

Auf einen Blick

Hotelfachschule Pegnitz	Fortbildung Hotelbetriebswirt/in	Weiterbildung Gastronom/in
Beginn	September	September
Dauer	2 Jahre	1 Jahr
Gebühren	100 € im Monat (gesamt 2.200 €)	100 € im Monat (gesamt 1.100 €)
Materialkosten	ca. 500 €	ca. 500 €
Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">▶ abgeschlossene Berufsausbildung im Hotel- und Gaststätten-gewerbe▶ eine mindestens 1-jährige Berufstätigkeit oder <ul style="list-style-type: none">▶ eine einschlägige berufliche Tätigkeit von mindestens 5 Jahren	<ul style="list-style-type: none">▶ abgeschlossene Ausbildung in einem 3-jährigen Ausbildungsberuf des Hotel- und Gaststätten-gewerbes und <ul style="list-style-type: none">▶ eine einschlägige Berufstätigkeit von mindestens 3 Jahren

Neues Aufstiegs-BAföG, Meisterbonus und Prämie des Schulträgers

Das Schulgeld an der kommunalen Fachschule des Landkreises Bayreuth beträgt monatlich nur 100 €, zahlbar jährlich im Voraus 1.100 €. Die Gesamtkosten für Fachbücher, Berufskleidung und Ausbildungsmaterialien betragen ca. 500 €.

Seit August 2020 gilt das neue **Aufstiegs-BAföG** mit zahlreichen Neuerungen bei der Förderung der Lehrgangsgebühren und des Lebensunterhalts. Alle Absolventen der zweijährigen Fachschule erhalten für den erfolgreichen Fortbildungsabschluss vom Freistaat Bayern einen **Meisterbonus** von derzeit 2.000 €. Zusätzlich gewährt der Landkreis Bayreuth eine **Prämie des Schulträgers** bis zu 1.000 € an die drei Prüfungsbesten eines Jahrgangs.

Die Hotelfachschule Pegnitz

Seit 30 Jahren bildet die Hotelfachschule Pegnitz erfolgreich Führungskräfte für die Hotelbranche aus.

- ▶ Bayerns größte Hotelfachschule
- ▶ 2-jährige Fortbildung zum/r Staatlich geprüften Hotelbetriebswirt/in
- ▶ 1-jährige Weiterbildung zum/r Staatlich geprüften Gastronom/in
- ▶ Kaufmännische, fachpraktische und fremdsprachliche Fortbildung
- ▶ Hervorragende Vorbereitung auf die Übernahme von Führungsaufgaben und Leitungsfunktionen in der Hotelbranche und Gastronomie
- ▶ Erwerb von Studienberechtigungen
- ▶ Perfekter Einstieg in ein zeitlich verkürztes Studium

Weitere Informationen unter
www.hotelfachschule-pegnitz.de



Hotelfachschule Pegnitz

Fachschule des Landkreises Bayreuth für das Hotel- und Gaststättengewerbe
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

📍 Hotel-und-Berufsfachschule-Pegnitz
📷 hotelfachschule_peg



**Staatlich geprüfte/r
Hotelbetriebswirt/in**

**Staatlich geprüfte/r
Gastronom/in**

**Hotelfachschule
Pegnitz**

Fort- bildung

Staatlich geprüfte/r Hotelbetriebswirt/in

Die Hotelfachschule Pegnitz bietet Ihnen eine kaufmännische, fremdsprachliche und fachpraktische **Fortbildung in 2 Vollzeitjahren**. Unsere Absolventen übernehmen Führungsaufgaben und Leitungsfunktionen in der Hotelbranche, starten in die berufliche Selbstständigkeit oder schließen ein zeitlich verkürztes Studium an. Ihr Fortbildungsabschluss ist im Deutschen Qualifikationsrahmen dem **Bachelor-Niveau** zugeordnet.

Voraussetzungen

- ▶ abgeschlossene Berufsausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe
- ▶ eine mindestens 1-jährige Berufstätigkeit
- oder**
- ▶ eine einschlägige berufliche Tätigkeit von mindestens 5 Jahren

Zusatzqualifikationen

- ▶ Erwerb der Fachhochschulreife
- ▶ Allgemeiner Hochschulzugang
- ▶ Ausbildereignungsprüfung (IHK)
- ▶ Fremdsprachenzertifikate der Handelskammern London (LCCI) und Paris
- ▶ Qualitäts-Coach (SQ Deutschland in Bayern)
- ▶ Anerkannter Berater für deutschen Wein
- ▶ Erasmus+ Auslandsaufenthalte

Studium

Für die erfolgreichen Absolventen der 2-jährigen Fachschule haben wir **Anrechnungen auf ein zeitlich verkürztes Studium** an mehreren Hochschulen vereinbart: NHL Stenden University, International University Bad Honnef-Bonn, Johnson & Wales University, OTH Professional Amberg-Weiden und der SRH Fernhochschule.

