



## Vorbereitungskurs auf die externe Abschlussprüfung

### Erfolgreich in die Zukunft starten als

- Koch / Köchin
- Hotelfachmann /-frau
- Restaurantfachmann /-frau
- Fachmann /-frau für Systemgastronomie

# Inhaltsverzeichnis

## Mit Volldampf in die Zukunft!

Wir ermöglichen Ihnen einen IHK-Abschluss als Köchin/Koch, Hotelfachfrau/-mann, Restaurantfachfrau/-mann oder Fachfrau/-mann für Systemgastronomie.

<b>Ihre Vorteile als ausgebildete Fachkraft</b>	<b>3</b>
<b>Was ist die externe Abschlussprüfung</b>	<b>3</b>
<b>Wissenswertes rund um die Prüfung</b>	<b>4</b>
<b>Wichtiges rund um den Kurs</b>	<b>5</b>
<b>Prüfungsrelevante Ausbildungsinhalte</b>	<b>7</b>
<b>Anmeldung und Zulassung</b>	<b>8</b>
<b>Anlagen:</b>	
<b>AGB</b>	<b>9</b>
<b>Anfahrtsbeschreibung</b>	<b>10</b>
<b>Anmeldeformular</b>	<b>11</b>

## Ihre Vorteile als ausgebildete Fachkraft

- Bessere Chancen auf dem Arbeitsmarkt
- Kompetentes Auftreten im Beruf
- Vielfältige Karrieremöglichkeiten
- Grundgerüst, um Ihr Know-how stetig zu erweitern

## Was ist die externe Abschlussprüfung

Die externe Abschlussprüfung ist ein IHK-Abschluss ohne klassische Berufsausbildung und richtet sich an Sie, wenn Sie mindestens 4,5 Jahre praktische Berufserfahrung in einem der folgenden Bereiche haben:

- Restaurantfach
- Hotelfach
- Küche
- Systemgastronomie

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich im Vollzeitkurs der DEHOGA Akademie umfassendes Wissen anzueignen. So können Sie im Anschluss an den Lehrgang erfolgreich die Prüfung ablegen.

### Sicher durch die Prüfung – mit der DEHOGA Akademie

„Selbständig, erfolgreich, aber immer noch ohne abgeschlossene Berufsausbildung zur Köchin – das wollte ich endlich ändern. Einfach deshalb, weil's mir persönlich wichtig war. Mit der DEHOGA Akademie hab' ich's geschafft: die perfekte Vorbereitung auf die Externe Abschlussprüfung, mit Top-Referenten und einem richtig guten Prüfungsergebnis als Sahnehäubchen.“

**Petra Pfeiffer**  
frisch gebackene Gesellin und Showköchin  
mit Pfiff, Höfen.



## Wissenswertes rund um die Prüfung

Geprüft werden alle Teilnehmer in Theorie und Praxis.

### Die theoretische Prüfung

- Diese absolvieren Sie unmittelbar nach dem Lehrgang in Bad Überkingen
- Sie dauert insgesamt vier Stunden

### Die praktische Prüfung

- Diese findet extern statt: Termin und Ort erfahren Sie von Ihrer zuständigen IHK
- Sie dauert etwa einen Tag
- Abgenommen wird sie in den entsprechenden Bereichen Ihres Ausbildungsberufes

### Die mündliche Prüfung

- Diese erfolgt am Tag der praktischen Prüfung
- Der Prüfungsausschuss nimmt sie am Tag der praktischen Prüfung ab

Praktische und mündliche Prüfung zählen in der Gewichtung jeweils 50%.



## Wichtiges rund um den Kurs

Termin: 10. – 28. September 2012 und  
08. Oktober – 09. November 2012

Theorie-Prüfung: 12. - 13. November 2012

### Zeit und Dauer

- Vollzeitkurs
- Dauer: acht Wochen mit rund 300 Unterrichtsstunden
- Unterricht findet Montag bis Freitag je nach Stundenplan von circa 07:30 bis 16:00 Uhr statt

### Pausen

Frühstückspause 10:05 bis 10:25 Uhr  
Mittagspause 13:00 bis 14:00 Uhr  
Kaffeepause 15:40 bis 15:50 Uhr

Sie sind während der Pausen in der DEHOGA Akademie voll verpflegt. Getränke stehen Ihnen während der Dauer des Unterrichts den ganzen Tag zur Verfügung.

