



Azubi-Portal

Informationen für die Auszubildenden
in den Gastronomieberufen an der
Mildred-Scheel-Schule in Böblingen



Foto: Hotel Hasen, Herrenberg

Qualitätszirkel Gastronomie
Landkreis Böblingen

Liebe Auszubildende, lieber Auszubildender,

Sie sind auf dem Weg einen tollen Beruf zu erlernen!



Das Azubi-Portal, eine Initiative des Qualitätszirkels Gastronomie der IHK-Bezirksskammer Böblingen und der Mildred-Scheel-Schule als der zuständigen Berufsschule, enthält Informationen und Hilfestellungen rund um Ihre Ausbildung. Diese Zusammenstellung soll es Ihnen ermöglichen, mit einem Klick alles Wissenswerte zu Ihrer Ausbildung an einer Stelle zu finden.

Unterteilt in verschiedene Rubriken sind im Azubi-Portal alle für Sie wichtigen Informationen und Dokumente hinterlegt, die Sie während der nächsten drei Jahre benötigen.

Der Qualitätszirkel Gastronomie der IHK-Bezirksskammer Böblingen, ein Zusammenschluss von Ausbildungsbetrieben im Landkreis Böblingen, möchte Ihnen mit diesem Portal den Einstieg in die Ausbildung erleichtern und Ihnen auch während der Ausbildung immer wieder Hilfestellungen anbieten. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg in Ihrer Ausbildung und Freude bei Ihrer Arbeit!

Marcus Kazmeier
Schulleiter

Iris Nonnenmann
Ausbildungsberaterin
IHK Bezirkskammer Böblingen



Inhaltsverzeichnis

1.	Der Ausbildungsvertrag	4
2.	Die Berufsschule	5
3.	Der Ausbildungsbetrieb	8
4.	Der Ausbildungsnachweis (Berichtsheft).....	8
5.	Die Prüfungen.....	9
6.	Die Industrie- und Handelskammer IHK	10
7.	Unterstützung und Hilfestellungen	11
8.	Öffentlicher Nahverkehr.....	12
9.	Abschlussfeier am Ende der Ausbildung.....	12

1. Der Ausbildungsvertrag

Sie haben mit Ihrem Ausbildungsbetrieb einen Ausbildungsvertrag geschlossen, in dem die wichtigsten Rahmenbedingungen für Ihre Ausbildung festgelegt sind.

Ihr Ausbildungsbetrieb ist verpflichtet, dieses Ausbildungsverhältnis bei der zuständigen Industrie- und Handelskammer (IHK) eintragen zu lassen und Sie an der Berufsschule anzumelden.

Wichtig: Sie erhalten von Ihrem Betrieb eine Kopie des Ausbildungsvertrages, eine Eintragungsbestätigung der IHK mit den voraussichtlichen Prüfungsterminen und eine sachliche und zeitliche Gliederung zu Ihrem Ausbildungsberuf. Der Betrieb meldet Sie zur Berufsschule an und teilt Ihnen die Berufsschulzeiten mit.

Das Kleingedruckte

Auf der Rückseite Ihres Ausbildungsvertrages finden Sie die wichtigsten gesetzlichen Grundlagen, die für das Ausbildungsverhältnis sowohl für Sie als auch für Ihren Ausbildungsbetrieb gelten.

Probezeit, Urlaub, Vergütung, Kündigung und Zuständigkeiten bei Streitigkeiten werden hier geregelt.

Aber auch die Rechte und Pflichten von beiden Vertragspartnern sind festgelegt. Für Sie als Auszubildenden gelten:

Für den Auszubildenden gilt:

Rechte	Pflichten
Vermittlung der Ausbildungsinhalte zur Erreichung des Ausbildungsziels durch den Ausbilder	Lernpflicht , sorgfältige Verrichtung der übertragenen Aufgaben
Persönlich und fachlich geeignete Person kümmert sich um die Ausbildung	Weisungsgebundenheit den Weisungen der weisungsberechtigten Personen ist zu Folge leisten betriebliche Ordnung ist zu beachten
Freistellung für den Besuch der Berufsschule und für Prüfungen	Teilnahmepflicht am Berufsschulunterricht und an Prüfungen
Kostenlose Ausbildungsmittel (nicht Arbeitskleidung und Lehrmittel der Berufsschule)	Sorgfaltspflicht betriebliche Einrichtungen und Geräte sind sorgfältig zu behandeln
Meldung des Vertragsverhältnisses an die IHK und Anmeldung zu Prüfungen	Geheimhaltungspflicht über Betriebsgeheimnisse ist Stillschweigen zu wahren
Überwachung und Abzeichnung des Ausbildungsnachweises durch den Ausbilder	Führen des Ausbildungsnachweises
Ausbildungszeugnis nach Beendigung der Ausbildung	Benachrichtigungspflicht bei Fernbleiben

