

Herzlich willkommen im Online-Prospekt der Hotelfachschule Hamburg!

Schön, dass Sie sich für unser Studienangebot interessieren. Wir hoffen, dass wir Sie von uns überzeugen können.

Auf den folgenden Seiten werden Sie Alles erfahren, was Sie zu einer gesicherten Entscheidung für die Wahl Ihrer Hotelfachschule wissen müssen (natürlich insbesondere für den Fall, dass Sie sich für Hamburg entscheiden möchten! :-).

Informieren Sie sich zunächst über unsere Philosophie; dann erfahren Sie die genauen Eingangsvoraussetzungen, bekommen einen Überblick über unsere Ziele und unsere Struktur.

Schließlich können Sie sich im Detail über unser Studienangebot in den Zentralfächern und den Schwerpunkten informieren.

Außerdem, ich hoffe Sie verzeihen uns das, werden Sie ein klein wenig Werbung für uns zu lesen bekommen.

Wenn Sie noch Fragen haben, sprechen Sie uns an! Unsere Frau Schmidtchen im Büro ist unter

Tel: 040-42859-3429

für Sie da!

Sie können uns natürlich auch schreiben:

Hotelfachschule Hamburg
Angerstraße 4
22087 Hamburg

Fax: 040-42859-3128

e-Mail: schmidtchen@hotelfachschule-hamburg.de

Wir freuen uns darauf, Ihnen weiterhelfen zu können!

Bei Frau Schmidtchen können Sie auch Ihre Bewerbungsunterlagen anfordern. Sollten Sie dies vorhaben, legen Sie Ihrer Anfrage bitte einen mit € 0,55 frankierten, an Sie adressierten Rückumschlag bei. Sie können sich den Anmeldebogen aber auch durch einen Klick auf Ihre Festplatte (Word-Dokument) herunterladen. Es dauert nur wenige Sekunden!

Zielsetzung der Hotelfachschule Hamburg

Unser Ziel ist es, Sie praxisnah und zukunftsweisend zum Führungskräftenachwuchs des Gastgewerbes fortzubilden.

"Praxisnah" bedeutet für uns, dass wir nicht in wissenschaftlicher Abgehobenheit schweben, sondern in ständigem Kontakt mit der Praxis, an der Praxis und für die Praxis ausbilden.

"Zukunftsweisend" steht dafür, dass wir nicht nur die aktuellen Gegebenheiten berücksichtigen, sondern auch nach Trends und Entwicklungen ausschauen, die auf uns zu kommen werden.



Wenn es Ihr Ziel ist, erfolgreich im Gastgewerbe Verantwortung zu übernehmen, sei es im Management eines Hotels oder Restaurants, in der Systemgastronomie oder bei Caterern, als Selbständiger oder in der Zulieferindustrie, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir helfen Ihnen, das Rüstzeug für kaufmännische Führungstätigkeiten zu erlangen, damit Sie Ihr Ziel baldmöglichst erreichen - und damit die Branche auf hochqualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zurückgreifen kann!

Eine wesentliche Erfolgsvoraussetzung bringen Sie ja schon mit: Ihre Berufserfahrung! Wenn Sie die mit den kaufmännischen, technologischen und kommunikativen Inhalten verbinden, die wir Ihnen bieten, kann doch eigentlich nicht mehr viel schief gehen, oder?

Voraussetzungen zur Aufnahme an der Hotelfachschule Hamburg

Wie für alle anderen staatlichen Hotelfachschulen in Deutschland sind auch für uns die Aufnahmevoraussetzungen gesetzlich geregelt. Sie benötigen

- o **eine abgeschlossene Berufsausbildung im Gastgewerbe oder der Tourismusbranche**
- o **den Berufsschulabschluss**
- o **nach der Berufsausbildung mindestens ein Jahr praktische Berufserfahrung im Gastgewerbe.**
- o **Ausländische Bewerber aus anderen als den EU-Ländern benötigen darüber hinaus eine gültige Aufenthaltserlaubnis.**

Alles da? Na dann! Bewerben Sie sich bis zum 31.01. des Jahres, in dem Sie Ihre Studien aufnehmen wollen!

