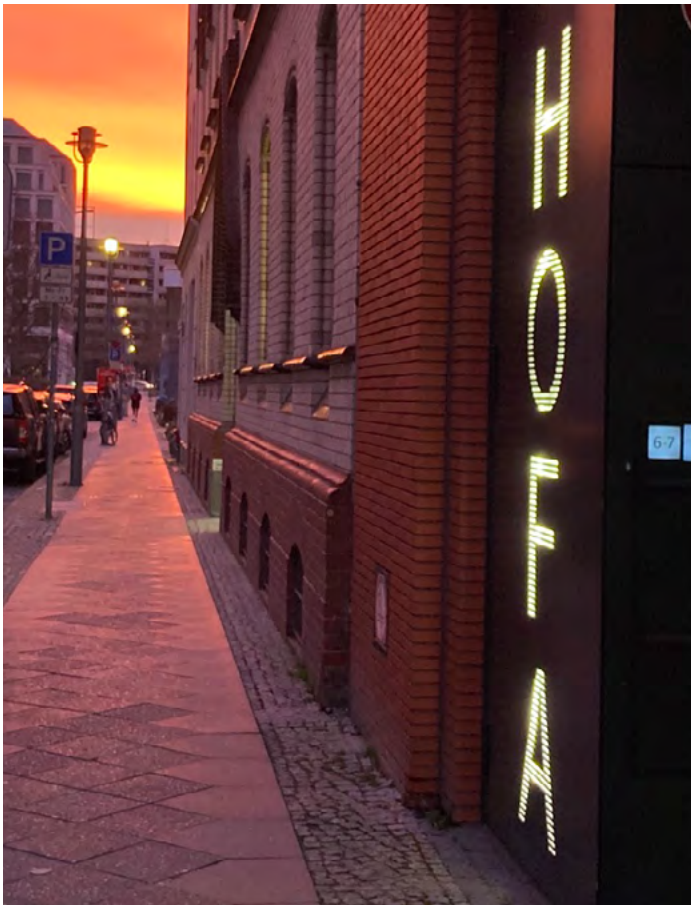
HOFA BERLIN HOTELFACHSCHULE
STAATLICHE WIRTSCHAFTSFACHSCHULE
UND BILDUNGSZENTRUM
FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

OSZ GASTGEWERBE
BRILLAT-SAVARIN-SCHULE

DER KOSTENLOSE KICKSTART FÜR IHRE KARRIERE



7 gute Gründe für die HOFA Berlin

Die beste Investition in Ihre Zukunft!

1 Abschluss Staatlich geprüfte*r Betriebswirt*in

2 Vollzeit (2 Jahre) oder Teilzeit (3 oder 4 Jahre) möglich

3 Erwerb der Allgemeinen Hochschulzugangsberechtigung

4 Zusatzqualifikation Ausbildereignung (AEVO)

5 Erweiterung Ihrer beruflichen, fachlichen und persönlichen Kompetenzen

6 Netzwerke knüpfen für die Zukunft

7 Keine Schul- und Studiengebühren (BAföG möglich)

Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlich willkommen an der Staatlichen Wirtschaftsfachschule für Hotellerie und Gastronomie (HOFA) Berlin.
In dieser Broschüre finden Sie alle wichtigen Informationen über die Möglichkeiten, die die HOFA für Ihren beruflichen Erfolg bereithält. Als Bildungseinrichtung arbeiten wir eng mit dem OSZ Gastgewerbe zusammen, deshalb wird auch das OSZ Gastgewerbe kurz vorgestellt.

Unsere erfahrenen Dozentinnen und Dozenten der HOFA Berlin bereiten Sie praxisnah auf eine erfolgreiche Selbstständigkeit oder Position im mittleren und gehobenen Management vor.

Seit 1963 qualifizieren wir engagierte Fachkräfte aus der Hotellerie und Gastronomie oder aus vergleichbaren Branchen für zukünftige Führungspositionen. Wir unterstützen Sie dabei, Ihre Karriereträume in die Realität umzusetzen, und vermitteln Ihnen die Fähigkeiten und Kenntnisse, die Sie benötigen. Wir sind stolz darauf, eine Umgebung zu bieten, die es unseren Studierenden ermöglicht, ihr volles Potenzial zu entfalten und sich persönlich weiterzuentwickeln.