2. Die Berufsschule

Grundstufe

Alle Ausbildungsberufe im Hotel- und Gaststättengewerbe werden im 1. Ausbildungsjahr in der Grundstufe im Blockunterricht in einer gemeinsamen Klasse unterrichtet. Die Berufe sind:

- Hotelfachfrau / Hotelfachmann
- Fachkraft Gastronomie (SP Systemgastronomie / Restaurantservice)
- Fachfrau / Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Fachfrau / Fachmann für Systemgastronomie
- Fachkraft Küche
- Köchin / Koch

Zuständige Schule:

Mildred-Scheel-Schule

Austraße 7

71034 Böblingen

Tel.: 07031/4625 -50

Fax: 07031/4625 -51

schule@mss-bb.de

[Startseite - Mildred Scheel Schule](#)

Kontaktzeiten des Sekretariats:

Montag bis Freitag: 07:15 – 15:15 Uhr

Koordinatorin für den Gastronomiebereich:

Jutta Prellwitz

jutta.prellwitz@mss-bb.de

Parken an der Mildred-Scheel-Schule:

Während des Schulbesuchs ist das Parken auf dem Lehrerparkplatz möglich.

Parkplatzgebühren:

Pauschale für Blockschüler 2 x 6 Wochen für 38,- €

Informationen und Regeln während des Berufsschulbesuchs

Allgemeine Schul- und Hausordnung:

[Hausordnung](#)

Besondere Regelungen für die Berufsschulklassen:

- Können Sie aus gesundheitlichen Gründen die Schule nicht besuchen, müssen vor Unterrichtsbeginn die Schule sowie der Betrieb telefonisch benachrichtigt werden.
- Spätestens bis zum dritten Fehltag um 17:00 Uhr muss der Schule eine Krankmeldung vorgelegt werden, sonst gilt der gesamte Zeitraum als unentschuldigtes Fehlen.
- Eine Befreiung vom Unterricht ist in Ausnahmefällen auf schriftlichen Antrag im Voraus möglich.
- Eine Beurlaubung aus betrieblichen Gründen ist ebenfalls schriftlich, im Voraus vom Betrieb zu beantragen
- Jede Verspätung/ Fehlzeit wird im digitalen Tagebuch festgehalten und am Blockende dem Betrieb schriftlich mitgeteilt.
- Achtung bei unterrichtsfreien Brückentagen: klären Sie mit Ihrem Verantwortlichen im Betrieb ab, ob Sie an diesem Tag im Betrieb arbeiten.
- Bei unangemessenem schulischem Verhalten können Sie zum Arbeiten in den Betrieb geschickt werden.
- Eine Abmeldung vom Religionsunterricht ist nicht möglich.

Die Unterrichtsfächer

Allgemeinbildender Bereich:

- Religionslehre
- Deutsch
- Gemeinschaftskunde
- Wirtschaftskompetenz

Fachlicher Bereich:

- Lernfeld 1
Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren
- Lernfeld 2
Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
- Lernfeld 3
In der Küche arbeiten
- Lernfeld 4
Das Restaurant vorbereiten und pflegen
- Lernfeld 5
Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen

Fachstufe

Im Anschluss an die Grundstufe werden das 2. und 3. Ausbildungsjahr an den Landesberufsschulen für Hotel- und Gaststättenberufe absolviert. Der Ausbildungsbetrieb meldet Sie an der zuständigen Landesberufsschule an:

Die für den Landkreis Böblingen zuständige Landesberufsschule:

Johann-Georg-Doertenbach-Schule

Oberriedter Straße 10
75365 Calw
Tel.: 07051 / 965-123
Fax: 07051 / 965-290
kontakt@jgds-calw.de
<http://www.jgds-calw.de>

In Ausnahmefällen

Paul-Kerschensteiner-Schule

In den Gassenäckern 10
73337 Bad Überkingen
Tel.: 07331/9536-0
Fax: 07331 9536-200
pks@landesberufsschule.de
<http://www.landesberufsschule.de>



3. Der Ausbildungsbetrieb

Ihr Ausbildungsbetrieb übernimmt die praktische Ausbildung und ist für die Vermittlung der betrieblichen Inhalte im jeweiligen Ausbildungsberuf verantwortlich.

