



Prüfliste von:

Schüler/in Lehrkraft

Unbedingt mitbringen

Kopie des Ausbildungsvertrages bzw. des EQ-Vertrages

☐☐

Sie können auch das Original mitbringen und es wird an der Schule eine Kopie gemacht. Das entfällt, falls Ihr Ausbildungsbetrieb bzw. Ihre Ausbildungseinrichtung der Schule bereits eine Kopie geschickt hat.

Für den theoretischen Unterricht:

2 Füller oder Kugelschreiber (für ein sauberes Schriftbild)

☐☐

1 Bleistift

☐☐

1 Radiergummi

☐☐

1 großes Lineal (30 cm)

☐☐

3 Textmarker (unterschiedliche Farben, zum **Markieren** von Texten)

☐☐

Einige Faserschreiber (dünne Filzschreiber, verschiedene Farben)

☐☐

1 Spitzer

☐☐

1 Schere

☐☐

1 Klebestift

☐☐

1 Tipp-Ex Maus (oder Ähnliches)

☐☐

2 DIN A4-Ordner mit breitem Rücken (ca. 7cm)

☐☐

1 Block DIN A4 kariert

☐☐

1 Vokabelheft DIN A5, 3-spaltig

☐☐

Taschenrechner („einfach“, aber: 10-stellig)

☐☐

Unsere Empfehlung: GENIE wissenschaftlicher Schulrechner 52 SC - Preis: ca. 10,00 €

Für den praktischen Unterricht: Arbeitskleidung...

Im Servicebereich:

Schwarze, „ordentliche“ Hose

☐☐

Schwarze, bequeme Serviceschuhe („flache u. leise Sohle“)

☐☐

Im Küchenbereich

Kochjacke (alternativ: weißes langärmeliges T-Shirt und Kittel)

☐☐

Kochhose

☐☐

Weißer, rutschsichere Arbeitsschuhe

(geschlossen oder mit Riemchen hinten)

☐☐

Weißer, kochfester Vorbinder (knielang)

☐☐

Kopftuch oder Schiffchen

☐☐

In unseren Umkleiden sind Spinde, die mit einer 1 €-Münze betrieben werden.

Kellnermesser

☐☐

Anfallende Kosten**45 € Kopiergeld im 1. Ausbildungsjahr** (kann ratenweise bezahlt werden)☐☐**30 € Kopiergeld im 2. Ausbildungsjahr**☐☐**Folgende Fachbücher – je nach Ausbildungsberuf für die Dauer der gesamten Ausbildung:**

Die Bücher gibt es teilweise mit „Digitaler Ergänzung“. Welche Anschaffung sinnvoll ist, wird in den ersten Unterrichtstagen besprochen.

Fachkraft Küche

vom Pfanneberg Verlag ISBN: 978-3-8057-0826-5, Preis (2025): 42,30 €

Der junge Koch/Die junge Köchin

vom Pfanneberg Verlag ISBN: 978-3-8057-0838-0, Preis (2025): 49,90 €

Hotel & Restaurant - Grundstufe gastgewerbliche Berufe

vom Pfanneberg Verlag ISBN: 978-3-8057-0829-6, Preis (2025): 34,90 €

☐☐**Hygienevorgaben****Anmerkung zum Praxisunterricht während des Schuljahres:**

Es ist selbstverständlich, dass die gesamte Arbeitskleidung sauber und vollständig zum Unterricht mitgebracht wird. Ob im Küchenbereich oder ob im Servicebereich unterrichtet wird, wird vorab bekannt gegeben.

Falls die Arbeitskleidung vergessen wird, dann bekommen Sie gegen eine Ausleihgebühr Arbeitskleidung aus der Berufsschule. Da wir mit Lebensmitteln und Gästen arbeiten ist Körperpflege unerlässlich. Lange Haare sind im Praxisunterricht zusammenzubinden. Nagellack, Gel-Nägel... sind nicht erlaubt.

§ 43 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG): Bescheinigung der Erstbelehrung als Kopie vorlegen

bzw. das Original mitbringen und in der Schule kopieren lassen.

☐☐**Falls die Erstbelehrung länger zurückliegt:****Hiermit bestätige ich, dass eine Folgebelehrung bei meinem Arbeitgeber in diesem Jahr stattgefunden hat!**

Kempton, _____

Datum

Unterschrift Schüler/in

Für die Beschaffung des Arbeitsmaterials und den Umgang mit dieser Prüfliste gilt Folgendes:

Sie brauchen sich keine neuen Materialien anzuschaffen, falls Ihr bisheriges Arbeitsmaterial noch in gutem Zustand ist.

Tragen Sie bitte Ihren Namen oben in Ihre Prüfliste ein. Haken Sie das Arbeitsmaterial auf Ihrer Prüfliste ab und bringen Sie es zusammen mit der Prüfliste am ersten Schultag mit in die Schule.

Hiermit wird bestätigt, dass die o.g. Aussagen zu den Hygienevorgaben verstanden wurden und dass die Arbeitsmaterialien vollständig vorhanden sind!

Kempton, _____

Unterschrift Schüler/in_____
Unterschrift Lehrkraft