



Fachschule für Wirtschaft
Aufstieg ins Management





- Oberschule
- Allgemeinbildendes Gymnasium
- Berufliches Gymnasium
- Fachoberschule
- Hotel- und Gastronomieschule
- Hotelmanagementschule
- Fachschule für Wirtschaft
- Meisterausbildung

Inhalt

Grußwort	3
Die Philosophie der HOGA Schulen	4
Die HOGA Schulen und ihre Bildungswege	6
Die Fachschule für Wirtschaft der HOGA	8
Ihre Ausbildungsinhalte	8
Ihr Ausbildungsablauf	10
Kariereaussichten	12
BYOD - Bring your own Device	13
Bewerbungsverfahren und Bonussystem	14/15
Warum HOGA?	16/17
FAQs - Wissen beginnt mit Fragen	18
Wichtige Termine	20
Ihr Schulhaus und Ihre Ansprechpartner	21

Grußwort

Liebe Leserinnen und Leser,

die HOGA Schulen, hervorgegangen aus der 1991 gegründeten Hotel- und Gaststättenschule Schloss Albrechtsberg, zählen heute zu den größten Schulen Dresdens. Zurzeit leben und lernen hier ca. 1200 Schülerinnen und Schüler und werden von 140 motivierten Mitarbeitern beim Lernen begleitet.

Mit unseren acht Schularten bieten wir nicht nur ein breites Spektrum an Berufsausbildungen und Abschlüssen an, sondern fördern auch die traditionellen Werte. Ein respekt- und verantwortungsvoller, von Vertrauen und Toleranz geprägter Umgang miteinander gehört für uns ebenso dazu wie anspruchsvolle Unterrichtsinhalte, beste Schumatmosphäre und das indivi-

duelle Eingehen auf jeden Schüler. Damit wird unserer Schulgemeinschaft eine bedeutende Rolle in der Aus-, Fort- und Weiterbildung der Menschen in der Region zuteil. Dieser Verantwortung wollen wir mit stetigen Verbesserungen gerecht werden, denn nicht nur unsere Schülerinnen und Schüler sollen sich entwickeln, auch wir tun es nach Kräften.

Diese Broschüre gibt einen Einblick in die Weiterbildung an der Fachschule für Wirtschaft. Während der zwei Jahre vermitteln wir wichtige betriebswirtschaftliche und rechtliche Kenntnisse, welche jede Führungskraft in großen Unternehmen benötigt. Zuzüglich beinhalten die Schulgebühren den Erwerb der Fachhoch-



Regina Kirschstein,
Geschäftsführerin



Gudrun Lamm,
Geschäftsführerin

schulreife, welche für ein späteres Bachelorstudium qualifiziert. Aber auch eine Tätigkeit im Management oder der Weg in die Selbstständigkeit steht offen. Wir pflegen seit vielen Jahren gute Beziehungen zur internationalen Kettenhotellerie. Das sind gute Gründe für eine Weiterbildung an der Fachschule für Wirtschaft der HOGA.

Bitte informieren Sie sich umfassend auf den folgenden Seiten und seien Sie auch persönlich herzlich willkommen an den HOGA Schulen Dresden.

Ihre Regina Kirschstein und Gudrun Lamm

Die Philosophie der HOGA Schulen

Mit der Gemeinschaft von Schulen in unserem Beruflichen Schulzentrum wollen wir sowohl dem Bildungsauftrag des Freistaates Sachsen gerecht werden, als auch der Individualität unserer Schüler und Erwachsenen in Weiterbildung.

Unser Berufliches Schulzentrum besteht aus:

- der Hotel- und Gastronomieschule
- der Fachschule für Wirtschaft in Hotellerie und Gastronomie
- der Hotelmanagementschule
- der Fachoberschule mit wirtschaftlichem oder sozialem Profil
- der Meisterausbildung und
- dem Berufliche Gymnasium. In 3,5 Jahren kann dort zusätzlich zum Abitur die Be-

rufsausbildung zum Hotelfachmann (w/m) absolviert werden.