Grundlage für die Ausbildungsinhalte ist der für den Ausbildungsberuf gültige Ausbildungsrahmenplan, in dem die sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildung geregelt ist.

Die für Ihren Ausbildungsberuf gültigen betrieblichen Inhalte haben Sie von Ihrem Ausbildungsbetrieb mit dem Ausbildungsvertrag erhalten. Sie können den Ausbildungsrahmenplan unter [BIBB / Berufe im Gastgewerbe](#) einsehen und herunterladen.

Ihr Ausbildungsbetrieb hat einen für Sie verantwortlichen Ausbilder benannt, der auch in Ihrem Berufsausbildungsvertrag aufgeführt ist. Diese Person soll Sie während Ihrer gesamten Ausbildung begleiten, die Ausbildung planen und steuern und Ihnen bei Fragen zur Verfügung stehen.

4. Der Ausbildungsnachweis (Berichtsheft)

Im Berufsbildungsgesetz ist vorgeschrieben, dass Auszubildende einen Ausbildungsnachweis (Berichtsheft) führen müssen. Dazu ist Ihnen während der Ausbildungszeit Gelegenheit zu geben. Der Ausbildende (beziehungsweise Ausbilder) hat den Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen.

Die ordnungsgemäß geführten Ausbildungsnachweise (Berichtsheft) sind gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 2 BBiG Zulassungsvoraussetzung zur Abschlussprüfung. Im Rahmen der Prüfungsanmeldung muss vom/von der Auszubildenden und vom Ausbilder/von der Ausbilderin per Unterschrift bestätigt werden, dass die Ausbildungsnachweise ordnungsgemäß geführt und kontrolliert worden sind. In bestimmten Fällen kann der Prüfungsausschuss oder die zuständigen IHK-Ausbildungsberater/-innen Einsicht in die Ausbildungsnachweise verlangen, um über die Zulassung entscheiden zu können. Dies kann z. B. der Fall sein, wenn umfangreiche Fehlzeiten während der Ausbildung entstanden sind. Dann muss im Einzelfall nachgewiesen werden, dass das Ausbildungsziel erreicht worden ist. Dokumentieren Sie hierzu ausführlich die vermittelten Inhalte und Unterweisungen.

Nutzen Sie dazu das digitale Berichtsheft.

[Berichtsheft digital - IHK Region Stuttgart](#)

5. Die Prüfungen

Zwischenprüfung in den 2-jährigen Berufen

Im 3. Ausbildungshalbjahr findet die Zwischenprüfung statt.

Die Einladung zur Zwischenprüfung erhalten Sie von der IHK über Ihren Ausbildungsbetrieb. Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die Ausbildungsinhalte der ersten 12 Monate Ihrer Ausbildung sowie den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden fachlichen Inhalten.

Das Ergebnis der Zwischenprüfung fließt nicht in das Endergebnis der Abschlussprüfung ein.

Gestreckte Abschlussprüfung in den 3-jährigen Berufen

Es handelt sich um eine Abschlussprüfung in „zwei zeitlich auseinanderfallenden Teilen“. „Teil I“ findet im 4. Ausbildungshalbjahr statt. Das endgültige Prüfungsergebnis wird erst nach Beendigung von „Teil II“ festgestellt. Über die in „Teil I“ erbrachten Leistungen erhalten Sie eine Ergebnismitteilung. Die „Teil I -Prüfung“ kann für sich genommen nicht „bestanden“ oder „nicht bestanden“ werden. Erzielte Leistungen bleiben bestehen und zählen zur Endnote. Die bisherige Zwischenprüfung entfällt.

Abschlussprüfung Teil I und Teil II

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen,

- wer an der Zwischenprüfung / Teil I Prüfung teilgenommen,
- seine Ausbildungszeit absolviert (keine wesentlichen Fehlzeiten) und
- das Berichtsheft vollständig geführt hat.

