

# ABIPROGRAMM

Ausbildungsprogramm  
für **Abiturient\*innen**

Für die Ausbildungs-  
berufe zum

- Hotelfachmann/-fachfrau
- Fachmann/Fachfrau für  
Restaurants und Veranstal-  
tungsgastronomie
- Koch/Köchin

Qualifikation  
mit drei Abschlüssen

Aus- und Weiterbildung für Gastronomie, Hotellerie,  
Weinwirtschaft und Tourismus

**IHK** Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

**HMA**

HOTELMANAGEMENT-  
AKADEMIE

Mit einer Ausbildung  
die berufliche Karriere starten!



Das Abi-Programm knüpft an die Selbstlernkompetenzen der Abiturient\*innen an und schafft Synergien zwischen den fachpraktischen Inhalten, die im Ausbildungsbetrieb vermittelt werden, sowie den theoretischen Themen der überbetrieblichen Seminare im Gastronomischen Bildungszentrum.

## Nutzen für den Ausbildungsbetrieb

Eine erfolgreiche Ausbildung mit engagierten Mitarbeitenden und zufriedenen Chefs findet in Unternehmen statt, die jungen Menschen Perspektiven zur persönlichen und beruflichen Entwicklung bieten.



# Welche Voraussetzungen werden benötigt?



Abiturientinnen und Abiturienten, die eine Ausbildung in Gastronomie oder Hotellerie absolvieren möchten, können das Programm nutzen. Die erste Entscheidung, die getroffen werden muss, ist die des Ausbildungsberufes:



## Köche und Köchin



## Fachmann/-frau

für Restaurants und  
Veranstaltungsgastronomie



## Hotelfachmann/- frau



Abiturientinnen und Abiturienten haben ihre Schulpflicht erfüllt.\* Entscheiden Sie in Abstimmung mit Ihren Auszubildenen, ob diese über das Abi-Programm und die Prüfungsvorbereitung hinaus, die Berufsschule besuchen wollen.

*\*dies gilt für Rheinland-Pfalz und kann in anderen Bundesländern abweichend geregelt sein.*

## Wer sind die Dozierenden?



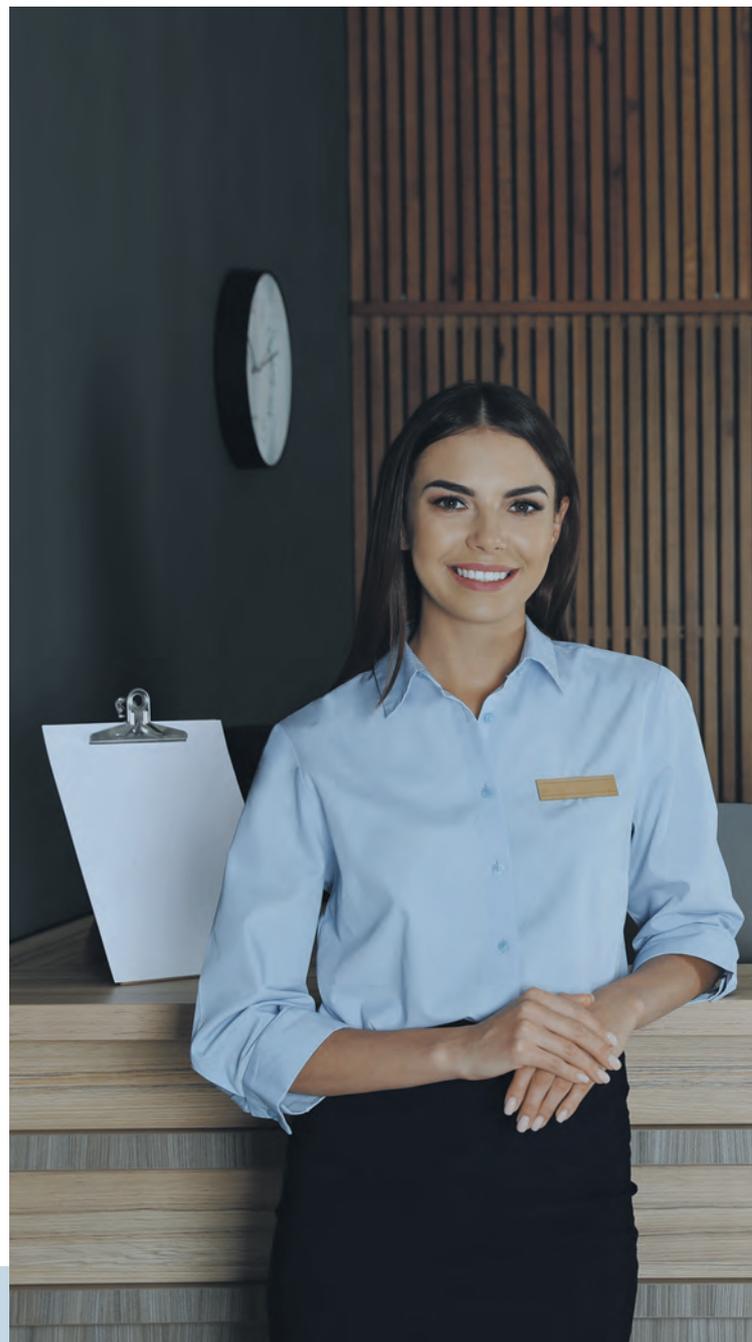
Die Trainerinnen und Trainer im Gastronomischen Bildungszentrum verfügen über langjährige Berufspraxis in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie. Sie verbinden ihre Erfahrung mit der Passion, diese an den Nachwuchs weiterzugeben.