In der Gemeinschaft der HOGA Schulen lernen HOGAner ein soziales Gefüge kennen, das geprägt ist von Lebens- und Arbeitsnähe, Leistungsbereitschaft, Kameradschaftlichkeit, notwendiger Disziplin und Toleranz, Jugendlichkeit und Lebensfreude. Besonderer Schwerpunkt ist hier das gemeinsame Miteinander von Schülern unterschiedlichster Schularten mit verschiedenen Lebensplänen und Zielstellungen. Dieser soziale Aspekt soll die Akzeptanz unterschiedlicher Bildungswege selbstverständlich werden lassen. Damit geht ein Abbau psychologischer Barrieren einher, der den Schülern gegebenenfalls den Wechsel zwischen den Schularten erleichtert. Durch die Gemeinschaft wird eine psychologi-

sche Barriere genommen, womit ein möglicher Wechsel (die gesetzlichen Vorschriften sowie die Klassenstärke beachtend) von einem Bildungsgang zum anderen leichter fällt.

Die Schulen der HOGA sehen sich dem Ziel verpflichtet, den einzelnen Schüler als Persönlichkeit zu fördern und auf seinem Weg zum schulischen Erfolg zu begleiten. Eine Erziehung zur Gewaltfreiheit und gegen Hass ist in unserer Schulgemeinschaft selbstverständlich.

Insbesondere in den gastronomischen Berufen werden Jugendliche aus aller Welt ausgebildet. Diese streben gemeinsam mit anderen HOGAner nach europäischen humanistischen Normen und setzen diese in EU-Projekten bzw. in

Das gemeinsame Miteinander von Schülern unterschiedlichster Schularäten mit verschiedensten Lebensplänen und Zielstellungen ist Schwerpunkt der HOGA-Lernphilosophie.



Kontakten mit europäischen Bildungseinrichtungen um.

Die HOGA – Schulen garantieren, dass Zeugnisse und Abschlüsse staatlich anerkannt werden. Damit ist ein Wechsel von oder zu einer öffentlichen Schule in Sachsen jederzeit möglich. Unterschiede zu den Lehrplänen staatlicher Schulen existieren nicht. Der besondere Charakter der Schulen der HOGA zeigt sich bei der intensiven Betreuung der Schülerinnen und Schüler sowie bei der technischen und räumlichen Aus-

stattung. In familiärer Atmosphäre und kleinen Schulhäusern werden Probleme buchstäblich auf kurzem Wege gelöst. Die räumlichen Möglichkeiten am BSZ werden bewusst nicht ausgereizt, um den Schülerinnen und Schülern genügend Luft und ein entspanntes Arbeitsklima zu schaffen.

Unseren jungen Erwachsenen wird jegliche Hilfe geboten, um gut vorbereitet ins Berufsleben starten zu können. Dabei werden sie auf Wunsch durch unsere Praktikumsabteilung

unterstützt. Aber auch Workshops, Gastdozenten und erstklassige Kooperationen gehören zu unserem Schulalltag.

Großen Wert legen wir auf das Feedback unserer Schüler. Nur so können wir eine positive Weiterentwicklung des BSZ garantieren.

Die HOGA und ihre Bildungswege

Schwerpunkt unseres Ausbildungskonzeptes ist das gemeinsame Miteinander von Schülern unserer unterschiedlichen Schularten. So sind Wechsel zwischen einzelnen Schulen ebenso unkompliziert möglich wie das Erreichen von Abschlüssen, die aufeinander aufbauen. Folgende Bildungsgänge bieten wir an:

Allgemeinbildendes Gymnasium

- Anspruchsvolle Unterrichtsinhalte, gute Schulatmosphäre und das individuelle Eingehen auf jedes Kind als besondere Stärken unseres freien Gymnasiums
- Unterricht in Klassen mit max. 25 Schülern

Oberschule

- anspruchsvoller und zukunftsorientierter Unterricht in Klassen mit max. 25 Schülern
- miteinander Lernen - Oberschule und Gymnasium teilen sich ein Schulhaus

Berufliches Gymnasium

- in drei Jahren die Allgemeine Hochschulreife mit zusätzlichem berufsbildenden Unterricht im Bereich *Ernährungs- oder Wirtschaftswissenschaften*
- Abitur **und** Beruf in nur 3 ½ Jahren

Fachoberschule

- mit einer zweijährigen Ausbildung zur Fachhochschulreife in den Fachbereichen *Sozialwesen* oder *Wirtschaft & Verwaltung*

