

Wie sieht der Stundenplan aus?

Der Unterricht in der BFS dual, Schwerpunkt Gastronomie erfolgt in Vollzeitform.

Die zurzeit gültige Stundentafel geht von max. 36 Stunden wöchentlich aus:

Berufsübergreifender Lernbereich (max. 8 Stunden)

Deutsch/Kommunikation

Englisch

Politik

Sport

Religion

Berufsbezogener Lernbereich - Theorie (max. 10 Stunden)

Berufsbezogener Lernbereich - Praxis (max. 18 Stunden)

Wie finden Praktika und Abschlussprüfungen statt?

Während des Schuljahres werden zwei Betriebspraktika zu jeweils 80 Stunden in geeigneten Betrieben durchgeführt.

Um die Praktikumsstellen müssen sich die Schülerinnen und Schüler eigenständig bemühen.

Am Ende des Schuljahres sind schriftliche Abschlussprüfungen im berufsbezogenen Lernbereich sowie in Deutsch, Englisch und Mathematik zu absolvieren.



Was kann man nach der BFS dual machen?

- Beginn einer Berufsausbildung in einem gastronomischen Betrieb mit/ohne Anrechnung
- Mit einem anschließend erfolgreichen Abschluss der Berufsausbildung und einem Berufschulabschluss wird der Realschulabschluss und unter bestimmten Voraussetzungen sogar der Erweiterte Sekundarabschluss I - Realschulabschluss erworben.
- Im Anschluss daran kann man als Geselle arbeiten und sich zum Meister oder Techniker weiterbilden. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, sich für die Fachoberschule Klasse 12 anzumelden. Hier erlangt man nach erfolgreichem Abschluss die Fachhochschulreife.

Wer sind die Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner?

Bei Fragen helfen folgende Kollegin und Kollegen gerne weiter:

Frau Schepergerdes schepergerdes@bbs-meppen.de

Herr Schäfer schaefer.volker@bbs-meppen.de

Herr Klecha klecha@bbs-meppen.de



Berufsbildende Schulen Meppen

Nagelshof 83 • 49716 Meppen

Tel. 05931 804-01

Fax 05931 804-104

sekretariat@bbs-meppen.de

www.bbs-meppen.de

Öffnungszeiten Sekretariat

Mo. bis Fr. 07:30 Uhr bis 13:30 Uhr

Di. und Do. 14:00 Uhr bis 16:00 Uhr



Berufsfachschule dual Profil Gesundheit und Soziales

Schwerpunkt Gastronomie
(B-Strang)



Berufsbildende Schulen Meppen

Schulen in Trägerschaft
des Landkreises

Emsland

Was ist das Bildungsziel?

Die Ausbildung in der BFS dual, Schwerpunkt Gastronomie vermittelt die Grundfertigkeiten in der Fachtheorie und Fachpraxis für die dem Berufsfeld zugeordneten Berufe wie Hotelfachfrau/-mann, Fachfrau/-mann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Koch/Köchin, Fachfrau/Fachmann für Systemgastronomie u. a..

Sie kann als Einstieg in das 2. Ausbildungsjahr mit entsprechend fundierten berufsspezifischen Vorkenntnissen dienen.

Mit dem Besuch der BFS dual wird die Schulpflicht erfüllt. Bei einem erfolgreichen Besuch der BFS dual - Schwerpunkt Gastronomie kann diese auf die 3-jährige Ausbildung angerechnet werden.

Welche Themen hat der Schwerpunkt Gastronomie?

Im Schwerpunkt Gastronomie werden die Kenntnisse und Fertigkeiten in den gastronomischen Ausbildungsberufen in der gut ausgestatteten Küche und im modernen Restaurant vermittelt.

In enger Zusammenarbeit mit den Betrieben und der Industrie- und Handelskammer werden die Lernenden auf die zukünftigen Anforderungen des Berufslebens vorbereitet.

Welche Aufnahmevoraussetzungen muss man erfüllen?

In die Berufsfachschule dual - Schwerpunkt Gastronomie kann aufgenommen werden, wer mindestens einen Hauptschulabschluss (oder einen anderen gleichwertigen Abschluss) nachweist.

Wie meldet man sich an?

Die Bewerbung erfolgt online über die Website unserer Schule unter <https://bewerbung.bbs-meppen.de/>.

Folgende Dokumente müssen im Dateiformat PDF hochgeladen werden:

- Kopie des letzten Zeugnisses
- Tabellarischer Lebenslauf mit Aussagen zum schulischen Werdegang sowie zu besonderen Fähigkeiten und Kenntnissen
- Nachweis über alle nach der allgemeinbildenden Schule besuchten Schulformen
- Bescheinigung über die Teilnahme an einem Beratungsgespräch durch die Agentur für Arbeit



Zum Schuljahresende muss das Abschlusszeugnis ebenfalls in digitaler Form als PDF an sekretariat@bbs-meppen.de geschickt werden.

In sämtlichen E-Mails ist zwingend als Betreff der Bildungsgang anzugeben, für den die Anmeldung eingereicht wurde.



Bis wann muss man sich für die BFS dual anmelden?

Anmeldeschluss ist jeweils der **15. Februar** des Jahres.



Was sind Inhalte?

Im Mittelpunkt steht die Vermittlung von fachtheoretischen und fachpraktischen Fertigkeiten in der Küche und im Restaurant.

Hierzu zählen unter anderem:

Technologische Kenntnisse

- Hygiene
- Ernährungslehre und Warenkunde
- Lagerhaltung
- Getränkekunde
- Betriebsarten

Mathematische Kenntnisse

- Flächen- und Volumenberechnung
- Prozentrechnung
- Dreisatz
- Ernährungsrechnen
- Materialmengen etc.

Praktische Fertigkeiten

- Schnittarten
- Garmethoden
- Salate, Gemüsezubereitungen, Sättigungsbeilagen
- Fleisch- und Fischgerichte mit passenden Saucen
- Desserts
- Eindecken und Dekoration von Tischen
- Speisen- und Getränkeservice
- Wäschepflege

Bei der Vermittlung dieser fachspezifischen Inhalte sind Fachtheorie und Fachpraxis eng miteinander verzahnt. Die Inhalte werden auf handlungsorientierter Basis vermittelt und sollen die Schülerinnen und Schüler zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Projekten befähigen.