



gewerbeschule

Nahrung und Gastronomie



Berufliche Schule der Hansestadt Lübeck

Lernen für die Zukunft



Die Zukunft im Blick Erfolgreich im Job

Rund 2.000 Schülerinnen und Schüler besuchen aktuell die Berufliche Schule der Hansestadt Lübeck und erlernen hier das praktische und theoretische Know-how für ihre Zukunft in einem gastronomischen, nahrungsgewerblichen oder Laborberuf. Neben der dualen Berufsausbildung gehören auch die Berufsvorbereitung und die Weiterbildung zum Aufgabenbereich unserer Schule, die an mehreren Standorten im Zentrum von Lübeck beheimatet ist.

Um die Schülerinnen und Schüler fit für ihre berufliche Zukunft zu machen, sind die theoretische und die praktische Wissensvermittlung eng verzahnt. Dadurch soll den jungen Frauen und Männern, die unsere Schule besuchen, ein reibungsloser Einstieg in die Arbeitswelt ermöglicht werden. Aus diesem Grund kommen auch die Lehrerinnen und Lehrer aus der Praxis. Sie haben ein Studium und eine berufsbezogene Ausbildung absolviert und kennen sich mit den Anforderungen in den Betrieben bestens aus. Davon profitieren alle Seiten: Schüler, Lehrer und auch die Unternehmen, in denen die Schüler ihre Ausbildung machen und in denen sie anschließend arbeiten. Als lokaler Bildungspartner verfügt die Gewerbeschule Lübeck über beste Kontakte und ein bewährtes Netzwerk an Kooperationspartnern vor Ort.

Ein weiterer Pluspunkt ist die moderne, an den praktischen Erfordernissen im Beruf orientierte Ausstattung. Neben modernster Technik im Unterricht sorgen vor allem die hervorragend ausgestatteten Werkstätten für eine Wissensvermittlung, in deren Mittelpunkt die Arbeitspraxis steht. Die Gewerbeschule Lübeck ist seit April 2013 als zertifizierter Bildungsträger nach der Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung (AZAV) anerkannt.

LERNEN MACHT FREUDE



Lernen macht Freude

Das Berufsbild im Hotelgewerbe und in der Gastronomie hat sich in den vergangenen Jahren und Jahrzehnten erheblich verändert. Viele neue Aufgaben und Spezialisierungen erfordern heute eine grundlegende und zugleich abwechslungsreiche Ausbildung. Wer z.B. in der Küche oder der Gastronomie tätig ist, sollte offen sein für neue Trends. Vegane oder vegetarische Gerichte, Kaffeespezialitäten mit oder ohne Milch, regionale Spezialitäten oder internationale Küche: Auch als Auszubildender ist man immer ganz dicht dran an aktuellen Entwicklungen und Geschmackstrends.

Berufswege sind heute nicht mehr statisch und linear, sondern vielfältig und bunt. Darin stecken Chancen und Risiken zugleich. Um Karriere in einer abwechslungsreichen und immer wieder spannenden Branche zu machen, ist eine fundierte Ausbildung wichtig. Das Rüstzeug für einen erfolgreichen Berufsein- und -aufstieg erhalten Schülerinnen und Schüler an der Gewerbeschule Lübeck.

Vor allem im Hotel- und Gastronomiegewerbe gehört Internationalität zum Tagesgeschäft. Ob Englisch, Französisch oder Spanisch: Die Vermittlung von Fremdsprachen ist unter anderem ein wesentlicher Bestandteil unseres Lernangebots. Um der Entwicklung der Belt-Region Rechnung zu tragen, bieten wir zukünftig unseren Auszubildenden auch skandinavische Sprachen an. Darüber hinaus verfügen wir über internationale Kontakte, insbesondere nach Frankreich, wie beispielsweise Sète, Lyon und die Überseeregion Guadeloupe.

Um zu wissen, wo man steht, sind ein Informationsaustausch sowie der Wettbewerb wichtig. Aus diesem Grund nehmen wir regelmäßig an gastronomischen und nahrungsgewerblichen Wettbewerben in Schleswig-Holstein und auch bundesweit teil. Wir können hierbei auf eine Vielzahl von Auszeichnungen und Erfolgen verweisen.