Hotelmanagementschule

- die Kombination der Inhalte einer IHK-geprüften Ausbildung und der Wirtschafts- und Tourismuslehre des HOGA Examens als innovatives Ausbildungskonzept

Fachschule für Wirtschaft

- Weiterbildungsstudium zum Staatlich geprüften Betriebswirt im Hotel- und Gaststättenwesen (m/w) ermöglicht eine Tätigkeit im Management oder den Weg in die Selbstständigkeit

Meisterausbildung

- innerhalb eines 15-wöchigen Kompaktkurses fit für die IHK-Prüfung zum Küchen- oder Restaurantmeister

Hotel- und Gastronomieschule

- die vier zukunftsorientierten Ausbildungsberufe werden ergänzt durch Praktika bei renommierten Partnern in Deutschland und weltweit - durch uns vermittelt und intensiv betreut



← Einstieg auch von extern möglich

Die Fachschule für Wirtschaft der HOGA

Ihr Aufstieg ins Management

Unser Weiterbildungsstudium zum Staatlich geprüften Betriebswirt im Hotel- und Gaststättenwesen (w/m) ermöglicht eine Tätigkeit im Management oder den Weg in die Selbstständigkeit. Während des zweijährigen Weiterbildungsstudiums vermitteln wir Ihnen wichtige betriebswirtschaftliche und rechtliche Kenntnisse, welche jede Führungskraft in großen Unternehmen benötigt.

Mit der HOGA ins Ausland

Teil der Weiterbildung ist ein 4-6 monatiges Praktikum, welches auf Wunsch durch uns vermittelt wird. Unsere Studenten absolvie-

ren ihre Praktika sowohl im Inland als auch weltweit. Das Praktikum ist optional. Alternativ können Sie in diesem Zeitraum einer Arbeitstätigkeit nachgehen, wodurch die Finanzierung der Weiterbildung erleichtert wird.

Erwerb der Fachhochschulreife

Zusätzlich zur Weiterbildung zum Staatlich geprüften Betriebswirt beinhalten die monatlichen Schulgebühren den Erwerb der Fachhochschulreife, welche Sie beispielsweise für ein späteres Bachelorstudium an einer Fachhochschule qualifiziert. Bei diesem optionalen Angebot werden zusätzlich die Fächer Chemie

und Mathematik je 2 Stunden pro Woche unterrichtet (nur im 3. und 4. Semester). Zum Abschluss erfolgt nur noch eine zusätzliche Prüfung in Mathematik.

Im Schulgeld enthalten ist zudem das optionale Angebot, den AEVO-Lehrgang (Nachweis über die Ausbildereignungsverordnung) zu absolvieren. Er erstreckt sich im 1. Semester über 22 Wochen und findet jeweils Freitagvormittag statt. Die Abschlussprüfung erfolgt vor der IHK Dresden.





Infos zur Ausbildung

Ausbildungsziel

Staatlich geprüfter Betriebswirt (w/m) im Hotel- und Gaststättengewerbe

Ausbildungsdauer

4 Semester inklusive mehrmonatigem Praktikum

Zugangsvoraussetzungen

Berufschulabschluss oder gleich-/höherwertiger Schulabschluss (abgeschlossene Berufsausbildung im Gastgewerbe oder im Tourismusbereich; einschlägige Berufstätigkeit; Ausbildung und Beruf zusammen mindestens vier Jahre; berufliche Tätigkeit im Gastgewerbe oder in der Tourismusbranche von mindestens 5 Jahren)

Ihre Bewerbungsadresse

Fachschule für Wirtschaft der HOGA Schulen Dresden

Staatlich anerkannte Schule in freier Trägerschaft

Schandauer Straße 34 | 01309 Dresden

☎ +49 (0)351 89855 30 | 📠 +49 (0)351 89855 40

✉ hoga@hoga-schulen.de | 🌐 www.hoga-schulen.de



Ihre Ausbildungsinhalte

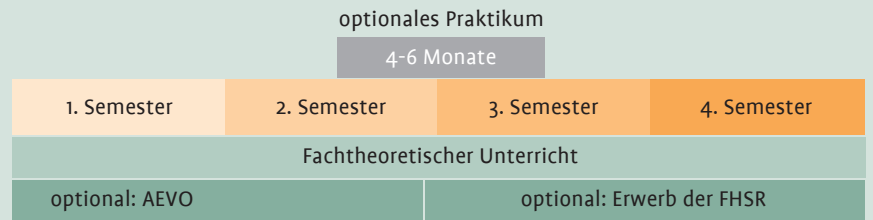
Das Fächerangebot umfasst folgende Schwerpunkte:

- Betriebswirtschaft.** Beleuchtet werden gastronomische Leistungsprozesse, ihre Voraussetzungen und deren Finanzierung: Kalkulation des Wareneinkaufs, Personalplanung und Lohnberechnungen. Weiterhin lernen die Schüler verschiedene Steuerarten kennen und wenden diese bei der Erstellung von Steuererklärungen gastronomischer Unternehmen an.
- Unternehmensführung & Kommunikation.** Die Schwerpunkte liegen hierbei auf Marketing, Personalführung sowie internen und externen Kommunikationsprozessen.
- Recht in Gastgewerbe und Touristik.** Lösungsmöglichkeiten zu rechtlichen Fragen werden an branchenüblichen Fallbeispielen unter Einhaltung der Rechtsvorschriften entwickelt. Schwerpunkte sind rechtliche Aspekte der Unternehmensführung und Existenzgründung.
- Technologie des Gastgewerbes.** Perfekt organisierte Arbeitsabläufe und detaillierte Planungen sind essentiell in gastronomischen Prozessen. Dazu zählen u.a. Lebensmittelhygiene, Warenkunde, Getränke- und Ernährungslehre ebenso wie die Optimierung von Serviceprozessen und Veranstaltungsplanung.

Ihr Ausbildungsablauf

Aufbau der Ausbildung an der Fachschule für Wirtschaft:

- Die Weiterbildung erfolgt als Vollzeitstudium
- Unterricht Montag bis Donnerstag
- Freitag nutzbar für Selbststudium, Projektarbeiten oder für nebenberufliche Tätigkeiten
- optionales Praktikum zwischen dem 2. und 3. Semester
- Der Erwerb der Fachhochschulreife im 3. und 4. Semester ist bereits im Schulgeld enthalten und stellt keine finanzielle Zusatzbelastung für Sie dar. Dieses Angebot ist optional und kann auf freiwilliger Basis in Anspruch genommen werden.
- Am Ende des 4. Semesters werden Sie Ihre Facharbeit, welche Sie während der Weiterbildung geschrieben haben, vor einer Kommission vorstellen und verteidigen.



**Abschlussprüfung und
Verteidigung der Facharbeit** →

Ihre Karriereaussichten



Der Abschluss zum Staatlich geprüften Betriebswirt im Hotel- und Gaststättenwesen (w/m) öffnet Ihnen die Türen zu allen Bereichen der Tourismusbranche. Dieser Sektor ist vielseitig. Viele unserer Absolventen arbeiten mittlerweile für große Reiseveranstalter, Eventmanagementfirmen, Fluggesellschaften, Kreuzschiffahrtunternehmen oder in der Systemgastronomie. Der Tourismus bietet weltweite Einsatzgebiete und zahlreiche berufliche Richtungen.

Als Staatlich geprüfter Betriebswirt (w/m) im Hotel- und Gastättengewerbe können Sie ins

Management einsteigen. Aber auch der Weg in die Selbstständigkeit steht Ihnen damit offen. Eigene Entscheidungen treffen und die Früchte Ihres Erfolges ernten? Nur als Unternehmer sind Sie Ihr eigener Herr – und haben die Freiheit, das Geschäft auf die Weise zum Erfolg zu führen, wie Sie es für richtig halten.

Alternativ haben Sie an der HOGA die Möglichkeit, eine Meisterausbildung zum Restaurant- oder Küchenmeister (w/m) sowie die Ausbildung an unserer Hotelmanagement-schule zu absolvieren.

BYOD - Bring your own Device

Das BYOD-Projekt ist ein langfristig angelegtes, zukunftsorientiertes Projekt der HOGA Schulen Dresden. Die Schulgebäude der Schulgemeinschaft werden flächendeckend mit WLAN ausgestattet, welches für Schüler und Lehrer zugänglich sein wird und sowohl im Unterricht als auch in den Pausen permanenten Internetzugang ermöglicht.

