt das beschauliche Bad Überkingen zum Verweilen ein und bietet eine ruhige Abwechslung zu den oft rasanten Tagen in den Ausbildungsbetrieben. Die Gastronomie mag manchmal ein hartes Pflaster sein, doch an der Paul-Kerschensteiner-Schule lernt man meiner Meinung nach auch, auf diesem gut zu laufen.“



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.jobs/gastronomie](http://www.augustinum.jobs/gastronomie)**

Augustinum · Cora Kerschensteiner  
Stiftsbogen 74 · 81375 München  
Tel. 089 7098-219



**Augustinum  $\Phi$**



**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. 604 | +49 (0) 7447 289 -0



**GRÜSS GOTT UND  
HERZLICH WILLKOMMEN**

Seit 1912 wird unser 3 Sterne Landgasthof und Hotel in der dritten Generation mit traditioneller und herzlicher Gastlichkeit geführt. Zum Familienbetrieb mit Gaststätte, Festsaal und Seminarräume gehören auch zwei Gästehäuser in unmittelbarer Nähe.

Mit den Gästehäusern „Kloker am Ringwall“ und „Hirsch“ bietet das Flair-Hotel eine ausreichende Anzahl an Gästezimmer und Ferienwohnungen für verschiedene Veranstaltungen. In der Gaststätte servieren wir je nach Jahreszeit schwäbische Gerichte und regionale Spezialitäten, wie z.B. Abschneck und Alb-Forellen. Die Verarbeitung heimischer Produkte von regionalen Lieferanten, haben bei uns einen hohen Stellenwert.



Flair-Hotel Gasthof Hirsch - Kloker-Steinhardt GbR  
Wannenweg 2 - 72534 Hayingen-Indelhausen  
+ 49 (0) 73 86 / 97 78 - 0 -info@hirsch-indelhausen.de



# Sachsens beste Auszubildende hat in Bad Überkingen gelernt

**Auszeichnung** Marie Lösche aus Dresden machte ihren Abschluss als Restaurant-Fachfrau an der Landesberufsschule. Jetzt studiert sie, will aber der Gastronomie treu bleiben.

**E**in Studium oder doch lieber eine Ausbildung? Wie so viele andere stand auch Marie Lösche aus Dresden nach ihrem Abitur vor dieser Frage. Sie entschied sich für Letzteres – und lag damit goldrichtig: Mit ihrem Abschluss, den sie an der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Bad Überkingen (Paul-Kerschens-Steiner-Schule) ablegte, ist sie laut Industrie- und Handelskammer die beste Restaurant-Fachfrau in ihrem Heimatland Sachsen. Dort liegt auch ihr Ausbildungsbetrieb: das Hotel Bülow Palais in Dresden.

## Schüler aus der ganzen Republik

Dass die jungen Menschen aus ganz Deutschland nach Bad Überkingen anreisen, ist nichts Ungewöhnliches, teilt die sächsische IHK mit. Vor allem die Zusatzqualifikation „Küchen- und Service-Management“, die es im Teile gibt, locken Auszubildende wie Marie Lösche an – auch wenn sie hierfür mehr Prüfungen hinter sich bringen müssen. Den praktischen Teil legte die 21-jährige Dresdnerin im Parkcafé im Ludwigsburger Blühenden Barock ab und erzielte zusammen mit dem schriftlichen Teil 93 von 100 Punkten. Das freut auch ihren ehemaligen Schulleiter in Bad Überkingen, Dieter Manz: „Wir sind natürlich sehr stolz, dass solche Hotels der 5 Sterne-Extraklasse ihre Auszubildenden ausgerechnet uns anvertrauen.“

Das Interesse am Kochen und an der Gastgeber-Rolle war bei Marie Lösche „schon immer da“, erzählt die junge Dresdnerin. Der Cousin betreibt ein Restaurant in Laage bei Rostock, die Oma weckte das Interesse an der klassischen Küche, und zu Hause bereiteten die Eltern regelmäßig das Essen selbst zu. „Ich wurde von klein auf an das Kochen herangeführt.“ Es gibt kaum etwas, das sie nicht isst – nur beim Fleisch übt sie Zurückhaltung. Ihr Lieblingsgericht könnte dagegen einfacher nicht sein: Kartoffeln mit Quark, verfeinert mit etwas Leinöl.

