



KARRIERE
ELITEAUSBILDUNG

Mit den Jeunes Restaurateurs Karriere machen

Beste Qualität liegt uns besonders am Herzen. Das gilt vor allem für die Ausbildung unserer Mitarbeiter in der Küche und im Service. Aus diesem Grund bieten wir dem Nachwuchs interessante Perspektiven.

Für die Besten des Nachwuchses haben wir im Jahr 2005 die »Jeunes Restaurateurs Eliteklasse« gegründet, ein bundesweit einmaliges Ausbildungsprogramm. Regelmäßig treffen sich die Eliteschüler aus den Mitgliedsbetrieben der Jeunes Restaurateurs zum begleitenden Berufsschulunterricht an der Julius-Wegeler-Schule sowie zu intensiven Seminaren und Workshops im Gastronomischen Bildungszentrum (GBZ) der Industrie- und Handelskammer in Koblenz, um ihr Wissen zu vertiefen und mehr aus der Welt der Gastronomie zu erfahren, als der übliche Rahmenlehrplan fordert.

Gefragt ist neben solidem Handwerk ein Höchstmaß an Kreativität und Leidenschaft, denn in der Eliteklasse zählt der absolute Wille, eines Tages zur Spitze der Zunft zu gehören.

Egal in welche Richtung es geht: Die Entscheidung für die Eliteklasse der Jeunes Restaurateurs eröffnet beste Chancen für eine Karriere in der Gastronomie.



FOTO: ARMIN FABER

Die Eliteausbildung im Überblick

Ausbildung zum Koch / zur Köchin

mit der Möglichkeit zur Ablegung der IHK-Ausbildereignerprüfung

Ausbildung zum Hotelfachmann / zur Hotelfachfrau mit Schwerpunkt Service

inklusive Ausbildung IHK-geprüfte/r Weinfachmann /-frau

optional:

- Prüfung Restaurantfachmann /-frau ohne zusätzlichen Schulbesuch
- Internationaler Abschluss nach »WSET® Level 3 Award in Wine & Spirits«
- Abschlussprüfung B2 / Englisch und / oder die IHK Prüfung Zusatzqualifikation Englisch für kaufmännische Auszubildende

Dauer: je 3 Jahre

Praktische Ausbildung: bei einem Jeune Restaurateur in Deutschland

Schulische Ausbildung: an der Julius- Wegeler-Berufsschule

Überbetriebliche Ausbildung: am gastronomischen Bildungszentrum der IHK Koblenz

Unterkunft: in der Nähe des GBZ: Wohneinheiten mit Mehrbettzimmern und Kochmöglichkeit

Kosten pro Schuljahr: 2.650 Euro

Die 10 Vorteile der Eliteausbildung

1. Eliteschüler aus ganz Deutschland kommen in Unterrichtsblöcken zu Fachseminaren und Workshops zusammen.
2. Englisch, Französisch und betriebswirtschaftliche Kenntnisse werden vertieft.
3. Die überbetriebliche Ausbildung ergänzt die schulische Ausbildung mit praxisbezogenen Lehrinhalten.
4. Weinreisen in Weinbaugebiete und Exkursionen in der Umgebung.
5. Intensive Vertiefung der Kenntnisse als Ergänzung zur klassischen Ausbildung.
6. Hoch qualifizierte Ausbildung auf Privatschulniveau.
7. Lernen bei den besten Köchen.
8. Profitieren von europaweitem Netzwerk der Jeunes Restaurateurs, Ausbau und Stärkung des sozialen Netzwerkes.
9. Zwei anerkannte Abschlüsse innerhalb kürzester Zeit (Hotel- und Restaurantfach).
10. Beste Voraussetzungen für eine Weiterbildung zum Küchenmeister.



EINSCHULUNG DER ELITEKLASSE »KOCH« 2011



EINSCHULUNG DER ELITEKLASSE »HOFA« 2011

Geschäftsstelle

Jeunes Restaurateurs Deutschland
Tel. +49 (0) 61 31.610 71 33
info@jre.de
www.jre.de