Was zunächst wie eine technische Revolution klingt, ist an vielen Schulen im Ausland und in anderen deutschen Großstädten bereits Normalität. Die Schüler können ihre eigenen Geräte verwenden, ihre Übungen darauf speichern und

auch zu Hause damit arbeiten. Hierfür benötigen die Schüler kein besonders ausgestattetes Gerät – ein normaler Laptop sollte genügen. Auch das Betriebssystem und die Office Programme sind beim BYOD Prinzip zweitrangig.

Das Anwendungsgebiet erstreckt sich primär auf den Informatikunterricht. Jedoch sind die Voraussetzungen für computergestützten Unterricht künftig im ganzen Schulhaus gegeben. Es ist dem jeweiligen Lehrer überlassen, ob er in seinem Unterricht Computer im Klassenzimmer verwenden wird. Allerdings werden Computer an der HOGA niemals Lehrer, Bücher und

Hefter ersetzen. Durch die moderne digitale Infrastruktur der Schulgebäude bieten sich Schülern und Lehrern zahlreiche Einsatzmöglichkeiten. Perspektivisch werden die Schüler mit Cloudlösungen arbeiten. Datenaustausch über eine Cloud bedeutet, dass die Notebooks nicht mehr ans lokale Netzwerk angebunden werden müssen, sondern sich durch das WLAN in die Cloud einloggen. Demzufolge kann der Schüler auch von zu Hause auf die Klassen- und Fächerordner zugreifen. Damit könnten Übungsdokumente und Unterrichtsmaterialien auch außerhalb der Schule genutzt und abgerufen werden.



Bewerbungsverfahren

Für die Fachschule für Wirtschaft und alle anderen Schulen des Beruflichen Schulzentrums der HOGA ist ein persönliches Beratungsgespräch ein wichtiges Element des Aufnahmeverfahrens.

Eine Bewerbung ist jederzeit möglich. Ihre Bewerbungsunterlagen können Sie gern per Post an uns schicken, auf unserer Website absenden oder zu den Info-Veranstaltungen oder Tagen der offenen Tür mitbringen. Hierzu benötigen wir Ihren Lebenslauf, ein kurzes Anschreiben und nach Möglichkeit die letzten beiden Zeugnisse. Wir empfehlen Ihnen dringend, aufgrund der Anzahl der Schulplätze und der hohen Nachfrage, nicht zu lang mit der Bewerbung zu warten.

Nach dem Eingang Ihrer Bewerbungsunterlagen melden wir uns zeitnah bei Ihnen, um einen Beratungstermin zu vereinbaren.

Wir freuen uns auf Sie!



Bonussystem



Leistung und Treue zahlen sich aus!

Wer bereits eine Ausbildung an der HOGA absolviert hat und sich nun für eine Folgeausbildung oder den Besuch einer weiterführenden Schule entscheidet, darf sich über einen **Treuebonus** freuen.

Der Treuebonus für die Folgeausbildung

Mit Beginn einer Folgeausbildung oder dem Besuch einer weiterführenden Schule gibt es für absolvierte Jahre an der HOGA Schulgeld erlassen.

- Für 3 Jahre zahlen Sie 10 statt 12 Monate Schulgeld.
- Für 4 bis 5 Jahre zahlen Sie nur 8 statt 12 Monate Schulgeld.
- Für 6 Jahre zahlen Sie 6 statt 12 Monate Schulgeld.



Die Basis für Ihre Selbstständigkeit

Warum HOGA?

Die Fachschule für Wirtschaft der HOGA ist die beste Wahl, weil:

- 1 **im Schulgeldpreis der Erwerb der Fachhochschulreife und des AEVO bereits mit inbegriffen sind.** Es gibt keine Mindestteilnehmerzahl und keine Mehrkosten für Sie. Selbst wenn Sie die Fachhochschulreife im Moment nicht als wichtig erachten – mit überschaubarem zeitlichen Mehraufwand öffnen sich Türen (z.B.: ein Fachhochschulstudium), die Ihnen sonst verschlossen bleiben.
- 2 unsere Dozenten **jahrelange Praxiserfahrung** in der internationalen Hotellerie und Gastronomie vorweisen, wodurch unsere Schüler **praxisbezogen und fachspezifisch unterrichtet** werden.
- 3 die Schüler der Fachschule für Wirtschaft nur **von Montag bis Donnerstag Unterricht** haben. Der Freitag steht dem Selbststudium zur Verfügung. Viele unserer Schüler nutzen diesen Tag, um einen Nebenjob auszuüben, wodurch der finanzielle Aufwand geringer wird.
- 4 wir unseren Schülern **ein optionales Praktikum von etwa vier Monaten** gewähren. In der Weiterbildung zum Staatlich geprüften Betriebswirt ist es wichtig, den Kontakt zur Gastronomiebranche zu halten. Weiterhin können unsere Schüler die neu gewonnen Kenntnisse in einem Praktikum zeitnah umsetzen.
- 5 **die Vermittlung der Praktikumsplätze durch unsere hauseigene Praktikumsabteilung** erfolgt. So können sich unsere Schüler auf ihr Studium konzentrieren. Dabei pflegen wir seit vielen Jahren **gute Beziehungen zur internationalen Kettenhotellerie**. Unsere Schüler absolvierten ihre **Praktika u.a. in Dubai, Thailand, Schweiz, USA und Jamaika**.

Alternativ können Sie in diesem Zeitraum einer Arbeitstätigkeit nachgehen, wodurch die Finanzierung der Weiterbildung erleichtert wird.

FAQs - Wissen beginnt mit Fragen

- **Wie setzen sich die Klassen zusammen?**

Das ist jedes Jahr ein wenig unterschiedlich. Im Regelfall haben die Klassen ein ausgewogenes Herren-Damen-Verhältnis. Die Schüler der Fachschule für Wirtschaft sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und kommen aus allen Teilen Deutschlands.

- **Wann beginnt der Unterricht?** Die meisten Unterrichtstage beginnen 08:15 Uhr. Es gibt jedoch auch vereinzelte Stunden, die 07:20 Uhr beginnen. Einen exemplarischen Stundenplan finden Sie im Online Sekretariat auf

www.hoga-schulen.de.

Die Klassenbezeichnung ist in diesem Fall „BW13“ oder „BW 14“.

- **Bieten Sie auch Unterkünfte für auswärtige Schüler?**

Nicht direkt. Wir arbeiten seit vielen Jahren mit der KLK Vermietungsgesellschaft zusammen, die möblierte WG´s und Einraumwohnungen vermietet. Die KLK hat sich über die Jahre auf die Bedürfnisse der HOGA-Schüler spezialisiert und ist daher unser Exklusivpartner.

- **Was sind die Prüfungsfächer?** Die Prüfungsfächer sind Betriebswirtschaftslehre, Unternehmensführung & Kommunikation, Recht und Technologie.

- **Gib es eine Uniform?** Nein. Als künftige Führungspersonalitäten sollten Sie sich dennoch angemessen kleiden.

Bei unseren Schülern hat sich ein Hemd und ein Blazer bzw. Jackett bewährt.

- **Wie hoch sind die Bücherkosten?** Die Bücherkosten variieren jedes Jahr. Im Regelfall belaufen sie sich auf ca. 300 EUR. Die Bücher gehören danach Ihnen und helfen Ihnen auch nach der Weiterbildung im Berufsalltag.



