HOFA BERLIN HOTELFACHSCHULE

STAATLICHE WIRTSCHAFTSFACHSCHULE
UND BILDUNGSZENTRUM
FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

OSZ GASTGEWERBE
BRILLAT-SAVARIN-SCHULE

DER KICKSTART FÜR IHRE KARRIERE IM GASTGEWERBE

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

die Wege, auf denen Sie zu dem Beruf Ihrer Wahl gelangen können, sind heute so vielfältig wie nie. Als junger Mensch steht Ihnen die ganze Welt offen – Sie müssen nur wissen, was Sie wollen und sich an dem richtigen Bildungsinstitut anmelden. Wenn Sie eine Karriere im Gastgewerbe, im Tourismus oder im Bereich Eventmanagement anstreben und sich mit der Praxis wohler fühlen als im Irrgarten theoretischer Studieninhalte, sind Sie bei uns an der richtigen Adresse!

Wir, das sind das Oberstufenzentrum (OSZ) Gastgewerbe (Brillat-Savarin-Schule) und die Staatliche Wirtschaftsfachschule und Bildungszentrum für Hotellerie und Gastronomie (HOFA) – zwei unabhängige Bildungseinrichtungen in Berlin, die eine enge Zusammenarbeit pflegen und die jungen Menschen mit großen Plänen aufbauend auf ihre individuelle Vorbildung zu aussichtsreichen Perspektiven verhelfen. Wir bieten sowohl Berufsvorbereitung, duale Ausbildung als auch Weiterbildungsangebote für Menschen mit und ohne Berufserfahrung an. Mit starkem Praxisbezug und einer optimalen Verknüpfung von Lebens- und Berufserfahrung ist eine Aus- und Weiterbildung am OSZ Gastgewerbe und an der HOFA eine ausgezeichnete Alternative zum Studium – wenn Sie uns fragen, sogar der „bessere Bachelor“.

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen einen Ausblick geben, was Sie mit einer Aus- oder Weiterbildung an unseren Schulen erreichen können und welche spannenden Chancen sich Ihnen in den jeweiligen Berufsfeldern bieten. Klettern Sie mit uns auf die Karriereleiter – Ihr Traumjob ist zum Greifen nah!

Herzlichst, Ihr/Ihre

Jürgen Dietrich,	Kathrin Kamprath,	Christiane Schöner,	Michael Gotthardt,
Schulleiter	stellv. Schulleiterin	Schulleiterin	stellv. Schulleiter
OSZ Gastgewerbe	HOFA Berlin	HOFA Berlin	OSZ Gastgewerbe

AUS- UND WEITERBILDUNG IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE (BERLIN)

Einstiegsmöglichkeiten in Fach- und Führungspositionen im mittleren und gehobenen Management in der Hotellerie und Gastronomie oder vergleichbaren Branchen. Eine Spezialisierung in unterschiedlichen Bereichen in Abhängigkeit der Unternehmen ist möglich, z.B. Human Resource Management, Rooms Division Management, E-Commerce, Event Management, Tourismus, Controlling.

STUDIUM

Master, z. B.
Tourismus, BWL, Wirtschaftspädagogik…
(2 – 2,5 Jahre: Vollzeit-, berufsbegleitendes oder Duales Studium)

Bachelor, z. B.
Tourismus, BWL, Wirtschaftspädagogik…
(1,5 – 4 Jahre: Vollzeit-, berufsbegleitendes oder Duales Studium), je nach Anrechnung vorhergehender Aus- und Weiterbildungszeit

WEITERBILDUNG BERUFLICH

Hotelfachschule
Staatl. geprüfte/r Betriebswirt/in Fachrichtung Hotellerie und Gastronomie (z. Zt. 2 Jahre – Vollzeit), in Planung auch: Tourismus und Eventmanagement; + ggf. Fachhochschulreife, sowie Ausbildereignungsschein u. v. m.

zur Zeit mindestens einjährige Tätigkeit in der Branche

WEITERBILDUNG ALLGEMEIN

Berufsoberschule (BOS)
Erwerb der allg. Hochschulreife
(2 Jahre – Vollzeit)

Fachoberschule (FOS)
Erwerb der Fachhochschulreife
(1 Jahr – Vollzeit)

BERUFSAUSBILDUNG

Duale Berufsausbildung, z. B.

