

Kloster  
Roggenburg

# Ausbildung im Kloster Roggenburg

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



## Veranstaltungskaufmann/-frau



**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



Marie Jäger,  
2. Ausbildungsjahr

Wieso hast du dich gerade für diesen Ausbildungsberuf entschieden?

*Weil der Beruf der Verkaufungskauffrau ein sehr abwechslungsreiches und breitgefächertes Aufgabenfeld bietet. Außerdem gibt es sehr viele Möglichkeiten in den verschiedensten Branchen Fuß zu fassen.*

Musstest du dich oft bewerben, ehe dir ein Ausbildungsplatz angeboten wurde?

*Ich habe ca. 10 Bewerbungen verschickt und nach fünf Bewerbungsgesprächen drei Zusagen bekommen. Daraufhin habe ich mich für den Ausbildungsplatz im Bildungszentrum in Roggenburg entschieden.*

Was zeichnet deinen Ausbildungsbetrieb aus?

*In meinem Ausbildungsbetrieb arbeiten alle Abteilungen eng zusammen. Untereinander herrscht eine sehr familiäre Atmosphäre. Die Kollegen gehen sehr respektvoll und höflich miteinander um, deshalb fühle ich mich hier sehr willkommen und gut aufgehoben.*

Hast du bereits eigene Aufgaben oder Projekte, die du eigenverantwortlich steuerst?

*Bereits im ersten Lehrjahr durfte ich bei der Organisation und Durchführung einer größeren Veranstaltung eigenverantwortlich mitwirken. Auch in den weiteren Ausbildungsjahren werden neue Projekte auf mich zu kommen.*

## Freiwilliges Ökologisches Jahr



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 alt  
■ PKW Führerschein

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



Melissa Heckel

Macht das FÖJ Spaß und gibt es eventuell Tätigkeiten, die du nicht so gerne ausführst?

*Ein Jahr ist von verschiedensten Aufgaben geprägt. Natürlich gibt es dabei auch Tätigkeiten, die weniger Spaß machen, aber im Team lässt sich auch eine unangenehme Aufgabe ein bisschen weniger unangenehm gestalten. Das Schöne ist, dass man in den unterschiedlichsten Bereichen arbeiten darf. Mit einem „Danke es war toll“ und einem Lächeln der Kinder, kann man zufrieden aus der Arbeit gehen.*

Von der Schule in das FÖJ: Was war die größte Umstellung?

*Die größte Umstellung war für mich die 40-Stunden Arbeitswoche, von Montag bis Freitag von 8 bis 17 Uhr zu arbeiten und dabei jeweils vier Stunden ohne größere Pause konzentriert und aufnahmebereit zu bleiben. Auch mal samstags zu arbeiten oder unter der Woche Überstunden zu machen, gehört dazu. Jedoch war man nach Feierabend fertig und musste nach der Arbeit nichts mehr für den nächsten Tag erledigen, vorbereiten oder lernen. Das wiederum ist ein angenehmer Vorteil gegenüber der Schule.*

Was zeichnet deine Einsatzstelle aus?

*Im Bildungszentrum Roggenburg bekommt man ganz viele Einblicke in die unterschiedlichsten Berufsfelder und damit verbundenen Aufgabenfelder. Das Gelände ums Kloster Roggenburg ist ein schönes Ausflugsziel und eine idyllische Einsatzstelle. Hier bekommt man als FÖJ auch eine Unterkunft mit Verpflegung gestellt.*

## Hotelkaufmann/-frau

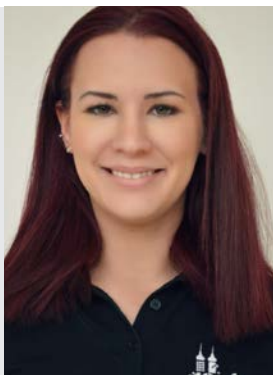


**Hotelkaufleute** sorgen für einen reibungslosen Geschäftsablauf und koordinieren und unterstützen in den verschiedenen Abteilungen eines Hotels wie Restaurant, Küche, Housekeeping und Rezeption. Der Schwerpunkt der Aufgaben liegt im kaufmännischen und organisatorischen Bereich. Sie übernehmen Aufgaben 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.

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

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

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



### Noemi Verbovski, 2. Ausbildungsjahr

mit Zusatzqualifikation für  
europäisches Hotelmanagement

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

*Mein Betrieb erwartet von mir Flexibilität, Teamfähigkeit, Selbstständigkeit, Aufmerksamkeit, gute Umgangsformen und Geduld gegenüber dem Gast, aber natürlich auch gegenüber Kolleginnen und Kollegen. Lernbereitschaft, Kommunikationsfähigkeit, in stressigen Situationen freundlich und ruhig bleiben, sich auf mehrere Aufgaben gleichzeitig zu konzentrieren, je Abteilung ordentliche und vorgeschriebene Bekleidung zu tragen, mitdenken sowie die weiteren selbstverständlichen Anforderungen wie Pünktlichkeit etc. spielen auch eine große Rolle.*

#### Wie sehen die Übernahmechancen nach deiner Ausbildung aus?

*Die Übernahmechancen würde ich relativ gut einstufen, da fast jedes Jahr Azubis nach der bestandenen Prüfung übernommen worden sind.*