- **Ist das Praktikum verschwendete Zeit und mindert Prüfungsergebnisse?** Das Praktikum ist definitiv keine verschwendete Zeit. Vielmehr bietet es Ihnen die Möglichkeit, das neu erlernte theoretische Wissen sofort in die Praxis umzusetzen. Auch ist ein Praktikum in einem guten Unternehmen (z.B.: im Ausland) eine wunderbare Chance, den Lebenslauf aufzuwerten. Weiterhin ist es für viele Gastronomen wichtig, den Kontakt zum Berufsfeld nicht zu verlieren – das Praktikum bietet die Möglichkeit, diesen Kontakt aufrecht zu erhalten. Sollten Sie keinen Wert auf ein Praktikum legen, können Sie in diesem Zeitraum einer Erwerbstätigkeit nachgehen, wodurch sich die Finanzierung der Weiterbildung erleichtert.
- **Gibt es eine Versicherung sowie Kost & Logis im Auslandspraktikum?** Das hängt von dem jeweiligen Unternehmen und dem Praktikumsort ab sowie von Ihren Verhandlungen mit dem Betrieb. Im Regelfall erhalten Sie im Ausland eine Unterkunft und ein Praktikantengehalt. Eine allgemeine Garantie kann man hierfür jedoch nicht aussprechen.
- **Ist der Unterricht computergestützt bzw. kann ich meinen Computer mit in den Unterricht bringen?** Grundsätzlich ist das möglich. Wir arbeiten momentan daran, alle Schulhäuser mit flächendeckendem WLAN für unsere Schüler auszustatten. Wie der Laptop im Unterricht eingesetzt wird, variiert von Fach zu Fach.

Diese Entscheidung trifft der jeweilige Dozent bzw. der Fachlehrer.

- **Bis wann muss ich meine Bewerbung einreichen?** Einen Bewerbungsstichtag gibt es nicht. Um jede eingehende Bewerbung kümmern wir uns zeitnah und laden die Bewerber zu Vorstellungsgesprächen ein. Für Bewerber, die es zeitlich oder geografisch nicht einrichten können, sich persönlich vorzustellen, bieten wir auch Skype- oder Telefoninterviews an.



11. **Ist es möglich, eine weitere Sprache zu lernen?** Grundsätzlich ja. Wir bieten z.B. Spanisch als Fremdsprachenkurs an. Die Kosten für einen Zusatzkurs können wir jedoch erst dann beziffern, wenn wir wissen, wie viele Schüler der Fachschule für Wirtschaft an dem Kurs teilnehmen werden.

12. **Was ist der AEVO-Schein?** Der AEVO-Schein (Ausbildereignungsverordnung) ist die Befähigung, junges Nachwuchspersonal im Betrieb auszubilden und anzulernen. Der AEVO-Kurs ist ein kostenloses Zusatzangebot, welches über 22 Wochen läuft. Sie erhalten dann die Möglichkeit, sich an einem Tag pro Woche in vier verschiedenen Handlungsfeldern weiterzubilden. Hierbei erwerben Sie Wissen über rechtliche Komponenten, Lernmethoden, Psychologie und Konfliktlösungen. Der Kurs endet mit der Prüfung vor der IHK. Die von der IHK erhobenen Prüfungskosten belaufen sich momentan auf ca. 140 EUR.

Tage der
offenen Tür

14.11.2015
und
30.01.2016

10 - 14 Uhr
Zamenhofstr. 61/63,
01257 Dresden

HOGA Schulen Dresden
eine starke Gemeinschaft

Für mehr Chancen im Leben



Schulhaus Altolkewitz:

Das Schulhaus unweit der Elbwiesen in Altolkewitz ist Hauptunterrichtsstätte für unsere Fachschule für Wirtschaft und Hotelmanagementschule.

Das Schulhaus Altolkewitz ist durch die Straßenbahnlinien 4 und 6 sehr gut an das öffentliche Verkehrsnetz angebunden.



Schulhaus Altolkewitz



Schulhaus Altolkewitz, Innenausstattung



Ihre Ansprechpartner



Fachbereichsleitung

Manuela Prudlo

☎ +49 (0)351 89855 41

✉ manuela.prudlo@hoga-schulen.de



Sebastian Kunerth

☎ +49 (0)351 89855 41

✉ sebastian.kunerth@hoga-schulen.de



Bildungsberatung

Nico Schmidt

☎ +49 (0)351 89855 30

✉ nico.schmidt@hoga-schulen.de



Juliane Dziomla

☎ +49 (0)351 89855 36

✉ juliane.dziomla@hoga-schulen.de

Ihre Bewerbungsadresse

Fachschule für Wirtschaft der HOGA Schulen Dresden

Staatlich anerkannte Schule in freier Trägerschaft

Schandauer Straße 34 | 01309 Dresden

☎ +49 (0)351 89855 30 | 📠 +49 (0)351 89855 40

✉ hoga@hoga-schulen.de | 🌐 www.hoga-schulen.de

Stand August 2015