Herrmann-Rowedder

GROSSKÜCHEN & MEDIZINTECHNIK



www.herrmann-grosskuechen.de • www.reinigungs-und-desinfektionsautomaten.de
www.spuelmittelshop.de

Herrmann-Rowedder GmbH & Co. KG • Posener Straße 2a • 23554 Lübeck
Tel.: 0451 40870-0 • Fax: 0451 405221 • E-Mail: luebeck@hhl-kr-grosskuechen.de

Berufsschule Erfolgreich im Job

Als Partner der dualen Ausbildung bilden wir in Block- und Teilzeit in zahlreichen Berufen des Hotel-, Gaststätten- und Nahrungsgewerbes sowie für das Berufsfeld Labor aus. Neben den theoretischen Inhalten gehört auch ein umfangreicher Praxisteil zum Lehrinhalt. Wir vermitteln unseren Schülerinnen und Schülern das fachliche Know-how, das sie in ihrem Berufsalltag benötigen. Da die Lehrerinnen und Lehrer an unserer Schule in der Regel selbst aus der Praxis kommen, ist sichergestellt, dass die Lehrinhalte praxisnah vermittelt werden.

Unter den 17 Werkstätten für verschiedenste praktische Aufgaben befinden sich unter dem Dach der Schule bestens ausgestattete Lehrküchen, Restaurants, Labore sowie ein modern ausgestatteter Sensorikfachraum. Hier lernen die Schülerinnen und Schüler unter Praxisbedingungen, worauf es im Job ankommt. Neben den klassischen Lerninhalten können sich unsere Schüler in vielen Bereichen spezialisieren. So bieten wir zum Beispiel einen Barista-Kurs an, der eine Qualifikation zum Basis-Barista bescheinigt.



Ausbildungsberufe Perspektiven schaffen

BERUFSFELD HOTEL- UND GASTSTÄTTENGEWERBE

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau
- Hotelkaufmann/-frau
- Hotelfachmann/-frau
- Fachkraft im Gastgewerbe
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie

BERUFSFELD NAHRUNGSGEWERBE

- Fleischer/-in
- Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei
- Bäcker/-in
- Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei

LANDESBERUFSSCHULE FÜR DAS KONDITOREN- HANDWERK IN SCHLESWIG-HOLSTEIN

- Konditor/-in
- Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Konditorei
- Speiseeishersteller/-in

BERUFSFELD LABORANTEN

- Biologielaborant/-in
- Chemielaborant/-in



Für mehr Informationen einfach
den QR-Code scannen!



AUSBILDUNGS BERUFE

Berufsgrundbildungsjahr Für Gastronomie & Hotellerie

Vielen jungen Menschen fällt es aus ganz unterschiedlichen Gründen schwer, den schnellen Einstieg in die Ausbildungs- und Berufswelt zu schaffen. Mit dieser Einrichtung eines sogenannten Berufsgrundbildungsjahres bieten wir Ihnen eine schulische Begleitung in das Arbeitsleben an.

Das Berufsgrundbildungsjahr ist inhaltlich und organisatorisch so gestaltet, dass es von Ausbildungsbetrieben als 1. Lehrjahr anerkannt werden kann. Im Anschluss an das Berufsgrundbildungsjahr erfolgt die weitere Ausbildung dann in passenden Betrieben. Vor allem der hohe Praxisanteil mit rund 16 Wochen Betriebspraktikum im ersten Ausbildungsjahr sorgt dafür, dass die Teilnehmer hierfür beste Voraussetzungen mitbringen.



Jetzt bewerben!



Einen Job mit Zukunft?

Bieten wir!

Machen Sie den Schritt in Richtung erfolgreicher Berufskarriere bei Deutschlands bekannter Hotelkette mit Standorten in vielen attraktiven Städten und Ferienregionen im In- und Ausland und bewerben sich um einen Arbeitsplatz bei **MARITIM**.

Informieren Sie sich auf www.maritim.de über die **MARITIM** Hotels und die aktuellen Arbeitsplatzangebote. Hier finden Sie auch Tipps rund um Ihre Bewerbung, die Sie gerne direkt online abschicken können.