Zu unserem Leitbild gehört der partnerschaftliche Umgang von Lehrenden und Studierenden. Das ist unsere täglich gelebte Praxis – wer sich wohlfühlt, kann das Beste aus sich herausholen. Eine familiäre Atmosphäre und ein angenehmes Lernumfeld bilden die Grundlage für eine praxisorientierte Weiterbildung, die Sie auf die Herausforderungen der Zukunft vorbereitet.

Wir freuen uns darauf, Sie als zukünftige Führungskräfte in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Ihre Birgit Reinkens
Schulleiterin
HOFA Berlin

Kompetent, branchenorientiert und lebensnah

Leitbild der Hotelfachschule Berlin

Wir unterstützen unsere Studierenden darin, ihr berufliches Leben aktiv und erfolgreich zu gestalten und sich persönlich weiterzuentwickeln.

Wir qualifizieren unsere Studierenden mit dem Ziel, sich zu fachlich kompetenten und verantwortungsbewussten Führungspersönlichkeiten zu entwickeln.

Unser Beitrag dazu ist ein vielseitiger, branchenorientierter und lebensnaher Unterricht in einer motivierenden, auch digitalen Lernumgebung.

Wir erwarten Aufgeschlossenheit, Leistungsbereitschaft und Eigeninitiative.

Ein partnerschaftliches Miteinander kennzeichnet den Stil unserer Hotelfachschule.

Siehst Du rot für Deine Ausbildung?

Wir schaffen den Durchblick für Azubis und Betriebe im Hotel- und Gaststättengewerbe! Lass Dich in einer unserer gastronomischen Locations berlinweit beraten!

Fragen, Ideen, Wünsche? Sprich uns an 030-397 391 66

bildungsmarkt.de

kiezküchen

bildungsmarkt unternehmensverbund

...zukunft lernen

Ihre Zukunft als Betriebswirt*in

Nutzen Sie die Chancen im sich wandelnden Arbeitsmarkt und gestalten Sie Ihre Zukunft mit uns.

Wir bieten die Weiterbildung zum*zur „Staatlich geprüfte*n Betriebswirt*in“ (Bachelor Professional) in drei Fachrichtungen an: Hotel- und Gaststättengewerbe, Tourismus oder Veranstaltungs- und Eventmanagement. Eine Spezialisierung erfolgt im Bereich der Betriebswirtschaftslehre sowie im dritten und vierten Semester im Rahmen der Wahlpflichtfächer.

Studium in Vollzeit

- 2 Jahre (4 Semester)
- Verschiedene Förderungsmöglichkeiten (BAföG, AFBG, Leistungen nach SGB I bis IX)
- Voraussetzungen:
  - Abgeschlossene Berufsausbildung und mindestens ein Jahr Berufserfahrung in Hotel- und Gaststättengewerbe, Tourismus, Veranstaltungs- und Eventmanagement oder verwandten Branchen

Studium in Teilzeit

- 3 oder 4 Jahre
- Unterricht an 2 Tagen pro Woche
- Voraussetzungen:
  - 3 Jahre Studiendauer: Abschluss mit Hochschulzugangsberechtigung
  - 4 Jahre Studiendauer: Mindestens Berufsbildungsreife
  - In beiden Fällen: Abgeschlossene Berufsausbildung und mindestens ein Jahr Berufserfahrung (studienbegleitend möglich) in Hotel- und Gaststättengewerbe, Tourismus, Veranstaltungs- und Eventmanagement oder verwandten Branchen

Hallo, ich bin Antonia Meyer!

Ich habe die HOFA Berlin in der Klasse 192bb in 3 Jahren im Teilzeitstudium (2 Tage Schule, 3 Tage Betrieb) absolviert.