Unsere Angebote im Überblick

Die Struktur der Hotelfachschule Hamburg im Überblick

Die Weiterbildung an der Hotelfachschule dauert zwei Jahre. Sie beginnt jeweils am ersten Tag nach den Hamburger Sommerferien. Wenn Sie sich bei uns eingeschrieben haben, werden Sie in die Unterstufe eingeschult. Dort werden die Grundlagen für die spezialisierte Oberstufe des zweiten Jahres gelegt.

Entsprechend unserer Philosophie bieten wir Ihnen vielfältige Möglichkeiten der Spezialisierung an. Um dennoch einen verlässlichen Ausbildungsabschluss zu gewährleisten gibt es aber auch Zentralfächer, die für alle Studierenden gleich vermittelt werden.

Um Ihnen dies zu verdeutlichen stellen wir Ihnen hier die Stundentafel der Hotelfachschule Hamburg vor.

Fach	Unterstufe Std. pro Woche	Oberstufe Std. pro Woche	Bemerkungen
Unternehmensführung (mit Wirtschaftsrecht)	5	5	Prüfungsfach
Controlling (mit Rechnungswesen, EDV- FiBu und Steuerrecht)	5	5	Prüfungsfach



Betriebsorganisation/IT	4	2	
Personalwirtschaft oder Human Resource Management (engl.) inkl. Arbeitsrecht*	4	2	
Schwerpunkt **	--	8	Facharbeit
VWL	2	2	
Sprache und Kommunikation (Deutsch)	4	--	
Englisch Grundstufe (Vantage Level) oder Advanced Course (Effective Operational Proficiency Level)*	4	4	Prüfungsfach
2. Fremdsprache Französisch oder Spanisch*	4	als Wahlpflichtkurs wählbar mit 2 Stunden	
Wahlpflicht	4	4	eine Vielzahl von Kursen zu den Bereichen Sprachen und Kommunikation, Wirtschaft und Informations- technologie stehen zur Auswahl

Anmerkungen:

*: Bei diesen Fächern können Sie gemäß Ihren Vorkenntnissen und Zielen eine der genannten Optionen wählen.

** : Es werden zunächst vier Schwerpunkte angeboten, die im Folgenden noch genauer vorgestellt werden. Es handelt sich um **Cateringmanagement, Management in der Systemgastronomie, Marketingmanagement im Gastgewerbe, Tourismusmanagement** und **International Hotel Management** (bilingual).

Wenn Sie sich bei uns einschreiben, werden Sie aufgefordert, sich für eine der Niveaustufen im Fach Englisch, für Personalwirtschaft in deutscher oder englischer Sprache und für eine der beiden angebotenen zweiten Fremdsprachen anzumelden. Für alle Entscheidungen gilt, dass Sie selbstverständlich die Möglichkeit erhalten, ohne Nachteile die jeweils andere Kursoption zu wählen, wenn Sie sich geirrt haben. Dies kann



nach den ersten 6 bis 8 Wochen oder zum ersten Halbjahreswechsel Ende Januar erfolgen. Erst dann haben Sie sich endgültig festgelegt.

Die Entscheidung bezüglich des zu wählenden Schwerpunktes für die Oberstufe folgt erst gegen Ende der Unterstufe, so dass Sie reichlich Gelegenheit haben, sich zu orientieren und beraten zu lassen.

Wenn Sie International Hotel Management belegen möchten, müssen Sie allerdings schon in der Unterstufe die Advanced English und möglichst auch Human Resource Management Courses gewählt haben.

