



Kloster  
Roggenburg

# Ausbildung im Kloster Roggenburg

**Koch** (m/w/d)

**Fachkraft Küche** (m/w/d)

**Hauswirtschafter** (m/w/d)

**Hotelfachleute** (m/w/d)

**Fachkraft Restaurant- und**

**Veranstaltungsgastronomie** (m/w/d)

**Fachkraft Gastronomie mit**

**Schwerpunkt Restaurantservice** (m/w/d)

**Kaufleute im Einzelhandel** (m/w/d)

**Veranstaltungskaufleute** (m/w/d)

**Prämonstratenser-Priester**

**Freiwilliges Ökologisches Jahr** (m/w/d)



# Ausbildung im Kloster Roggenburg

**Wir sind mehrfach von der IHK als „Top-Ausbildungsbetrieb“ ausgezeichnet worden** und legen großen Wert auf eine umfassende, gemeinschaftliche Ausbildung und individuelle Förderung. Neben den regulären Ausbildungsinhalten liegt uns besonders die Vermittlung sozialer Kompetenzen und die persönliche Weiterentwicklung am Herzen. Mehrmals im Jahr verbringen unsere Auszubildenden gemeinsam einen Tag, an dem ein pädagogisches Programm durchgeführt wird. Nach Absprache und Erfüllung der Voraussetzungen ist bei uns auch eine Teilzeitausbildung möglich.



Ausbildung mit Herz und Verstand



## Koch (m/w/d)



**Köche** verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Sie lernen Rezepte für Gerichte aller Art, z.B. Suppen, Saucen, Gebäck oder Süßspeisen und erlernen Speisepläne, Speisekarten, Menüs oder Buffets zu kreieren. Das Einkaufen von Lebensmitteln und Zutaten sowie deren Vorbereitung oder Einlagerung sind weitere Aufgabenbereiche der Ausbildung. Außerdem organisieren sie Arbeitsabläufe, sorgen für die Einhaltung der Hygienebestimmungen und der Arbeitssicherheit, kalkulieren Preise und beraten die Gäste.

**Ausbildungsdauer:** ■ 3 Jahre  
■ Lehrzeitverkürzung möglich

**Voraussetzungen:** ■ guter qualifizierender Abschluss der Mittelschule  
■ Mittlerer Schulabschluss  
■ Mittlere Reife

**Berufsschule:** ■ Unterricht in Blockwochen  
■ Berufsschule in Bad Wörishofen, Übernachtungsmöglichkeit während der Blockwochen gegeben



#### Was gehört zu den Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

*Zu den Aufgaben gehört es, Vorbereitungen für Veranstaltungen zu treffen, den Kollegen helfend zur Seite zu stehen und im à la carte Bereich mitzukochen. Je nach Ausbildungsjahr dürfen die Auszubildenden Salate, Nachspeisen und kleinere Gerichte selbst zubereiten.*

#### Welche Anforderungen stellt dein Ausbildungsbetrieb an dich?

*Man sollte in erster Linie Spaß am Kochen und natürlich einen guten Geschmackssinn haben. Außerdem sind Teamfähigkeit, ein freundliches Auftreten und Flexibilität wichtig.*

#### Was für Aufstiegsmöglichkeiten gibt es in diesem Beruf?

*Diverse Weiterbildungen, wie zum Beispiel zum Berufsschullehrer, Ernährungsberater, Küchenmeister sowie die Selbstständigkeit.*

#### Was zeichnet den Ausbildungsbetrieb aus?

*In der Küche des Klostergasthofs werden von den Köchen alle Gerichte selbst gekocht, gebraten, gebacken und garniert. Die Speisekarte des Klostergasthofs ist sehr vielfältig und breit gefächert. Neben schwäbischen und saisonalen Speisen werden auch kulinarische Highlights zubereitet. In der Küche herrscht ein sehr gutes Arbeitsklima und es gibt flache Hierarchien.*