- Köchin/ Koch (3 Jahre)
- Hotelkauffrau/-mann (3 Jahre)
- Fachfrau/-mann für Systemgastronomie (3 Jahre)
- Hotelfachfrau/-mann (3 Jahre)
- Restaurantfachfrau/-mann (3 Jahre)
- Fachkraft im Gastgewerbe (2 Jahre) *
- Tourismuskauffrau/ -mann (3 Jahre)
- Veranstaltungskauffrau/-mann (3 Jahre)

Berufl. Gymnasium

Allg. Hochschulreife in 3 Jahren mit Bezug zum Bereich Ernährung

* Mit einem zusätzlichen dritten Ausbildungsjahr können Fachkräfte im Gastgewerbe die Berufsabschlüsse Restaurantfachfrau/-mann, Hotelfachfrau/-mann, Fachfrau/-mann für Systemgastronomie oder Hotelkauffrau/-mann erreichen.

BERUFSAUSBILDUNGSVORBEREITUNG

Berufsfachschule / Integr. Berufsausbildungsvorbereitung (IBA)

Berufsvorbereitendes schulisches Jahr mit Praxisphasen;
+ ggf. mittlerer Schulabschluss

ALLGEMEINBILDENDE SCHULEN: z. B.

- Gemeinschaftsschule
- Integrierte Sekundarschule (ISS)
- Gymnasium

Unser Namensgeber

Das OSZ ist nach Jean Anthèlme Brillat-Savarin benannt – einem Juristen, der als Denker, Genießer und geistreicher Verfechter der feinen Lebensart galt.

Sein Buch „Physiologie des Geschmacks“ steht in dem Ruf, die „Grundlage für die Nahrungsmittelwissenschaft“ zu sein. Ein Buch, das sich aufgrund der humorvollen Schreibweise und der verblüffenden Kernsprüche heute noch als Lektüre lohnt.

KOMPETENT, SCHÜLERORIENTIERT, WELTOFFEN: DAS OSZ GASTGEWERBE

Die 1999 gegründete Brillat-Savarin-Schule / OSZ Gastgewerbe ist die größte gastgewerbliche Schule Deutschlands. Angefangen von der Berufsausbildungsvorbereitung über die berufliche Erstausbildung bis zur beruflichen Weiterbildung (Abitur) bilden wir in allen relevanten Bereichen des Gastgewerbes aus. Dabei liegt der Schwerpunkt auf der beruflichen Erstausbildung inkl. des Berufsabiturs.

Zur Zeit zählt das OSZ Gastgewerbe etwa 5.500 Schülerinnen und Schüler. Damit Sie bei uns die optimalen Bedingungen finden, um Ihre individuellen Chancen bestmöglich nutzen zu können, arbeitet ein Team aus Lehrkräften, Referendaren, Mitarbeiter/innen der Verwaltung, einer Küchencrew mit Küchenmeister, einer Sozialarbeiterin, einer Laborantin und zwei Hausmeistern Hand in Hand zusammen.

Getreu unseres Mottos „kompetent, schülerorientiert, weltoffen“ sehen wir es als unseren Auftrag, unsere Schülerinnen und Schüler nach ihren Möglichkeiten zu fördern und ihnen alles zu vermitteln, was sie für ihre berufliche und persönliche Entwicklung brauchen – Fach-, Methoden- und Sozialkompetenz, die tragenden Prinzipien des Gastgewerbes und die Motivation, über den Tellerrand zu blicken, um sich für andere Menschen und Kulturen zu öffnen. Mit Projekten mit ausländischen Partnerschulen und Exkursionen ins Ausland leisten wir dazu einen wichtigen Beitrag.

OSZ GASTGEWERBE
BRILLAT-SAVARIN-SCHULE

Ausbildung mit Qualität

AUSBILDUNG MIT QUALITÄT (AMQ)

Es gibt viele Zertifizierungen für Hotels – diese ist besonders, weil DU ein Teil davon sein, DU mitbestimmen kannst und so zur Attraktivität der gesamten Branche beiträgst.

Bei AmQ geht es darum, die Ausbildungsqualität in den Betrieben unter die Lupe zu nehmen. Azubis geben ihren Ausbildungsbetrieben Feedback. Was könnte besser laufen, so dass sich alle wohl bei der Arbeit fühlen und Spaß dabei haben? Das ist Wertschätzung und stärkt den Teamgedanken.

