



AUSBILDUNGSKONZEPT: JEDER LERNT ANDERS

An der ASIG Berufsfachschule stehen die Jugendlichen nicht alleine da. Jeder erhält eine persönliche Betreuung und fachpraktische Begleitung. Kleine Lerngruppen bieten Raum, verschiedene Kenntnis- und Entwicklungsstände zu berücksichtigen. Fehler sind erlaubt und werden aktiv in positive Lerneffekte umgesetzt, Prüfungen gezielt vorbereitet.

DIE PLUSPUNKTE

- Parallele Vermittlung von Theorie und Praxis
- Praxisbetriebe werden von ASIG gestellt
- Individuelle Förderung und persönliche Betreuung
- Gezielte Prüfungsvorbereitung
- Kleine Lerngruppen
- Zusatzangebote „fit-to-learn“
(Sport, Medienarbeit, Umweltbildung)

UNSERE PARTNER & PRAXISUNTERNEHMEN



SOHO HOUSE
BERLIN



Deutsche Bank



HOTEL & GASTRONOMIE

KONTAKT



Standort

Zentral in Berlin-Wilmersdorf, erreichbar mit den U-Bahn-Linien U9 und U3, direkt an der U-Bahn-Station Spichernstraße.

Kontakt

Mo. – Fr. 8.00 – 16.00 Uhr
Anja Fehrmann
Telefon: 030 4690540
FAX: 030 46905420
E-Mail: anja.fehrmann@asig-berlin.de

Berufsausbildung
und individuelle Förderung

ASIG Berufsfachschule für Hotel & Gastronomie
– staatlich anerkannte Ersatzschule –
Meierottostraße 8 – 9
10719 Berlin

www.asig-berlin.de

Stand: 02/2015

2012 als eine der
besten 15 Schulen
Deutschlands ausgezeichnet



Der Deutsche
Schulpreis

ASIG
BILDUNG & WIRTSCHAFT



HOTEL & GASTRONOMIE

Die Ausbildung vermittelt grundlegende Fertigkeiten und Kompetenzen in den wichtigsten Teilbereichen Service, Küche und Housekeeping.

Berufsbild

- arbeiten in den Bereichen Restaurant, Buffet, Wirtschaftsdienst und Küche
- servieren Gästen Speisen und Getränke, erstellen Rechnungen
- kümmern sich um das Herrichten und Dekorieren von Hotelzimmern und Gasträumen
- unterstützen und helfen in der Küche bei der Zubereitung der Speisen
- übernehmen Verwaltungsaufgaben und kontrollieren Lagerbestände

Einsatzbereiche

Fachkräfte im Gastgewerbe sind in Restaurants, Hotels, Kantinen, Cateringunternehmen, aber auch in Ferienzentren, Sanatorien, Fitnessbetrieben, Bars und Imbissen tätig.

AUSBILDUNG MIT ZUKUNFT

Die gastronomischen Berufe gehören zu den von der Arbeitgeberseite nachgefragtesten Berufsfeldern. Die Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe eröffnet den Einstieg in einen zukunftsträchtigen Arbeitsbereich und die Grundlage für weiterreichende Qualifikationen.

Mit ihrem innovativen Ausbildungskonzept bietet die ASIG Berufsfachschule jungen Menschen die Möglichkeit den Übergang von der Schule in den Beruf erfolgreich zu meistern.

Ausbildungsdauer

2 Jahre, mit Dehnungsjahr (besonderes pädagogisches Konzept) 3 Jahre

Ausbildungszeiten

- 40 Stunden/Woche,
- 50 % ASIG Berufsfachschule/50 % Praxisbetrieb
- Dem Berufsfeld entsprechend ist ein Einsatz auch im Schichtdienst bzw. am Wochenende üblich.

Abschluss

als „Fachkraft im Gastgewerbe“ mit Abschlussprüfung vor der Industrie- und Handelskammer (IHK) zu Berlin



Der Weg zum Ausbildungsplatz bei ASIG

- | | |
|---|--|
| <p>1. Anmeldebogen ausfüllen und unterschrieben zurücksenden</p> | <p>2. Bewerbungsunterlagen einreichen (Anschreiben, Lebenslauf, Foto)</p> |
| <p>3. Besuch: „Tag der offenen Tür“ und „Schnupperkurs“</p> | <p>4. persönliches Gespräch, Bewerbungsgespräch bei ASIG</p> |

Termine

- 02.03.2015 Tag der offenen Tür (09.00-13.00 Uhr)
- 30.04.2015 Schnupperkurs I (08.00-15.00 Uhr)
- 21.05.2015 Schnupperkurs II (08.00-15.00 Uhr)
- 12.06.2015 Schnupperkurs III (08.00-15.00 Uhr)

Weiterqualifikationsmöglichkeiten:

Mit einem zusätzlichen Ausbildungsjahr zum/zur:

- Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Hotelkaufmann/Hotelkauffrau
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- Koch/Köchin