Nach dem Abitur habe ich eine Ausbildung zur Hotelfachfrau gemacht. Am OSZ Gastgewerbe konnte ich im Rahmen von HOFA Plus einige Extras lernen. An der HOFA war die Kombination aus Theorie und Praxis ideal. Lehrinhalte wie Mitarbeitergespräche konnte ich direkt im Berufsalltag umsetzen.

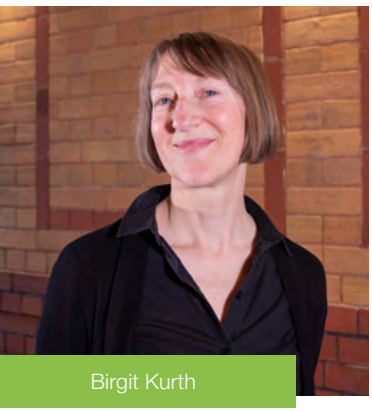
Die kompetenten und lebensnahen Lehrkräfte haben mich sehr gut auf eine verantwortungsvolle Position in der freien Wirtschaft vorbereitet.

Danke für die wunderschöne und erlebnisreiche Zeit an der HOFA Berlin!

Getränke PREUSS MÜNCHHAGEN

Getränke Preuss Münchhagen GmbH
Indira-Gandhi-Str. 25 | 13088 Berlin
Tel.: +49 (30) 6889010

www.getraenke-pm.de



Birgit Kurth

Rechnungswesen

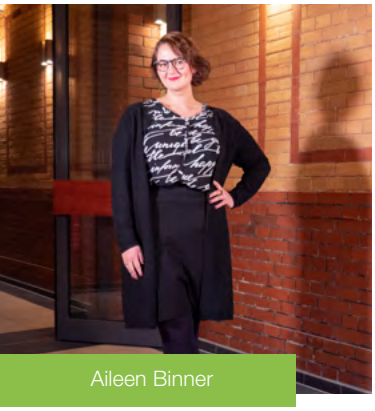
Rechnungswesen ist für jedes Unternehmen von zentraler Bedeutung. Ziele setzen und kontrollieren, Daten sammeln, aufbereiten und analysieren, Investoren überzeugen – das alles ist nur mit internem und externem Rechnungswesen möglich. Zahlen sagen hier mehr als 1000 Worte!

Am Ende des Studiums sind Sie in der Lage, auf Basis Ihrer betriebswirtschaftlichen Methoden- und Analysekompetenz Entscheidungen quantifiziert und qualifiziert zu treffen.

Management

Tobias Hagen

Als zukünftige Manager*innen haben Sie Einflussmöglichkeiten, die Arbeit und das gesellschaftliche Zusammenleben positiv zu gestalten. Dabei setzen Sie sich auch mit Themen wie Organisation und Changemanagement auseinander und entwickeln ein Verständnis für strategisches Denken und verantwortungsvolles Handeln, um in einer sich verändernden Welt nachhaltig erfolgreich zu sein.



Aileen Binner

Business Englisch

Speak the language of business with confidence. Lernen Sie, wie Sie sich in Meetings und Präsentationen sicher und selbstbewusst ausdrücken, sachgerechte E-Mails auf Englisch verfassen und erfolgreich verhandeln. Unser Kurs bereitet Sie darauf vor, in Bereichen wie Marketing, Personalwesen und Management auch auf Englisch zu überzeugen. Unsere Module sind speziell für Berufserfahrene mit unterschiedlichen Vorkenntnissen konzipiert.

Unsere erfahrenen Lehrkräfte und das abwechslungsreiche Lehrmaterial werden Sie dabei unterstützen, Ihre Sprachkenntnisse schnell und effektiv auf ein professionelles Niveau zu bringen.

Betriebswirtschaftslehre

Georg-Benedikt Buttermann

Damit Ihr Unternehmen auch weiterhin schwarze Zahlen schreibt. Sie erkennen, dass Sie Ihren Betrieb durch einen Mix verschiedener Finanzierungsarten, neben dem klassischen Bankkredit etwa auch durch Leasing, Factoring und Beteiligungsfinanzierung steuern können. Sie können rechnerisch begründen, welches Investitionsvorhaben Erfolg verspricht.