## Fachkraft Küche (m/w/d)



**Fachkräfte Küche** unterstützen die Köche bei der Zubereitung von Speisen und Gerichten, helfen bei vor- und nachbereitenden Aufgaben und bereiten einfache Gerichte selbst zu. Sie richten Speisen an und garnieren diese, lernen den fachgerechten Umgang mit den unterschiedlichen Arbeits- und Schnitttechniken, Garverfahren sowie den Umgang mit den verschiedenen Küchengeräten. Fachkräfte Küche nehmen Waren an, kontrollieren die Wareneingänge und lagern diese ein. Außerdem sind sie für die Einhaltung der Hygienevorschriften zuständig.

**Ausbildungsdauer:** ■ 2 Jahre

**Voraussetzungen:** ■ guter qualifizierender Abschluss der Mittelschule  
■ Mittlerer Schulabschluss

**Berufsschule:** ■ Unterricht in Blockwochen  
■ Berufsschule in Bad Wörishofen, Übernachtungsmöglichkeit während der Blockwoche gegeben



#### Was gehört zu den Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

*Die Auszubildenden unterstützen die Köche bei der Zubereitung der Speisen und nehmen die gelieferten Waren an, kontrollieren diese und lagern sie ein.*

#### Was wird während der Ausbildung gelernt?

*Während der Ausbildung lernen die Auszubildenden das Zubereiten einfacher Gerichte, richten Speisen an und lernen verschiedene Schnitt- und Arbeitstechniken.*

#### Welche Anforderungen stellt dein Ausbildungsbetrieb an dich?

*Teamfähigkeit, Freude und Kreativität beim Kochen.*

#### Was für Aufstiegsmöglichkeiten gibt es in diesem Beruf?

*Im Anschluss an die Ausbildung zur Fachkraft Küche kann ein Aufbaujahr zum Koch angehängt werden.*

#### Was zeichnet den Ausbildungsbetrieb aus?

*Der Ausbildungsbetrieb sorgt dafür, dass alle Rechte und Pflichten eingehalten werden und hat immer ein offenes Ohr für Fragen, Anregungen und Probleme.*

## Hauswirtschafter (m/w/d)



**Hauswirtschafter** sind in Privathaushalten sowie Großküchen tätig. Sie planen, kontrollieren und optimieren Arbeitsabläufe, Personal- und Materialeinsätze, Speisenangebote, Reinigungs- und Pflegearbeiten sowie Hygienemaßnahmen. Die Ausbildung findet gemeinschaftlich im Klostergasthof und im Bildungszentrum statt. Im Klostergasthof lernen Hauswirtschafter die Abläufe einer Großküche kennen, unterstützen bei der Zubereitung von Speisen und betreuen die Gäste im Speisesaal. Im Bildungszentrum stellen die Zubereitung der Pausenverpflegung, der Gästeservice und die Reinigung und Pflege der Gästezimmer, der Tagungsräume sowie der öffentlichen Bereiche weitere Ausbildungsfelder dar.

**Ausbildungsdauer:** ■ 3 Jahre

**Voraussetzungen:** ■ guter qualifizierender Abschluss der Mittelschule  
■ Mittlerer Schulabschluss  
■ Mittlere Reife

**Berufsschule:** ■ Unterricht wöchentlich im Wechsel von 1 bis 2 Tagen pro Woche  
■ Berufsschule in Ursberg





### Was gehört zu den Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

*Im Klostergasthof gehört die Betreuung des Speisesaals zu den Hauptaufgaben. Von der Unterstützung bei der Speisenzubereitung bis zur Betreuung der Gäste während der Essenszeiten zählt hier alles dazu. Im Bildungszentrum lernen die Auszubildenden die Zubereitung der verschiedenen Pausenverpflegungen und den Gästeservice kennen. Ebenso stellt die Pflege der Tagungsräume, der öffentlichen Bereiche sowie der Gästezimmer einen weiteren Aufgabenteil dar.*

### Welche Anforderungen stellt dein Ausbildungsbetrieb an dich?

*Für die Ausbildung sollte man gerne mit Menschen arbeiten, teamfähig sein, flexibel und engagiert sowie organisiert und selbstständig arbeiten können.*

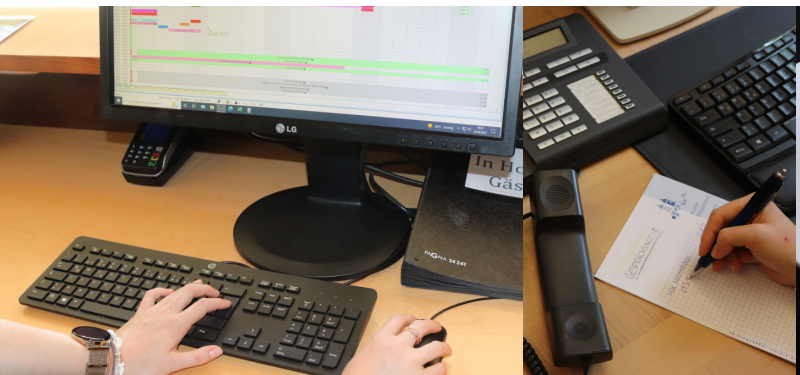
### Was für Aufstiegsmöglichkeiten gibt es in diesem Beruf?

*Meister der Hauswirtschaft, Dorfhelfer, Techniker im Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Wirtschaftler, Fachwirt, Hauswirtschaftlicher Betriebsleiter oder Haus- und Familienpfleger.*

### Was zeichnet den Ausbildungsbetrieb aus?

*Durch die gemeinschaftliche Ausbildung in Klostergasthof und Bildungszentrum kommen die Auszubildenden in unterschiedliche Bereiche. Hier übernehmen sie abwechslungsreiche Tätigkeiten und lernen sehr viel Verschiedenes kennen. Dadurch sind die Auszubildenden nach der Ausbildung sehr breit aufgestellt.*

## Hotelfachleute (m/w/d)



**Hotelfachleute** durchlaufen alle Bereiche eines Hotels. Sie betreuen die Gäste von der Anreise bis zur Abreise und koordinieren die Gästewünsche in allen Bereichen. Sie lernen das Führen einer Hotelkasse, überwachen Buchungsplattformen, erstellen Angebote, organisieren Veranstaltungen und Tagungen und lernen verschiedene Marketing-Maßnahmen kennen. Außerdem lernen Hotelfachleute den Umgang mit Channel-Managements und Revenue-Managements. Das Koordinieren des Housekeepings und des Frühstücksdiensts sowie die Planung des Personaleinsatzes stellen weitere Ausbildungsfelder dar.

**Ausbildungsdauer:** ■ 3 Jahre  
■ Lehrzeitverkürzung möglich

**Voraussetzungen:** ■ Mittlerer Schulabschluss  
■ Mittlere Reife  
■ Abitur

**Berufsschule:** ■ Unterricht in Blockwochen  
■ Berufsschule in Bad Wörishofen, Übernachtungsmöglichkeit während der Blockwochen gegeben



### Was gehört zu den Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

*Die Auszubildenden betreuen die Hotel- und Restaurantgäste vom Check-In bis zum Check-Out, beantworten E-Mails, nehmen Anrufe und Reservierungen entgegen und erstellen Angebote.*

### Was wird während der Ausbildung gelernt?

*Während der Ausbildung wird der Umgang mit verschiedenen Buchungssystemen, die Planung von Veranstaltungen, die Personaleinsatzplanung sowie Aspekte des Marketings gelernt.*

### Welche Anforderungen stellt dein Ausbildungsbetrieb an dich?

*Angehende Hotelfachleute sollten freundlich gegenüber ihren Gästen und Kollegen sein und gut im Team arbeiten können.*

