

Die Fakten auf einen Blick

Dauer der Weiterbildung:
4 Semester (2 Jahre Vollzeit)

Beginn:
Jedes Schuljahr nach den nordrhein-westfälischen Sommerferien

Abschluss :


- Staatlich geprüfte/r Betriebsleiter/in Fachrichtung Hotel und Gaststätten – dem Abschluss des Bachelors gleichgestellt
- Die mit der Teilnahme am Wahlpflichtangebot und dem Abschluss erworbene Fachhochschulreife berechtigt zum Studium an einer Fachhochschule

Mögliche Zusatzqualifikationen:

- Mit dem erfolgreichen Abschluss „Staatlich geprüfte/r Betriebsleiter/in“ bei der **HGS Rheinland** gilt fünf Jahre lang die schriftliche Prüfung des Küchenmeisters/der Küchenmeisterin IHG und des Fachwirtes/der Fachwirtin im Gastgewerbe IHK bei der IHK zu Düsseldorf als bestanden und absolviert
- Vorbereitungskurs zur Ausbildereignungsprüfung (AEVO) und Abschluss in Zusammenarbeit mit der IHK zu Düsseldorf
- Hygienebrief® Zertifikat in Zusammenarbeit mit der delphi-Lebensmittelsicherheit GmbH ■



Kontakt

 Albrecht-Dürer-Schule
Berufskolleg der Stadt Düsseldorf
Fürstenwall 100
40217 Düsseldorf



HGS Rheinland

Fachschule für
Hotellerie, Gaststätten
und Systemgastronomie

Bildungsgangleitung:

Herr Dr. Stephan Lück, OstR
Telefon: 0211 89 973 00
E-Mail: dr.stephan.lueck@schule.duesseldorf.de

Sekretariat:

Frau Monika Söhngen
Telefon: 0211 89 973 04
E-Mail: monika.soehngen@schule.duesseldorf.de

www.hgs-rheinland.de
www.facebook.com/hgs.rheinland



HGS Rheinland

Fachschule für
Hotellerie, Gaststätten
und Systemgastronomie



UNTERNEHMER/IN oder FÜHRUNGSKRAFT
in Hotellerie und Gastronomie



Herausgeber: Verein der Freunde und Förderer gastronomischer
Berufe an der Albrecht-Dürer-Schule Düsseldorf e. V.
Albrecht-Dürer-Schule | Fürstenwall 100 | 40217 Düsseldorf
1. Auflage 2016

www.hgs-rheinland.de

Das Angebot

Die Albrecht-Dürer-Schule, eines der größten Berufskollegs für die Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie Deutschlands, beschreitet mit der **HGS Rheinland** einen besonderen Weg der Weiterbildung.

Die **HGS Rheinland** versteht sich als Förderer von engagierten Menschen, die leitende Funktionen in Hotellerie, Gaststätten, Systemgastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung übernehmen möchten.

Das Angebot richtet sich speziell an gastronomische Fachkräfte aus Hotelbetrieben, Gaststätten, Kantinen und Systemgastronomiebetrieben, die bereits über eine entsprechende Berufsausbildung (z. B. Restaurantfachleute, Koch/Köchin, Hotelkaufleute, Fachleute für Systemgastronomie etc.) sowie mindestens ein Jahr Berufserfahrung verfügen.

Durch die zweijährige schulische Ausbildung zum/zur »Staatlich geprüften Betriebsleiter/in« ist man für die mittlere und gehobene Führungsebene qualifiziert. Ob Selbstständigkeit, Geschäftsführung, F&B-, Qualitäts- oder Personalmanagement, in der **HGS Rheinland** wird man zum »Allrounder« für das Hotel- und Gaststättengewerbe sowie die

Systemgastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung. Der FHR-Abschluss und die zusätzlichen Qualifikationen runden die Weiterbildung sinnvoll ab. ■



Unser
ERFOLGS-
REZEPT

Meinungen



Wulf Hinnerk Vauk

Unternehmensberater in Business-Diplomatie, Buchautor, Kommunikations- und Motivationstrainer, www.vaukbusiness.com

»Ich unterstütze die Studierenden der **HGS Rheinland** unter anderem bei der Implementierung einer umfassenden Wertschätzung in das Management. Mir ist keine Fachschule bekannt, die so zeitgemäß und zukunftsorientiert lehrt!«

David Black

Inhaber »Café Emi und Herr Landmann« in Köln, ehemaliger Studierender, www.facebook.com/CafeEmiundHerrLandmann



»Mir war es immer wichtig auch soziale und ökologische Aspekte bei der Selbstständigkeit nicht aus dem Auge zu verlieren. Die **HGS Rheinland** eröffnete mir Möglichkeiten dies umzusetzen und gleichzeitig wirtschaftlich erfolgreich zu arbeiten.«



Sarah Pech

Managerin »Seehotel Großherzog v. Mecklenburg«, Seeheilbad Boltenhagen, ehemalige Studierende, www.seehotel-boltenhagen.de

»Mein Wissen, das ich in der **HGS Rheinland** erlernt habe, kann ich in meiner Funktion als Managerin nun sehr gut einsetzen, um das »Seehotel« erfolgreich in die Zukunft zu führen.«

Sergej Eisenberg

Inhaber »Hotel Favor«, Düsseldorf, ehemaliger Studierender, www.hotel-favor.de



»Mit dem Abschluss der **HGS Rheinland** habe ich meine Investoren überzeugen können, den lang ersehnten Wunsch vom Luxushotel umzusetzen. Es war nicht einfach, aber jetzt suche ich schon weitere Herausforderungen und ich stelle meine Erfahrungen regelmäßig den jetzigen Studierenden zur Verfügung.«

Julien Altmann

Inhaber des »Julien's bistro.bar« in Erkelenz, ehemaliger Studierender, www.facebook.com/juliensbistro.bar

»Die **HGS Rheinland** hat es mir ermöglicht, meinen Traum von der Selbstständigkeit erfolgreich in die Tat umzusetzen. Ich war erst etwas skeptisch, aber nun weiß ich, dass Erfolg planbar ist!«

Jetzt
einen Platz
reservieren
!!!

Die nächsten Schritte

Sie fühlen sich angesprochen und möchten mehr Informationen zum Ausbildungsangebot erhalten oder sich direkt bewerben?

Auf unserer Website www.hgs-rheinland.de erhalten Sie noch mehr Informationen über diesen spannenden Bildungsweg und die nötigen Bewerbungsformulare zum Herunterladen und Ausfüllen.

Das Team der **HGS Rheinland** freut sich auf Sie! ■