### Kosten

Lehrgangsgebühren	<b>1.300,- Euro</b>	zzgl. 7% Mehrwertsteuer
Verpflegung	<b>270,- Euro</b>	zzgl. 7% Mehrwertsteuer
Gesamt	<b>1.570,- Euro</b>	zzgl. 7% Mehrwertsteuer

Die Prüfungsgebühr wird durch die IHK separat abgerechnet.

## Ausbildungsstätte

In der DEHOGA Akademie erleben Sie das ideale Lernumfeld für den Vorbereitungskurs. Die Lehr- und Showküche, modern und kreativ eingerichtete Seminarräume ermöglichen Ihnen effektives Lernen.

DEHOGA Akademie  
Hausener Straße 19  
73337 Bad Überkingen  
Tel: 07331-932500  
Fax: 07331-932509  
E-Mail: [info@dehoga-akademie.de](mailto:info@dehoga-akademie.de)  
Internet: [www.dehoga-akademie.de](http://www.dehoga-akademie.de)

## Unterkunft

Unsere Empfehlung für Sie:

- Bad Hotel in Bad Überkingen, Tel: 07331/3020;  
Sonderkonditionen: 49,- EUR pro Nacht inklusive Frühstück
- Weitere Unterkünfte können Sie unter Tel. 07331/961919 erfragen.  
Auf unserer Internetseite

*<http://www.dehoga-akademie.de/die-dehoga-akademie/ihre-akademie-in-bad-ueberkingen/online-service>*

finden Sie außerdem das Gastgeberverzeichnis.

## Referenten

Der Lehrgang wird von ausgebildeten Dozenten aus der Branche und Lehrern der Landesberufsschule gehalten.

## Unterlagen

In der Regel benötigen Sie je nach Berufsziel lediglich ein Buch, das Sie zum Kursbeginn bei uns käuflich erwerben können. Details erhalten Sie mit Ihrer Einladung zum Lehrgang. Alle weiteren Unterlagen erhalten Sie im Unterricht.

## Prüfungsrelevante Ausbildungsinhalte

Ausbildungsinhalte der einzelnen Berufe, die geprüft werden:

### Koch/Köchin

- Verarbeitung und Zubereitung von Nahrungsmitteln
- Herstellung von Speisen
- Planung und Kalkulation von Menüfolgen
- Beachtung von Hygienevorschriften und Ernährungsregeln
- Umgang mit moderner Küchentechnik und Arbeitsgeräten
- Präsentation von Produkten
- Beratung von Gästen

### Hotelfachmann/-frau

- Empfang und Beratung von Gästen
- Servieren von Speisen und Getränken
- Bereitstellung und Kontrolle von Gasträumen
- Verkaufsgespräche führen und Angebote erstellen
- Führen der Geschäftskorrespondenz und Planung des Personaleinsatzes
- Entwicklung und Kontrolle von Marketingmaßnahmen
- Veranstaltungen planen, organisieren und durchführen

### Restaurantfachmann/-frau

- Empfang und Beratung von Gästen
- Servieren von Speisen und Getränken
- Planung und Durchführung von Veranstaltungen
- Bereitstellung und Dekoration von Räumen und Tafeln
- Organisation von Serviceabläufen
- Erstellen von Angeboten und Rechnungen

### Fachmann/-frau für Systemgastronomie

- Beratung und Betreuung von Gästen
- Präsentation und Verkauf von Produkten
- Sicherstellung von Qualitätsstandards
- Organisation von Arbeitsabläufen
- Bearbeitung von Personalvorgängen
- Durchführung von Kostenkontrollen
- Durchführung von Marketingmaßnahmen

## Anmeldung und Zulassung

Das brauchen Sie, wenn Sie die externe Abschlussprüfung ablegen möchten: Anmeldung zum Kurs bei der DEHOGA Akademie und die Zulassung zur Prüfung bei der IHK.

### ■ Zulassungsvoraussetzung der IHK

Nach § 45 Abs. 2 Berufsbildungsgesetz (BbiG) wird nachweislich eine Tätigkeit von mindestens eineinhalbfacher Dauer der normalen Ausbildungszeit, in der Regel also 4,5 Jahre, verlangt.

Beantragen Sie rechtzeitig die Zulassung zur Prüfung bei Ihrer zuständigen IHK und melden Sie sich dort zur Prüfung an.

