

Wie geht es weiter?

Im Laufe der einjährigen Berufsfachschule Gastronomie werden Sie erfahren, ob das Arbeiten in Gastronomie das Richtige für Sie ist. Wenn ja, müssen Sie sich nur noch für einen der vielfältigen Ausbildungsberufe im Gastgewerbe entscheiden:

- ⤴ Restaurantfachfrau/-mann
- ⤴ Hotelfachfrau/-mann
- ⤴ Hotelkauffrau/-mann
- ⤴ Fachkraft im Gastgewerbe
- ⤴ Fachkraft für Systemgastronomie
- ⤴ Köchin/Koch

Der erfolgreiche Abschluss kann als erstes Ausbildungsjahr bei einer anschließenden Ausbildung in der Gastronomie angerechnet werden.

Im Rahmen dieser Ausbildung begleiten wir Sie selbstverständlich auch. Wir freuen uns auf Sie!

Weiterbildung

Auf Basis eines dieser Ausbildungsberufe können Sie die Hotelfachschule besuchen und sich dann zum Staatlich geprüften Betriebswirt für das Hotel- und Gaststättengewerbe weiterqualifizieren.

Falls Sie feststellen, dass keiner der Berufe Ihren Interessen entspricht, bezieht der erfolgreiche Besuch der Berufsfachschule zur Aufnahme in die Klasse 2 Ernährung Hauswirtschaft und Pflege. Mit dem Besuch dieser Berufsfachschule erwerben Sie gute Vorkenntnisse um erfolgreich einen Realschulabschluss oder sogar einen erweiterten Sek I – Realschulabschluss zu erreichen.



Berufsbildende
Schulen
Ritterplan
Göttingen



Berufsbildende
Schulen
Ritterplan
Göttingen

Wir
informieren
Sie gern:

Montag - Donnerstag

7:30 - 12:45 Uhr

Freitag

7:30 - 12:15 Uhr

Schulsekretariat
Frau Jerzyk
Telefon 0551 | 49509-13

Abteilungsleiter
Herr Bosse
Telefon 0551 | 49509-33
Termine nach Vereinbarung

Einjährige
Berufsfachschule
Gastronomie

Jährlich findet in der Schule
ein Berufsinformationsabend statt.
Hier stehen wir Ihnen gerne für Ihre
Fragen zur Verfügung.
Den genauen Termin erfahren Sie
über unsere Homepage:
www.bbs-ritterplan.de

für Hauptschulabsolventinnen
und Hauptschulabsolventen

im Mittelpunkt
der Mensch



BBS Ritterplan
Ritterplan 6
37073 Göttingen

Telefon 0551 | 49509-12
Telefax 0551 | 49509-40

www.bbs-ritterplan.de



Aufnahmevoraussetzungen

Voraussetzungen

- Hauptschulabschluss
- Gesundheitsbescheinigung vom Hausarzt über die Eignung des angestrebten Berufes Jugendarbeitsschutz
- Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs.1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz

Die Berufsfachschule wird als schulische Vollzeitausbildung angeboten.

Anmeldung

Mit folgenden Unterlagen:

- Anmeldeformular
- Lebenslauf
- Beglaubigte Kopie des letzten Schulabschluss- Zeugnisses
- Ärztliche Bescheinigung über die Erstuntersuchung nach § 32 Abs. 1 des Jugend-arbeitsschutzgesetzes

Ausbildungsdauer

- 1 Jahr
- Ziele der Ausbildung:
 - Vermittlung einer fachpraktischen und fachtheoretischen Grundbildung für das Berufsfeld Gastronomie
 - Grundlegende Fertigkeiten und Kenntnisse für die anschließende Fachausbildung im Ausbildungsbetrieb
 - Vertiefen und Erweitern der Allgemeinbildung für den Eintritt in das Berufsleben und weiterführende Schule
 - Als Hauptschüler können Sie erst nach **zwei** Jahren Berufsfachschule einen Realschulabschluss erwerben. (siehe Weiterbildung)



Schule ganz anders

Der Unterricht in der Berufsfachschule ist nicht mit dem Unterricht an einer allgemeinbildenden Schule vergleichbar. Die Hälfte Ihrer Unterrichtszeit werden Sie praktischen Unterricht erleben – und zwar auch im Umgang mit Gästen.

Sie bekommen Gelegenheit, sich bei kleinen und großen Veranstaltungen innerhalb und außerhalb der Schule zu beweisen und lernen dabei auch die Anforderungen des Gastgewerbes kennen.

Die betriebliche Praxis lernen Sie in einem vierwöchigen Praktikum kennen.

Prüfung

- Eine Abschlussprüfung wird durchgeführt.
- Die schriftlichen Prüfungen (2x90 Min.) werden in den berufsbezogenen Lernbereichen Küche und Service geschrieben
- Die praktische Prüfung besteht aus einer praktischen Aufgabe aus dem berufsbezogenen Lernbereich – Praxis.

Abschlüsse

- Die Berufsfachschule ist erfolgreich besucht, wenn die Leistungen in allen unterrichteten Lernbereichen jeweils mit mindestens der Note „ausreichend“ bewertet worden sind.
- Anrechnungen der Berufsfachschule auf ein sich anschließendes Auszubildungsverhältnis im Berufsfeld erfolgt nach der Anrechnungsverordnung.
- Erfüllung der gesetzlichen Schulpflicht, sofern kein Ausbildungsvertrag abgeschlossen wird.



Ausbildungsinhalte

Fach- bzw. Lernfeld	
Berufsübergreifender Lernbereich	
Deutsch/ Kommunikation	9 Std
Englisch/ Kommunikation	
Politik	
Sport	
Religion	
Berufsbezogener Unterricht Theorie	
Inhaltsstoffe, Verarbeitung und ernährungsphysiologische Bedeutung von Lebensmitteln	9 Std
Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz	
Grundlagen des Service von Speisen und Getränken	
Betriebswirtschaftliches Rechnen im Magazin	
Berufsbezogener Unterricht Praxis	
Arbeiten in Restaurantküche und Konditorei	16 Std
Service im Restaurant	
Reinigungsarbeiten und Wäschepflege	

Praktikum

Die praktische Ausbildung in den Betrieben beträgt 4 Wochen