Unsere Zentralfächer im Überblick

Fortbildung zum/zur **Staatlich geprüften Betriebswirt/in im Hotel- und Gaststättengewerbe** bedeutet, dass Sie im Wesentlichen in den nachfolgend kurz umrissenen drei Bereichen Neues erlernen. Wünschen Sie weiterführende Informationen zu den Schwerpunkten, dann klicken Sie auf die jeweiligen Überschriften!

Wirtschaft

Kern der Weiterbildung an einer Wirtschaftsfachschule, wie wir eine sind, stellen natürlich die Wirtschaftsfächer dar:

Unternehmensführung (Betriebswirtschaftslehre, Wirtschaftsrecht)
 Volkswirtschaft
 Controlling (mit Rechnungswesen und Steuerrecht)
 Betriebsorganisation/IT
 Personalwirtschaft/Human Resource Management (mit Arbeitsrecht)

Wirtschaftsfächer an der Hotelfachschule Hamburg

Hier finden Sie eine Auflistung von Inhalten der einzelnen Fächer im Bereich Wirtschaft, damit Sie sich einen besseren Eindruck davon machen können, was Sie erwartet.

Unternehmensführung

Unternehmensformen
 Marketing
 Kosten- und Leistungsrechnung
 Finanzierung
 Investition
 Wirtschaftsrecht ...

Controlling/Rechnungswesen

Grundlagen des Rechnungswesens
 Organisation der Buchhaltung
 Buchen auf Bestands- und Erfolgskonten
 Jahresabschlussarbeiten
 Bilanz- und Erfolgsanalyse
 Uniform System of Accounts
 Bedeutung des Rechnungswesens für die Kosten- und Leistungsrechnung
 Finanzmathematik
 Steuerrecht
 ...

Volkswirtschaft

Die Volkswirtschaften
 Ordnungspolitik
 Ablaufpolitik
 Liberalismus
 Marktwirtschaft ...

Betriebsorganisation/IT

Aufbau-, Ablauf- und Projektorganisation
 Managementsysteme
 EDV-Anwendungen
 Vorträge, Seminare und Betriebsbegehungen ...

Personalwirtschaft

Mitarbeiterbeschaffung
 Mitarbeiterneueinstellung
 Mitarbeiterereinsatz
 Personalverwaltung
 Mitarbeiterbeurteilung
 Mitarbeiterführung und -motivation,
 Arbeitsrecht ...
 Dieselben Inhalte werden in Human Resource Management in englischer Sprache behandelt.

Sprachen und Kommunikation

Führungsaufgaben wahrzunehmen bedeutet auch zu kommunizieren, und dies in



verschiedenen Sprachen - daher der zweite Schwerpunkt der Hotelfachschule Hamburg mit den Fächern

Sprache und Kommunikation Englisch auf zwei Niveaustufen Französisch oder Spanisch Italienisch als Wahlpflichtkurs

Bitte beachten Sie auch die Seite Bilingualer Zweig, auf der wir unser Alternativangebot für Studierende mit guten und sehr guten Englischkenntnissen vorstellen.

Die Fächer im Lernbereich Sprachen und Kommunikation

Im Gastgewerbe, zumal in Führungspositionen im Gastgewerbe, ist Kommunikation ein wesentlicher Bestandteil der Arbeit. Sie kommunizieren mit Gästen, Mitarbeitern, Zulieferern, der Presse und und und. Neben der deutschen Sprache sind aufgrund der sich zunehmend globalisierenden Wirtschaft, des europäischen Arbeitsmarktes und natürlich der Internationalität der Gäste Fremdsprachen von wachsender Bedeutung. Daher liegt auf Sprachen und Kommunikation der zweite Schwerpunkt der Hotelfachschule Hamburg.