Alle Dozierenden haben im Laufe der beruflichen Tätigkeit unterschiedliche Positionen in der HOGA-Branche durchlaufen und wissen, wie engagierte Auszubildende ihre Potenziale nutzen können. Ein Gewinn für den Absolvierenden und das Unternehmen.

## Didaktischer Aufbau

Die Inhalte sind in einen ausbildungsbezogenen Teil 1 und in einen überbetrieblichen Teil 2 gegliedert. Teil 1 wird für alle Zielgruppen gemeinsam vermittelt und bereitet auf die Abschlussprüfung vor. Alle Ausbildungsberufe werden in gemeinsamen Seminareinheiten ausgebildet. Dadurch wird informelles Lernen über die formalen Inhalte des Ausbildungsberufes hinaus ermöglicht.

Teil 2 schließt mit einer Zusatzqualifikation ab und wird teilweise gemeinsam und teilweise in fachspezifischen Gruppen unterrichtet. Alle Seminartermine sind gleichmäßig, über die drei Ausbildungsjahre hinweg, verteilt. Die Veranstaltungstermine werden zu Beginn des Ausbildungsjahres bekanntgegeben. Dabei werden Ferienzeiten ausgespart.





# 1.

Ausbildungsjahr

Ausbildung	UE	Zusatzqualifikation	UE
Grundlagen und Basisthemen	56	Zusatzqualifikation	40
Onlinetutorium	16		

Arbeiten auf der  
Onlineplattform (LMS)

# 2.

Ausbildungsjahr

Ausbildung	UE	Zusatzqualifikation	UE
Arbeiten in Hotellerie & Gastronomie	56	Zusatzqualifikation	64
Onlinetutorium	16		

Arbeiten auf der  
Onlineplattform (LMS)

# 3.

Ausbildungsjahr

Ausbildung	UE	Zusatzqualifikation	UE
Prüfungsvorbereitung	32	Zusatzqualifikation	48
Arbeiten in Hotel & Gastronomie	16	AEVO	16
Onlinetutorium	16		16

Arbeiten auf der  
Onlineplattform (LMS)

# Zusatzqualifikationen



## Abschluss: Hotelmanagement (IHK) für den Ausbildungsberuf Hotelfachmann/-fachfrau

### Inhalte:

- Betriebswirtschaftliche Grundlagen
- Unternehmensführung
- Marketing
- Teamführung
- Kompetenzentwicklung
- AEVO
  
- Revenue-Management
- Channel-Management
- Digitalisierung & Vernetzung  
für modernes Hotelmanagement



## Abschluss: F&B Management (IHK) für die Ausbildungsberufe Koch/Köchin und Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

### Inhalte:

- Betriebswirtschaftliche Grundlagen
- Unternehmensführung
- Marketing
- Teamführung
- Kompetenzentwicklung
- AEVO
  
- Digitalisierung F&B
- Technische Innovationen und Trends,  
Produktentwicklung
- Veranstaltungsmanagement

## Learning Management System

Durch digitale Anwendungen wird das gemeinsame Arbeiten in Lerngruppen gefördert. Den Absolvierenden wird eine Lernumgebung zur Verfügung gestellt, die selbstorganisierte und individuelle Lernprozesse ermöglicht. Auf der Onlineplattform werden Lernmaterialien bereitgestellt und es finden regelmäßige Tutorien statt, in denen Teilnehmende Feedback erhalten und innerhalb ihrer Entwicklungsschritte begleitet werden.

Durch Fallarbeiten werden die Absolvierenden zur Zusammenarbeit motiviert und lernen digitale Werkzeuge für agile Arbeitsprozesse zu nutzen.



# Gesamtumfang



Theoretische Vorbereitung  
auf die Abschlussprüfung

192 Unterrichtsstunden



Zusatzqualifikation

168 Unterrichtsstunden



Kosten  
(Prüfungsgebühren sind nicht inklusiv)

5.400,00 € (pro Monat 150,00 €)



Starttermin

**Jährlich** mit Ausbildungsbeginn  
01. August oder 01. September



## Welche Abschlüsse können erreicht werden?

Zunächst absolvieren die Teilnehmenden ihre Abschlussprüfung im gewählten Ausbildungsberuf. Darüber hinaus schließen Köchinnen und Köche sowie die Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie mit dem Zertifikat F&B Management (IHK) ab, Hotelfachleute erwerben das Zertifikat Hotelmanagement (IHK).

Zusätzlich nehmen alle Auszubildenden an der Qualifikation Ausbildung der Ausbilder teil, die mit der Ausbildereignungsprüfung abschließt.

## Das **PLUS** der Ausbildung

Die Inhalte des Ausbildungsprogramms gehen über die üblichen Anforderungen der Abschlussprüfung hinaus. Schon während der Ausbildung können die eigenen Fähigkeiten entdeckt und ausprobiert werden. An die Teilnehmenden werden erweiterte Anforderungen gestellt, was zur Motivation beiträgt, weil Entwicklungsprozesse beschleunigt werden.

Bereits im ersten Jahr lernen die Auszubildenden Verantwortung zu übernehmen für Entscheidungen, die sie im Rahmen ihrer Arbeitsprozesse treffen müssen.





Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V.  
Vereinsregister Amtsgericht Koblenz VR 2868  
Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

Vertreten durch den Vorstand  
Olaf Gstettner, Vorsitzender  
Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin

Hohenfelder Straße 12 | 56068 Koblenz  
kontakt@gbz-koblenz.de, www.gbz-koblenz.de

**Weitere Informationen  
zum GBZ gibt es hier:**



**IHK**

**Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz**



**Ihre Ansprechpartnerin**

**Ester Pauly**

Bereichsleiterin

Telefon 02 61 30 489 - 14  
pauly@gbz-koblenz.de