Kurzum: Ihr Unternehmen auch zahlenmäßig führen zu können, ist unabdingbar in Ihrer Position im Management oder eigenen Unternehmen – und Freude macht es auch.

Ausbildereignung (AEVO)

Erwerben Sie bei und mit uns die Grundlagen, um junge Menschen erfolgreich ausbilden zu können. Dieser Teil Ihrer Weiterbildung vermittelt Ihnen neben dem pädagogischen Fachwissen umfangreiche rechtliche Kenntnisse.
Der weitere Schwerpunkt liegt im Erwerb der Methodenkompetenz, um Auszubildende gezielt zu motivieren und zu fördern.

Um die Fachkräfte von morgen auszubilden, lernen Sie, wie man konstruktiv und wertschätzend Feedback gibt. Als ein wichtiger Bestandteil des Unternehmens tragen Sie maßgeblich zur Qualifizierung zukünftiger Fachkräfte bei. Damit verbessern Sie nicht nur Ihre eigenen Karrierechancen, sondern auch die Ihrer Auszubildenden.

Fachrichtungs-übergreifender Lernbereich

- Deutsch/Kommunikation
- Politik/Gesellschaftslehre
- Englisch

Fachrichtungs-bezogener Lernbereich

- Betriebswirtschaftslehre
- Rechnungswesen/Controlling
- Branchenbezogene Rechtslehre
- Handels-, Gesellschafts- und Steuerrecht
- Business Englisch
- Informationsverarbeitung
- Berufspädagogisches Training
- Studienarbeit/Projektarbeit

Wahlpflichtfächer

(je nach Verfügbarkeit)
Jede*r Studierende kann zwei Fächer nach Neigung und Interesse wählen.

- Veranstaltungs- und Eventmanagement
- Sales & Marketing
- Tourismus
- Praxisorientierte Fallstudien

ROBINSON
Share the moment

MACH DEIN ICH ZU DEINEM JOB.

Als ROBIN bist du dort zu Hause, wo andere Urlaub machen!

Unterstütze uns als

REZEPTIONIST (m/w/d)
GUEST RELATION MITARBEITER (m/w/d)
INCENTIVES & MEETINGS MITARBEITER (m/w/d)
SERVICEMITARBEITER (BAR ODER RESTAURANT) (m/w/d)
JUNGKOCH, CHEF DE PARTIE (m/w/d)

und viele mehr in einem unserer weltweit über 20 Clubs.

Das bieten wir:
- eine sichere Anstellung mit echtem Teamzusammenhalt
- freie Verpflegung und freie Unterkunft
- kostenfreien Zugang zu den Clubeinrichtungen
- Karrieremöglichkeiten im In- und Ausland
- ein kreatives und familiäres Arbeitsumfeld sowie die Möglichkeit, Neues auszuprobieren

JETZT BEWERBEN!

Jetzt bewerben:
Der schnelle und einzig richtige Weg zu deiner Bewerbung: unser Online-Formular unter **https://bit.ly/OSZHoFaBerlin**! Nutze die einfache Maske, um deine Daten einzutragen und Unterlagen hochzuladen!

Brillat-Savarin-Schule OSZ Gastgewerbe

Jürgen Dietrich
Schulleiter

Die Brillat-Savarin-Schule/OSZ Gastgewerbe ist die größte gastgewerbliche Schule Deutschlands. Angefangen von der Berufsausbildungsvorbereitung über die berufliche Erstausbildung bis zur beruflichen Weiterbildung (Abitur) bilden wir in allen relevanten Bereichen des Gastgewerbes aus. Schwerpunkt ist die berufliche Erstausbildung.

Wenn Sie sich für eine Karriere in der Gastronomie und Hotellerie entscheiden, erwartet Sie eine abwechslungsreiche und spannende Branche, in der Sie Ihre kreativen Fähigkeiten und Ihr Organisationstalent unter Beweis stellen können.