Sprache und Kommunikation

Lernstrategien und -techniken
Psychologie der Kommunikation
praktische Übungen zur Verbesserung der Kommunikationsfähigkeit
Korrespondenz per Textverarbeitung
Stil- und Ausdrucksschulung
neue Rechtschreibung
Referate und Präsentationen

Englisch

Da sich in der Vergangenheit gezeigt hat, dass unsere Studierenden über sehr unterschiedliche Englischkenntnisse verfügen, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, gemäß Ihren Zielen und Vorkenntnissen das geeignete von zwei angebotenen Niveaus zu wählen.

Grundstufe, Vantage Level

Sie haben vor einigen Jahren zuletzt Englisch gelernt? Ihre Kenntnisse sind verschüttet, da Sie keinen ausgeprägten Kontakt zu der Sprache hatten? Dann wählen Sie diese Stufe. Sie werden gründlich Ihre Kenntnisse reaktivieren und zielgerichtet ausbauen, damit Sie Alltagssituationen im Hotel in der englischen Sprache meistern können.

Advanced Course, EOP Level

Your English knowledge is good to very good? You have used your English during your years of professional experience? Then the Advanced Course should be your choice! You will leave Hotelfachschule as a fluent speaker of English. You will not only manage everyday front-line communication, but you will also be able to conduct management tasks in English successfully.

Are you interested in finding a couple of examples of what is done in the Advanced English Course? Check the course's homepage!

Eine etwas genauere Beschreibung der beiden Niveaustufen finden Sie ebenfalls auf der Homepage der Advanced English Courses.

Französisch oder Spanisch, Waystage Level

für Anfänger und Auffrischer
typische Situationen und Dialoge im Hotel/Restaurant
fachbezogenes Vokabular und natürlich auch Grammatik

Die Schwerpunkte Ihre Chance zur Spezialisierung

Wählen Sie in der Oberstufe einen Schwerpunkt, der Ihrem persönlichen Karriereplan entspricht. Dazu stehen Ihnen z.Zt. folgende Spezialisierungen zur Auswahl:

- o **Cateringmanagement**
- o **Management in der Systemgastronomie**
- o **Marketingmanagement im Gastgewerbe**
- o **Tourismusmanagement**
- o **International Hotel Management**

Details zu den Schwerpunkten finden Sie auf den nachfolgenden Seiten. Bisher stehen allerdings nur weiterreichende Informationen zu *International Hotel Management*, *Management in der Systemgastronomie* und *Cateringmanagement* zur Verfügung.



Im Schwerpunkt vertiefen Sie in projektorientierten Unterrichtsvorhaben die Inhalte der Zentralfächer auf Ihr spezielles Karriereziel hin. Dabei erarbeiten Sie in Team- und Einzelarbeit Aufgabenstellungen aus der Praxis; Sie bereiten sich zielgerichtet auf die Übernahme von Führungsaufgaben im jeweiligen Gebiet vor.

Die Arbeitsweise verbindet handlungsorientierte und akademische Methoden, so dass Sie auch trainieren, in der Zukunft neue, Ihnen unbekannte Aufgaben zu bewältigen.

Durch die Wahl von "einschlägigen" Wahlpflichtkursen und die Ausarbeitung einer *Facharbeit*, können Sie Ihrem gewählten Schwerpunkt in der Weiterbildung und im Abschlusszeugnis noch mehr Gewicht geben.

Unser bilingualer Schwerpunkt:

International Hotel Management (IHM)

Ihre Vorbereitung auf Führungstätigkeit in internationalen Hotels

Möchten Sie in der internationalen Hotellerie arbeiten? Gleich ob im Ausland oder innerhalb Deutschlands: für solche Aufgaben ist es unverzichtbar, dass Sie gut Englisch sprechen, damit Sie in internationalen Führungsteams mitreden und mitgestalten können. Außerdem ist es wichtig, dass Sie Unterschiede im Verhalten, in Maßnahmen und Aktivitäten kennen, die auf unterschiedlichen kulturellen und wirtschaftlichen Hintergründen beruhen.