### Was für Aufstiegsmöglichkeiten gibt es in diesem Beruf?

*Verschiedene fachliche Weiterbildungen, Fachwirt oder Betriebswirt.*

### Was zeichnet den Ausbildungsbetrieb aus?

*Im Klostergasthof wird der Ausbildungsplan individuell auf die Auszubildenden angepasst und darauf geachtet, dass alle Inhalte daraus gelehrt werden. Dadurch, dass es auf dem Gelände in jedem Lehrjahr Auszubildende gibt, kann man sich sehr gut über die Ausbildung austauschen. Außerdem findet mehrmals im Jahr ein sogenannter „Azubitag“ statt. An diesen Tagen verbringen die Auszubildenden bei einem Programm gemeinsam Zeit und stärken das Team.*

## Fachkraft Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)



**Fachkräfte für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie** sind die ersten Ansprechpartner für die Gäste im Restaurant und sind für die Abläufe in der Gastronomie zuständig. Sie beraten Gäste und erlernen das fachgerechte Servieren von Speisen. Das Organisieren und Betreuen von Veranstaltungen ist ebenfalls ein Schwerpunkt der Ausbildung. Außerdem lernen sie den Umgang mit Abrechnungs- und Reservierungssystemen und sind für die Einhaltung von Hygienevorschriften zuständig.

**Ausbildungsdauer:** ■ 3 Jahre  
■ Lehrzeitverkürzung möglich

**Voraussetzungen:** ■ Mittlerer Schulabschluss  
■ Mittlere Reife

**Berufsschule:** ■ Unterricht in Blockwochen  
■ Berufsschule in Bad Wörishofen, Übernachtungsmöglichkeit während der Blockwochen gegeben



#### Was gehört zu den Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

*Die Auszubildenden betreuen die Gäste im à la carte Bereich und im Tagungsbereich. Sie beraten die Gäste, nehmen die Bestellungen entgegen und servieren die Speisen.*

#### Was wird während der Ausbildung gelernt?

*Während der Ausbildung lernen die Auszubildenden alle Abläufe in der Gastronomie kennen und eignen sich das fachgerechte Servieren der Speisen an. Außerdem betreuen sie verschiedene Veranstaltungen und lernen das Kassensystem kennen.*

#### Welche Anforderungen stellt dein Ausbildungsbetrieb an dich?

*Freundlichkeit gegenüber den Gästen und Kollegen, Teamfähigkeit und selbstständiges Arbeiten.*

#### Was für Aufstiegsmöglichkeiten gibt es in diesem Beruf?

*Verschiedene fachliche Weiterbildungen, Fachwirt oder Betriebswirt.*

#### Was zeichnet den Ausbildungsbetrieb aus?

*Neben dem Gaststättenbetrieb gibt es im Klostergasthof vielfältige Veranstaltungen zu betreuen. Von Hochzeiten über Firmenfeiern, Tagungen oder großen Familienfeiern ist alles möglich.*

## Fachkraft Gastronomie mit Schwerpunkt Restaurantervice (m/w/d)



**Fachkräfte Gastronomie** betreuen, bedienen und beraten die Gäste im Restaurant. Sie decken Tische ein, nehmen Bestellungen entgegen, servieren Speisen und Getränke und bereiten Buffets und einfache Speisen vor. Fachkräfte Gastronomie nehmen Tischreservierungen entgegen und begrüßen die Gäste. Sie führen Zimmerbelegungspläne, reinigen und dekorieren Gästezimmer und verwalten den Wäschebestand. Außerdem ermitteln sie den Warenbedarf und führen Inventuren durch.

