

Einjährige Berufsfachschule – Gastronomie -

1 Art und Aufgabe dieser Schulform

Die einjährige Berufsfachschule – Gastronomie – ist für schulpflichtige Schülerinnen und Schüler ein interessanter Bildungsweg zum Einstieg in die Berufsausbildung in den Bereichen Gastronomie (Küche, Service, Hotel) oder Lebensmittelhandwerk (Bäckerei, Fleischerei, Fachverkauf).

Zielsetzungen:

- Intensive berufspraktische Grundbildung u.a. in den Ausbildungsberufen Koch / Köchin, Hotel- fachmann /- frau, Restaurantfachmann /-frau, Fachkraft für Systemgastronomie und Fachkraft im Gastgewerbe
- Ergänzung der Praxis durch die Fachtheorie
- Kontaktaufnahme mit möglichen Ausbildungsbetrieben
- Fundierte berufliche Grundkenntnisse vor der beruflichen Erstausbildung
- Vertiefung der Kenntnisse in den allgemein bildenden Fächern

2 Aufnahmevoraussetzungen

Die einjährige Berufsfachschule setzt den Hauptschulabschluss oder einen anderen gleichwertigen Abschluss voraus.

3 Stundentafel

Unterrichtsfächer	Zahl der Wochenstunden
Deutsch/Kommunikation Englisch/Kommunikation Politik Sport Religion	9
Berufsbezogener Lernbereich – Theorie mit den Lernfeldern - Arbeiten in der Küche - Arbeiten im Service - Arbeiten im Magazin	9
Berufsbezogener Lernbereich – Praxis mit den Lernfeldern - Arbeiten in der Küche - Arbeiten im Service - Arbeiten im Magazin	18
Unterrichtsstunden in der Klasse pro Woche	36

4 **Praktische Ausbildung**

Mindestens 160 Stunden des berufsbezogenen Lehrbereichs – Praxis – werden als praktische Ausbildung in geeigneten Einrichtungen oder Betrieben durchgeführt. Es wird empfohlen, die praktische Ausbildung in zwei unterschiedlichen Betrieben durchzuführen.

5 **Prüfungen**

Die Inhalte der schriftlichen und praktischen Abschlussprüfung orientieren sich an den Kompetenzen des ersten Ausbildungsjahres der Ausbildungsberufe, die der Fachrichtung und dem Schwerpunkt zugeordnet sind.

Die schriftliche Prüfung besteht aus einer Klausurarbeit mit einer Bearbeitungszeit von 90 Minuten und ist im berufsbezogenen Lernbereich – Theorie – zu schreiben.

Die praktische Prüfung besteht aus einer praktischen Aufgabe aus dem berufsbezogenen Lernbereich - Praxis - .

6 **Abschlüsse und Berechtigungen**

Der erfolgreiche Besuch der einjährigen Berufsfachschule - Gastronomie - kann als erstes Ausbildungsjahr für die unter Punkt 1 genannten Berufe anerkannt werden.

Wer den Abschluss mit einem Notendurchschnitt von mindestens 3,0 nachweist kann unmittelbar in die Klasse 2 der Berufsfachschule *Ernährung und Hauswirtschaft und Pflege* aufgenommen werden.

Die Schulpflicht ist mit dem Besuch dieser einjährigen Berufsfachschule erfüllt, soweit kein Ausbildungsverhältnis begründet wird.

7 **Kosten**

Es entstehen Kosten für Bücher, Kopien und Arbeitsmaterialien.

Die Bücher werden den Schülerinnen und Schülern im Rahmen eines Leihverfahrens gegen eine Mietgebühr in Höhe von ca. 65€ zur Verfügung gestellt. Für die Berufskleidung in der Fachpraxis entstehen Kosten in Höhe von etwa 190€. Für den Unterricht in der Fachpraxis werden 60€ im Jahr erhoben. Für Kopien entstehen Kosten in Höhe von ca. 10€.

Die Schülerinnen und Schüler aus dem Landkreis Emsland haben Anspruch auf eine kostenlose Schülerbeförderung, wenn sie mehr als sechs Kilometer von der Schule entfernt wohnen.

