

## **Geschätzte Eltern, liebe Schülerinnen und Schüler!**

Die Ausbildung in **Küchen- und Restaurantmanagement** endet mit einer praktischen Abschlussprüfung und ermöglicht den Einstieg in die Berufe Koch, Köchin, Restaurantmitarbeiter, Servicemitarbeiterin, Hotel- und Gastgewerbeassistent. Daher ist eine einheitliche Berufs- und Arbeitskleidung, die den Hygienebestimmungen für Tourismus und Gastronomie entspricht, sowie ein Messersatz mit Kellnerkorkenzieher anzuschaffen.

### **I. Jahrgang der HLW bzw. der 1. Klasse der FW**

Für KÜCHENMANAGEMENT / Damen und Herren:

Arbeitskleidung: Kochjacke, Kochhose, Halbschurz, Kochhaube, Geschirrtuch,

Kosten ca. € 120,00

Arbeitsschuhe können privat gekauft werden.

Messersatz mit Klingenschutz in der Rolltasche: Hackmesser, Tomatenmesser, Gemüseputz-  
messer, Sparschäler, Palette, Allzweckzange, Kellnerkorkenzieher

Kosten ca. € 70,00

### **II. Jahrgang der HLW bzw. 2. Klasse der FW**

Für RESTAURANTMANAGEMENT / Damen und Herren:

Arbeitskleidung: Servierhose, Bluse / Hemd, Krawatte, Bistro-Schürze, Servierserviette

Kosten ca. € 110,00

Arbeitsschuhe sollten privat gekauft werden

Nähere Informationen zum Einkauf bzw. Schulverkauf erhalten Sie gleichzeitig mit der schriftlichen Mitteilung über die Aufnahme an der Schule.

Mit freundlichen Grüßen

Monika HERMANN

FACHVORSTÄNDIN ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT