

2.1.3
HG

HTHI

Merkblatt Einjährige Berufsfachschule Gastronomie (Ernährung)



Ausbildungsziel:

Die **einjährige Berufsfachschule Gastronomie** vermittelt eine berufliche Grundausbildung für die Ausbildungsberufe Fachhilfin bzw. Fachhilfe im Gastgewerbe, Restaurantfachfrau bzw. -fachmann, Hotelfachfrau bzw. -fachmann und Koch bzw. Köchin. Sie vertieft und erweitert die Allgemeinbildung.

Der erfolgreiche Besuch der **einjährigen Berufsfachschule Gastronomie** in Verbindung mit dem Hauptschulabschluss berechtigt nach Maßgabe der Aufnahmebestimmungen zum Eintritt in die **Klasse 2**, um den Realschulabschluss in der **zweijährigen Berufsfachschule Ernährung, Hauswirtschaft und Pflege** zu erwerben.

Aufnahmevoraussetzung:

Die Schülerinnen und Schüler müssen den **Hauptschulabschluss** besitzen.

Aufnahmeverfahren:

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

Studentafel:	
Berufsübergreifender Lernbereich	Berufsbezogener Lernbereich/Lernfelder
<i>mit den Fächern:</i>	mit den Lernfeldern in Theorie und Praxis:
Deutsch/Kommunikation Fremdsprache/Kommunikation Politik Sport Religion	Arbeiten in der Küche Arbeiten im Service Arbeiten im Magazin
FACHLICHE INHALTE	
Im beruflichen Schwerpunktfach werden Sie 12 – 14 Wochenstunden in Theorie und Praxis unterrichtet. Der Berufsbezogene Unterricht ist in 3 Lernfelder gegliedert, die innerhalb des Schuljahres unterrichtet werden.	
Eine praktische Ausbildung von 160 Stunden wird in geeigneten Betrieben der Gastronomie und in Großküchen durchgeführt.	

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

Was machen wir?

Sie können sich vorstellen, eine Berufsausbildung in einem Gastronomieberuf, im Lebensmittelhandwerk oder im Lebensmittelfachverkauf zu absolvieren?

- In vielfältigen Situationen, z.B. in Schulen, Krankenhäusern, Seniorenheimen und Tagungsorten wollen Menschen versorgt werden: Sie können sich vorstellen, hier für eine wohnliche Umgebung, saubere Wäsche und leckeres Essen zu sorgen?
- Sie haben gern mit Menschen zu tun? Gäste zu bewirten oder Kunden zu beraten könnte Ihre Berufung werden?

Dann sind Sie in der BFS Gastronomie genau richtig. Denn neben den „üblichen“ Hauptfächern Deutsch, Englisch und Mathematik erhalten Sie Unterricht in Theorie und Praxis im beruflichen Schwerpunkt Ernährungs- und Gastronomie.

Sie erlangen Fertigkeiten und Kenntnisse, die Sie optimal auf eine Berufsausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe, in der Herstellung und dem Verkauf von Lebensmitteln vorbereiten.

Mögliche Ausbildungsberufe sind:

- Koch/Köchin
- Hotel- oder Restaurantfachkraft
- Hotelkaufmann/frau
- Fachkraft für Systemgastronomie
- Hauswirtschafter/in
- Fleischer/in
- Bäcker/in oder Konditor/in
- Fachverkäufer/in Lebensmitteleinzelhandel

Was macht uns aus?

Wusstet ihr schon, dass es eine Ausbildung zur Fachkraft für Fruchtsafttechnik gibt? Wie viel Fachwissen hinter vielen gastronomischen Berufen steckt, wie viel Arbeit in einem Hotel anfällt und wie viele Stationen Lebensmittel bis zum Verkauf und schließlich Verzehr eigentlich durchlaufen, ist den meisten gar nicht klar - uns schon. Wir wissen auch, welches Messer am besten schneidet und dass Kardamom kein niedliches Monster aus einem Videospiel ist.

Und das Beste ist wohl, dass wir ganz legitim während des Unterrichts essen dürfen; wir nennen es Geschmacksprobe.

Berechtigungen:

- Der erfolgreiche Abschluss der **einjährigen Berufsfachschule Gastronomie** wird als erstes Ausbildungsjahr auf die Ausbildungsberufe in der Gastronomie angerechnet. Ziel ist es, in das zweite Jahr der dualen Ausbildung einzusteigen.
- Der erfolgreiche Besuch der **einjährigen Berufsfachschule Gastronomie** in Verbindung mit dem Hauptschulabschluss berechtigt (nach Maßgabe der Aufnahmebestimmung) zum Eintritt in die **Klasse 2** der **zweijährigen Berufsfachschule Ernährung, Hauswirtschaft und Pflege**.