Genau das wollen wir mit Ihnen schaffen! Und zwar so:

Voraussetzungen und Unterstufe:

Sie sollten schon gute bis sehr **gute Englischkenntnisse** mitbringen und müssen in der Unterstufe den **Advanced English Course** und möglichst auch den **Human Resource Management Course** belegt haben. Letzterer ist empfehlenswert, weil Sie damit schon mal ausprobieren können, ob es Ihnen liegt, in Englisch an Themen des Gastgewerbemanagements zu arbeiten.

Darüber hinaus ist es von Vorteil, wenn Sie schon **Auslandserfahrung** gesammelt haben.

Zur **Oberstufe** entscheiden Sie sich für IHM als Schwerpunkt. Das bedeutet für Sie Folgendes:

Die Lehrgänge in **Betriebsorganisation/IT, VWL, Controlling** und **Unternehmensführung** (BWL) laufen ganz oder im Wesentlichen parallel zu den anderen Schwerpunkten (Zentralfächer).

In englischer Sprache ist der **Schwerpunkt** selbst gestaltet. Hier werden Sie sich in Einzel- und Teamarbeit sowohl handlungsorientiert als auch akademisch mit einer Vielzahl von Hotelmanagementthemen befassen. Aus der Fülle möglicher Handlungsfelder, deren Art der Behandlung mit dem Kurs vereinbart wird (gemeinsam im Unterricht, individuell als Facharbeit, als Projekt usw.) möchten wir Ihnen beispielhaft folgende nennen:

- o Project Management
- o Leadership Corporate Culture
- o F&B-Management/Kitchen Management
- o Front Office Management
- o Hospitality Sales
- o Rooms Division Management
- o Marketing in Hospitality Operations
- o ...



Der Unterricht im Fach **Englisch** erfolgt auf Vantage Niveau. Sie werden sich auch mit Grammatik beschäftigen, im Zentrum stehen aber Management bezogene Themen, etwa *Presentation Techniques, Conducting and Participating in Meetings*, oder ähnliche, der Focus liegt auf *Business English*.

Für den **Wahlpflichtunterricht** empfehlen wir Ihnen, die zweite Fremdsprache der Unterstufe mit 2 Wochenstunden weiterzuführen. Ansonsten haben Sie natürlich die Möglichkeit hier Ihren Neigungen und Bedürfnissen entsprechend Kurse aus der Vielzahl der Angebote zu belegen.

Cateringmanagement

Im Rahmen der insgesamt zweijährigen Weiterbildung zum/r "Staatlich geprüften Betriebswirt/in im Hotel- und Gaststättengewerbe" können Sie sich im zweiten Jahr auch auf den Schwerpunkt Cateringmanagement spezialisieren.

Diese Vertiefung beinhaltet die intensive Förderung von Führungsqualitäten mit dem Ziel, flexible, teamfähige und problemlösungsorientierte Absolventen auf eine gehobene Position der expandierenden Cateringbranche (Betriebs-, Sozial-, Verkehrs-, Spezial-, Messe- und Eventcatering) vorzubereiten.

Die Ausbildung umfasst neben dem Qualitätssicherungsmanagement Catering spezifische Aspekte des Rechnungswesens, Controllings und der Budgetierung ebenso wie rechtliche Gesichtspunkte, Personalwirtschaft und Küchenbewertungen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung und der Bankett- und Veranstaltungsversorgung. Sie bezieht die Besonderheiten des Einkaufs und der Warenwirtschaft sowie die Speisenplan- und Angebotsgestaltung unter Berücksichtigung aller modernen Küchentechniken und logistischen Möglichkeiten mit ein.

Eine vertiefende Anwendung und Weiterführung der betriebswirtschaftlichen und technologischen Betrachtungsweisen findet in handlungsorientierten Lernsituationen statt, in denen die Teilnehmer die Inhalte erarbeiten und umsetzen. Diese schließen beispielsweise Planung und Durchführung von Events, Konzeptentwicklungen sowie Marketingmaßnahmen ein.