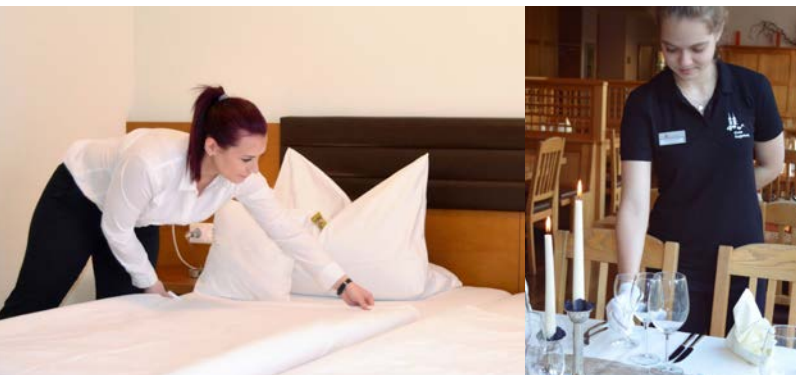
#### Welche Eigenschaften sollte man für diese Ausbildung auf alle Fälle mitbringen?

*Belastbarkeit, Flexibilität, Begeisterung für die Branche, eine positive Einstellung, Verständnis, Aufmerksamkeit und Interesse am Gast, gute Umgangsformen und Selbstständigkeit.*

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

*Über die Ausbildung als Hotelkauffrau habe ich mich im Internet auf verschiedenen Seiten informiert, aber auch in YouTube einige Videos angeschaut. Auf den Beruf bin ich unter anderem durch die Berufsberaterin gekommen.*

## Hotelfachmann/-frau



**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.

**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





### Alina Menhart, 3. Ausbildungsjahr

mit Zusatzqualifikation für  
europäisches Hotelmanagement

Wieso hast du dich gerade für diesen  
Ausbildungsberuf entschieden?

*Die Ausbildung im Hotelfach ist sehr abwechslungsreich und ich habe jeden Tag mit neuen Menschen zu tun, das war ein wichtiger Punkt für mich. Außerdem war ich schon immer eher sprachlich begabt und wollte einen Beruf erlernen, in dem ich meine Sprachkenntnisse anwenden kann und die Chance hab, auch einmal weltweit arbeiten zu können.*

Welche Aufstiegsmöglichkeiten gibt es in diesem Beruf?

*Weiterbildung zum Hotelmeister, Fachwirt im Gastgewerbe, Hotelbetriebswirt oder Studium im Bereich Tourismus, Gastronomie oder Betriebswirtschaftslehre.*

Was planst du nach der Ausbildung zu machen?

*Ich denke, dass ich zuerst ein paar Jahre Berufserfahrung absolvieren und mich dann weiterbilden möchte.*

Was zeichnet deinen Ausbildungsbetrieb aus?

*Wir haben ein vielfältiges Angebot für Veranstaltungen. Viele Hotels sind zum Beispiel nur auf Tagungen, Kurgäste, Familie, etc. ausgelegt. Wir bieten in Roggenburg von Geburtstagsfeiern und Taufen, Tagungen und Messeveranstaltungen, bis zu Hochzeiten so ziemlich alles an. Das spiegelt sich auch in meiner Ausbildung wieder, in der ich sehr viel Erfahrung sammeln kann.*

## Koch/Köchin



**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



Steven Albrecht,  
2. Ausbildungsjahr

Was gehört zu deinen Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

*Ich treffe Vorbereitungen für anstehende Veranstaltungen, stehe meinen Kollegen helfend zur Seite und koche im à la carte-Bereich und bei Veranstaltungen mit.*

Was lernst du während deiner Ausbildung?

*Während meiner Ausbildung lerne ich die Zubereitung sowie das Anrichten von Speisen, das Einhalten von Hygienevorschriften und der Arbeitssicherheit, Warenwirtschaft bzw. Wareneinsatzplanung und Teamfähigkeit.*

Was für Aufstiegsmöglichkeiten gibt es in diesem Beruf?

*Es gibt diverse Weiterbildungsmöglichkeiten, wie zum Beispiel Berufsschullehrer, Ernährungsberater oder Küchenmeister. Außerdem besteht die Möglichkeit zur Selbstständigkeit.*

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

*Teamfähigkeit, Geschmackssinn, freundliches Auftreten und Spaß am Kochen.*

## Hauswirtschafter/-in



**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, im Kloster sowie im Bildungszentrum statt. Im Kloster erlernen sie die Abläufe und Aufgaben eines Privathaushaltes, betreuen Gäste und bearbeiten die Nutzgärten. Im Klostergasthof lernen sie 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



Hanna Nägele,  
2. Ausbildungsjahr

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

*Ja, ich habe vor meiner Entscheidung für diesen Ausbildungsberuf ein Praktikum in einer Großküche absolvieren können.*

Was für Aufstiegsmöglichkeiten gibt es in diesem Beruf?

*Du kannst dich weiterbilden zum Betriebswirt, Berufsschullehrer, Dorfhelfer oder Familienhelferin.*

Was planst du, nach der Ausbildung zu machen?

*Ich plane erst einmal möglichst viel Berufserfahrung zu sammeln, um mich auf meine weitere berufliche Zukunft vorbereiten zu können.*

Wo hast du dich über deinen Ausbildungsberuf informiert?

*Ich habe mich bei der Agentur für Arbeit über meinen Ausbildungsberuf informiert.*

Was zeichnet deinen Ausbildungsbetrieb aus?

*Mein Ausbildungsbetrieb unterstützt mich und sorgt dafür, dass alle Rechte und Pflichten von beiden Seiten eingehalten werden. Man hat dort immer ein offenes Ohr für Fragen, Anregungen und Probleme.*

# 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“.*

# 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 der 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



Mehr Informationen findest Du hier:

