



Städtische Berufsschule
für das Hotel-, Gaststätten-
und Braugewerbe



Landeshauptstadt
München
Referat für
Bildung und Sport

Schulprofil 2022/2023



Inhalt

1. Rahmenbedingungen
2. Kollegium
3. Schülerschaft
4. Unterricht
5. Leistungsdaten
6. Besonderheiten

1. Rahmenbedingungen

Ausbildungsberufe / Fachrichtungen

BVJ Gastronomie, Fachkräfte Gastronomie, Fachmann/-frau für Systemgastronomie, Fachmann /-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Hotelfachmann/-frau, Kaufmann/-frau für Hotelmanagement, Fachkräfte Küche, Koch /Köchin, Brauer*innen und Mälzer*innen

Schulsprengel

Je nach Ausbildungsberuf:
Sprengel München Stadt und Land, die Landkreise: Dachau, FFB, Landsberg am Lech, Starnberg
Brauer*innen: Oberbayern, Niederbayern, Schwaben, Lkr. Cham und Regensburg.

Vollzeit/Teilzeit/Block

Teilzeit im Tagesunterricht, Teilzeit im Blockunterricht, Vollzeitunterricht im BVJ

Schulgebäude

Theorie- und Praxisräume verteilen sich auf bis zu 5 Stockwerken. Im ersten und zweiten Stock befinden sich die Städtische Berufsschule für das Bäcker- und Konditorenhandwerk, die Städtische Berufsschule für das Metzgerhandwerk und die Städtische Meisterschule für Konditoren.
Mensa, Sporthalle
Lehrerzimmer mit Küche

Technische Ausstattung

Die Theorie- und Praxisräume sind sehr gut ausgestattet: PCs, Laptopwagen, Beamer und Dokumentenkameras in den Theorieräumen. Die Küchen und Service-Räume sind auf dem aktuellen Stand der Technik. Das Technikum der Brauerabteilung verfügt über eine hochmoderne Brauanlage.

Verkehrsanbindung

Alle S-Bahn-Linien der Stammstrecke und Trambahn Haltestelle Rosenheimer Platz, wenige Gehminuten zum Simon-Knoll-Platz

Kooperierende Institutionen

Ausbildungsbetriebe, Bundesverband der Systemgastronomie, DEHOGA Bayern e.V., IHKs der südbayerischen Regierungsbezirke, HWK, TU München, Technische Universität Weihenstephan, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Bayerischer Brauerbund, Verein der Münchner Brauereien e.V., Private Brauereien in Bayern e.V., Doemens Akademie Gräfelfing, Kolpingwerk, Salesianum (Heimunterbringung), Herz-Jesu-Kloster (Heimunterbringung)

2. Kollegium

Anzahl	73 Lehrkräfte (incl. befristet Beschäftigte)
Vollzeit/Teilzeit	37 Vollzeit / 36 Teilzeit
Altersdurchschnitt	47,04 Jahre
Fachlichkeit	Ernährung, Wirtschaft, Textil, Metalltechnik, Landwirtschaft, Fachpraxis Service, Fachpraxis Küche, Fachpraxis Brauer und Mälzer, Englisch, Religion, Deutsch, Sozialkunde, Sport, Chemie, Mathematik, Biologie, Geographie, Französisch, DAZ, Sonderpädagogik
Auswirkungen des Stundenplans/der Blockphasen	Z.T. variierende Stundenpläne durch die Blockbeschulung
Schulsozialarbeit/Schulpsychologie	Drei Sozialpädagoginnen in Teilzeit und Vollzeit und ein Schulpsychologe sind an der Schule beschäftigt.

3. Schülerschaft (Schuljahr 2022/2023)

Anzahl	2057 Schülerinnen und Schüler
Alter	15 bis 52 Jahre
Altersdurchschnitt	22 Jahre
Vorbildung	369 Mittelschulabschluss und Qualifizierender Schulabschluss 651 Mittlerer Schulabschluss 367 Abitur und Fachabitur 580 sonstiger Abschluss (mit ausländischen Abschlüssen)
Auswirkungen der Schulsprengel	Z.T. sehr weite Anfahrtswege für die Brauer*innen und Mälzer*innen (Sprengel Südbayern), Fachleute für Systemgastronomie und die Hotelkaufleute
Berufsperspektiven	Für alle Brauer*innen gut und für gastronomische Berufsgruppen aufgrund des hohen Arbeitskräftebedarfs sehr gut
Weiterqualifikationen	Commis de Bar, Barista, Zusatzqualifikation Europäisches Hotelmanagement, Englischzertifikat