Profis freuen sich auf Profis.
Wir freuen uns auf Sie!



www.maritim.de/de/karriere



Berufsvorbereitung Fit für die Ausbildung

Die Gewerbeschule Lübeck ist inhaltlich und organisatorisch breit aufgestellt, sodass wir im Grunde jedem Interessierten eine Bildungslösung anbieten können. Wir ermöglichen Bildungskarrieren, die in vielerlei Hinsicht ungewöhnlich sind. Eine eingehende Beratung und eine detaillierte Information sind hierfür immer der erste Schritt. Die Berufsvorbereitung erfolgt an unserer Schule in einem ausbildungsvorbereitenden Jahr (AVJ) sowie einer einjährigen oder zweijährigen Berufsfachschule (BFS). Das ausbildungsvorbereitende Jahr ermöglicht Schülerinnen und Schülern, sich vor der Ausbildung eingehend über die verschiedenen Berufsbilder zu informieren. Es kommt in erster Linie für Jugendliche infrage, die ihre Vollzeitschulpflicht noch nicht erfüllt und noch keinen Ausbildungsplatz gefunden haben. Die Berufsfachschulen sind Einrichtungen der beruflichen Orientierung.

Für ihren Besuch werden keine Berufsausbildung oder berufliche Tätigkeit vorausgesetzt. Ein großer Praxisanteil stellt sicher, dass die Schülerinnen und Schüler einen klaren Eindruck davon erhalten, was sie später in der Ausbildung im Nahrungs- und Gastgewerbe erwartet und wie sie ihre Aufgaben erfüllen können. Dafür sorgen auch verschiedene Projekte, die in unseren Werkstätten sowie in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern vor Ort erfolgen.

Ein wichtiger Baustein der Berufsvorbereitung ist die professionelle sozialpädagogische Betreuung. Die Sozialpädagogen sind auf die Probleme und Bedürfnisse der jungen Menschen besonders spezialisiert und können so bei Bedarf optimal unterstützen. In einer Integrationsklasse bieten wir benachteiligten Jugendlichen eine berufliche Orientierung an. Darüber hinaus leisten wir ausbildungsvorbereitende Hilfe für Schülerinnen und Schüler in Klassen mit Deutsch als Zweitsprache.

Weiterbildung Beste Aussichten für die Karriere

An der Fachoberschule (FOS) und der Berufsoberschule (BOS) mit Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft können Schülerinnen und Schüler, die eine abgeschlossene Berufsausbildung und den mittleren Bildungsabschluss erworben haben, im Vollzeitunterricht die Fachhochschulreife nach einem Jahr sowie die allgemeine oder fachgebundene Hochschulreife nach zwei Jahren erlangen. Das Hauptziel dieser Schulform ist die Vorbereitung und Qualifizierung für ein Studium. Eine Förderung durch BAföG ist sowohl in der FOS als auch in der BOS möglich.

Der Abschluss der Fachhochschulreife berechtigt zum Studium an Fachhochschulen aller Bundesländer und ist Voraussetzung für die allgemeine oder fachgebundene Hochschulreife, die in der Berufsoberschule (BOS) erworben wird. Diese erlaubt ein Studium an den Universitäten.

Durch die bereits vorhandene berufliche Erfahrung und die akademische Zusatzqualifikation verfügen die Absolventinnen und Absolventen dann über hervorragende Karrierechancen. Viele Betriebe nutzen die Möglichkeit, durch die Förderung von Weiterbildung und dualem Studium Fach- und Führungspersonal zu gewinnen.





COLUMBIA®
HOTEL CASINO TRAVEMÜNDE

Arbeiten wo
andere Urlaub
machen...



Direkt am feinsandigen
Ostseestrand liegt das
**5 Sterne Superior
COLUMBIA Hotel
Casino Travemünde**
mit excellenter Gastronomie.