**Ausbildungsdauer:** ■ 2 Jahre

**Voraussetzungen:** ■ guter qualifizierender Abschluss der Mittelschule  
■ Mittlerer Schulabschluss

**Berufsschule:** ■ Unterricht in Blockwochen  
■ Berufsschule in Bad Wörishofen, Übernachtungsmöglichkeit während der Blockwoche gegeben



### Was gehört zu den Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

*Zu den Haupttätigkeiten gehört es, die Speisen- und Getränkewünsche der Gäste im Restaurant und Tagungsbereich entgegenzunehmen und diese zu servieren. Das Eindecken der Tische, das Vorbereiten der Veranstaltungsräume und die Pflege der Gästezimmer ist ebenfalls Bestandteil des Arbeitstages.*

### Was wird während der Ausbildung gelernt?

*Die Auszubildenden lernen das Beraten der Gäste im à la carte Bereich, das fachgerechte Servieren der Speisen und das Vorbereiten einfacher Speisen und der Buffets.*

### Welche Anforderungen stellt dein Ausbildungsbetrieb an dich?

*Freundlichkeit gegenüber den Gästen und Kollegen, Teamfähigkeit und selbstständiges Arbeiten.*

### Was für Aufstiegsmöglichkeiten gibt es in diesem Beruf?

*Im Anschluss an die Ausbildung zur Fachkraft Gastronomie mit Schwerpunkt Restaurantservice kann ein Aufbaujahr zur Fachkraft für Restaurant – und Veranstaltungsgastronomie angehängt werden.*

### Was zeichnet den Ausbildungsbetrieb aus?

*Die Auszubildenden dürfen selbstständig arbeiten und eigenen Ideen mit einbringen.*

## Kaufleute im Einzelhandel (m/w/d)



**Kaufleute im Einzelhandel** sind in den unterschiedlichen Branchen des Einzelhandels tätig. Neben der Präsentation der Produkte und dem Verkauf der Waren bildet die professionelle Beratung der Kunden einen Schwerpunkt der Aufgaben. Außerdem nehmen sie Kundenreklamationen entgegen und sind bei einem möglichen Umtausch behilflich. Ein weiterer fester Bestandteil des Berufs ist das Aufnehmen von Bestellungen und das Bearbeiten von Rechnungen. Kaufleute im Einzelhandel übernehmen betriebswirtschaftliche Aufgaben im Personal- und Rechnungswesen und wirken aktiv bei der Sortimentsgestaltung mit. Das Erstellen von Newslettern, die Bearbeitung und Pflege des Onlineshops sowie weitere Marketingmaßnahmen ergänzen das Aufgabenfeld.

**Ausbildungsdauer:** ■ 3 Jahre  
■ Lehrzeitverkürzung möglich

**Voraussetzungen:** ■ guter qualifizierender Abschluss der Mittelschule  
■ Mittlerer Schulabschluss  
■ Mittlere Reife

**Berufsschule:** ■ Unterricht wöchentlich im Wechsel von 1 bis 2 Tagen pro Woche  
■ Berufsschule in Illertissen





### Was gehört zu den Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

*Zu den Hauptaufgaben der Auszubildenden gehört die Beratung der Kunden, Kontrolle der Waren und Bestellungen und natürlich die Warenpräsentation.*

### Was wird während der Ausbildung gelernt?

*Drei der wichtigsten Hauptthemen der Ausbildung sind der Umgang mit Kunden, die Sortimentsgestaltung und die Warenbedarfsermittlung. Hinzu kommen noch die Preiskalkulation und viele kleinere Themen.*

### Welche Anforderungen stellt dein Ausbildungsbetrieb an dich?

*Freundlichkeit, Spaß am Umgang mit Kunden, Teamfähigkeit und das Interesse an den Produkten der Klosterladens.*

