

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:

- ♣ Fachfrau/-mann für Restaurants und Veranstaltungs-Gastronomie
- ♣ Hotelfachfrau/-mann
- ♣ Fachfrau/-mann für Systemgastronomie
- ♣ Kauffrau/-mann für Hotelmanagement
- ♣ Fachkraft Gastronomie
- ♣ Fachkraft Küche
- ♣ Fachkraft für Systemgastronomie
- ♣ Köchin/Koch
- ♣ Fachpraktiker*in Küche

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!

Auch im Rahmen einer Berufsausbildung können Sie den Realschulabschluss erwerben!

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 Sie doch nicht in der Gastronomie arbeiten möchten: Sie können sich während der Berufsfachschule für ein zweites Jahr bewerben. Diese zweite Jahr findet im Bereich Hauswirtschaft statt. Für dieses zweite Jahr brauchen Sie einen Notendurchschnitt von mind. 3,0! **Läuft auch dieses Jahr erfolgreich, können Sie nach zwei Jahren Berufsfachschule den Realschulabschluss oder sogar den erweiterten Sek I – Realschulabschluss 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

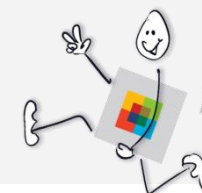


BBS Ritterplan
Ritterplan 6
37073 Göttingen

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

www.bbs-ritterplan.de

im Mittelpunkt
der Mensch





Aufnahmevoraussetzungen

Voraussetzungen

- Hauptschulabschluss
- Bei Minderjährigen: Gesundheitsbescheinigung vom Hausarzt über die Eignung des angestrebten Berufes (Jugendarbeitsschutz siehe Anmeldung)
- 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 sowie vom letzten Schulzeugnis
- Erstuntersuchung nach §32 Abs. 1 des Jugendarbeitsschutzgesetzes (bei Minderjährigen)

Ausbildungsdauer

- 1 Jahr
- Ziele der Ausbildung:
 - Vermittlung einer fachpraktischen und fachtheoretischen Grundbildung für eine Berufsausbildung in der Gastronomie
 - Vertiefen und Erweitern der Allgemeinbildung für den Eintritt in das Berufsleben und weiterführende Schulen
- **Als Hauptschüler können Sie erst nach zwei Jahren Berufsfachschule einen Realschulabschluss erwerben (siehe Weiterbildung).**
- **Um in das 2. Jahr aufgenommen zu werden, müssen Sie sich erneut bewerben (Notendurchschnitt mind. 3,0).**



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 in einem Ausbildungsbetrieb kennen.

Es entstehen Ihnen Kosten für Theorieunterlagen (Bücher, Kopien) sowie für die Fachpraxis (Berufskleidung, Essensgeld).

Mathematik wird in den Lernfeldern integrativ unterrichtet.

Prüfung

- Eine Abschlussprüfung wird durchgeführt:
- Die schriftlichen Prüfungen (2x90 Min.) werden in den berufsbezogenen Lernbereichen Küche und Service geschrieben
- Die praktische Prüfung besteht aus praktischen Aufgaben 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.
- 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 der Restaurantküche	16 Std
Service im Restaurant	
Arbeiten in der Bäckerei	

Praktikum

Die praktische Ausbildung in den Betrieben beträgt 4 Wochen.