Unsere erfahrenen Lehrkräfte vermitteln Ihnen nicht nur das notwendige Fachwissen, sondern auch die Fähigkeiten, die Sie für eine erfolgreiche Karriere benötigen. Neben den Lehrkräften begleitet Sie ein Team aus Mitarbeiter*innen der Verwaltung, eine Küchencrew mit Küchenmeister, das Team der Schulsozialarbeit, ein Laborant und die Hausmeister. Unsere Schule hat eine hervorragende Ausstattung und moderne Einrichtungen. Die Küchen und Labore sind mit dem neuesten Equipment ausgestattet und ermöglichen es unseren Auszubildenden, ihre Fähigkeiten in einer praxisnahen Umgebung zu erwerben.

Unser Motto: „kompetent, schülerorientiert, weltoffen" verstehen wir als gegenseitiges Versprechen aller Beteiligten. Wir vermitteln und fördern Sie in allem, was Sie für Ihre berufliche und persönliche Entwicklung benötigen. Dazu gehört nicht nur Fachkompetenz, sondern auch Methoden- und Sozialkompetenz. Durch Projekte mit ausländischen Partnerschulen und Exkursionen ins Ausland – nach Frankreich, Polen, Norwegen, Italien und Südafrika haben Sie die Möglichkeit, Ihr Wissen auch international zu erweitern und zu festigen.

Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie und Gastronomie (Berlin)

Fach- und Führungspositionen in verschiedenen Branchen

Weiterbildung Hotelfachschule DQR-6-Niveau
Staatlich geprüfte*r Betriebswirt*in in 2 Jahren Vollzeit oder 3 oder 4 Jahren Teilzeit; dazu allgemeine Hochschulzugangsberechtigung und Ausbildereignungsschein (AEVO)

1 Jahr Berufserfahrung ODER 5 Jahre ohne Ausbildung

Berufsausbildung Hotellerie/Gastronomie Veranstaltungs-Eventmanagement oder Tourismus
z. B. Koch*Köchin, Hotelfachmann*frau, Systemgastronomie

Berufsausbildungsvorbereitung

Allgemeinbildende Schule

Studium verschiedenste Fachrichtungen

Berufsoberschule

Fachoberschule

Berufliches Gymnasium
In 3 Jahren

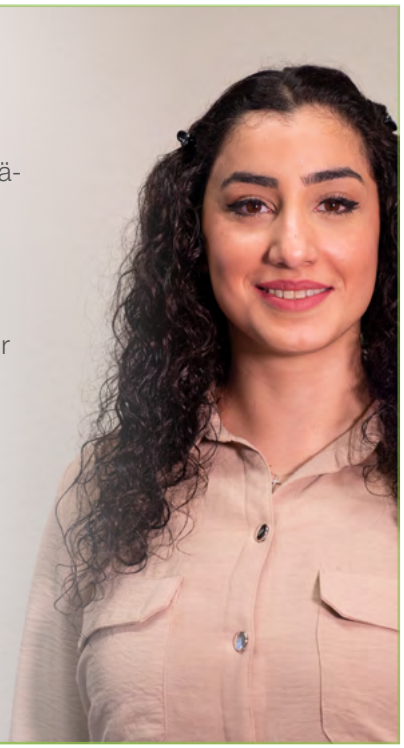
KARRIERE mit der HOFA

Ich wurde 1995 in Jordanien geboren. Meine Familie stammt aus dem Irak, als chaldäisch-aramäische Christen wurde sie verfolgt und musste flüchten. Die Schule war nicht so einfach für mich; ein Studium erschien undenkbar. Ich bestand die Mittlere Reife.

Nach einem Praktikum in der Gastronomie entschied ich mich für eine Ausbildung zur Restaurantfachfrau; der Theorieunterricht war am OSZ Gastgewerbe.

Schnell wurde mir klar: Ich will mehr von der Gastronomie sehen. Über eine Zeitarbeitsfirma lernte ich verschiedene Unternehmen und Bereiche kennen. Jetzt fehlt mir nur noch das theoretische Wissen; dafür ist die Hotelfachschule Berlin am besten geeignet. Zudem kann ich hier Kontakte knüpfen und meine Idee für meinen eigenen Betrieb verfeinern, denn nach dem Abschluss zur Betriebswirtin für Hotellerie und Gastronomie werde ich mir meinen Traum von einem eigenen Unternehmen erfüllen!