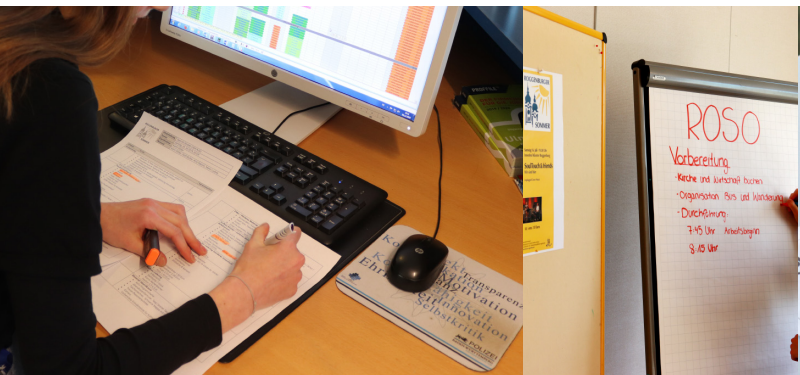
### Was für Aufstiegsmöglichkeiten gibt es in diesem Beruf?

*Es gibt mehrere Möglichkeiten. Zum einen kann nach dem Abschluss der Ausbildung studiert werden, zum anderen kann der Fachwirt gemacht werden. Eine dritte Möglichkeit ist der Aufstieg in die Filialleitung.*

### Was zeichnet den Ausbildungsbetrieb aus?

*Hier herrscht ein angenehmes Arbeitsklima und es gibt sehr nette Kollegen und Kolleginnen. Bei Fragen oder Problemen steht immer jemand bereit. Auch die viele Abwechslung ist super.*

## Veranstaltungskaufleute (m/w/d)



**Veranstaltungskaufleute** lernen die Erstellung von Veranstaltungs- und Marketingkonzepten und die Zusammenarbeit mit Künstlern, Gastronomen und Dienstleistern kennen. Sie erlernen die Bearbeitung von kaufmännischen Geschäftsvorgängen, das Erstellen von Ablauf- und Regieplänen sowie Veranstaltungskalkulationen und die Bewertung von Veranstaltungsrisiken. Die Belegung der Tagungsräume, die Zimmerverwaltung, Check-In und -Out sowie die Betreuung der Gäste vor Ort sind weitere Bestandteile der Ausbildung. Außerdem wirken sie bei der Organisation von Großveranstaltungen mit, erstellen Rechnungen und überwachen die Zahlungseingänge.

**Ausbildungsdauer:** ■ 3 Jahre  
■ Lehrzeitverkürzung möglich

**Voraussetzungen:** ■ Mittlerer Schulabschluss  
■ Mittlere Reife

**Berufsschule:** ■ Unterricht in Blockwochen  
■ Berufsschule in Günzburg, Übernachtungsmöglichkeit während der Blockwoche gegeben



### Was gehört zu den Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

*Es gibt verschiedene Abteilungen wie den Empfangsbereich, das Kulturbüro, die Familienbildung, die Umweltbildung, die Buchhaltung und den Service/die Haustechnik. Von der klassischen Büroarbeit bis zum Auf- und Abbau der Veranstaltungen machen die Auszubildenden alles mit. Außerdem gibt es Aufgaben, die die Auszubildenden eigenverantwortlich gemeinsam planen und organisieren.*

### Was wird während der Ausbildung gelernt?

*Die Organisation eigener oder auch externer Veranstaltungen von der Planungsphase über die Durchführung bis zur Nachbereitung. Weitere Aspekte sind die Öffentlichkeitsarbeit und das Marketing, sowie kaufmännische Abläufe. Außerdem wird der richtige Umgang mit Kunden, Gästen und Kindern gelernt.*

### Welche Anforderungen stellt dein Ausbildungsbetrieb an dich?

*Besonders wichtig ist es, gut im Team arbeiten zu können und flexibel zu sein, da Veranstaltungen auch außerhalb der regulären Arbeitszeiten stattfinden.*

### Was für Aufstiegsmöglichkeiten gibt es in diesem Beruf?

*Man kann den Fachwirt oder den Betriebswirt machen. Mit Abitur ist auch ein Studium in diesem Bereich möglich.*

### Was zeichnet den Ausbildungsbetrieb aus?

*Es herrscht ein super Arbeitsklima. Man fühlt sich sehr gut integriert und aufgehoben. Die Ausbildung ist sehr abwechslungsreich und die Auszubildenden dürfen vieles selbstständig erledigen, sodass viel gelernt wird.*

# Prämonstratenser-Priester

**Prämonstratenser-Priester** ist kein Beruf wie jeder andere. Dieser Berufsweg ist eine sehr persönliche Lebensentscheidung. Sie gründet in der Berufung durch Gott und im Leben in einer konkreten Gemeinschaft. Prämonstratenser wird man immer an einem konkreten Ort.