Mit Menschen zu arbeiten und jeden Tag etwas Neues zu erleben



Marie Lösche hat ihre Ausbildung im Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais in Dresden gemacht. Gerne denkt sie an die Zeit in Bad Überkingen zurück. Fotos: Jürgen Jeipmann/Sebastian Wolff

den, das fasziniert Marie Lösche noch heute an ihrem Beruf. Auch wenn sie ihn vorerst nicht weiterverfolgen wird – sie hat noch ein

Lehramtsstudium aufgenommen. Eine Ausbildung vorweg kann sie dennoch jedem empfehlen: „Erstens, um etwas in der Hand zu haben, und zweitens, um schon mal gearbeitet zu haben.“ So können sie zum Beispiel nun ihre Zeit besser einteilen – zweifellos eine Fähigkeit, die ihr auch als Lehrerin weiterhelfen wird.

## Der weite Weg zur Fachfrau

Der Weg zur Restaurant-Fachfrau sei zwar „unheimlich anstrengend“ gewesen, räumt Marie Lösche ein, doch sie sei an den Herausforderungen gewachsen und habe ihre Grenzen kennengelernt. Normalerweise absolvieren die Auszubildenden nur das

erste Jahr gemeinsam mit Köchen, bei der Zusatzqualifikation auch das zweite und dritte. Warenkunde und Fleischsorten zum Beispiel stehen dann bei den Restaurant-Fachleuten ebenfalls auf dem Lehrplan und umgekehrt Service bei den Köchen: „Ich habe das sehr gern gemacht, weil ich dann den Gästen viele Dinge besser erklären konnte.“

Für ihr Hobby, dem Handballspielen, für das sie fünf Mal in der Woche trainierte, blieb nicht mehr viel Zeit. Nun schwitzt sie im Fitness-Studio anstatt in der Halle: „Ich brauche den Sport zum Ausgleich.“ Ihre Mutter unterstützt sie aber beim Trainieren eines Handball-Teams im Grundschulalter.

Eine Tätigkeit in der Gastronomie sei mit einer Familie nur schwer zu vereinbaren, sagt Marie, doch den Traum von einem eigenen kleinen Café hat sie noch nicht begraben. Auf jeden Fall will sie nebenher weiter als Kellnerin arbeiten: „Mir fehlt es jetzt schon ein bisschen.“ Und das mit ihrem Hintergrund natürlich nicht nur auf 450-Euro-Basis, weshalb sie sich einen Kleingewerbeschein besorgen möchte. Allerdings ist das Studium bislang deutlich zeitraubender als gedacht: „Das Leben als Student ist kein Lotterleben, eher im Gegenteil.“

An die Bad Überkinger Landesberufsschule und die „schöne Atmosphäre“ dort denkt sie gerne zurück. „Das war eine aufregende und tolle Zeit, und ich bin sehr dankbar für alle engagierten Lehrerinnen und Lehrer.“

Marie Lösche

Sachsens beste Auszubildende im Beruf der Restaurant-Fachfrau 2021



„Mein Ausbildungsbetrieb war das Hotel Bülow Palais in Dresden. Mit meinem Abschluss an der PKS bin ich nun die beste Restaurant-Fachfrau 2021 in meinem Heimatland Sachsen geworden – ein toller Titel. Der Weg zur Restaurant-Fachfrau war unheimlich anstrengend, doch ich bin an den Herausforderungen gewachsen. Das Interesse am Kochen und an der Gastgeber-Rolle war bei mir schon immer da. Mein Cousin betreibt ein Restaurant in Laage bei Rostock, die Oma hat mein Interesse an der klassischen Küche geweckt, und zu Hause haben meine Eltern regelmäßig das Essen selbst zubereitet. Ich wurde also von klein auf an das Kochen herangeführt. Mit Menschen zu arbeiten und jeden Tag etwas Neues zu erleben, das fasziniert mich noch heute – auch wenn ich meinen Beruf wegen eines Lehramtsstudiums vorerst nicht weiterverfolgen werde. Eine Ausbildung vor dem Studium kann ich trotzdem jedem nur empfehlen: Erstens, um etwas in der Hand zu haben, und zweitens, um schon mal gearbeitet zu haben. An meine Zeit an der PKS und die schöne Atmosphäre dort denke ich gerne zurück. Das war eine aufregende und tolle Zeit, und ich bin sehr dankbar für alle engagierten Lehrerinnen und Lehrer.“

## Titel für die Bad Überkinger Landesberufsschule

**Auszeichnung** Die Industrie- und Handelskammer Dresden hat der Paul-Kerschens-Steiner-Schule in Bad Überkingen den Titel „Ausgewählte Berufsschule“ verliehen. Anlass war die Auszeichnung der Auszubildenden Marie Lösche, die in Bad Über-

kingen ihren Abschluss gemacht hat und zur besten Restaurant-Fachfrau in Sachsen gekürt wurde.

