Bild: © LiliGraphie – stock.adobe.com

ZIELSETZUNG

ZIELE

Zielsetzungen

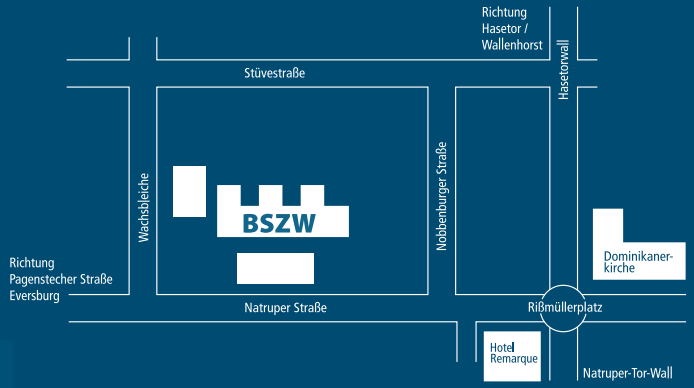
- Vermittlung beruflicher Grundbildung
- Verbesserung der Ausbildungs-platzchancen
- Erfüllung der Schulpflicht

Erfolgreicher Besuch

Die Ausbildung endet mit einer theoretischen und praktischen Abschlussprüfung. Sie ist erfolgreich abgeschlossen, wenn die Leistungen im berufsübergreifenden Lernbereich und im berufsbezogenen Lernbereich Theorie und Praxis mindestens mit der Note „ausreichend“ bewertet werden.

Perspektiven

Der erfolgreiche Besuch der Berufsfachschule Gastronomie kann mit einem Jahr auf eine Ausbildung im Berufsfeld Gastronomie angerechnet werden.



BERUFSSCHULZENTRUM

KONTAKT

Berufsschulzentrum am Westerberg
Stüvestraße 35
49076 Osnabrück
Fon (05 41) 3 23 - 23 09
Fax (05 41) 3 23 - 22 18
Mail verwaltung@bszw.de
Web www.bszw.de

Anmeldung

1. Über SchülerOnline: www.schueleranmeldung.de
2. Unterlagen: Tabellarischer Lebenslauf, Kopie des letzten Zeugnisses
3. Das Abschlusszeugnis ist spätestens am ersten Schultag vorzulegen.

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag und Donnerstag
7.30 – 15.30 Uhr
Mittwoch und Freitag
7.30 – 13.30 Uhr

Informationsveranstaltungen

Die Termine erfragen Sie bitte in der Schulverwaltung.

Berufsschulzentrum am Westerberg
TECHNIK DESIGN SERVICE

europaschule
IN NIEDERSACHSEN

EINJÄHRIGE BERUFSFACHSCHULE

GASTRONOMIE

Berufsschulzentrum am Westerberg
TECHNIK DESIGN SERVICE

Bild: © Kalim – stock.adobe.com

Bild: © auremar – stock.adobe.com

VORAUSSETZUNGEN ANFORDERUNGEN

Zugangsvoraussetzungen
In die einjährige Berufsfachschule Gastronomie wird in der Regel aufgenommen, wer mindestens einen guten Abschluss der Hauptschule erreicht hat.

Sie sollten körperlich fit, zuverlässig, sprachlich gewandt und teamfähig sein. Eine positive Ausstrahlung, die Fähigkeit, auf Menschen zuzugehen und die Bereitschaft zur Dienstleistung gehören ebenfalls dazu.

Ein grundsätzliches Interesse am Umgang mit Lebensmitteln sowie eine positive Grundhaltung zur Hygiene sind von Bedeutung.

Ihre gesundheitliche Eignung nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz weisen Sie durch eine Bescheinigung des Hausarztes nach. Außerdem ist eine kostenpflichtige Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt Aufnahmevoraussetzung.

Für den fachpraktischen Unterricht ist die Anschaffung von Berufsbekleidung erforderlich.

Bild: © Kadmy – stock.adobe.com

UNTERRICHTSFÄCHER INHALTE

Inhalte der Ausbildung
Die einjährige Berufsfachschule Gastronomie vermittelt eine berufliche Grundbildung in allen gastronomischen Ausbildungsberufen des Service und der Küche.
Der Unterricht orientiert sich an den Lehrplänen des ersten Ausbildungsjahres folgender Ausbildungsberufe:

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

Stundentafel
Die Ausbildung gliedert sich in folgende Lernbereiche:

Unterrichtsfächer *(WS = Zahl der Wochenstunden)*	WS
Berufsübergreifender Lernbereich Deutsch / Kommunikation Fremdsprache / Kommunikation Politik, Sport, Religion	**9**
Berufsbezogener Lernbereich - Theorie	**9**
Berufsbezogener Lernbereich - Praxis	**18**
Summe	**36**

LERNFELDER STRUKTUR

Unterrichtsstruktur
Der Unterricht umfasst ca. 36 Stunden/Woche und besteht je zur Hälfte aus praktischen und theoretischen Inhalten.

Im berufsbezogenen Lernbereich entfallen etwa 18 Wochenstunden auf fachpraktischen Unterricht im schuleigenen Übungsrestaurant sowie der angegliederten Gastronomieküche, der Fleischerei und Konditorei. Hier werden Speisen und Getränke hergestellt, Restauranttische dekorativ eingedeckt und die Gäste fachgerecht beraten und bedient.

Die berufsbezogenen, theoretischen Inhalte werden im Umfang von ca. 9 Wochenstunden in den Lernfeldern „Arbeiten in der Küche“, „Arbeiten im Service“ und „Arbeiten im Magazin“ praxisorientiert unterrichtet.

Im berufsübergreifenden Lernbereich werden 9 Wochenstunden in den Fächern Deutsch, Englisch, Politik, Sport und Religion erteilt.

Praktische Ausbildung im Betrieb
Während des Schuljahres wird eine betriebspraktische Ausbildung von 160 Stunden durchgeführt, deren Beurteilung in die Abschlussnote einfließt.