Weiterhin wird ein intensiver Branchenkontakt gepflegt, z.B. durch Fachexkursionen. Wir helfen auch bei der Suche nach Praktikumsplätzen im Catering.

So gerüstet haben Sie nach Ihrer Qualifikation eine breite Palette beruflicher Entfaltungsmöglichkeiten in einer aufstrebenden Branche.



Management in der Systemgastronomie

Innerhalb der insgesamt 2-jährigen Ausbildung zum „Staatlich geprüften Betriebswirt der Fachrichtung Restaurant- und Hotelmanagement“ können Sie ab dem zweiten Jahr als Schwerpunkt „Management für Systemgastronomie“ wählen; die Inhalte wurden in Zusammenarbeit mit Fach- und Führungskräften bedeutender systemgastronomischer Unternehmen entwickelt.

Ziel ist, dass Sie die Handlungskompetenz für eine gehobene Position in der expandierenden Branche der Systemgastronomie erwerben. Hierzu gehören sowohl Fachkompetenz als auch Sozial- und Methodenkompetenz. Erstere ermöglicht Ihnen, fachliche Aufgaben und Problemstellungen sachgerecht, methodisch und zielorientiert zu lösen.

Sozialkompetenz benötigen Sie u.a. aufgrund der stark teamorientierten Arbeitsweise in der Systemgastronomie. Außerdem werden Sie als künftige Führungskraft auf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit ganz unterschiedlichen fachlichen Vorkenntnissen, aus verschiedenen Nationen mit jeweils anderem kulturellen „Background“ treffen.

Methodenkompetenz bedeutet: Sie sind in der Lage, sich selbständig das nötige Wissen anzueignen, wenn neue Anforderungen an Sie gestellt werden. Ziel ist also, Sie zum Selbst-Management Ihrer Weiterbildung nach Abschluss der Hotelfachschule zu befähigen.

Während in der 2-jährigen Ausbildung zum „Staatlich geprüften Betriebswirt der Fachrichtung Restaurant- und Hotelmanagement“ insbesondere betriebsübergreifende Kenntnisse erworben werden, beziehen sich die Inhalte des Schwerpunktes `Management für Systemgastronomie´ auf die spezifischen Anforderungen der Systemgastronomie. Hier werden also die betrieblichen Handlungsfelder Organisation, Beschaffung, Finanzierung, Warenwirtschaft usw. dahingehend vertieft, wie systemgastronomische Unternehmen diese ausgestalten.

Diese Vertiefung findet auf Basis von Lernsituationen statt, die sich an den praktischen Gegebenheiten und Erfordernissen der Systemgastronomie orientieren. Dazu gehören u.a. die Einführung neuer Produkte, die Entwicklung von Konzepten, die Analyse von Marketingmaßnahmen und systemgastronomische Probleme der Personalführung. Daneben ist ein intensiver Kontakt zur Praxis geplant: Exkursionen in ausgewählte Betriebe, Diskussionsrunden mit Fach- und Führungskräften aus der Systemgastronomie sowie kompakte Betriebspraktika für die angehenden Betriebswirte in der unterrichtsfreien Zeit.

Hier ein Einblick in unsere Themenstellungen:

Systemorganisation:

- o Systemgastronomische Konzepte, Segmente und Unternehmen
- o Systemgastronomie als Markengastronomie: Systematisierung, Standardisierung, zentrale Steuerung
- o Kooperationsmöglichkeiten in der Systemgastronomie: Einkauf, Produktion, Marketing, Rechnungswesen/ Controlling
- o Expansion in der Systemgastronomie: Multiplikation und Qualitätsmanagement
- o Aufbau- und Ablauforganisation in systemgastronomischen Betrieben



Beschaffung und Finanzierung des Betriebsvermögens:

- o Beschaffung und Finanzierung von Betriebsausstattung
- o Beschaffung und Finanzierung von Convenience Food und sonstigen Warenvorräten

