

Auf einen Blick

Beginn	September
Dauer	2 Jahre
Gebühren	schulgeldfrei ausgenommen Fachbücher, Berufskleidung, Ausbildungsmaterialien, Studienfahrten, Exkursionen und Prüfungen für Zusatz- qualifikationen
Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">▶ Allgemeine Hochschulreife oder Fachhochschulreife▶ Nachweis über eine einmonatige praktische Tätigkeit in Gastronomie oder Hotellerie▶ Nachweis über die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
Bewerbung	jederzeit möglich

Weitere Informationen unter www.hotelfachschule-pegnitz.de



Die Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

- ▶ Bayerns erstes Ausbildungsangebot für Studienberechtigte im Hotel- und Gaststättengewerbe
- ▶ Kaufmännische, fremdsprachliche und fachpraktische Berufsbildung nach Abitur oder Fachhochschulreife
- ▶ 20 Wochen Hotelpraktikum, damit mehr als in Studiengängen, in selbstgewählten Hotelbetrieben
- ▶ Großzügiges Angebot an Wahlpflichtfächern
- ▶ Hervorragende Vorbereitung auf die Übernahme von Führungsaufgaben im mittleren Management



Berufsfachschule für Hotelmanagement

des Landkreises Bayreuth in Pegnitz
StD Christian Länger, Dipl.-Hdl. (Univ.)
Pfarrer-Dr.-Vogl-Straße 35 · 91257 Pegnitz
Tel.: 09241 48 88-0 · Fax: 09241 48 88-88
info@hotelfachschule-pegnitz.de
www.hotelfachschule-pegnitz.de
fb Hotel-und-Berufsfachschule-Pegnitz

**Staatlich geprüfte/r
Fachfrau/Fachmann für
Euro-Hotelmanagement**

**Berufsfachschule für
Hotelmanagement Pegnitz**



Ausbildung für Studienberechtigte

Die Berufsfachschule für Hotelmanagement bietet Ihnen **nach Abitur oder Fachhochschulreife** eine kaufmännische, fremdsprachliche und fachpraktische Berufsbildung. Ihr Abschluss ist im Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen dem **Niveau 4** (Assistentenberufe) zugeordnet.

Unsere Absolventen übernehmen Führungsaufgaben im mittleren Management des Hotel- und Gaststättengewerbes oder schließen ein zeitlich verkürztes TopUp-Studium Hotelmanagement an.

Schulgeldfreie Berufsbildung

Die Ausbildung an der Berufsfachschule ist schulgeldfrei.

Der Besuch und das empfohlene Auslandspraktikum sind förderungsfähig nach dem BAföG. Die Gesamtkosten für Fachbücher, Berufskleidung und Ausbildungsmaterialien betragen ca. 700 €.

- ▶ Allgemeine Hochschulreife oder Fachhochschulreife
- ▶ Nachweis über eine einmonatige Tätigkeit in Gastronomie oder Hotellerie
- ▶ Nachweis über die Belehrung nach § 43 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG).

Gute Englischkenntnisse werden vorausgesetzt. In den weiteren Fremdsprachen sind keine Grundkenntnisse erforderlich.

In jedem Monat bieten wir Ihnen einen kostenfreien und unverbindlichen Informationstermin an.

Voraussetzungen

Studenten-tafel

▶ Pflichtfächer	Wochenstunden	
	1. Jahr 40 Wo.	2. Jahr 20 Wo.
Wirtschaftsrecht ^{4,5}	2	2
Marketing	1	1
Finanzwirtschaft/Steuern ^{4,5}	3	3
Buchführung und Abschluss ^{4,5}	3	3
Kosten- und Leistungsrechnung	1	1
Hotelorganisation ^{4,5}	2	2
Personalwesen mit Arbeitsrecht ^{4,5}	2	2
Informationsverarbeitung mit Branchensoftware	1	1
Lebensmitteltechnologie und Hygiene	2	2
Eventmanagement	1	1
Fachpraxis Küche, Restaurant, Hotel ²	5	5
Englisch ^{4,5}	3	3
Französisch ^{4,5}	3	3
Pflichtfächer	29	29
Wahlpflichtfächer ³	+9	+9
Gesamtstunden	38	38
Hotelpraktikum ¹ im dritten Halbjahr (davon 4 Wochen außerhalb der Unterrichtszeit möglich)		20 Wochen

▶ Wahlpflichtfächer	1. Jahr 40 Wo.	2. Jahr 20 Wo.
Spanisch ^{4,5}	3	3
Business Englisch	2	2
Kommunikation	2	-
Interkulturelle Kommunikation	-	2
Tourismus ^{4,5}	2	2
Berufs- und Arbeitspädagogik	2	-
Catering	1	1
Controlling	1	1
Qualitätsmanagement	1	1
Wellnessmanagement	1	1

¹ Das Hotelpraktikum ist eine Zulassungsvoraussetzung für die praktische Abschlussprüfung.

² Die praktische Abschlussprüfung ist im Pflichtfach Fachpraxis Küche, Restaurant, Hotel abzulegen.

³ Die Schüler wählen Fächer im vorgeschriebenen Umfang aus den von der Schule im Rahmen des Budgets angebotenen Wahlpflichtfächern.

⁴ Mögliche Fächer der schriftlichen Abschlussprüfung. Die schriftliche Abschlussprüfung umfasst eine Fremdsprache und drei weitere Prüfungsfächer.

⁵ Die Summe der Wochenstunden für die vier gewählten Fächer der schriftlichen Abschlussprüfung beträgt mindestens zehn.

Qualifikationen

Zusatzqualifikationen

- ▶ Erwerb der Ausbilder-eignungsprüfung (IHK)
- ▶ Zertifikat English for Business (LCCI)
- ▶ Certificat de l'Hôtellerie et du Tourisme (DFP)
- ▶ Diploma de Español (Instituto Cervantes)
- ▶ Qualitäts-Coach (Service-Qualität Deutschland)

Die Absolventen verfügen über eine fundierte betriebswirtschaftliche und rechtliche Ausbildung in der Hotelbranche. Zusätzlich zu den Pflichtfächern Englisch und Französisch können Sie die Fremdsprache Spanisch erlernen. Im fachpraktischen Unterricht erwerben Sie alle wichtigen Kompetenzen in Küche, Restaurant und Hotel.

Förderung der Hotelpraktika

Wir empfehlen Ihnen, das Hotelpraktikum (20 Arbeitswochen) im dritten Halbjahr im europäischen oder weltweiten Ausland zu leisten.

Die **Auslandspraktika** unserer Berufsfachschüler werden umfangreich aus dem europäischen Mobilitätsprogramm **Erasmus+** gefördert.

Studium

Berufsbegleitender Bachelor Handels- und Dienstleistungsmanagement (B.A.)

Berufsfachschüler können in einer Kooperation mit der Ostbayerischen Technischen Hochschule Amberg-Weiden diesen Studiengang schon parallel zur beruflichen Ausbildung in Pegnitz aufnehmen.

TopUp-Studium Hotelmanagement

Für die erfolgreichen Absolventen der Berufsfachschule für Hotelmanagement haben wir mit den folgenden Hochschulen ein zeitlich verkürztes TopUp-Studium in 2 oder 3 Semestern vereinbart.

- ▶ Hospitality Management (BA) - International University Bad Honnef-Bonn
- ▶ International Hotel Management (BBA) - NHL Stenden (NL)
- ▶ Hotel & Lodging Management (B.Sc.) - Johnson & Wales University (US)