

## Infos zur Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt ganzjährig, spätestens zu Ausbildungsbeginn durch den ausbildenden Betrieb

zu folgenden Sprechzeiten:

- Montag bis Freitag 7.30 bis 11.30 Uhr
- Montag bis Donnerstag 13.30 bis 15.30 Uhr

Bewerbungen bitte ohne Bewerbungsmappe einreichen.

Anmeldeformulare sind im Sekretariat erhältlich und zum Downloaden auf der Website:

[www.hls-freiburg.de](http://www.hls-freiburg.de)

auf der Startseite unter der Rubrik:  
„Schnelleinstieg“: Anmeldung – Formulare

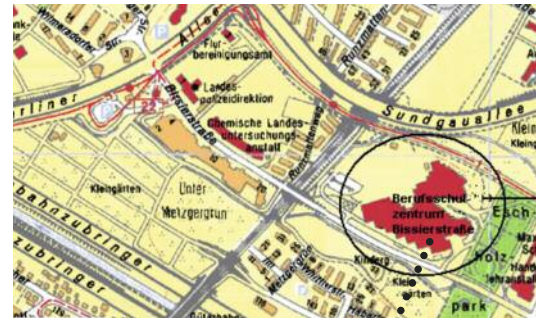
## Infos zur Schule

Die Edith-Stein-Schule ist Teil des Berufsschulzentrums. Somit können die Schülerinnen und Schüler die zahlreichen Angebote des Zentrums wie Kantine, Mediothek, Bibliothek und anderes nutzen.

Sie ist modern ausgestattet und bietet alle Möglichkeiten der beruflichen Orientierung und Ausbildung.

## So finden Sie uns

- Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:  
Straßenbahnlinien 1, 3 und 5  
Haltestelle „Technisches Rathaus“
- Mit dem Auto:  
über den Zubringer Mitte und die Berliner Allee.



Edith-Stein-Schule



Agrarwirtschaft  
Hauswirtschaft  
Sozialpflege

Bissierstraße 17  
79114 Freiburg  
Tel 0761 201-74 20  
Fax 0761 3 69 25  
ests@freiburger-schulen.bwl.de



Agrarwirtschaft  
Hauswirtschaft  
Sozialpflege

Hotel- und  
Gaststättenberufe



## Ausbildungsberufe

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

Die Ausbildung richtet sich nach der Verordnung über die Berufsbildung im Gastgewerbe und der Stundentafel der Berufsschule.

Die Berufe werden in der Grundstufe gemeinsam beschult. Im 2. und 3. Ausbildungsjahr werden berufseinheitliche Klassen gebildet.

## Aufnahmevoraussetzung

- Ein bestehender Ausbildungsvertrag.

## Ausbildung

In der Regel 3 Jahre in Betrieb und Berufsschule. Die schulische Ausbildung wird in Blockform durchgeführt:

- im 1. Ausbildungsjahr an der EDITH-STEIN-SCHULE in Freiburg
- im 2. und 3. Ausbildungsjahr an der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Villingen-Schwenningen.

## Aufstiegsmöglichkeiten z.B. für

### *Hotelfachleute und Systemgastronomen*

- Empfangschef
- 1. Hausdame
- Direktions- bzw. Bankettsekretär/in
- Restaurantgeschäftsführer
- Leiter des Personalwesens.

### *Restaurantfachleute*

- Serviermeister
- Bankettmanager
- Barchef.

### *Koch/Köchin*

- Küchenmeister
- Diät- oder Gemeinschaftsverpflegungskoch
- Catering Manager.

## „9 + 3“

Nach erfolgreichem Abschluss der Berufsausbildung kann – sofern die Voraussetzungen dafür erfüllt sind – der mittlere Bildungsabschluss „9 + 3“ zuerkannt werden.

Nähere Informationen erteilen die Klassenlehrer nach Schulbeginn.

## Stundentafel

Fächer	Wochenstunden	
	1. Jahr	2. u. 3. Jahr
<b>Pflichtfächer</b>		
<i>Allgemeiner Bereich</i>		
Religionslehre	1	1
Deutsch	1	1
Gemeinschaftskunde	1	1
Wirtschaftskunde	1	1
<i>Fachlicher Bereich</i>		
Fachtheoretischer Bereich		
Produkte und gastorientierte Dienstleistungen	4	4
Warenwirtschaft	1	1
Technologiepraktikum	2	2
<b>Wahlpflichtfächer</b>	2	2
Stützunterricht		
Ergänzende Fächer z.B.		
<input type="radio"/> Methoden des geistigen Arbeitens		
<input type="radio"/> Computertechnik		
<b>zusammen</b>	<b>13</b>	<b>13</b>