

Wie geht es weiter?

Im Laufe der einjährigen Berufsfachschule Gastronomie werden Sie erfahren, ob das Arbeiten in der Gastronomie das Richtige für Sie ist. Wenn ja, müssen Sie sich nur noch für einen der vielfältigen Ausbildungsberufe im Gastgewerbe entscheiden:

- ⤴ Fachfrau/-mann Restaurants und Veranstaltungs-Gastronomie
- ⤴ Hotelfachfrau/-mann
- ⤴ Kauffrau/-mann für Hotelmanagement
- ⤴ Fachkraft Gastronomie
- ⤴ Fachkraft Küche
- ⤴ Fachfrau/-mann für Systemgastronomie
- ⤴ Köchin/Koch
- ⤴ Fachpraktiker*in Küche

Der erfolgreiche Abschluss kann als erstes Ausbildungsjahr bei einer anschließenden Ausbildung in der Gastronomie angerechnet werden.

Im Rahmen dieser Ausbildung begleiten wir Sie selbstverständlich auch. Wir freuen uns auf Sie!

Weiterbildung

Auf Basis eines dieser Ausbildungsberufe können Sie die Hotelfachschule besuchen und sich dann zum Staatlich geprüften Betriebswirt für das Hotel- und Gaststättengewerbe weiterqualifizieren.

Falls Sie feststellen, dass keiner der Berufe Ihren Interessen entspricht, berechtigt der erweiterte Sek.-Realschulabschluss zur Aufnahme in die Klasse 11 der gymnasialen Oberstufe.

Mit den in der Berufsfachschule erworbenen Kenntnissen haben Sie am beruflichen Gymnasium Schwerpunkt Ökotrophologie gute Vorkenntnisse. Dort können Sie dann die Fachhochschulreife oder die allgemeine Hochschulreife (Abitur) erreichen.



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 Gastronomie

Ziel:
Start in die Gastronomie
Erw. Sek I Realschulabschluss

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

für Realschulabsolventinnen
und Realschulabsolventen

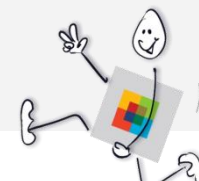


BBS Ritterplan
Ritterplan 6
37073 Göttingen

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

www.bbs-ritterplan.de

im Mittelpunkt
der Mensch





Aufnahmevoraussetzungen

Voraussetzungen

• Realschulabschluss

- Gesundheitsbescheinigung vom Hausarzt über die Eignung des angestrebten Berufes (Jugendarbeitsschutz siehe Anmeldung)
- 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 sowie letzten Schulzeugnis
- Erstuntersuchung nach §32 Abs. 1 des Jugendarbeitsschutzgesetzes

Ausbildungsdauer:

- 1 Jahr
- Ziele der Ausbildung:
- Vermittlung einer fachpraktischen und fachtheoretischen Grundbildung für das Berufsfeld Gastronomie
- Grundlegende Fertigkeiten und Kenntnisse für die anschließende Fachausbildung im Ausbildungsbetrieb
- Vertiefen und Erweitern der Allgemeinbildung für den Eintritt in das Berufsleben und weiterführende Schulen
- Erlangung des Erweiterten Sekundarabschlusses I – Realschulabschluss und damit die Möglichkeit des Übergangs in die gymnasiale Oberstufe



Schule ganz anders

Der Unterricht in der Berufsfachschule ist nicht mit dem Unterricht an einer allgemeinbildenden Schule vergleichbar: Die Hälfte Ihrer Unterrichtszeit werden Sie praktischen Unterricht erleben – und zwar auch im Umgang mit Gästen.

Sie bekommen Gelegenheit, sich bei kleinen und großen Veranstaltungen innerhalb und außerhalb der Schule zu beweisen und lernen dabei auch die Anforderungen des Gastgewerbes kennen.

Die betriebliche Praxis lernen Sie in einem vierwöchigen Praktikum in einem Ausbildungsbetrieb kennen.

Es entstehen Ihnen Kosten für Theorieunterlagen (Bücher, Laptop, Kopien) sowie für die Fachpraxis (Berufskleidung, Essensgeld)

Prüfung

- Eine Abschlussprüfung wird durchgeführt:
- Die schriftlichen Prüfungen (2x90 Min.) werden in den berufsbezogenen Lernbereichen Küche und Service geschrieben
- Die praktische Prüfung besteht aus praktischen Aufgaben aus dem berufsbezogenen Lernbereich Praxis.

Abschlüsse

- Die Berufsfachschule ist erfolgreich besucht, wenn die Leistungen in allen unterrichteten Lernbereichen jeweils mit mindestens der Note ausreichend bewertet worden sind. Realschulabsolventen können nach erfolgreichem Besuch und entsprechendem Notendurchschnitt (3,0) den erweiterten Sekundarabschluss I-Realschulabschluss erlangen.
- Anrechnungen der Berufsschulpflicht, sofern kein Ausbildungsvertrag abgeschlossen wird.



Ausbildungsinhalte

Berufsübergreifender Lernbereich	
Deutsch/ Kommunikation	9 Std
Englisch/ Kommunikation	
Politik	
Sport	
Religion	
Berufsbezogener Unterricht Theorie	
Inhaltsstoffe, Verarbeitung und ernährungsphysiologische Bedeutung von Lebensmitteln	9 Std
Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz	
Grundlagen des Service von Speisen und Getränken	
Betriebswirtschaftliches Rechnen im Magazin	
Berufsbezogener Unterricht Praxis	
Arbeiten in der Restaurantküche	16 Std
Service im Restaurant	
Arbeiten in der Bäckerei	
Housekeeping	

Praktikum

Die praktische Ausbildung in den Betrieben beträgt 4 Wochen.