

Kloster  
Roggenburg

# Ausbildung im Kloster Roggenburg

**Koch/Köchin**  
**Hauswirtschafter/-in**  
**Hotelkaufmann/-frau**  
**Hotelfachmann/-frau**  
**Veranstaltungskaufmann/-frau**  
**Prämonstratenser-Priester**  
**Freiwilliges Ökologisches Jahr**



## Koch/Köchin



Natalie Mader,  
2. Ausbildungsjahr

**Köche** verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Sie kennen die Rezepte für Gerichte aller Art, z.B. für Suppen, Saucen, Gebäck oder Süßspeisen. Sie schreiben Speisepläne und Speisekarten, kreieren Menüs oder Buffets, kaufen Lebensmittel und Zutaten ein und bereiten diese vor oder lagern sie gegebenenfalls ein. Köche organisieren Arbeitsabläufe in der Küche, sorgen für die Einhaltung der Hygienebestimmungen, kalkulieren Preise und beraten Gäste. In kleineren Küchen werden alle Gerichte von wenigen Köchen selbst gekocht, gebraten, gebacken und garniert, in größeren Küchen sind die Köche meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert.

**Ausbildungsdauer:** ■ 3 Jahre

**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 deinen Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?**

*Zu meinen Hauptaufgaben gehört es die Speisen für die Köche vorzubereiten. Außerdem darf ich Nachspeisen selbst zubereiten und die Salate anrichten.*

**Hast du vor deiner Entscheidung für diesen Beruf ein Praktikum im entsprechenden Berufsfeld absolviert?**

*Ja, ich habe mehrere Praktika und Ferienarbeit in verschiedenen Küchen absolviert.*

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

*Man sollte auf jeden Fall viel Spaß am Kochen und allgemein am Umgang mit Lebensmitteln haben. Besonders wichtig ist es teamfähig, belastbar und pünktlich zu sein. Ebenso sollte man auch flexibel sein, da die Arbeitszeiten auch mal abends oder am Wochenende sein können.*

**Von der Schule in die Ausbildung: Was war für dich die größte Umstellung?**

*Die größte Umstellung für mich war es keine Ferien mehr zu haben. Eine positive Umstellung ist, dass ich jetzt endlich mein eigenes Geld verdiene.*

## Hauswirtschafter/-in



Pia Vetter,  
3. Ausbildungsjahr

**Hauswirtschafter** sind in Großküchen sowie Privathaushalten 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 sowie die Reinigung und Pflege der Gästezimmer, der Tagungsräume sowie der öffentlichen Bereiche weitere Ausbildungsfelder dar.

**Hast du vor deiner Entscheidung für diesen Beruf ein Praktikum im entsprechenden Berufsfeld absolviert?**

*Ich habe vor der Entscheidung diesen Beruf zu erlernen ein Praktikum im entsprechenden Berufsfeld absolviert.*

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

*Mein Ausbildungsbetrieb erwartet von mir Pünktlichkeit und Höflichkeit, Flexibilität, Engagement für meine Arbeit, Teamfähigkeit und selbstständiges Arbeiten.*

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

*In meinem Beruf gibt es folgende Karrieremöglichkeiten: Meister der Hauswirtschaft, Dorfhelfer, Techniker im Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Wirtschafter, Fachwirt, Hauswirtschaftlicher Betriebsleiter oder Haus- und Familienpfleger.*

**Was planst du nach der Ausbildung zu machen?**

*Nach meiner Ausbildung plane ich noch eine Weiterbildung zur Diätassistentin.*

**Macht die Ausbildung Spaß und gibt es eventuell Tätigkeiten, die du nicht so gerne ausführst?**

*Die Ausbildung an sich macht mir sehr viel Spaß und Freude, aber natürlich gibt es einzelne Tätigkeiten, die man weniger gern macht. Wie zum Beispiel Hemden bügeln.*

**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

## Hotelkauffmann/-frau



Anna Neumeister,  
3. Ausbildungsjahr

**Hotelkaufleute** sorgen für einen reibungslosen Geschäftsablauf und koordinieren und unterstützen in den verschiedenen Abteilungen eines Hotels wie Restaurant, Küche, Housekeeping und Rezeption. Der Schwerpunkt der Aufgaben liegt im kaufmännischen und organisatorischen Bereich. Sie übernehmen Aufgaben in der Buchhaltung, im Einkauf und im Personalwesen und ermitteln Daten für Kalkulationen und Preisbildung. Hotelkaufleute planen Veranstaltungen, beraten Kunden und erstellen und kalkulieren unter Berücksichtigung der Kundenwünsche individuelle Angebote.

