



Städtische Berufsschule
für das Hotel-, Gaststätten-
und Braugewerbe



Landeshauptstadt
München
**Referat für
Bildung und Sport**

Schulprofil 2024/2025



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 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, Digitale Tafeln, Beamer und Dokumentenkameras in den Unterrichtsräumen. 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	84 Lehrkräfte (incl. befristet Beschäftigte)
Vollzeit/Teilzeit	44 Vollzeit / 40 Teilzeit
Altersdurchschnitt	45,38 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.
Schulpädagogische Betreuung zur Sprachförderung	Drei Sozialpädagoginnen für Schulpädagogische Betreuung Zwei Lehrkräfte für die Sprachkurse Deutsch als Zweitsprache

3. Schülerschaft (Schuljahr 2024/2025)

Anzahl	2452 Schülerinnen und Schüler
Alter	15 bis 52 Jahre
Altersdurchschnitt	22 Jahre
Vorbildung	4% ohne Abschluss 20% Mittelschulabschluss und Qualifizierender Schulabschluss 30% Mittlerer Schulabschluss 15% Abitur und Fachabitur 31% 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 Kaufleute für Hotelmanagement
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. Alle Berufsgruppen werden seit diesem Schuljahr nach neuen lernfeldorientierten Lehrplänen unterrichtet.

Unterrichtsformen

Handlungsorientierter Unterricht
Projekt-Unterricht
Praxis-Unterricht in Lernfeldern
Theorie-Unterricht in Lernfeldern
Sprachkurse Deutsch

Wahlkurse

Flambieren
Tranchieren
Barista
Commis de Bar

Prüfungen (praktisch und theoretisch)

Praktische Prüfungen an der Schule:
Köch*innen
Hotelfachleute
Fachleute für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie
Fachkräfte Gastronomie
Zusatzqualifikation Europäisches
Hotelmanagement
Erasmusprüfung
Braucher*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 it's learning für

Schüler*innen und Kollegium;

Tauschordner für alle Kolleginnen und

Kollegen zugänglich

Schulinterne Lehrerfortbildungen

Dokumentenmanagement

It's learning, Tauschordner (intern)

Regelmäßige Schulevaluation

Online-Umfrage zum Ende jeden

Schuljahres für alle Schülerinnen und

Schüler

6. Besonderheiten

Seminarschule

Seminarschule mit z.Z. sechs Referendar*innen

Referenzschule der TU München

TUM Pädagogikum.
Uni-Schule

Duale Ausbildungsgänge

Duale Studentinnen und Studenten
Gastronomie

Partnerschulen

Erasmus-Programm Schulen in:
Island: Ninukot Work Study Travel, Reykjavik
Finnland: Helsinki Culinary School Perho; Helsinki Vocational College Stadin ammattiopisto
Norwegen: Lillehammer Videregaende Skole
Lettland: Rigas Technical School of Tourism and Creative Industry
Ungarn: VIK Secondary & Vocational School of Catering, Tourism & Commerce, Budapest
Schweden: Ester Mosessons Gymnasium Lindholmen, Göteborg
England: City College Plymouth
Belgien: PIVA, Antwerpen
Niederlande: ROC van Amsterdam
Frankreich: Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Saint-Quentin-en-Yvelines, Guyancourt
Italien: IPSAR „Luigi Carnacina“, Bardolino
Spanien: FU International Academy, Teneriffa
Türkei: Vocational High School of Catering, Istanbul und Tekirdag
Nordirland: South West College Omagh
Schottland: Light on the Path, Glasgow
Slowenien: Srednja sola za gostinstvo in turizem, Celje

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