Aktuell sind 156 Betriebe in Deutschland an AmQ beteiligt, die sich im Sinne ihrer Azubis dazu verpflichten, eine optimale Einarbeitungszeit zu gewährleisten, eine Bezugsperson für Fragen und Probleme an die Seite zu stellen, eine faire, tolerante und respektvolle Arbeitsatmosphäre zu garantieren, regelmäßig Feedback zu geben, in Projekten und Wettbewerben zu fördern und so die Karriereplanung zu unterstützen.
Der Hotel- und Gaststättenverband Berlin e. V. (DEHOGA Berlin) ist Initiator und Organisator von AmQ. Aktuell dürfen sich 5 Berliner Vorzeigebetriebe über die Auszeichnung „High 5“ freuen, die ihnen aufgrund der positiven Bewertungen ihrer Azubis verliehen wurde.

Wenn DU Ausschau hältst nach einem Ausbildungsplatz in der Hotellerie, dann achte auf dieses Logo.
www.ausbildung-mit-qualitaet.de

WARUM HOFA? DARUM!

- Sprungbrett für eine Position im mittleren und gehobenen Management oder für eine Unternehmertätigkeit
- Schulgeldfreie Alternative zu einer privaten Bildungseinrichtung
- National und international anerkannter Abschluss als Staatl. geprüfte/r Betriebswirt/in (DQR/EQF 6)
- Vollzeitform: 4 Semester, zukünftig auch als berufsbegleitendes Studium möglich
- Erweiterung der beruflichen, fachlichen und persönlichen Qualifikationen/Kompetenzen
- ermöglicht Fachrichtungs-/Branchenwechsel
- Erlangen der Studierfähigkeit durch den Erwerb der Fachhochschulreife (FHR)
- Ausbildereignung als weiteres Zertifikat

KOMPETENT. BRANCHENORIENTIERT. LEBENSNAH. PARTNERSCHAFTLICH. DIE HOFA BERLIN

Die Hotelfachschule (HOFA) ist ein kleines und zugleich feines Bildungszentrum mitten im Herzen Berlins. Mit der einjährigen Berufsfachschule und den Willkommensklassen bietet sie jungen Menschen die Chance, sich praxisnah auf eine Berufsausbildung im Bereich Hotellerie und Gastronomie vorzubereiten. Außerdem macht sich die HOFA für interessante Weiterbildungsmöglichkeiten in Form von Seminaren „Von der Praxis für die Praxis“ stark, in Kooperation mit der Wirtschaft und befreundeten Bildungseinrichtungen.

Was die HOFA Berlin aber vor allem ist: Die erste Adresse für diejenigen, die mit einer Weiterbildung zur/zum Staatlich geprüfte/n Betriebswirt/in auf der Karriereleiter vorankommen wollen!

Seit 1963 werden hier berufserfahrene engagierte Fachkräfte aus der Hotellerie und Gastronomie oder aus vergleichbaren Branchen auf eine erfolgreiche Selbstständigkeit und Positionen im mittleren und gehobenen Management vorbereitet. Unser Anspruch ist es, mit viel Motivation und Engagement zukünftigen Führungskräften das attraktivste Angebot in der vielfältigen Welt der beruflichen Weiterbildung zu bieten. Die angestrebte Erweiterung um die Fachrichtungen Tourismus und Eventmanagement vergrößert so zum Beispiel ihre persönlichen und beruflichen Karrierechancen. Der im Leitbild der Hotelfachschule hervorgehobene partnerschaftliche Umgang von Lehrenden und Studierenden ist täglich gelebte Praxis.

HOFA BERLIN HOTELFACHSCHULE
STAATLICHE WIRTSCHAFTSFACHSCHULE
UND BILDUNGSZENTRUM
FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Sebastian Buchholz
Accounting Supervisor im Hilton Berlin,
HOFA-Absolvent 2017 (152)

„Meine ersten Erfahrungen in der Hotellerie konnte ich bereits mit 16 Jahren sammeln. Die Duale Ausbildung zum Hotelfachmann im damaligen Alsterhof Berlin sowie der Besuch des OSZ Gastgewerbe in Berlin-Weißensee waren der perfekte Start in das Berufsleben. Nach verschiedenen Stationen im In- und Ausland war ich zuletzt als Front Office Manager im Hotel Saratz in Pontresina-St.Moritz tätig. Trotz der umfassenden Praxiserfahrungen benötigte ich noch die theoretischen Grundlagen, um meine Kenntnisse zu vollenden. Die Hotelfachschule Berlin war der konsequente Schritt meiner Karriere. Ich wollte mich selber weiterentwickeln und übernahm zusätzlich Verantwortung als Schulsprecher.