Die Ausbildungsordnung für jeden einzelnen Ausbildungsberuf schreibt vor, wie sich die Abschlussprüfung im schriftlichen und praktischen Teil zusammensetzt, wie die einzelnen Prüfungsteile gewichtet werden und wann die Prüfung bestanden ist.

Hinweise dazu finden Sie unter folgendem Link:

[BIBB / Berufe im Gastgewerbe](#)

6. Die Industrie- und Handelskammer IHK

Die Industrie- und Handelskammer ist im Rahmen der Ausbildung für folgende Bereiche zuständig:

- Beratung der Ausbildungsbetriebe und ihrer Ausbilder
- Beratung der Auszubildenden
- Überwachung der Ausbildung
- Betreuung der Ausbildung
 - Eintrag des Vertrags
 - Abnahme der Zwischenprüfung
 - Organisation und Durchführung der Abschlussprüfung Teil I und Teil II

Bei Fragen und Probleme bezüglich Ihrer Ausbildung, können Sie sich an die für Sie zuständige Ausbildungsberaterin wenden. Eine Beratung erfolgt, soweit von Ihnen gewünscht, immer vertraulich.

IHK-Bezirksskammer Böblingen

Steinbeisstr. 11
71034 Böblingen

Ansprechpartnerinnen:

Iris Nonnenmann
07031-6201-8232
iris.nonnenmann@stuttgart.ihk.de

Bei Fragen rund um die Abschlussprüfung

Nicole Huber
07031-6201-8242
nicole.huber@stuttgart.ihk.de



7. Unterstützung und Hilfestellungen

Assistierte Ausbildung (AsA)

Auszubildende mit

- Lernschwierigkeiten und schlechten Noten,
- Prüfungsangst oder
- Sprachproblemen

haben die Möglichkeit, während der Berufsausbildung Stütz- und Förderunterricht zu erhalten.

Ansprechpartner:

Deutsche Angestellten-Akademie
DAA Böblingen
Wolf-Hirth-Straße 10
71034 Böblingen
Rebecca Castoro, Tel.: 07031-43673-28

Rebecca.castoro@daa.de

[DAA Böblingen | Assistierte Ausbildung AsAflex \(daa-boeblingen.de\)](http://daa-boeblingen.de)

Verhinderung von Ausbildungsabbrüchen (VerA)

Auszubildende mit Problemen in der Ausbildung:

z. B. bei

- Lernschwierigkeiten,
- Prüfungsangst,
- unzureichenden Deutschkenntnissen,
- Problemen im Betrieb,
- Persönlichen Problemen,
- Stress in der Familie

werden von einem persönlichen Coach (Profis im Ruhestand) während der Ausbildung begleitet und fit für Schule und Betrieb gemacht.

Kontakt:

Initiative VerA beim Senior Experten Service
Buschstr. 2
53113 Bonn

Tel.: 0228-2609040

vera@ses-bonn.de, www.vera.ses-bonn.de

Erfolgreich ausgebildet – Ausbildungsqualität sichern Unterstützung bei Problemen in der Ausbildung

Individuelle und vertrauliche Unterstützung und Beratung bei:

- Konflikten mit Ausbilderin oder Ausbilder
- Wunsch nach Berufswechsel
- schlechten Leistungen in Betrieb oder Berufsschule
- Koordination zielgerichteter Hilfen, um einen Ausbildungsabbruch zu vermeiden

Ansprechpartner:

IHK Region Stuttgart
Ausbildungsbegleiterinnen
Telefon: 0711 2005 – 1139
erfolgreich-ausgebildet@stuttgart.ihk.de

8. Öffentlicher Nahverkehr

Deutschlandticket JugendBW:

- für Berufsschüler und Auszubildende
- Kosten: 39,42 / Monat
- Nicht übertragbar
- Deutschlandweite Gültigkeit in allen Nahverkehrszügen und öffentlichen Verkehrsverbünden
- Mindestlaufzeit 12 Monate
[Deutsche Bahn, Deutschlandticket](#)

9. Abschlussfeier am Ende der Ausbildung

Wenn Sie Ihre Abschlussprüfung bestanden haben, können Sie sich auf die Abschlussfeier für die Prüfungsabsolventen in den Gastronomieberufen freuen. Diese findet immer am letzten Mittwoch vor den Sommerferien statt.

Bitte vormerken!!!