4. Unterricht

Lehrplan/Lernfeld

In allen Berufsgruppen gibt es neue Lehrpläne. mit Lernfeldern. Die Brauerabteilung unterrichtet bereits in der 10. Und 11. Jgst. nach neuem Lehrplan. In den gastronomischen Berufen wird dieses Schuljahr erst die 10. Jgst. Nach neuem Lehrplan unterrichtet.

Unterrichtsformen

Handlungsorientierter Unterricht
Projekt-Unterricht
Praxis-Unterricht (teils in Lernfeldern)
Theorie-Unterricht (teils in Lernfeldern)

Wahlkurse

Flambieren
Tranchieren
Barista
Commis de Bar

Prüfungen (praktisch und theoretisch)

Praktische Prüfungen an der Schule:
Köch*innen
Hotelfachleute
Restaurantfachleute
Fachkräfte im Gastgewerbe
Zusatzqualifikation Europäisches
Hotelmanagement
Erasmusprüfung
Brauer*innen und Mälzer*innen
Mitwirkung der Lehrkräfte bei allen praktischen und mündlichen Prüfungen

Schule – Kammer

Enge Zusammenarbeit bei z.B.:
Prüfungsaufgabenerstellung
Mitwirkung der Lehrkräfte bei Prüfungen
Erstellen von Lehrplänen sowie von sachlichen und zeitlichen Gliederungen,
Fachakademie für Ernährung und Versorgung

5. Leistungsdaten

Externe Audits durch RBS-B

Bestandsaufnahme Oktober 2006
1. Audit 2010
2. Audit Februar 2014
Schulklimabefragung 2014
3. Audit Februar 2018
Schulklimabefragung 2018
4. Audit März 2022

QSE-Standards

Handlungsleitlinien
Qualitätszirkel
Regelmäßige QM-Team-Sitzungen
Schüler*innen-/Lehr*innenbefragungen
Unterrichtsevaluation

Wissensmanagement

Webbasierte Lern- und
Informationsplattform Fronter für
Schüler*innen und Kollegium;
Tauschordner für alle Kolleginnen und
Kollegen zugänglich
Schulinterne Lehrerfortbildungen

Dokumentenmanagement

Fronter, Tauschordner (intern)

Regelmäßige Schulevaluation

Online-Umfrage zum Ende jeden
Schuljahres für alle Schülerinnen und
Schüler

6. Besonderheiten

Seminarschule	Seminarschule mit z.Z. vier Referendar*innen
Referenzschule der TU München	TUM Pädagogikum. Uni-Schule
Duale Ausbildungsgänge	Duale Studentinnen und Studenten Gastronomie
Partnerschulen	Erasmus-Programm Schulen in: Istanbul/Tekirdag (Türkei), Amsterdam (Niederlande), Bardolino (Italien), Plymouth (England), Lillehammer (Norwegen), Guyancourt (Frankreich) Budapest (Ungarn), Göteborg (Schweden), Helsinki (Finnland), Riga (Lettland), Antwerpen (Belgien), Reykjavik (Island) Teneriffa (Spanien) Omagh (Nordirland) Glasgow (Schottland) Celje (Slowenien)
Förderverein	Förderverein und Gigl-Stiftung für Restaurant- und Hotelfachleute sowie für Köchinnen und Köche.
Kontaktpflege Ausbilder / Eltern	Ausbilder*innen- und Elterntag, Prüfungssessen, Ausbilderstammtische, Projekte in den unterschiedlichen Berufsgruppen, Berufsbildungsausschuss, Jahreschronik, Homepage, ERFA-Kreis
Meisterschaften / Wettbewerbe	Für die gastronomischen Berufe: Stadtmeisterschaften Bayerische Meisterschaften Deutsche Meisterschaften Münchener und Südbayerische Meisterschaften für Brauer*innen und Mälzer*innen Achenbachpreis, Bitburger Jugendpokal, Chefs Culinar Team-Cup