### ■ Anmeldung zum Kurs

Bitte melden Sie sich schriftlich an. Das Anmeldeformular finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre. Wir haben an der DEHOGA Akademie keinen Anmeldeschluss, aber: Der Kurs ist sehr gefragt und gegebenenfalls ausgebucht. Wir empfehlen Ihnen deshalb, sich rechtzeitig anzumelden.

### ■ Zulassungsvoraussetzung zum Kurs

Voraussetzung zur Kursteilnahme sind die oben genannten Punkte sowie die Zahlung der Lehrgangsgebühr vor Lehrgangsbeginn. Die Rechnung erhalten Sie rechtzeitig mit allen relevanten Unterlagen.

Für die Fachkraft in der Systemgastronomie:

Um alle Voraussetzungen zu erfüllen, sollten Sie vor dem Kurs ein viermonatiges Praktikum in der klassischen Gastronomie (50% Küche und 50% Service) absolvieren.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen für Kurse und Seminare

## 1. Vertragsabschluss

Sofern in den jeweiligen besonderen Bedingungen des Seminar-/Kursangebots nicht anders geregelt, kommt der Vertrag durch schriftliche Anmeldebestätigung der DEHOGA Akademie zustande.

## 2. Leistungen

Der Umfang der Leistungen ergibt sich aus der jeweiligen Beschreibung des Seminars/Kurses. Im Vorfeld getroffene mündliche Nebenabreden, die den Umfang der vertraglichen Leistung verändern, bedürfen einer ausdrücklichen schriftlichen Bestätigung durch die DEHOGA Akademie. Inhaltliche bzw. organisatorische Änderungen oder Abweichungen vom Seminar/Kursangebot, die während der Durchführung des Seminars/Kurses notwendig werden, dürfen insoweit vorgenommen werden, als diese nicht erheblich sind, den Gesamtzuschnitt des Vertrages nicht beeinträchtigen oder vom Kunden ausdrücklich bewilligt werden. Die DEHOGA Akademie ist berechtigt, bei unvorhergesehener Verhinderung eines eingeplanten Referenten, diesen durch einen gleichwertigen zu ersetzen.

## 3. Teilnehmerskripte

Das Urheberrecht an den von der DEHOGA Akademie eingesetzten Teilnehmerskripten und sonstigen Seminarunterlagen gebührt allein der DEHOGA Akademie oder, sofern entsprechend ausgewiesen, dem Referenten oder einem anderen Autor. Den Teilnehmern ist nicht gestattet, die Seminarmaterialien ohne schriftliche Zustimmung der DEHOGA Akademie ganz oder auszugsweise zu reproduzieren, in datenverarbeitende Medien aufzunehmen oder in irgendeiner anderen Form zu verbreiten.

## 4. Zahlungsbedingungen

Sofern im Seminar/Kursangebot nicht anders geregelt, sind die Teilnehmergebühren zzgl. gesetzl. Mehrwertsteuer und mit Erhalt der Rechnung ohne Abzug zur Zahlung fällig. In den Seminar/Kurspreisen sind Übernachtungskosten nicht enthalten.

## 5. Rücktritt durch die DEHOGA Akademie

Die DEHOGA Akademie kann ein Seminar/Kurs absagen, wenn Gründe vorliegen, die die DEHOGA Akademie nicht zu vertreten hat, wie z.B. höhere Gewalt, unzureichende Teilnehmerzahl, plötzliche Erkrankung des Referenten. Die DEHOGA Akademie ist verpflichtet, dies den Teilnehmern unverzüglich mitzuteilen. In o. g. Fällen werden bereits entrichtete Teilnehmergebühren zurückerstattet. Weitgehende Ansprüche oder Schadensersatzansprüche gegen die DEHOGA Akademie sind ausgeschlossen.

## 6. Rücktritt durch den Kunden

Wird die Anmeldung 14 bis 4 Tage vor Seminar/Kursbeginn zurückgezogen, werden 50%, bei Absage weniger als 4 Tage vor Beginn 100% der Seminar/Kursgebühr berechnet. Massgebend ist der Zeitpunkt des Einganges der Absage bei der DEHOGA Akademie. Die Entsendung eines Ersatzteilnehmers ist möglich. In diesem Fall entstehen keine Rücktrittsgebühren. Sollten Stornogebühren für von der DEHOGA Akademie im Auftrag des Kunden vorgenommenen Reservierungen (z. B. Hotelreservierungen) anfallen, so werden diese dem Kunden weiterbelastet.