**Was gehört zu deinen Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?**

*Es kommt ganz darauf an in welcher Abteilung man sich gerade befindet. Im Moment bin ich an der Rezeption. Hier checken die Gäste bei mir ein und aus. Ich beantworte E-Mails und nehme Anrufe entgegen. Außerdem helfe ich bei der Planung von Veranstaltungen.*

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

*Man sollte stressresistent und belastbar sein. Besonders wichtig ist es gegenüber den Gästen immer freundliche zu sein. Außerdem sollte man gut zusammen im Team arbeiten können.*

**Was planst du, nach der Ausbildung zu machen?**

*Ich würde gerne ein duales Studium machen. Personalmanagement finde ich sehr interessant.*

**Wo hast du dich über deinen Ausbildungsberuf informiert?**

*Ich habe mich im Internet über meinen Ausbildungsbetrieb und den Beruf informiert.*

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

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

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

## Hotelfachmann/-frau



Annie Erz,  
3. Ausbildungsjahr

**Hotelfachleute** werden in den verschiedenen Abteilungen der Gastronomie und Hotellerie eingesetzt. Sie servieren im Restaurant, betreuen den Bankett- und Tagungsbereich, reinigen die Hotelzimmer und die öffentlichen Bereiche des Hotels. In der Küche bereiten sie kleinere Gerichte zu. Hotelfachleute arbeiten an der Rezeption, betreuen Gäste von der Anreise bis zur Abreise, erstellen Angebote, planen Veranstaltungen und Arbeitsabläufe, erstellen Rechnungen und arbeiten in der Buchhaltung mit.

**Wieso hast du dich gerade für diesen Ausbildungsberuf entschieden?**

*Es hat mich gereizt einen Beruf zu erlernen, mit dem ich auf der ganzen Welt tätig sein kann.*

**Was lernst du während deiner Ausbildung?**

*Ich durchlaufe sämtliche Abteilungen. Vom Housekeeping und Service über Haustechnik bis zur Küche und Rezeption ist alles dabei.*

**Macht die Ausbildung Spaß und gibt es eventuell Tätigkeiten, die du nicht so gerne ausführst?**

*Ja, meine Ausbildung macht mir sehr viel Spaß. Es ist sehr schön gemeinsam in einem Team zu arbeiten. Klar gibt es auch Dinge die mir nicht so viel Spaß machen, wie zum Beispiel die Reinigung stark verschmutzter Räume. Manchmal ist es auch im Service sehr stressig. Wenn die Gäste unfreundlich sind ist das auch nicht so schön. Bekommt man dann aber von anderen Gästen ein positives Feedback und ein bisschen Trinkgeld motiviert das einen dann umso mehr und man vergisst sofort die schlechten Momente.*

**Wie stehen die Übernahmekancen nach deiner Ausbildung?**

*Die Übernahmekancen stehen sehr gut.*

**Was zeichnet deinen Ausbildungsbetrieb aus?**

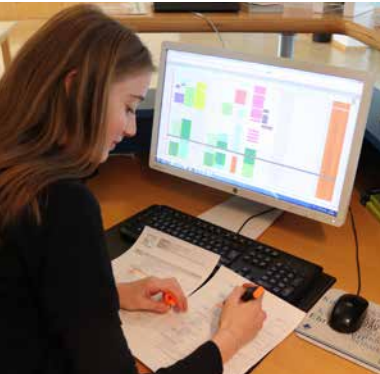
*Hier zu arbeiten bietet ein einzigartiges „Klosterfeeling“. Die Kollegen hier sind alle super nett und wir haben einen Ausbildungsplan der individuell auf uns angepasst ist.*

