

# Anmeldung bis spätestens 20. Februar 2018

2.1.4  
HBL  
  
HWM

## Merkblatt Einjährige Berufsfachschule Lebensmittelhandwerk



### Ausbildungsziel:

Die **einjährige Berufsfachschule Lebensmittelhandwerk** vermittelt eine berufliche Grundausbildung für die Ausbildungsberufe Fleischerin bzw. Fleischer und Verkäuferin bzw. Verkäufer im Nahrungsmittelhandwerk. Ziel ist es, in das zweite Jahr der dualen Ausbildung einzusteigen.

### Aufnahmevoraussetzung:

Die Schülerinnen und Schüler müssen den **Hauptschulabschluss oder einen gleichwertigen Bildungsstand** besitzen.

### Aufnahmeverfahren:

Über die Auswahl entscheidet ein Aufnahmeausschuss aufgrund der mit den Zeugnissen eingereichten Noten in ausgewählten Unterrichtsfächern und weiterer Unterlagen.

<b>Studentafel:</b>	
<b>Berufsübergreifender Lernbereich</b>	<b>Berufsbezogener Lernbereich</b>
<i>mit den Fächern:</i>	<i>mit den Lernfeldern in Theorie und Praxis mit jeweils 9 Stunden</i>
Deutsch/Kommunikation Fremdsprache/Kommunikation Politik Sport Religion	Arbeitsplatz Betrieb Vom Rohstoff zum Produkt Betriebsführung und Organisation

Eine praktische Ausbildung von mindestens 160 Zeitstunden wird in geeigneten Betrieben durchgeführt.

In der Zeit des Betriebspraktikums werden die Schülerinnen und Schüler von in der Klasse unterrichtenden Lehrkräften beraten.

### Berechtigungen:

- Der erfolgreiche Abschluss der **einjährigen Berufsfachschule Lebensmittelhandwerk** – wird als erstes Ausbildungsjahr auf den Ausbildungsberuf Fleischerin bzw. Fleischer und Verkäuferin bzw. Verkäufer im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Fleischerei – angerechnet.
- Der erfolgreiche Besuch der **einjährigen Berufsfachschule Lebensmittelhandwerk – Fleischerei** – in Verbindung mit dem Hauptschulabschluss berechtigt nach Maßgabe der Aufnahmebestimmungen zum Eintritt in die **Klasse 2** der **zweijährigen Berufsfachschule Ernährung, Hauswirtschaft und Pflege**.
- Mit der **einjährigen Berufsfachschule Lebensmittelhandwerk – Fleischerei** – ist die Schulpflicht erfüllt, soweit kein Ausbildungsverhältnis eingegangen wird.

### Zielsetzung der Berufsfachschule Lebensmitteltechnik:

- Vermittlung beruflicher Grundbildung
- Verbesserung der Ausbildungsplatzchancen

- Einstieg in das zweite Ausbildungsjahr mit fundierten praktischen und theoretischen Vorkenntnisse
- Erfüllung der Schulpflicht

Der theoretische und praktische Teil des berufsbezogenen Lernbereichs ist in mehrere Lernfelder unterteilt und folgt dem Prinzip der Handlungsorientierung. Hierzu gehören im Verkauf und in der Produktion z. B. die folgenden Projekte:

- Verkauf
- Werbung und Verkaufsförderung, Präsentation von Waren, Beraten und Bedienen des Kunden
- Fleischerei
- Herstellung von küchenfertigen Erzeugnissen, kalt/warme Buffets, Aufschnittplatten, Grillerzeugnisse

Eine mehrwöchige, praktische Ausbildung in einem Betrieb rundet als neuer Baustein die berufliche Grundbildung ab.

Im berufsbezogenen Lernbereich wird eine schriftliche und praktische Abschlussprüfung durchgeführt.

### **Wir erwarten von unseren Schülerinnen und Schülern:**

- Interesse im Umgang mit Lebensmitteln
- Freude am Lernen und am praktischen Arbeiten in der Fleischerei und im Verkauf
- Kollegiales Verhalten zu den Mitschülerinnen und Mitschülern
- Anschaffung und Pflege von Berufskleidung
- Körperliche Belastbarkeit
- Teamfähigkeit
- Pflege der überlassenen Lern- und Arbeitsmittel