Wenn Sie Interesse an einer Aufgabe auf höchstem Niveau haben und in einem Hotel mit besten Weiterbildungs- und Karrierechancen arbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung – gerne per E-Mail oder per Post:

COLUMBIA Hotel Casino Travemünde
Kaiserallee 2, 23570 Lübeck
Tel.: 04502 – 3080
buchhaltung-tr@columbia-hotels.de
www.columbia-travemuende.de



Carl-Friedrich-von-Rumohr Hotelfachschule

An unserer Hotelfachschule erlangen Absolventen die Qualifikation für zukünftige Führungspositionen. Die Fachhochschulreife kann hier ebenfalls nach zwei Jahren erworben werden. Schülerinnen und Schüler, die unsere Hotelfachschule besuchen, verfügen bereits über eine Ausbildung sowie Berufserfahrung. Sie qualifizieren sich in zwei Jahren Vollzeitunterricht beispielsweise in Betriebswirtschaft, Rechnungswesen, Datenverarbeitung oder Sprachen. Nach einem Jahr erfolgt auch die Prüfung zur/zum „Staatlich geprüften Gastronomin/Gastronom“. Zusätzlich können Meistertitel (IHK) im Gastgewerbe sowie der Fachwirt/in Systemgastronomie erworben werden. Die Fachschule wird in Vollzeitform durchgeführt. Schulgeld wird nicht erhoben und der Besuch kann durch BAföG gefördert werden.

Detaillierte Informationen finden Sie auch auf unserer Homepage.

Für mehr
Informationen
einfach
den QR-Code
scannen!



ZUKUN FTSORIE NTIERT





gewerbeschule

Nahrung und Gastronomie
Berufliche Schule der Hansestadt Lübeck



Hauptstelle und Postanschrift:

Gewerbeschule Nahrung und Gastronomie
Parade 2 • 23552 Lübeck
Telefon: 0451 122-8964 • Fax: 0451 122-8966
info@gewerbeschule-luebeck.de • www.gewerbeschule-luebeck.de

Außenstellen:

Schildstraße • 23552 Lübeck
St.-Annen-Straße • 23552 Lübeck

Seit 1911 Fachgroßhandel für Bäckereien, Konditoreien und Cafés

MARTENS Backbedarf
Johannes Heiner Martens GmbH & Co. KG

Johannes Heiner Martens GmbH & Co. KG
Spenglerstraße 45-55 • 23556 Lübeck
Tel.: 04 51- 8 79 67-0 • Fax: 04 51- 8 79 67-20
info@martens-backbedarf.de • www.martens-backbedarf.de

HEIMBS
MANUFAKTUR SEIT 1880

DER PERFEKTE KAFFEE

WWW.HEIMBS.COM

UMHÜLLT VON GASTFREUNDSCHAFT.

// ERWARTUNGEN ÜBERTREFFEN.
MIT HERZLICHKEIT UND KOMPETENZ.

DAS IST UNSER VERSPRECHEN AN GÄSTE, DIE EINE AUSZEIT FÜR KÖRPER UND GEIST SUCHEN UND BEI A-ROSA FINDEN: WOHLFÜHLEN UND ENTSPANNEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU. AUF-ATMEN IN EINMALIGEN LANDSCHAFTEN. HERAUSRAGENDE SPA-ERLEBNISSE, KULINARISCHE VIELFALT UND ANSPRUCHSVOLLE SPORTPROGRAMME MIT ALLEN SINNEN GENIEßEN. ES IST AUCH DAS BEKENNTNIS UNSERER MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER, ALS LEIDENSCHAFTLICHE GASTGEBER JEDEN AUFENTHALT DES GASTES ZU EINER EINZIGARTIGEN AUSZEIT ZU MACHEN.

DAS A-ROSA TRAVEMÜNDE ÜBERRASCHT DURCH SEINE GELUNGENE VERBINDUNG VON SEEBAD-TRADITION UND MODERNEM DESIGN. INNOVATIVE SPA-ERLEBNISSE UND DAS ERLESENE KULINARIKANGEBOT SCHAFFEN UNVERGESSLICHE A-ROSA MOMENTE.

Wir suchen Persönlichkeiten, die zu uns passen.

// A-ROSA TRAVEMÜNDE
Außenallee 10 // 23570 Lübeck-Travemünde
www.a-rosa.de/resorts/karriere



SYLT TRAVEMÜNDE SCHARMÜTZELSEE KITZBÜHEL