**Guter Ruf** Die Bad Überkinger Landesberufsschule bringt regelmäßig internationale Größen in der Gastro-

nomie hervor. Dazu zählt auch die 21 Jahre alte Köchin Johanna Altmann aus dem Schwarzwald, die 2020 von der Industrie- und Handelskammer als Deutschlands beste Auszubildende des Jahres ausgezeichnet wurde.

[karriere@berlins-hotel.de](mailto:karriere@berlins-hotel.de)



**krone lamm**  
König sein in Zavelstein

DEIN STARKER PARTNER  
FÜR AUSBILDUNG AUF  
HÖCHSTEM NIVEAU.

Werde Teil unseres  
erfolgreichen Teams  
und lerne von den Besten.



Berlins KroneLamm  
Familie Berlin  
Marktplatz 1-3  
75385 Bad Teinach-Zavelstein  
+49 (0)7053 9294-0



**LANDGUT BURG**

Hotel und Restaurant

Landgut Burg 1 | 71384 Weinstadt  
+49 7151 99 33-0 | [info@landgut-burg.com](mailto:info@landgut-burg.com)  
[www.landgut-burg.de](http://www.landgut-burg.de)

## Der FHG – Förderer der Hotellerie und Gastronomie

### 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 des „Förderers 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 Erbprinzen, Ettlingen





GENUSS-AKADEMIE

Bad Überkingen



## 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](mailto:genussakademie@jre.de)**



Michael Oettinger

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



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).





*Andreas Widmann*

„Unser größter Triumph liegt nicht darin, niemals zu fallen, sondern darin, immer wieder aufzustehen.“

An der PKS 2007 – 2010. Ausbildung zum Koch im Hotel Hirsch in Fellbach-Schmidlen. 2010 wurde Widmann Deutscher Jugendmeister der Köche und arbeitete in den Folgejahren in verschiedenen Häusern: im „Atelier“ im Bayerischen Hof und in Geisel Privathotels in München sowie im neuseeländischen Cable Bay Vineyards. Seit 2017 ist der geprüfte IHK-Küchenmeister Inhaber des Familienbetriebs Widmann's Alb. leben in Königsbronn und leitet seit 2019 auch das mit einem Guide Michelin ausgezeichnete Restaurant „ursprung“, das sich ebenfalls in Königsbronn befindet.



## Wir suchen Fachkräfte, und bilden diese auch aus!

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

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)



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)



Rehrücken und Schulter mit Pfifferlingen, Mangold & gesalzenen Beeren



## Digitalisierung an der PKS – fit für die Zukunft



*Kathrin Mironov*  
Hotelfachfrau mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement im 2. Lehrjahr



Um den steigenden Anforderungen im Bereich der Digitalisierung gerecht zu werden und unserer Schülerschaft einen modernen und effizienten Unterricht zu ermöglichen, haben wir an der PKS in den letzten Jahren viel in die Schuldigitalisierung investiert. Unterstützt wurden wir dabei von dem durch die Bundesregierung initiierten DigitalPakt Schule.

Schon 2016 wurde das gesamte Kollegium mit Tablets ausgestattet. Mittlerweile verfügen wir über eine komplett erneuerte Netzstruktur und über eine große Anzahl an mobilen Endgeräten und Laptops für die Lernenden.

Jedes Klassenzimmer wurde mit 86 Zoll großen Touchmonitoren mit 4-K-Auflösung ausgestattet, die es ermöglichen, digitale Inhalte in ansprechender Form zu visualisieren und so interaktiven Unterricht zu gestalten. Zudem können unsere Schülerinnen und Schüler unseren schuleigenen Portalserver IServ und die digitale Lernplattform Moodle nutzen, die als multimedialer Lernraum zur Verfügung stehen.

Mit dieser technologiegestützten Lernumgebung und geschulten Lehrkräften ergeben sich deutlich bessere didaktische und methodische Potenziale für erfolgreiches und effizientes Lernen.

