



„ein Stück Schwarzbrot und ein Krug Wasser
stillen den Hunger eines jeden Menschen;
aber unsere Kultur hat die *g*astronomie
geschaffen.“

Honoré de Balzac (1829)

Ausbildungsberufe in Gastronomie & Hotellerie am OSZ „Johanna Just“, Potsdam, Abteilung I



globales Ausbildungsziel

Vermittlung von theoretischen und praktischen Fähigkeiten in den Berufen der Gastronomie und Hotellerie:

- Küchen-Berufe
- Hotellerie-Berufe
- Systemgastronomie-Berufe
- Service-Berufe



ausbildungsberufe

- Köchin/Koch (3 Ausbildungsjahre)
 - Fachfrau/-mann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (3 Ausbildungsjahre)
 - Hotelfachfrau/-mann (3 Ausbildungsjahre)
 - Fachfrau/-mann für Systemgastronomie (3 Ausbildungsjahre)
-
- Fachkraft Küche (2 Ausbildungsjahre)
 - Fachkraft im Gastgewerbe (2 Ausbildungsjahre)
 - Fachkraft in der Systemgastronomie (2 Ausbildungsjahre)
-
- Fachpraktiker/in Küche (2 Ausbildungsjahre)



Lernfelder - Lehrinhalte kurzgefasst

(Basis; berufsübergreifend; 1. Ausbildungsjahr)

- die eigene Rolle im Betrieb; den Betrieb repräsentieren
- mit Waren wirtschaften
- Arbeitsabläufe in der Küche gestalten
- grundlegende Arbeiten im Service ...
- Hygiene, Arbeits- und Gesundheitsschutz gewährleisten



Lernfelder - Lehrinhalte kurzgefasst

(KÜCHENBERUFE - Spezialisierung; 2./3. Ausbildungsjahr)

- einfache Speisen/Gerichte zubereiten, präsentieren
- Suppen, Soßen, Eintöpfe herstellen
- Sättigungsbeilagen, Getreideprodukte zubereiten
- Fleisch, Wild, Geflügel verarbeiten
- Fisch, Meeresfrüchte verarbeiten
- Süßspeisen, Desserts und Gebäck herstellen
- besondere Speisen zubereiten; Menüs kreieren



Lernfelder - Lehrinhalte kurzgefasst

(SERVICEBERUFE - Spezialisierung; 2./3. Ausbildungsjahr)

- Gäste beraten; Leistungen verkaufen
- Speisen und Getränke servieren
- Veranstaltungen planen, durchführen, nachbereiten
- Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet erfüllen
- Marketing- und verkaufsfördernde Strategien entwerfen



Lernfelder - Lehrinhalte kurzgefasst

(HOTELBERUFE - Spezialisierung; 2./3. Ausbildungsjahr)

- Gasträume herrichten, pflegen
- Empfang und Rezeption gestalten
- Übernachtungsleistungen anbieten
- personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen
- kaufmännische Steuerung und Kontrolle durchführen
- Marketingstrategien entwickeln und umsetzen
- spezielle Leistungen im Hotel anbieten



*a*ussichten, Karrierewege - z.B.:

- sichere Anstellung in (über)regionalen Betrieben
- internationale Karrieremöglichkeiten
- Selbständigkeit; Existenzgründung
- Zusatzqualifizierungen (Meisterprüfungen, Fachwirt-Qualifizierungen, Studium ...)
- Spezialisierungen (Eventmanagement, Diät-Köchin, Sommelier ...)



Besonderheiten des OSZ „Johanna Just“

- professionelle Lernbedingungen, authentische Ausrüstung, Praxisnähe
- engagiert betreute Lerngruppen
- Sprachförderung und Prüfungsvorbereitung
- berufsspezifische Exkursionen
- Sprach- und Arbeitsreise nach Frankreich (Paris)
 - KMK-Fremdsprachenzertifikat
 - Kochmannschaft
 - Teilnahme an Wettbewerben, Meisterschaften



Kontakt Daten

Anschrift: 14467 Potsdam, Berliner Straße 114/115

Telefon: 0331 289-7300

Website: <https://oszj.de>

E-Mail: info@oszj-j.-just.de



Schulleitung: Herr Georgi, Jörg

Abteilungsleitung: Frau Beck, Frauke

Sekretariat: Frau Lehmann, Sina

*J*echte/Einwilligung

Die Präsentation ist mit Apple Keynote erstellt worden.

Die abgebildeten Auszubildenden des OSZ „Johanna Just“ haben der Verwendung ihrer Fotos explizit zugestimmt.

Quelle der Abbildungen:
Archiv OSZ „Johanna Just“, Abt. I