## 7. Gültigkeit

Die Preise sind gültig für den Vorbereitungskurs auf die externe Gehilfenprüfung für das Jahr 2012. Änderungen für den nächsten Vorbereitungslehrgang bleiben der DEHOGA Akademie vorbehalten.

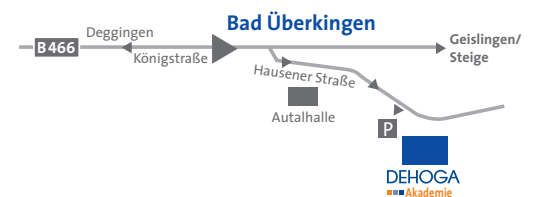
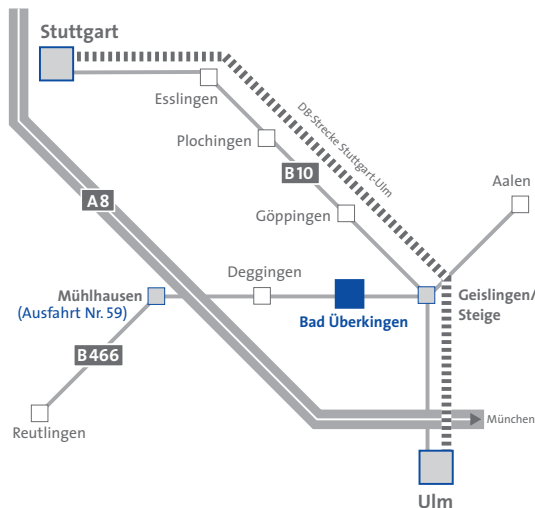
## 8. Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Stuttgart.

# Anfahrtsbeschreibung

## So finden Sie uns!

Die DEHOGA Akademie in Bad Überkingen mit eigener Gastro-Lernwelt



### Anreise mit dem Auto:

- Aus Richtung Stuttgart oder Richtung München
- A8 bis Ausfahrt Nr. 59 Mühlhausen/Geislingen (Steige)
- B 466 Richtung Geislingen (ca. 13 km)
- rechts 1. Ausfahrt nach Bad Überkingen
- an der Autalhalle vorbei, noch ca. 300 m
- ausreichend Parkmöglichkeiten an der DEHOGA Akademie

- Aus Richtung Stuttgart oder Richtung Ulm
- B10 in Richtung Geislingen
- dann in Richtung Bad Überkingen
- auf der B466 weiter bis zur 2. Ausfahrt Bad Überkingen
- an der Autalhalle vorbei, noch ca. 300 m
- ausreichend Parkmöglichkeiten an der DEHOGA Akademie

### Anreise mit der Bahn:

Bad Überkingen erreichen Sie auch mit dem Zug. Sie fahren bis Geislingen an der Hauptstrecke Stuttgart-Ulm. Vom Geislinger Bahnhof aus fahren Busse in regelmäßigen Abständen in die Ortsmitte von Bad Überkingen (Fahrzeit ca. 15 min.) Fahren Sie bitte bis zur Haltestelle „Autalhalle“ – 200 m von der DEHOGA Akademie entfernt.

### Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung des Gastgewerbes in Baden-Württemberg mbH

Hausener Straße 19 • 73337 Bad Überkingen • Telefon: 07331-93250-0 • Fax: 07331-93250-9 • E-Mail: [info@dehoga-akademie.de](mailto:info@dehoga-akademie.de) • [www.dehoga-akademie.de](http://www.dehoga-akademie.de)

# Anmeldung

DEHOGA Akademie  
Hausener Straße 19  
73337 Bad Überkingen

Für die Teilnahme am Vorbereitungskurs auf die externe Abschlussprüfung

10. - 28. September und 08. Oktober - 09. November 2012  
Prüfung: 12. - 13. November 2012

Arbeiten Sie in einem Mitgliedsbetrieb des DEHOGA Baden-Württemberg?

Ja       Nein

Name  Vorname  Geburtsdatum

Betrieb

**Firmenanschrift:** Straße  PLZ  Ort

**Privatanschrift:** Straße  PLZ  Ort

Telefon  Ausbildungsberuf

Datum/Stempel  Unterschrift

Bitte senden Sie die Rechnung an die  Firmenanschrift  Privatanschrift