„Ich bin Kathrin (25) und mache meine Ausbildung zur Hotelfachfrau mit Zusatzqualifikation im Hotelmanagement. Die Zusatzqualifikation bereichert meine Ausbildung immens. Sie bietet mir beispielsweise die Möglichkeit, meiner Faszination für Fremdsprachen nachzugehen, was eine Karriere im Ausland erleichtert. Die Management-Fächer bilden zudem eine gute Basis für gastronomische Studiengänge, die man nach der Ausbildung zusätzlich absolvieren kann. Während der gesamten Ausbildung ist man an der Paul-Kerschensteiner-Schule bestens betreut. Die Lehrer hier sind wahre „Meister ihrer Fächer“ und erweitern unsere Ausbildung um ein Vielfaches, indem sie uns ihr Wissen und ihre Expertise zur Verfügung stellen. Auf diese Weise werden wir bestens auf den Berufseinstieg vorbereitet, und wer sich für eine Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie entscheidet, ist an der Paul-Kerschensteiner-Schule bestens aufgehoben.“



**NH | HOTEL GROUP**  
★★★★

NH Stuttgart Airport

Bonländer Hauptstr. 145  
70794 Filderstadt Stuttgart  
nhstuttgartairport@nh-hotels.com

**Hotel Ochsen**  
Merklingen

**Sonneck**

**HOTEL - RESTAURANT**  
... FREIZEIT  
ANGENEHM GESTALTEN

[www.sonneck-klenk.de](http://www.sonneck-klenk.de)



# TEAMPLAYER GESUCHT!



**HOTELFACHMANN /-FRAU** (m/w/d)

**RESTAURANTFACHMANN /-FRAU** (m/w/d)

**KOCH / KÖCHIN** (m/w/d)

20 km nördlich von Freiburg, ausgezeichnet mit 4-Sterne-Superior und 5-Wellness-Stars gehören wir zu den besten Wellnesshotels im Schwarzwald. Freue dich auf ein familiengeführtes Hotel mit einem klasse Team!

**ALLE INFOS UND JOBS UNTER: [ELZTALHOTEL.DE/KARRIERE](https://www.elztalhotel.de/karriere)**

## Beratung und Unterstützung

Unsere Beratungslehrerin Frau Stäbler steht als Vertrauensperson allen Schülerinnen und Schülern der PKS engagiert und zuverlässig zur Seite. Sie unterstützt bei einem breiten Spektrum an möglichen Problemstellungen und zeigt mit jahrelanger Erfahrung hilfreiche Lösungswege auf.

Egal, ob Zweifel an der eigenen Berufswahl, Lern- und Leistungsprobleme, Panikgefühle, Prüfungsangst, Mobbing, Fragen zum beruflichen Werdegang, Probleme mit Mitschülern, Lehrern oder im privaten Umfeld – Frau Stäbler hilft bei allen Problemen, Ängsten und Sorgen. Natürlich ist das Beratungsangebot kostenfrei und absolut vertraulich.



### Vertrauenslehrerin Frau Stäbler:

[beratung@pks-landesberufsschule.de](mailto:beratung@pks-landesberufsschule.de)

### Weitere externe Unterstützungsangebote:

Schulpsychologische Beratungsstellen:

<https://km-bw.de/Lde/startseite/schule/Beratung+und+Unterstuetzung>

### Krisen- und Notfalldienst Stuttgart:

<http://www.elk-wue.de/rat-und-hilfe/notlagen/krisendienst-stuttgart>

### Telefonseelsorge:

<http://www.telefonseelsorge.de>

### Unser Sekretariat



v. l. n. r. Dagmar Steck, Hanna Horn, Andrea Büchele

## Stärken, was uns verbindet – das Weltethos

Alle Religionen, Kulturen und Philosophien haben gemeinsame Werte wie Menschlichkeit, Gegenseitigkeit, Gewaltlosigkeit, Gerechtigkeit, Gleichberechtigung, Partnerschaft und ökologische Verantwortung in sich verankert. All diese Prinzipien sind in der Erklärung zum Weltethos des Parlaments der Weltreligionen dokumentiert.

Als Weltethos-Schule legen wir einen Schwerpunkt auf interreligiöses und soziales Lernen. Dies äußert sich durch Aktivitäten wie z. B. Begegnungslernen, Exkursionen zu interreligiösen Lernorten u. v. m. Dadurch lernen Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte sowie Eltern voneinander und wachsen so zu einer Gemeinschaft auf Basis der Weltethos-Werte zusammen.



