

**Wie geht es weiter?**

Der erfolgreiche Abschluss kann als erstes Ausbildungsjahr bei einer anschließenden Ausbildung im Bereich des Lebensmittelhandwerks angerechnet werden.

**Weiterbildung**

Falls Sie feststellen, dass keiner der Berufe im Lebensmittelhandwerk Ihren Interessen entspricht, berechtigt der erfolgreiche Besuch zur Aufnahme in die Klasse 2 der Berufsfachschule Ernährung Hauswirtschaft und Pflege.

Mit dem **erfolgreichen Besuch** dieser Berufsfachschule können Sie den **Realschulabschluss** oder sogar **den erweiterten SeK I - Realschulabschluss** erwerben. Für weitere Empfehlungen zur positiven Gestaltung Ihres Lebensweges stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.



Berufsbildende  
Schulen  
Ritterplan  
Göttingen



Berufsbildende  
Schulen  
Ritterplan  
Göttingen

Montag - Donnerstag  
7:30 - 12:45 Uhr  
Freitag  
7:30 - 12:15 Uhr

Wir  
informieren  
Sie gern:

Schulsekretariat  
Frau Jerzyk  
Telefon 0551 | 49509-13

Abteilungsleiter  
Herr Bosse  
Telefon 0551 | 49509-33  
Termine nach Vereinbarung

# Einjährige Berufsfachschule Lebensmittelhandwerk

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](http://www.bbs-ritterplan.de)

für  
Hauptschulabsolventinnen  
und Hauptschulabsolventen

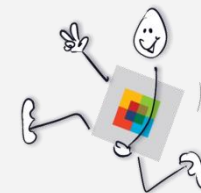
*im Mittelpunkt  
der Mensch*



BBS Ritterplan  
Ritterplan 6  
37073 Göttingen

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

[www.bbs-ritterplan.de](http://www.bbs-ritterplan.de)





Aufnahmevoraussetzungen

**Voraussetzungen**

- Hauptschulabschluss
- Gesundheitsbescheinigung vom Hausarzt über die Eignung des angestrebten Berufes (Jugendarbeitsschutz)
- 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
- Ärztliche Bescheinigung über die Erstuntersuchung nach § 32 Abs. 1 des Jugendarbeitsschutzgesetzes

**Ausbildungsdauer:**

**1 Jahr**

**Ziele der Ausbildung:**

- Vermittlung einer fachpraktischen und fachtheoretischen Grundbildung im Bereich Konditorei, Bäckerei und dem dazugehörigen Verkauf.
- Grundlegende Fertigkeiten und Kenntnisse für die anschließende Fachausbildung im Ausbildungsbetrieb
- Vertiefen und Erweitern der Allgemeinbildung für den Eintritt in das Berufsleben und weiterführende Schulen
- Als Hauptschüler können Sie erst nach **zwei** Jahren Berufsfachschle einen Realschulabschluss erwerben. (siehe Weiterbildung)



**Schule ganz anders**

Die Hälfte der Unterrichtszeit in dieser Berufsfachschule werden Sie im Bereich der Fachpraxis beschult. Dabei sind Sie in Bäckerei, Konditorei und im Verkauf tätig.

Darüber hinaus bekommen Sie die Gelegenheit, sich in kleineren und größeren Projekten zu beweisen und lernen hierbei die konkreten Anforderungen des Lebensmittelhandwerkes kennen.

Die betriebliche Praxis in möglichen Ausbildungsbetrieben lernen Sie innerhalb eines vierwöchigen Praktikums kennen

Der Besuch der Berufsfachschule kann nach den Richtlinien des Bundesausbildungsförderungsgesetzes (BAföG) gefördert werden. Die BAföG-Ämter am Wohnort der Schülerin/des Schülers erteilen hierzu Auskünfte.

**Prüfung**

Eine **Abschlussprüfung** wird durchgeführt. Die **schriftliche Prüfung** ist im berufsbezogenen Lernbereich zu schreiben. Bearbeitungszeit: 90 Minuten

Die **praktische Prüfung** besteht aus einer praktischen Aufgabe im praktischen Unterricht.

**Abschlüsse**

Die Berufsfachschule ist **erfolgreich besucht**, wenn die Leistungen in allen unterrichteten Lernbereichen jeweils mit mindestens der Note „ausreichend“ bewertet worden sind.

**Anrechnungen** der Berufsfachschule auf ein sich anschließendes Ausbildungsverhältnis im Berufsfeld kann nach der Anrechnungsverordnung erfolgen.

**Erfüllung der gesetzlichen Schulpflicht**, sofern kein Ausbildungsvertrag abgeschlossen wird.



Ausbildungsinhalte

Fach- bzw. Lernfeld	
<b>Berufsübergreifender Lernbereich</b>	
Deutsch/ Kommunikation	9 Stunden
Englisch/ Kommunikation	
Politik	
Sport	
Religion	9 Stunden
<b>Berufsbezogener Unterricht Theorie</b>	
<b>Berufsbezogener Unterricht Praxis</b>	
Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters	16 Stunden
Herstellen einfacher Teigen und Massen	
Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	
Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen Hygiene und Arbeitssicherheit am Arbeitsplatz	

**Praktikum**

Die praktische Ausbildung in den Betrieben beträgt vier Wochen. In diesem Praktikum können Sie Ihre erlernten Fähigkeiten und Kenntnisse demonstrieren und sich und sich für eine anschließende Berufsausbildung empfehlen.