

## Informationsblatt Einjährige Berufsfachschule - Gastronomie -

### 1. Aufgaben und Ziele:

Die einjährige Berufsfachschule - Gastronomie - hat die Aufgabe, eine berufliche Grundbildung für die Ausbildungsberufe Fachkraft im Gastgewerbe, Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie, Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Koch/Köchin, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau zu vermitteln sowie die Allgemeinbildung zu erweitern und zu vertiefen.

### 2. Aufnahmevoraussetzungen:

Schülerinnen und Schüler mit mindestens Hauptschulabschluss können aufgenommen werden. Die Aufnahme wird in der Reihenfolge der Anmeldungen unter Berücksichtigung der Voraussetzungen vorgenommen.

### 3. Berechtigungen:

Der erfolgreiche Besuch der Schulform ...

- ... vermittelt den Sekundarabschluss I – Hauptschulabschluss
- ... berechtigt mit einem Notendurchschnitt von 3,0 zum Eintritt in Klasse II der zweijährigen Berufsfachschule Ernährung und Hauswirtschaft (Ziel: Sek I - Realschulabschluss)
- ... bereitet auf die Ausbildung in allen gastgewerblichen Berufen vor und kann von Ausbildungsbetrieben als 1. Ausbildungsjahr anerkannt werden.

Nach dem Besuch dieser Schulform ist die Schulpflicht beendet.

### 4. Stundentafel:

Lernbereiche	Wochenstunden
Berufsübergreifender Lernbereich mit den Fächern <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Deutsch/Kommunikation</li> <li>▪ Fremdsprache/Kommunikation</li> <li>▪ Politik</li> <li>▪ Sport</li> <li>▪ Religion</li> </ul>	9
Berufsbezogener Lernbereich - Theorie mit den Lernfeldern <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeiten in der Küche</li> <li>- Arbeiten im Service</li> <li>- Arbeiten im Magazin</li> </ul>	9
Berufsbezogener Lernbereich - Praxis mit den Lernfeldern <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeiten in der Küche</li> <li>- Arbeiten im Service</li> <li>- Arbeiten im Magazin</li> </ul>	18
insgesamt	36

Die praktische Ausbildung erfolgt in der schuleigenen Großküche und für bestimmte Schulwochen in gastgewerblichen Ausbildungsbetrieben.

## 5. Abschlussprüfung:

Die einjährige Berufsfachschule - Gastronomie - schließt mit einer theoretischen und einer praktischen Prüfung ab. Die theoretische Prüfung wird im berufsbezogenen Lernbereich - Theorie - geschrieben. Die praktische Prüfung besteht aus einer praktischen Aufgabe aus dem berufsbezogenen Lernbereich- Praxis -.

## 6. Kosten und Ausbildungsförderung:

Bücher können in der Regel gegen ein Entgelt ausgeliehen werden. Kosten entstehen für Kopiergeld, „Kochgeld“, Arbeitsmaterialien und Berufskleidung.

Für den Schulbesuch kann bei Vorliegen der persönlichen Voraussetzungen Förderung nach dem Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) beantragt werden.

Fahrschülerinnen und Fahrschüler erhalten Fahrkostenrückerstattung durch die Landkreise (ausgenommen Schülerinnen und Schüler mit Sek. I -Realschulabschluss oder Erweiterten Sekundarabschluss).

## 7. Auskünfte, Anmeldung:

*Auskünfte erteilt das Sekretariat der*

Berufsbildende Schulen II  
An der Leege 2 b  
37520 Osterode am Harz  
Tel.: 05522 9093-0  
E-Mail: [verwaltung@bbs2osterode.de](mailto:verwaltung@bbs2osterode.de)  
Internet: [www.bbs2osterode.de](http://www.bbs2osterode.de)

*Die Anmeldung ist zu richten an:*

Berufsbildende Schulen II  
An der Leege 2 b  
37520 Osterode am Harz

*Der Anmeldung sind beizufügen:*

- a) Lebenslauf
- b) Zeugniskopien
- c) Bescheinigung Beratungsgespräch Arbeitsagentur

**Die Unterlagen bitte nicht in Bewerbungsmappen abgeben!**

*Wo können weitere Informationen eingeholt werden?*

Berufsberatung  
Agentur für Arbeit Osterode  
Am Bahnhof 4  
37520 Osterode am Harz  
Tel.: 0800/4555500