Stefan Lemmermeier, unser Schuldekan und Schulseelsorger



„Glücklich ist, wer glücklich macht.“



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

Panorama Hotel & Service GmbH  
Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe  
Kärcherstraße 11 · 74639 Zweiflingen  
Telefon: +49 7941 6087 5910  
personal@schlosshotel-friedrichsruhe.de  
www.schlosshotel-friedrichsruhe.de

Das 5-Sterne Superior Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe begeistert mit seinem preisgekrönten Spa- und Wellnessbereich und verwöhnt seine Gäste in fünf verschiedenen Restaurants, darunter das Le Cerf mit 2 Michelin Sternen. Entspannt zur Ruhe kommen, kulinarische Hochgenüsse erleben, Tagungen abhalten oder Golferherzen höherschlagen lassen – all das ist bei uns in Friedrichsruhe möglich. Ein Hotel mit Charme, Persönlichkeit und Charakter.

Wir freuen uns über Menschen mit Begeisterung für die Hotellerie, Menschen mit Geschichte oder Träumen.

Umgeben von der Sicherheit der international vertretenen Würth-Gruppe entfalten Sie Ihre Fähigkeiten in einem individuellen, familiären und herzlichen Schlosshotel. Wir begleiten Sie auf dem Weg in die Hotellerie und Gastronomie und bereiten Sie auf den Berufseinstieg in der Branche optimal vor.

## Unsere Ausbildungsberufe:

Koch/Köchin (m/w/d)

Fachmann/-frau für Restaurants und  
Veranstaltungsservice (m/w/d)

Hotelfachmann/-frau (m/w/d)

Duales Studium  
Hotel- und Gastronomiemanagement (m/w/d)

Sie haben Ihre Ausbildung bereits erfolgreich abgeschlossen und sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

Durch unsere eigens gegründete „Kaderschmiede Friedrichsruhe“ bieten wir Ihnen als engagierten Mitarbeiter stetig Fort- und Weiterbildungen und im Rahmen dessen interessante Aufstiegsmöglichkeiten.

Sie fühlen sich angesprochen? Dann lassen Sie uns gemeinsam etwas bewegen, bewirken und immer noch ein Stückchen besser werden.



TRAUBE TONBACH

best since 1789

## Karrierestart Ausbildung! #joinourjourney

Wir bieten verschiedene Ausbildungsberufe mit unterschiedlichen Zusatzqualifikationen sowie duale Studiengänge und den Hotelökonom Plus an. Und das alles in familiärer Atmosphäre.

Alle offenen Stellen findest Du auf  
[www.traubegroup.careers](http://www.traubegroup.careers) oder direkt hier.  
Einfach Code einscannen.

**Jetzt bewerben:**  
Hotel Traube Tonbach  
Tonbachstraße 237  
72270 Baiersbronn



Team des Personalbüros:  
[personal@traube-tonbach.de](mailto:personal@traube-tonbach.de)  
Telefon: 074 42-492 722



# AZUBIS (M/W/D)

SIE BEREITEN MENSCHEN GERNE EINE FREUDE UND VERWÖHNEN SIE AUCH KULINARISCH? SIE SIND LERNBEGIERIG UND MOTIVIERT? DANN FREUEN WIR UNS AUF IHRE BEWERBUNG!

# GESUCHT!



KOCH/KÖCHIN  
FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANT & VERANSTALTUNG



HOTELFACHMANN/-FRAU  
HAUSWIRTSCHAFTER/-IN



FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE  
FACHKRAFT KÜCHE



KLOSTER SCHÖNTAL



TAGUNGSHAUS SCHÖNENBERG



K JUGEND- UND TAGUNGSHAUS WERNAU



JUGENDHAUS MICHAELSBERG

## Die Tagungshäuser®

mehr · weniger · anders



Sie möchten mehr über diese Ausbildungsberufe erfahren und diese auch in der Praxis kennenlernen?

**Gerne bieten wir Ihnen ein Schnupperpraktikum im gewünschten Ausbildungsberuf an.**

scannen und informieren



[www.tagungshaus.net](http://www.tagungshaus.net)



## BIST DU GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT?

## DANN ARBEITE MIT DEN BESTEN.

- ✓ privatgeführtes 5-Sterne-Superior Hotel
- ✓ bestes Hotel in Sachsen beim Ranking „Die 101 besten Hotels in Deutschland“
- ✓ im Herzen Dresdens direkt im Barockviertel

### 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](mailto:info.palais@buelow-hotels.de) · [www.buelow-palais.de](http://www.buelow-palais.de)

FEINE  
PRIVAT  
HOTELS  
*kultur und Leidenschaft*



JRE  
JEUNES RESTAURATEURS

**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