Mariam Mousa



Perfekte Bücher-
Burger-Balance.

Ausbildung & Duales Studium

Starte deine Karriere bei McDonald's. Als Auszubildende:r oder duale:r Student:in bieten wir dir top Universitäten und Ausbildungsstätten, ein tolles Team sowie beste Übernahmemöglichkeiten. Für eine Zukunft ganz nach deinem Geschmack.

Jetzt bewerben:

#JobsWieDu

ausbildung.mcdonalds.de

© 2023 McDonald's

www.events-and-more-berlin.de

events & more SUCHT VERSTÄRKUNG

Dein Herz klopft für Gastronomie und **deine Leidenschaft brennt** für das Event-catering? Du konntest idealerweise bereits Erfahrung in den Bereichen Theke und Service sammeln?

Du hast eine ausgeprägte „**Hands-On-Mentalität**" sowie eine ausgeprägte Gast- und Serviceorientierung?

Deine **Kommunikationsfähigkeit ist offen** und freundlich , du besitzt **gute Umgangsformen** und dein Erscheinungsbild ist gepflegt?

Dann komm in unser Team und mache deine Leidenschaft zu deinem Beruf, wir freuen uns dich kennenzulernen.

info@events-and-more-berlin.de

Catering

Verwöhne unsere Gäste mit einem leckeren Buffet / Menü oder sei der flinke Bartender mit exotischen Früchten und einer Vielzahl von Spirituosen.

Personal

Unsere Serviceleiter koordinieren und überprüfen den Einsatz des Servicepersonals und sorgen für eine absolut reibungslose und unvergessliche Veranstaltung.

Niederlassung Berlin
events & more EVENTS CATERING EXPERIENCES
Unter den Linden 10 | 10117 Berlin | 030 – 700 140 465

Niederlassung Brandenburg
events & more EVENTS CATERING EXPERIENCES
August–Bebel–Strasse 18 | 15732 Schulzendorf | 033762 – 809 724

HOFA BERLIN HOTELFACHSCHULE
STAATLICHE WIRTSCHAFTSFACHSCHULE UND BILDUNGSZENTRUM FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Staatliche Wirtschaftsfachschule und Bildungszentrum

für Hotellerie und Gastronomie Berlin
Niederwallstr. 6/7
10117 Berlin

Tel.: 030 20613130
Fax: 030 20613131

E-Mail: info@hotelfachschule-berlin.de
www.hotelfachschule-berlin.de

OSZ GASTGEWERBE
BRILLAT-SAVARIN-SCHULE

Oberstufenzentrum Gastgewerbe

Brillat-Savarin-Schule
Buschallee 23 a
13088 Berlin

Tel.: 030 9142660

E-Mail: sekretariat@osz-gastgewerbe.de
www.osz-gastgewerbe.de

JS/DEUTSCHLAND • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 121492 • www.jsdeutschland.de

Die Leistungen für NGG-Mitglieder auf einen Blick:

- Beratung und Information
- Kostenloser Rechtschutz
- Mehr mit Tarifvertrag
- 157 Jahre Kompetenz
- Unterstützung bei Streik
- Auf dem Laufenden: ngg.aktuell und einigkeit
- Freizeit-Unfallversicherung
- NGG.Plus: Starke Vorteile für Mitglieder
- Starke Betriebsräte
- Bildungsangebote
- GUV/Fakulta: Berufshaftpflicht und mehr
- Mehr Infos: www.ngg.net/vorteile

Du und die NGG

Deine Arbeit. Unsere Stärke.

NGG GEWERKSCHAFT

Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten
Region Berlin-Brandenburg
Gotzkowskystr. 8, 10555 Berlin
Tel. +49 30 39 99 15 0
Fax +49 30 39 99 15 32
region.berlin-brandenburg@ngg.net

NGG. Wir im Gastgewerbe