



FÖRDERUNG

Der Schulbesuch kann nach den jeweils im Einzelfall geltenden Bestimmungen, z. B. nach dem Bundesausbildungsförderungsgesetz (BaföG), gefördert werden. Nähere Auskünfte erteilen die örtlichen Ämter für Ausbildungsförderung.

ANMELDUNG

Für Ihre Bewerbung benötigen Sie ein Anmeldeformular, das Sie im Sekretariat der Berufsbildenden Schulen Fredenberg oder im Downloadbereich unserer Homepage erhalten. **Anmeldeschluss ist jeweils der 20. Februar vor Schulbeginn.** Spätere Anmeldungen können in Einzelfällen berücksichtigt werden.

Öffnungszeiten des Sekretariats:

Montag bis Donnerstag 07:00 – 12:15 Uhr
12:45 – 15:30 Uhr
Freitag 07:00 – 13:00 Uhr



BERATUNG

Telefonische und persönliche Beratungen für die Aufnahme erfolgen donnerstags von 13:15 – 14:45 Uhr in den Berufsbildenden Schulen Fredenberg (Schulferien ausgenommen).

Um telefonische Anmeldung unter 05341 839-7301 wird gebeten.



BBS FREDENBERG
QUALIFIZIEREN UND INTEGRIEREN



Berufsbildende Schulen Fredenberg

Einjährige Berufsfachschule Gastronomie

Stand 11/2023



BBS FREDENBERG
QUALIFIZIEREN UND INTEGRIEREN

Berufsbildende Schulen Fredenberg
Hans-Böckler-Ring 18-20
38228 Salzgitter
05341 839-7301
verwaltung@bbs-fredenberg.de
www.bbs-fredenberg.de



ZIEL

Die einjährige Berufsfachschule Gastronomie vermittelt eine theoretische und praktische Grundausbildung in Verbindung mit einer berufsbezogenen Allgemeinbildung für die Ausbildungsberufe:

- Fachkraft im Gastgewerbe – Schwerpunkt Küche und Service (2-jähriger Ausbildungsberuf)
- Köchin/Koch
- Restaurantfachfrau/ -mann
- Hotelfachfrau/ -mann
- Hotelkauffrau/ -mann
- Fachfrau/ -mann für Systemgastronomie

Die Ausbildung wird in schulischer Form mit einem **betrieblichen Praktikumsanteil (160 Stunden)** durchgeführt.

BERUFLICHE PERSPEKTIVEN

Eine gastronomische Ausbildung bietet vielfältige Möglichkeiten im In- und Ausland zu arbeiten. Dabei befriedigt die Gastronomie nicht nur die Bedürfnisse Hunger und Durst, sondern auch den kulturellen Bedarf an Erlebnis und Kommunikation.

Ebenso vielfältig sind die Betriebsformen, in denen gastronomisch gearbeitet werden kann: Bars, Bistros, Cateringunternehmen, Hotels, Kneipen, Restaurants und in der Systemgastronomie. Aber auch in Imbisshallen und bei vielen Veranstaltungen wird Gastronomie angeboten. Hinzu kommen die Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie wie Kantinen und Mensen, welche man beispielsweise in Betrieben, Krankenhäusern, Senioren- und Pflegeheimen, Ganztagschulen und Kindertagesstätten findet.



AUFNAHMEVORAUSSETZUNGEN

In die einjährige Berufsfachschule Gastronomie kann aufgenommen werden, wer den Hauptschulabschluss oder einen anderen gleichwertigen Bildungsabschluss erreicht hat. In den Fächern Deutsch, Mathematik und Englisch soll der Notendurchschnitt mindestens 3,3 betragen.

ABSCHLUSSPRÜFUNG

Zum Ende des Schuljahres wird eine Prüfung durchgeführt. Die schriftliche Prüfung besteht aus einer Klausurarbeit mit einer Bearbeitungszeit von 90 Minuten im Berufsbezogenen Lernbereich – Theorie.

Die praktische Prüfung besteht aus einer schriftlichen Planung und der Präsentation eines Arbeitsergebnisses, welches während der praktischen Prüfung erstellt wird.

Die Inhalte der schriftlichen und praktischen Prüfung orientieren sich an den Kompetenzen des ersten Ausbildungsjahres der Ausbildungsberufe, die dem Berufsfeld Gastronomie zugeordnet sind.

Nach erfolgreichem Besuch dieser Schulform erhält die Schülerin/der Schüler ein Abschlusszeugnis, und es kann ein Zertifikat über die schriftliche und praktische Prüfung angefertigt werden.

UNTERRICHT

Unterrichtsfächer	Wochenstunden
Berufsübergreifender Lernbereich mit den Fächern Deutsch/ Kommunikation Fremdsprache/ Kommunikation Politik Sport Religion	9
Berufsbezogener Lernbereich Theorie und Praxis mit den Lernfeldern Arbeiten in der Küche Arbeiten im Service Arbeiten im Magazin	27
Unterrichtsstunden je Woche	36

WIR ERWARTEN

- ✓ Interesse an dem Berufsfeld Gastronomie
- ✓ Offenheit, Teamfähigkeit, Freude am respektvollen Umgang mit Gästen
- ✓ Interesse an der Lebensmittelvielfalt und Kreativität beim Zubereiten und Anrichten von Speisen
- ✓ Gutes Geschmackempfinden
- ✓ Verantwortungsvoller Umgang mit Lern- und Arbeitsmitteln
- ✓ Einhalten der persönlichen Hygiene
- ✓ Umweltbewusstsein

LERNINHALTE

In der Praxis – im schuleigenen **neuen Restaurant und der modernen Großküche** – und in der Theorie werden folgende Inhalte vermittelt:

- Grundlagen der Ernährungslehre
- Umgang mit Gästen im Restaurant und Arbeiten im Team
- Gästebetreuung
- Herstellen einfacher Speisen (Vorspeisen, Sättigungsbeilagen, Hauptgerichte, Süßspeisen...)
- Servieren einfacher Gerichte
- Arbeiten am Getränkebüffet (Kaffeespezialitäten, alkoholfreie Cocktails...)
- Arbeitsabläufe im Bereich der Warenwirtschaft
- Herstellen verschiedener Themenbüffets
- Flying Büffet
- Finger Food
- Caterings und offener Mittagstisch
- Ausrichtung von Events (Feste, Jubiläen, Geburtstage...)



ABSCHLÜSSE

Der **erfolgreiche Besuch der einjährigen Berufsfachschule Gastronomie** kann als **erstes Jahr auf die oben genannten Ausbildungsberufe angerechnet** werden. Mit einem **Notendurchschnitt von mindestens 3,0** besteht die Möglichkeit die **Klasse 2 der zweijährigen Berufsfachschule Ernährung, Hauswirtschaft und Pflege** zu besuchen, in der der **Sekundarabschluss I – Realschulabschluss** (und bei entsprechenden Noten sogar der **Erweiterte Sekundarabschluss I**) erworben werden kann.