**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

## Veranstaltungskaufmann/-frau



Viktoria Farion,  
1. Ausbildungsjahr

**Veranstaltungskaufleute** entwickeln z.B. Angebote für Kinder, Jugendliche, Familien, Gruppen und Firmen. Sie lernen die Erstellung von Veranstaltungs- und Marketingkonzepten und die Zusammenarbeit mit Künstlern, Gastronomen und Dienstleistern kennen. Die Bearbeitung von kaufmännischen Geschäftsvorgängen, das Erstellen von Ablauf- und Regieplänen, die Kalkulation und Bewertung von Veranstaltungsrisiken sind ein Baustein der Ausbildung. Die Belegung der Seminarräume, Zimmerverwaltung, Check In/Out sowie die Betreuung der Gäste vor Ort, die Organisation von Großveranstaltungen, Rechnungsstellung und Überwachung der Zahlungseingänge stellen weitere Ausbildungsfelder dar.

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

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

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

**Was gehört zu deinen Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?**

*Je nach Abteilung ist das unterschiedlich. Es gibt den Empfangsbereich, das Kulturbüro, die Familienbildung, die Umweltbildung, die Buchhaltung und den Service/die Haustechnik. Ich mache von der klassischen Büroarbeit bis zum Auf- und Abbau der Veranstaltung alles mit.*

**Was lernst du während deiner Ausbildung?**

*Ich lerne die Organisation von Veranstaltungen von der Planungsphase über die Durchführung bis zur Nachbereitung. Außerdem lerne ich den richtigen Umgang mit Kunden, Gästen und Kindern. Im Kulturbüro lerne ich Aspekte der Öffentlichkeitsarbeit und des Marketings kennen.*

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

*Für die Ausbildung sollte man mindestens die mittlere Reife besitzen. Besonders wichtig ist es gut im Team arbeiten zu können und flexibel zu sein, da Veranstaltungen auch außerhalb der regulären Arbeitszeiten stattfinden können.*

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

*Man kann den Fachwirt oder den Betriebswirt machen. Hat man das Abitur, kann man im Anschluss natürlich auch noch ein Studium in diesem Bereich absolvieren.*

**Was zeichnet deinen Ausbildungsbetrieb aus?**

*Hier herrscht ein super Arbeitsklima und die Kollegen sind sehr nett. Man fühlt sich sehr gut integriert und aufgehoben. Meine Ausbildung ist sehr abwechslungsreich, sodass ich das Wichtigste für mein späteres Berufsleben lerne. Ein Pluspunkt ist natürlich die schöne Arbeitsatmosphäre.*

## 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



Franca Haushofer

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.

## Wieso hast du dich gerade für das FÖJ entschieden?

*Ich habe mich für ein FÖJ in Roggenburg entschieden, da ich nach der Schule ein Jahr lang etwas anderes probieren wollte. Bei meiner Arbeit hat man viel mit der Umwelt und der Natur zu tun. Mir war aber auch wichtig, dass ich viel Kontakt mit Menschen habe.*

## Was gehört zu deinen Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

*Meine Haupttätigkeit ist es die Programme für die Schulklassen vorzubereiten und bei der Durchführung zu unterstützen. Meistens halte ich mich mit den Schulklassen draußen in der Natur auf und begleite das Programm.*

## Was lernst du während deines FÖJ-Jahres?

*Vor allem lerne ich in diesem Jahr selbständiger zu werden. Ich lerne Gruppen anzuleiten und den Umgang mit Menschen.*

## Musstest du dich oft bewerben, ehe dir eine FÖJ-Stelle angeboten wurde?

*Ich habe mich nicht oft beworben und direkt die Stelle in Roggenburg bekommen.*

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

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

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



# Ausbildung im Kloster Roggenburg – Ausbildung mit Herz und Verstand

Wir sind mehrmals 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.

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