Nach den 2 Jahren wusste ich, es war die richtige Entscheidung! Kein Schulgeld, eine interessante Studienarbeit mit einem namhaften Hotel und viele neue Freundschaften haben mich überzeugt. Durch den Fachschulbesuch hatte ich die Möglichkeit als Accounting Supervisor im angesehenen Hilton Berlin zu beginnen. Heute bin ich in meinem Traumjob angekommen und als Ausbilder für die Zukunft der Branche mitverantwortlich.“

„KARRIERE BEI ROBINSON? NATÜRLICH! ALLES IST MÖGLICH!“

... ROBINSON bietet exzellente Leadership-Programme an. So schafft man es mit der nötigen Portion Engagement vom Restaurantfachmann zum Deputy General Manager“,

sagt Mathias Schlosser, Absolvent und Gastdozent des OSZ Gastgewerbe und heute Deputy General Manager ROBINSON Club Esquinzo Playa.

LEHRKRÄFTE UND UNTERRICHT | HOFA BERLIN

Das Ziel unserer kompetenten und praxiserfahrenen Lehrer/innen und Gastdozent/innen ist es, einen abwechslungsreichen, branchenorientierten und lebensnahen Unterricht zu gestalten. Dabei stellen wir gleichermaßen die fachliche Weiterbildung und die persönliche Weiterentwicklung unserer Schüler/innen und Studierenden in den Mittelpunkt unserer Arbeit.

Darüber hinaus ist es uns wichtig, ein offenes Ohr für die individuellen Anliegen unserer Schüler/innen und Studierenden zu haben. Und wir wollen, dass es Spaß macht von- und miteinander zu lernen. Denn wer sich wohlfühlt, kann das Beste aus sich herausholen! Unsere Studierenden fördern wir darin, sich zu erfolgreichen Führungskräften zu entwickeln. Dazu gehört ein Unterricht, der den Schwerpunkt auf Handlungskompetenz legt und neben breit gefächertem solidem Fachwissen vielfältige Lern- und Arbeitstechniken vermittelt. Führungs- und Persönlichkeitskompetenzen wie Selbstständigkeit, Kreativität, Kritikfähigkeit und Teamkompetenz werden vor allem in anspruchsvollen Projekten und bundesweiten Wettbewerben sowie in der Studienarbeit gefordert und gefördert!

Das Lernen findet bewusst im Klassenverband und auch in Kleingruppen statt, um das Miteinander und den Zusammenhalt der Studierenden innerhalb und außerhalb der Schule im Sinne entstehender Freundschaften und Netzwerke zu fördern. Ein breites Angebot von Wahlpflichtfächern, Zusatzangeboten und Auslandspraktika ermöglicht es den Studierenden selbst Schwerpunkte zu setzen. So können sie ihren Karriereweg zur/m Staatlich geprüfte/n Betriebswirt/in, zu Einstiegspositionen im mittleren und gehobenem Management oder zur eigenen Unternehmertätigkeit individuell gestalten.

Jenny Lubahn
Studierende an der HOFA (Klasse 171)

„Nach meinem mittleren Schulabschluss bewarb ich mich für eine Ausbildung zur Restaurantfachfrau und konnte ein Vorstellungsgespräch im Maritim Hotel Berlin ergattern. Das Gespräch lief gut, allerdings stand mein noch junges Alter dem Einsatz im Schichtsystem im Weg. Man schlug mir vor, die einjährige Berufsfachschule der Hotelfachschule zu besuchen – eine Möglichkeit, die ich noch nicht kannte. Ich war eine der ersten Schülerinnen des neuen Bildungsganges an der HOFA und konnte in dem Jahr eine Menge lernen – vom Kochen einer schmackhaften Consommé bis hin zum perfekten Servieren. Nachdem ich die Schule erfolgreich absolviert hatte, stand meiner Ausbildung zur Restaurantfachfrau im Maritim Hotel Berlin nichts mehr im Wege – und dank der Anrechnungsmöglichkeiten konnte ich sogar verkürzen. Nach erfolgreichem Abschluss der betrieblichen Ausbildung wurde ich vom Maritim Hotel Berlin übernommen und arbeitete zwei Jahre im Bankettservice. Dort sammelte ich viele tolle Erfahrungen, sehnte mich aber dennoch nach mehr. Ich bewarb mich erneut an der Hotelfachschule Berlin. Jetzt hole ich mein Fachabitur nach, mache einen Fachschulabschluss als „Staatlich geprüfte Betriebswirtin-Fachrichtung Hotellerie und Gastronomie“ sowie einen Ausbilderschein. Mit Hilfe des kompetenten Lehrerteams arbeite ich jeden Tag daran, mein Wissen zu vertiefen. Ich kann die Schule nur empfehlen!“