Warenwirtschaft/Logistik:

- o Warenwirtschaftssysteme
- o Wareneingang, -lagerung, -ausgabe sowie
- o Warenbestandskontrollen in der Systemgastronomie

Steuerung & Kontrolle („Controlling“):

- o Berichtswesen ausgewählter systemgastronomischer Unternehmen: Struktur/Aufbau, Aufgaben, Aussagekraft
- o Aufbereitung und Präsentation, Analyse und Interpretation von Unternehmenskennzahlen
- o Analyse der Kosten- und Umsatzstruktur ausgewählter Betriebe
- o Kosten- und Umsatzkontrolle
- o Budgetierung

Personalwesen:

- o Personalauswahl /-beschaffung
- o Personaleinsatz
- o Entlohnungssysteme
- o Personalverwaltung
- o Personalführung (Konfliktmanagement)
- o Personalentwicklung („Coaching“, Schulungsmaßnahmen)
- o Personalfreisetzung

Marketing:

- o Produktentwicklung und -vermarktung in standardisierten Systemen
- o Bewertung und Optimierung von Marketingmaßnahmen
- o einzelbetriebliches Marketing in standardisierten Systemen

Die weiteren Schwerpunkte werden in absehbarer Zeit auch beschrieben.



Was uns noch auszeichnet ...

Wir wollen nicht selbst Werbung für uns machen. Das macht Rainer für uns. Rainer ist ein ehemaliger Student, der für eine Präsentation ein paar Argumente für die Hotelfachschule Hamburg zusammengestellt hat. Die wollen wir Ihnen natürlich nicht vorenthalten!

"Warum Sie sich für die Hotelfachschule Hamburg entscheiden sollten

Die Schulleitung betreibt eine open-door policy. Das heißt, dass sie stets offen ist für Ansprache durch die Schülerinnen und Schüler.

Diese Politik findet ihren Niederschlag auch in den "runden Tischen", offenen Gesprächen zwischen Herrn Panz, dem Schulleiter der Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung, zu der auch die Hotelfachschule gehört, Herrn Polster, dem Abteilungsleiter der Hotelfachschule, den Klassenlehrern und der Schülerschaft der Hofa. In diesen Sitzungen wird über den Stand der Arbeit geredet, es werden Wünsche und Anregungen ausgetauscht und oft haben diese Sitzungen zu echten Ergebnissen geführt, z.B. dem Schülerarbeitsraum, einem kleinen PC-Labor mit drei Rechnern, den die Studierenden für ihre Vor- und Nachbereitungen nutzen können.

Dies ist modernes Führungsverhalten "gelebt" und nicht nur gepredigt!

Die Lehrerinnen und Lehrer der Hofa sind ausnahmslos höchst kompetent. Die meisten haben im Gastgewerbe gearbeitet, die anderen haben sich bestens in die Materie eingearbeitet und bringen aus ihrer beruflichen Vorerfahrung entsprechende Fachqualifikation mit.

Der Unterricht orientiert sich eng an der Praxis. Durch vielfältige Kontakte zu Hotels, Gastronomen und Systemgastronomen, dem Dehoga, der NGG, zu Banken und Unternehmensberatern wird dies sichergestellt.

In Projekten besteht die Möglichkeit, Teamarbeit und Problemlösungsverhalten in praxisrelevanten Situationen zu trainieren."

Bitte lassen Sie uns noch ergänzen, dass ...

- o ... die Schwerpunkte sowie die Fülle und Vielfalt der Wahlpflicht- und Zuwahlkurse die bedarfsgenaue Spezialisierung des Lernens an der Hotelfachschule Hamburg erlauben.
- o ... der besonderen Bedeutung der Fremdsprachen mit Englisch und Französisch oder Spanisch, mit den bilingualen Angeboten und den Wahlpflichtmöglichkeiten in außergewöhnlichem Maße Rechnung getragen wird.