Studentafel Hotelbetriebswirt/in

Pflichtfächer	Wochenstunden	
	1. Jahr	2. Jahr
Deutsch ¹	2	-
Englisch ^{1,2,3}	3	3
Wirtschafts- und Sozialkunde ¹	2	-
Buchführung und Abschluss ³	3	3
Kosten- und Leistungsrechnung ³	1	2
Finanzwirtschaft und Unternehmensbesteuerung ³	-	3
Marketing	2	-
Wirtschaftsrecht ³	1	2
Volkswirtschaft	2	-
Personalwesen mit Arbeitsrecht ³	2	2
Hotelorganisation ³	2	2
Informationsverarbeitung	2	2
Lebensmitteltechnologie	2	-
	24	19
Wahlpflichtfächer ⁴	+ 10 Wochenstunden	+ 14 Wochenstunden
Gesamtstunden	34	33
Wahlpflichtfächer	1. Jahr	2. Jahr
Branchensoftware	2	2
Catering ³	-	2
Controlling ³	-	2
Direktmarketing	-	2
Eventmanagement ³	-	2
Interkulturelle Kommunikation	-	2
Kommunikation	-	2
Makroökonomie	-	2
Ökologische Betriebsführung	-	2
Qualitätsmanagement ³	-	2
Tourismus ³	2	2
Trendgastronomie	-	1
Wellness ³	-	2
Fachpraxis Küche	-	2
Fachpraxis Restaurant und Hotel	2	-
Französisch ³	3	3
Spanisch ³	3	3
Sonstige Fremdsprache ³	3	3
Business Englisch	2	2
Projektarbeit	-	2
Berufs- und Arbeitspädagogik	2	-
Zusatzfächer zum Erwerb der Fachhochschulreife		
Mathematik ¹	-	3
Naturwissenschaftliche Grundlagen	3	-

¹ Das Fach ist in die Ergänzungsprüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife einzubringen.

² In dem Fach ist die schriftliche Ergänzungsprüfung abzulegen.

³ Mögliche Abschlussprüfungsfächer. Die Abschlussprüfung umfasst eine Fremdsprache und drei weitere Prüfungsfächer. Die Summe der Wochenstunden für die vier gewählten Abschlussprüfungsfächer beträgt mindestens zehn.

⁴ Die Schülerinnen und Schüler wählen im vorgeschriebenen Umfang Wahlpflichtfächer, die bereits im 1. Schuljahr von der Schule angeboten werden, zu Schuljahresbeginn, Wahlpflichtfächer, die nur im 2. Schuljahr von der Schule angeboten werden spätestens zum Ende des 1. Schuljahres aus.

Weiter- bildung

Staatlich geprüfte/r Gastronom/in

Die Hotelfachschule Pegnitz bietet als erste Fachschule in Bayern diese 1-jährige Weiterbildung an. Mit ausreichenden Leistungen in der Abschlussprüfung soll gleichzeitig der theoretische Teil der **Meisterprüfung im Gastgewerbe** als Küchenmeister, Restaurantmeister oder Hotelmeister erfüllt sein. Diese Weiterbildung bereitet auf die Übernahme von Führungspositionen in operativ orientierten Tätigkeitsfeldern vor, aber auch auf die selbstständige Leitung des eigenen Unternehmens.

Voraussetzungen

- ▶ abgeschlossene Ausbildung in einem 3-jährigen Ausbildungsberuf des Hotel- und Gaststättengewerbes
- und**
- ▶ eine einschlägige Berufstätigkeit von mindestens 3 Jahren

Zusatzqualifikationen

- ▶ Ausbildereignungsprüfung (IHK)
- ▶ Anerkannter Berater für deutschen Wein
- ▶ Qualitäts-Coach (SQ Deutschland in Bayern)
- ▶ Erasmus+ Auslandsaufenthalte

Mit ausreichenden Leistungen in der Abschlussprüfung zum/r Gastronomen ist der theoretische Teil der Meisterprüfung im Gastgewerbe als Küchenmeister, Restaurantmeister oder Hotelmeister abgelegt. Mit Bestehen der praktischen Meisterprüfung vor der Industrie- und Handelskammer wird der Meistertitel erworben.

Mit ausreichenden Leistungen wird das Vorrücken in das 2. Jahr der Hotelfachschule ermöglicht.

Wahlpflichtfächer Gastronom/in

Die Pflichtfächer sind identisch mit der Studentafel zum/r Hotelbetriebswirt/in im 1. Jahr. Einen differenzierten Unterricht erhalten Sie je nach Fachrichtung in Fachpraxis Küche, Fachpraxis Restaurant und Fachpraxis Hotel (6 Std.). Das Wahlpflichtfach Berufs- und Arbeitspädagogik dient der Vorbereitung auf die Ausbildereignungsprüfung. Weitere Wahlpflichtfächer sind Controlling (2 Std.), Eventmanagement (2 Std.), Qualitätsmanagement (2 Std.) und Sonstiges Wahlpflichtfach (2 Std.). Die Summe der Wochenstunden für die gewählten Wahlpflichtfächer beträgt mindestens zehn.

Stand vom September 2020, Änderungen vorbehalten.