Nathalie Conrad
HOFA-Absolventin 2017 (Klasse 154)

„Schon direkt nach meiner Ausbildung zur Hotelfachfrau war mir klar, dass ich möglichst schnell in den Managementbereich aufsteigen wollte. Gleichzeitig wollte ich die Welt kennen lernen und ging erst einmal für einige Jahre ins Ausland, um dort als Service Managerin zu arbeiten. Zurück in Deutschland startete ich im Front Office Bereich durch, verspürte aber immer wieder den Drang, mich weiterzubilden. Die hohen Kosten für diverse Weiterbildungen haben mich jedoch abgeschreckt. Nach einem erneuten Job im Ausland, wo ich als VIP Butler für weltbekannte Persönlichkeiten eingesetzt wurde, bekam ich schließlich einen Job als Sales Coordinator in einem 5-Sterne-Hotel. Immer noch auf der Suche nach einer Möglichkeit, voran zu kommen, erfuhr ich von der Staatlichen Hotelfachschule und der Möglichkeit, sich in zwei Jahren kostenfrei zur Betriebswirtin ausbilden zu lassen. Ich bewarb mich, wurde angenommen und wagte den Schritt aus jahrelanger Festanstellung, um in Vollzeit die Schulbank zu drücken. In diesen zwei Jahren hatte ich die Chance mit interessanten Firmen zusammenzuarbeiten, denn in vielen Fächern wie Sales & Marketing, Tourismus oder in Fallstudien arbeitet man aktiv an tollen interessanten Themen mit realen, namhaften Firmen. Der Chef meiner Studienarbeit war es dann, der mir einen Aushilfsjob in der Firma vermittelte, für die ich heute arbeite. Während meiner Zeit an der HOFA ergriff ich jede Chance, den Weg zu gehen, den ich einschlagen wollte. So bin ich heute Marketing Managerin für das 5-Sterne-Hotel ‚The Mandala‘ und das 4-Sterne ‚The Mandala Suites‘. Ich darf mit und für die Großen arbeiten und von ihnen lernen. Das motiviert mich jeden Tag.“

Die Leistungen für NGG-Mitglieder auf einen Blick:

Beratung und Information
Kostenloser Rechtschutz
Mehr mit Tarifvertrag
150 Jahre Kompetenz
Unterstützung bei Streik
Auf dem Laufenden: ngg.aktuell und einigkeit
Freizeit-Unfallversicherung
NGG.Plus: Starke Vorteile für Mitglieder
Starke Betriebsräte
Bildungsangebote
GUV/Fakulta: Berufshaftpflicht und mehr
Mehr Infos: www.ngg.net/vorteile

Du und die NGG

Deine Arbeit. Unsere Stärke.

NGG GEWERKSCHAFT
Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten
Region Berlin-Brandenburg
Gotzkowskystr. 8, 10555 Berlin
Tel. +49 30 39 99 15 0
Fax +49 30 39 99 15 32
region.berlin-brandenburg@ngg.net

NGG. Wir im Gastgewerbe

BERLIN: DIE BESTE STADT FÜR IHRE KARRIERE

Berlin ist hip, jung, multikulti und voller Möglichkeiten, seine Persönlichkeit individuell zu entfalten. In den unterschiedlichsten international angelegten Studien wird die Lebensqualität der Stadt Berlin als überdurchschnittlich bewertet, weshalb auch immer mehr Menschen hier leben und arbeiten wollen. Darüber hinaus zieht unsere Hauptstadt auch zunehmend Menschen an, die als Touristen oder Geschäftsreisende in die Stadt kommen. Im Jahr 2016 empfing Berlin bereits 31,1 Millionen Übernachtungsgäste, außerdem fanden rund 137.500 Veranstaltungen statt. Nach dem Ranking der ICCA (International Congress and Convention Association) gilt Berlin neben Paris und Barcelona als eine der führenden Kongressstädte weltweit.

