

EINE BREITGEFÄCHERTE AUSBILDUNG



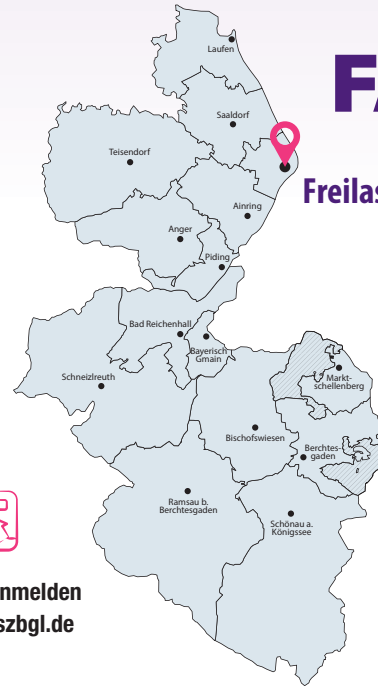
SPANNEND UND ERLEBNISREICH



Biosphärenregion
Berchtesgadener Land



Hotel *Grünberger* ***



FA GO

Freilassing



Jetzt **online anmelden**
über: www.bszbgl.de



**Staatliche Berufsfachschule für
gastronomische Berufe**

Kerschensteinerstraße 2
83395 Freilassing
Bayern

Telefon: +49 8654 660 -0
Fax: +49 8654 660 -120
E-Mail: fago@bszbgl.de
Internet: www.bszbgl.de



EINJÄHRIGE AUSBILDUNG IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

INFOTAG
16. Mai 2023
17 Uhr

FA GO

Staatliche Berufs**FA**chschule für
GastronOmische Berufe



NAH UND ZUVERLÄSSIG

GEH DEINEN WEG UND HAB SPASS DABEI



Unsere Fächer



Betriebswirtschaftslehre

Lernfeld 1 + Lernfeld 2



Küche und Ernährung

Lernfeld 3



Restaurant und Service

Lernfeld 4 + Lernfeld 5

FA GO

Mehr Info unter:



Die FAGO passt zu mir, weil ...

- › ich mich noch beruflich orientieren will.
- › ich Spaß am Umgang mit Menschen habe.
- › mich Veranstaltungen und Hotels begeistern.
- › ich Freude am Zubereiten von Speisen habe.
- › ich Neues entdecken will.



Statements von Schülern

Antworten von Schülern auf die Fragen „Würdest du die FAGO noch einmal besuchen?“ und „Was sagst du deinen Bekannten über die FAGO?“:

„Ja. Ich würde die FAGO weiterempfehlen, weil man gleich ins zweite Ausbildungsjahr einsteigen kann. Außerdem lernt man in dieser Klasse viel für das Leben.“ Maria (17)

„Die FAGO ist eine sehr moderne Klasse mit netten und freundlichen Lehrkräften.“ Maxi (15)

„Ja, man bekommt viele neue Erfahrungen, Koch- und Service-Kenntnisse und macht tolle Aktivitäten.“ Gabriel (16)



Jeder erhält ein Tablet für das gesamte Schuljahr!

Diese Ausbildung ist eine gute Basis für Ausbildungsberufe in den Bereichen

- › Hotelfachfrau/-mann
- › Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- › Fachkraft Gastronomie
- › Köchin/Koch
- › Fachmann/-frau für Systemgastronomie
- › Kaufmann/-frau für Hotelmanagement
- › Tourismus und Freizeit
- › Verkauf und Wirtschaft



Was bringt mir die FAGO?

- › Eine einjährige praxisgerechte Grundausbildung
- › Mittelschulabschluss nach erfolgreicher Abschlussprüfung
- › Anerkennung des ersten Ausbildungsjahres möglich
- › Vollzeitunterricht ohne Schulgeld
- › Kostenfreier Schulweg im Landkreis BGL
- › Ausbildung im Team
- › Gemeinsame Projekte und Ausflüge wie z. B. Wintersporttag, Berufsinformationsmessen, Klassenfahrt, Hochseilgarten, Veranstaltungen vom Köcheverein BGL und der IHK usw.
- › Praktikumserfahrung
- › Vermittlungshilfe für einen Ausbildungsplatz

Starte durch!



INDIVIDUELL UND VIELSEITIG