Man tritt einem Kloster bei, erprobt und prüft ein Leben in persönlicher Armut, Ehelosigkeit und Gehorsam und lebt nach den Ordensregeln des Hl. Augustinus in einer Priestergemeinschaft.



Seelsorge hat dabei ganz unterschiedliche Gesichter: Im Kloster Roggenburg sind dies derzeit Pfarrseelsorge, Jugendarbeit, Religionsunterricht, Notfallseelsorge, Bildungsarbeit oder leitende Tätigkeiten in Klosterbetrieben oder im Kirchendienst der Diözese.

### Phasen der Ausbildung:

- Kontakt und Interesse durch Klosterkurse und Besuche
- vertieftes Kennenlernen in Gesprächen und im Mitleben
- zwei Jahre Noviziat und zeitliches Gelübde für drei Jahre
- danach ewige Profess als Lebensentscheidung
- Studium der Theologie als Gemeinsamkeit und evtl. Zusatzqualifikationen erfolgen je nach Vorbildung ab dem zweiten Jahr Noviziat.

### Voraussetzungen für junge Männer:

- Voraussetzung für ein Hochschulstudium
- menschliche Reife, Beziehungs- und Teamfähigkeit
- Körperliche und psychische Belastbarkeit
- den Willen, nach den evangelischen Räten zu leben
- einen lebendigen, in der Kirche verankerten Glauben
- eine persönliche Beziehung zu Jesus Christus

# Frater Franziskus

Wieso hast du dich gerade für diesen Ausbildungsberuf entschieden?

*Nach der Entscheidung, den Weg eines Priesters zu gehen, kamen die Überlegungen, ob ich den Dienst als Priester in einer Ordensgemeinschaft oder in der Diözese vollziehen möchte. Ich habe mich entschlossen, in die Ordensgemeinschaft der Prämonstratenser einzutreten, da mich das Leben in einer Gemeinschaft besonders angesprochen hat.*

Was gehört zu deinen Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

*Als Neuling (= Novize) ist der Alltag geprägt von Gebet, Unterricht (Ordensleben, Ordensregel, Geschichte usw.) und hausinternen Tätigkeiten (z.B. Klosterführungen, Teilnahme an liturgischen Diensten usw.).*

*Als Student (= Junior) ist das Studium das tägliche Brot, verbunden mit dem Gebet und das weitere Hineinwachsen in die Hausgemeinschaft. Dabei sind die Aufgaben, die man als Novize wahrnahm, in Absprache mit den Mitbrüdern zu erledigen. Als Prämonstratenser ist die Haupttätigkeit die Seelsorge, die in vielfältiger Weise zu gestalten ist. Der Schwerpunkt der Arbeit liegt im Gebet, der täglichen Eucharistiefeier und in Seelsorgegesprächen. Aber viel Arbeit geschieht auch am Schreibtisch.*

Welche Eigenschaften sollte man für deine Ausbildung auf alle Fälle mitbringen?

*Die wichtigste Eigenschaft, die man mitbringen sollte für eine Ordensausbildung ist eine Berufung zum gottgeweihten Leben. Aber das allein genügt nicht, man sollte außerdem aus einer gefestigten Lebenssituation kommen und die Bereitschaft besitzen, Kompromisse einzugehen.*

Was zeichnet deinen Ausbildungsbetrieb aus?