Diese steigende Zahl der Urlaubs- und auch Geschäftsreisenden fordert auch zukünftig einen hohen Bedarf an qualifizierten Fach- und Führungskräften in den Branchen Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Eventmanagement. Konkreter benennt es eine Studie des DEHOGA zur Neuausrichtung der HOFA. Ihr zufolge wird der diesbezügliche jährliche Personalbedarf in Höhe von 3.500 Fachkräften, 500 Spezialisten, 300 Experten betragen – Tendenz steigend. Dieser Bedarf korrespondiert mit dem Wunsch der Branche nach einem praxisorientierten Abschluss auf erhöhtem Niveau – einem „besseren Bachelor“.

Nadine Kedzierski
HOFA-Absolventin 2017 (151)

„Bruce Lee sagte einmal ‚Man kann dir den Weg weisen, aber gehen musst du ihn selbst'.

Ich finde dieses Zitat sehr passend, wenn ich an meine Schulzeit am OSZ Gastgewerbe und an der Hotelfachschule Berlin zurück denke. Beide Schulen zeigten mir Wege, die ich hätte gehen können. Einige Wege führten in ein Hotel und andere in ein Restaurant. Mein Weg führte mich nach dem OSZ für einige Jahre an die Bar eines Kreuzfahrtschiffes. Doch während der HOFA habe ich erkannt, dass meine wahren Stärken im Verkauf liegen. Jetzt beim DEHOGA Berlin bin ich für die Mitgliederbetreuung zuständig. Meine Hauptaufgabe besteht in der Akquise von Neumitgliedern, das heißt ich telefoniere viel mit Gastronomen und Hoteliers und bringe ihnen den DEHOGA näher. Aber auch schon bestehende Mitglieder werden von mir betreut. Und da nie ein Tag dem anderen gleicht, wird der Weg auch nie langweilig."

Raphaela Höß
HOFA-Absolventin 2013 (111)

„Mein Werdegang verläuft, wie so viele, nicht schnurgerade. Am Anfang stand meine Ausbildung zur Hotelfachfrau im Allgäu. Später arbeitete ich in einigen namhaften Restaurants in München und Berlin – zum Schluss war ich in einem kleinen, unabhängigen Restaurant als stellvertretende Leitung angestellt. Um meine Karriere voranzubringen, wägte ich ab: zwischen einem Trainee-Programm in der Hotellerie und dem Besuch der Hotelfachschule. Ein Studium stand außer Frage, denn ich hatte 1. kein Abitur, 2. fehlte mir an der Uni der Praxisbezug, 3. fühlte ich mich an einer Schule viel besser aufgehoben. Schließlich entschied ich mich 2011 für die HOFA. Ein Schritt, der für mich alles verändert hat. Ich musste zum ersten Mal „nur" mir selbst gerecht werden und bin über meine Grenzen hinausgewachsen. Von zwei Lehrerinnen kam ein „Schubser" in Richtung Studium. Auf die Idee, Lehrerin zu werden, wäre ich mit 16 nach der Realschule nie gekommen – und das ist auch gut so. Ich hätte wohl in meiner persönlichen und fachlichen Entwicklung einiges verpasst, hätte ich direkt studiert. Nach der HOFA und mit meinem Betriebswirt konnte ich mich an einer Hochschule einschreiben, wo ich heute Wirtschaftspädagogik studiere, verbunden mit zwei Praktika am OSZ Gastgewerbe und der HOFA Berlin. Bald folgt das Referendariat.
Jede einzelne Station meines Werdegangs war für mich und meine Entwicklung wichtig und richtig. Die Hotelfachschule kann ein Sprungbrett dafür sein, innerhalb oder außerhalb der Branche Karriere zu machen oder etwas ganz anderes weiter zu machen. Wichtig ist, sich bewusst zu sein, dass man dafür selbst die Verantwortung trägt."

HOTELFACHSCHULE BERLIN — STAATLICHE WIRTSCHAFTSFACHSCHULE UND BILDUNGSZENTRUM FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Staatliche Wirtschaftsfachschule und Bildungszentrum
für Hotellerie und Gastronomie Berlin
Niederwallstr. 6/7
10117 Berlin

Tel.: 030 20613130
Fax: 030 20613131
info@hotelfachschule-berlin.de
www.hotelfachschule-berlin.de

OSZ GASTGEWERBE — BRILLAT-SAVARIN-SCHULE

Oberstufenzentrum Gastgewerbe
Brillat-Savarin-Schule
Buschallee 23 a
13088 Berlin

Tel. 030 914266-0
Fax: 030 914266-220
sekretariat@osz-gastgewerbe.de
www.osz-gastgewerbe.de

JS/DEUTSCHLAND • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 105307 • www.jsdeutschland.de