ToBS & Karriere 2026 an der … Bergiusschule BERUFLICHE SCHULEN

Wo finde ich welches Angebot?

Foyer Hauptgebäude: Empfang, Infos & Check-Out

- **Von hier starten lotsengeführte Touren und begleiten Dich einmal durch die Ausstellung.**
- **Im Anschluss kannst Du Dich nach Deinen Interessen individuell umsehen.**
- **Alle Schüler*innen und Lehrer*innen der Bergiusschule stehen Dir für Deine Fragen zur Verfügung. Du erkennst uns an dem runden Bergiusschul-Button.**

Wir wünschen Dir viele gute Gespräche und neue Erkenntnisse! 😊

1. Stock: Vollzeitschulformen & Nahrungshandwerk sowie viele Aussteller der Branche

Du willst einen Abschluss nachholen?

- Berufsfachschule zum Übergang in Ausbildung (BüA)
- Fachhochschulreife (FOS Form A und Form B)
- Ein Blick ins Lehrrestaurant und die Lehrküche H104 & H105
- ***Ask me anything!*** mit Georg Peter, Abteilungsleiter für unsere Vollzeitschulformen

Du interessierst Dich für ein Nahrungshandwerk?

- Fleischerei: Handwerk & Verkauf
- Bäckerei: Handwerk & Verkauf
- Konditorei: Handwerk & Verkauf

Ausbildungsbetriebe im ersten Stock:

THE FLAG

Zentrum für Weiterbildung gemeinnützige GmbH

START HILFE fit für Jobs

THE FLORENTIN Urban Retreat

coole branche

MINOR HOTELS

MainWerk Produktions:

es EDUARD STIELER SCHULE

Wilhelm Brandenburg Seit 1885 Ein Unternehmen der REWE GROUP

gjb

SHERATON Offenbach Hotel

2. Stock: Ausbildung im Hotelfach & viele Aussteller der Hotellerie

Du möchtest eine Ausbildung im Hotelfach machen?

- Hotelfachmann/frau
- Kauffrau/-mann für Hotelmanagement
- ***Ask me anything!*** mit Riccarda Sailer-Burckhardt, Abteilungsleiterin Hotellerie & Gastronomie

Ausbildungsbetriebe & Weiterbildung im zweiten Stock:

HOTELSCHOOL THE HAGUE Hospitality Business School
MOTEL ONE
Hilton Garden Inn Frankfurt Airport
Hilton FRANKFURT AIRPORT
Premier Inn
Le MERIDIEN FRANKFURT
FALKENSTEIN GRAND KÖNIGSTEIN
Scandic
KENNEDY/89 FRANKFURT
LUME Boutique Hotel
ATLANTIC HOTEL Frankfurt

3. Stock: Köche & Gastronomie sowie viele Aussteller der Branche

Du möchtest eine Ausbildung oder Weiterbildung in der Gastronomie machen?

- Koch/Köchin
- Fachkraft Küche
- Fachfrau/-mann für Systemgastronomie
- Fachfrau/-mann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Fachkraft für Gastronomie
- Fachschule für Lebensmitteltechnik – next step nach der Ausbildung
- ***Ask me anything!*** mit Herrn Himmelmann, Koordinator für die Fachlehrer*innen der Berufe in Küche und des Nahrungshandwerks

Ausbildungsbetriebe & Weiterbildung im dritten Stock:

Kuffler
gategourmet a gategroup member
FLOW THE KITCHEN
DIE Genuss AKADEMIE PROFESSIONAL
Hochschule Geisenheim University
CONSORTIUM GASTRONOMIE
Die WERKSKANTINE
BLOCK HOUSE BEST STEAKS SINCE 1960
Käthe-Kollwitz-Schule Berufliche Schulen der Universitätsstadt Marburg