

## Berufskleidung für die Praxisräume der Gastronomie

Die fachpraktischen Räume des Staatlichen Beruflichen Schulzentrums Rothenburg-Dinkelsbühl dürfen laut Berufsgenossenschaft nur mit entsprechender Berufskleidung betreten werden.

Für den reibungslosen Unterricht sind nachfolgend aufgeführte Kleidungs- und Bedarfsgegenstände erforderlich:

Kochunterricht: → für alle Berufe

- 1 weiße oder farbige Kochjacke mit vollständigen Knopfleisten und Knöpfen
- 1 Kochhose
- 1 Kochmütze oder Hut
- 1 Halstuch (darf auch farbig sein)
- 1 Vorstecker oder Latzschürze
- 1 Touchon

Sicherheitsschuhe nach Vorschrift der Berufsgenossenschaft

Messer: Officemesser, Kochmesser/Tranchiermesser, Kartoffelschäler

**Die Messer müssen laut Waffengesetz (WaffG) in einem Messerkoffer, Messertasche oder anderen gesicherten Taschen transportiert werden!**

Serviceunterricht: → für alle Berufe

- weiße Servierhandschuhe

für weibliche Auszubildende:

- knielanger dunkler Rock oder dunkle Hose (keine Jeans) mit Bistroschürze  
weiße Bluse mit weißem Unterhemd oder Top
- Dirndl als Berufskleidung oder betriebsübliche Kleidung
- schwarze Schuhe nach Vorschrift der Berufsgenossenschaft

für männliche Auszubildende:

- schwarze, gepflegte Hose (keine Jeans), weißes Hemd, Fliege, Krawatte oder betriebsübliche Kleidung
- schwarze Socken und schwarze Schuhe nach Vorschrift der Berufsgenossenschaft

Für die Fachkraft Gastronomie und Fachmann/frau für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie wird ab dem 2. Ausbildungsjahr noch ein Kellnermesser benötigt.

Bitte achten Sie darauf, dass Ihre Auszubildenden einen DIN A4-Ordner mit Register, Schreibblock, Taschenrechner, Lineal, und verschiedene Stifte zum Unterricht mitbringen.

Für Schülerinnen und Schüler mit nicht Muttersprache Deutsch wird empfohlen, ein Wörterbuch in der jeweiligen Landessprache mitzubringen.

Wir empfehlen folgende Fachbücher für den Unterricht:

---

Köche & FK-Küche	→ Der junge Koch
Hofa	→ Der Gast und Ich – Hotelfach (Westermann), → Erlebnis Hotel (Trauner Verlag)
ReVa	→ Der Gast und Ich – Restaurantfach (Westermann), → Erlebnis Restaurant (Trauner Verlag)
FK-Gastronomie	→ Der Gast und Ich – Fachkraft Gastronomie (Westermann)
Systemgastronomie	→ Systemgastronomie Kompetent in Ausbildung und Beruf (Handwerk und Technik)