



Meisterprüfungen an der Steigenberger Akademie Bad Reichenhall

Von den Besten lernen

Voraussetzung, um bei der praktischen Prüfung zugelassen zu werden, sind eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie und mindestens drei Jahre Berufserfahrung in dem jeweiligen Bereich. Der Meisterbrief bietet den Absolventen den Karrieresprung in Führungspositionen. Neben der fachlichen Qualifikation verfügen Meisterinnen und Meister über eine gründliche Ausbildung in Unternehmensführung, Betriebswirtschaft und Arbeitspädagogik. Meister sind Experten und Vorbilder, sie geben Wissen weiter, bilden aus, entwickeln neue Produkte und können außerdem einen Abschluss vorweisen, der international gefragt ist.

Die 13 Küchenmeister mussten ein Fünf-Gang-Menü für sechs Personen aus einem vorgegebenen Warenkorb zubereiten. Außerdem mussten die sieben Hotelmeister ihr Können bei Verkaufs- und Reklamationsgesprächen sowie der Veranstaltungsplanung unter Beweis stellen.

Abgenommen wurde die Prüfung unter den strengen Augen der IHK Prüfer für München und Oberbayern. Die Steigenberger Akademie durfte unter den geladenen Gästen unter anderem den Bürgermeister Manfred Hofmeister und Frau Obermaier-Osl, Vizepräsidentin der IHK München und Oberbayern begrüßen.

Die Meisterprüfung haben ca. 75% der Kursteilnehmer bestanden. Gudrun Schultze, Prüfungskordinatorin der IHK München und Oberbayern, Bettina Wolf, Direktorin der Steigenberger Akademie und Johann Hierl, stellvertretender Direktor, überreichten den frischgebackenen Meistern den Meisterbrief zusammen mit einer Urkunde der Steigenberger Hotelberufsfachschule.

Pressekontakt

Steigenberger Akademie GmbH

Frau Janine Segref
Zenostraße 6
83435 Bad Reichenhall

steigenberger-akademie.de
janine.segref@steigenberger-akademie.de

Firmenkontakt

Steigenberger Akademie GmbH

Frau Janine Segref
Zenostraße 6
83435 Bad Reichenhall

steigenberger-akademie.de
janine.segref@steigenberger-akademie.de

Über die Steigenberger Akademie

Seit 1948 werden an der Steigenberger Akademie Aus- und Weiterbildungen in Hotellerie und Tourismus angeboten. Interessenten mit Hauptschulabschluss, Mittlerer Reife, Fachabitur oder Abitur werden in der einjährigen Hotelberufsfachschule, mit der Ausbildung zum Assistenten für Hotel- und Tourismusmanagement oder zum Hotelökonom bestens für ihre zukünftige Karriere in der Dienstleistungsbranche vorbereitet. Berufstätigen, mit einer abgeschlossenen Ausbildung in einem gastronomischen oder touristischen Beruf, öffnet die Steigenberger Akademie die Tür zu ihrem Karrierestart. Neu: als Kooperationspartner der IUBH, Internationale Fachhochschule Bad Honnef Bonn, bietet die Steigenberger Akademie internationale und duale Studiengänge mit Bachelorabschluss in Bad Reichenhall an.

Anlage: Bild

