

## Auf einen Blick

Beginn	September
Dauer	3 Jahre in Vollzeit
Gebühren	schulgeldfrei ausgenommen Fachbücher, Berufskleidung, Ausbildungsmaterialien, Studienfahrten, Exkursionen und Prüfungen für Zusatz- qualifikationen
Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Mittlerer Schulabschluss mit einem Notendurchschnitt von mindestens 3,5 in den Fächern Deutsch, Englisch und Mathematik oder</li><li>▶ die Erlaubnis zum Vorrücken in die Jahrgangsstufe 11 des Gymnasiums (Oberstufenreife)</li><li>▶ Nachweis über die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz</li></ul>
Bewerbung	jederzeit möglich

Weitere Informationen unter  
[www.hotelfachschule-pegnitz.de](http://www.hotelfachschule-pegnitz.de)



Facebook: Hotel-und-Berufsfachschule-Pegnitz  
Instagram: hotelfachschule\_peg

## Die Berufsfachschule für Hotel- und Tourismusmanagement

Seit 30 Jahren bilden die Fachschulen Pegnitz erfolgreich Führungsnachwuchskräfte für die Hotelbranche und die Gastronomie aus. Ab September 2020 gibt es den neuen berufsqualifizierenden Ausbildungszweig mit

- ▶ Abschluss als Staatlich geprüfte/r Assistentin/Assistent für Hotel- und Tourismusmanagement
- ▶ Erwerb der Fachhochschulreife
- ▶ 20 Wochen Betriebspraktikum
- ▶ Erasmus+ Auslandsaufenthalten
- ▶ umfangreichen Zusatzqualifikationen
- ▶ Duales Studium für Studienberechtigte
- ▶ TopUp-Studium für die Absolventen



## Berufsfachschule für Hotel- und Tourismusmanagement

des Landkreises Bayreuth in Pegnitz  
StD Christian Länger, Dipl.-Hdl. (Univ.)  
Pfarrer-Dr.-Vogl-Straße 35 · 91257 Pegnitz  
Tel.: 09241 48 88-0 · Fax: 09241 48 88-88  
info@hotelfachschule-pegnitz.de  
[www.hotelfachschule-pegnitz.de](http://www.hotelfachschule-pegnitz.de)



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

## Staatlich geprüfte/r Assistent/in für Hotel- und Tourismus- management

Berufsfachschule für Hotel-  
und Tourismusmanagement des  
Landkreises Bayreuth in Pegnitz

## Ausbildung und Fachhochschulreife in 3 Jahren

Die Berufsfachschule für Hotel- und Tourismusmanagement Pegnitz bietet Ihnen den allgemeinbildenden Unterricht zum Erwerb der Fachhochschulreife und eine abwechslungsreiche, praxisnahe Ausbildung mit einem Betriebspraktikum in jedem Schuljahr. Die Absolventen können entweder sofort den Beruf in der Hotel- und Tourismusbranche aufnehmen oder mit der Fachhochschulreife das erworbene Wissen in einem Studium vertiefen.

Schülerinnen und Schüler mit einer Studienberechtigung können von Beginn an ein Duales Studium Hotel- und Tourismusmanagement aufnehmen.

## Schulgeldfreie Berufsbildung

Die Ausbildung an der Berufsfachschule ist schulgeldfrei.

Der Besuch und das empfohlene Auslandspraktikum sind förderungsfähig nach dem BAföG.

Die Gesamtkosten für Fachbücher, Berufskleidung und Ausbildungsmaterialien betragen ca. 700 €.

## Voraussetzung

für die Aufnahme ist der mittlere Schulabschluss mit einem Notendurchschnitt von mindestens 3,5 in den Fächern Deutsch, Englisch und Mathematik oder die Erlaubnis zum Vorrücken in die Jahrgangsstufe 11 des Gymnasiums (Oberstufenreife).

Zusätzlich ist der Nachweis über die Belehrung nach § 43 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) erforderlich.

## Studentafel

Pflichtfächer	Wochenstunden		
	1. Jahr 34 Wo.	2. Jahr 33 Wo.	3. Jahr 33 Wo.
Deutsch <sup>1</sup>	3	3	3
Englisch <sup>1</sup>	2	3	3
Mathematik <sup>1</sup>	3	3	3
Naturwissenschaftliche Grundlagen	2	-	-
Sozialkunde <sup>2</sup>	2	1	1
Spanisch	3	3	2
Zwischensumme	15	13	12
Volkswirtschaftslehre	2	-	-
Managementprozesse <sup>3</sup>	2	3	3
Marktnahe Geschäftsprozesse	3	2	1
Rechnungswesen <sup>3</sup>	4	4	3
Rechtswesen	2	2	2
Tourismusmarketing <sup>3</sup>	3	4	3
Tourismusprozesse	-	2	2
Fachpraxis der Hotellerie und Gastronomie <sup>4</sup>	4	4	4
Veranstaltungswesen	-	2	1
Zwischensumme	20	23	19

Wahlpflichtfächer	1. Jahr 34 Wo.			2. Jahr 33 Wo.			3. Jahr 33 Wo.		
	3. Fremdsprache								
Sportmanagement									
Gesundheitsmanagement									
Kulturmanagement									
Destinationskunde									
Zwischensumme	2	1	1						
Summe	37	37	32						
Betriebspraktikum (Wochen)	6	7	7						

<sup>1</sup> In diesem Fach ist die schriftliche Ergänzungsprüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife abzulegen.

<sup>2</sup> Das Fach ist die Ergänzungsprüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife einzubringen.

<sup>3</sup> In diesem Fach findet eine schriftliche Abschlussprüfung statt.

<sup>4</sup> In diesem Fach findet die praktische Abschlussprüfung statt.

## Qualifikationen

### Inhalte der Ausbildung

- ▶ Breite kaufmännische Bildung
- ▶ Fachpraxis der Hotellerie und Gastronomie
- ▶ Mehrere Fremdsprachen
- ▶ Tourismusspezifisches Fachwissen
- ▶ Fundierte Allgemeinbildung
- ▶ Soziale und interkulturelle Kompetenzen, Teamfähigkeit

### Zusatzqualifikationen

- ▶ Zertifikat English for Business (LCCI)
- ▶ Erwerb der Ausbildereignungsprüfung (IHK)
- ▶ Qualitäts-Coach (Service-Qualität Deutschland)
- ▶ Auslandsaufenthalte im Rahmen der Ausbildung (Erasmus+ gefördert)

## Perspektiven

Diese Ausbildung verschafft Ihnen vielseitige Berufschancen und Karrieremöglichkeiten in einem breiten Berufsfeld wie z. B.

- ▶ im Hotel  
Assistenz der Geschäftsleitung, Rezeption, Marketing, Angebotserstellung, Controlling
- ▶ in der Tourismusbranche  
Präsentation der Urlaubsregion, Planung und Gestaltung des Angebots, Organisation von Veranstaltungen, Gästebetreuung
- ▶ in der Eventagentur  
Planung, Durchführung und Vermarktung von Events
- ▶ im eigenen Unternehmen und und und ...

## Studium

### Ausbildungsbegleitendes Duales Studium

Berufsfachschüler mit Studienberechtigung können in Kooperation mit Hochschulen ein ausbildungsbegleitendes Duales Präsenz- oder Fernstudium aufnehmen.

### TopUp-Studium Hotelmanagement

Für die erfolgreichen Absolventen der Berufsfachschule haben wir Anrechnungen auf ein zeitlich verkürztes TopUp-Studium Hotelmanagement vereinbart.