*Meine Ordensgemeinschaft zeichnet sich vor allem dadurch aus, dass sie die christlichen Menschenwerte vertritt und sich als wirkliche Lebensgemeinschaft präsentiert. Unser Lebensmotto heißt: „Zu jedem guten Werk allzeit bereit“.*

## Freiwilliges Ökologisches Jahr (m/w/d)



Das **Freiwillige Ökologische Jahr** (FÖJ) bietet die Möglichkeit, in Einrichtungen des Umwelt- und Naturschutzes mitzuarbeiten. Je nach Einsatzstelle planen FÖJ'ler zum Beispiel Aktionen zum Umweltschutz und unterstützen bei der Vorbereitung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen. Sie begleiten und arbeiten mit Kindern und Jugendlichen bei pädagogischen Programmen. Das FÖJ soll helfen, sich selbst und die Natur besser kennenzulernen.

**Ausbildungsdauer:** ■ 12 Monate  
■ Beginn 1. September

**Voraussetzungen:** ■ Interesse an Umwelt- und Naturschutz  
■ Erfüllung der Vollzeitschulpflicht  
■ zwischen 16 und 27 Jahre  
■ PKW-Führerschein von Vorteil

**Bildungsseminare:** ■ fünf einwöchige Bildungsseminare an verschiedenen Orten



### Wieso sich für ein FÖJ entscheiden?

*Die Entscheidung für ein FÖJ in Roggenburg gibt die Möglichkeit, nach der Schule ein Jahr lang etwas Anderes auszuprobieren und sich selbst zu orientieren. Bei der Arbeit hat man viel mit unserer Umwelt und der Natur zu tun. Außerdem hat man viel Kontakt mit Menschen aller Altersklassen.*

### Was gehört zu den Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

*Hauptsächlich werden die Programme für die Schulklassen und Gruppen vorbereitet und durchgeführt. Meistens hält man sich mit den Schulklassen und Gruppen draußen in der Natur auf und führt verschiedene pädagogische Programme zu unterschiedlichen Themen durch.*

### Was wird während des FÖJ-Jahres gelernt?

*Während des FÖJs lernt man vorallem selbständiger zu werden, Gruppen anzuleiten und den Umgang mit den unterschiedlichsten Menschen.*

### Was zeichnet die Einsatzstelle aus?

*„Familie, Umwelt und Kultur in einem Haus“ – im Bildungszentrum Roggenburg bekommt man ganz viele Einblicke in die unterschiedlichsten Berufsfelder und damit verbundenen Aufgabenfelder. Auch ist das Gelände ums Kloster Roggenburg ein schönes Ausflugsziel und eine idyllische Einsatzstelle. Hier bekommt man als FÖJ'ler auch eine Unterkunft im Bildungszentrum mit Verpflegung im Speisesaal gestellt.*

## Weitere Informationen

über die jeweiligen Ausbildungsbetriebe,  
Ausbildungsberufe und Bewerbungen:

### **Prämonstratenser Kloster**

Klosterstraße 5 · 89297 Roggenburg  
Tel. (0 73 00) 96 00 -0  
konvent@kloster-roggenburg.de  
www.kloster-roggenburg.de

### **Klostergasthof**

Klosterstraße 2 · 89297 Roggenburg  
Tel. (0 73 00) 9 21 92 -0  
klostergasthof@kloster-roggenburg.de  
www.klostergasthof-roggenburg.de

### **Bildungszentrum für Familie, Umwelt und Kultur**

Klosterstraße 3 · 89297 Roggenburg  
Tel. (0 73 00) 96 11 -0  
bildungszentrum@kloster-roggenburg.de  
www.bildungszentrum-roggenburg.de

### **Klosterladen Roggenburg**

Klosterstraße 1, 89297 Roggenburg  
Telefon: (0 73 00) 9 21 92-750  
klosterladen@kloster-roggenburg.de  
www.klosterladen-roggenburg.de

