

Einjährige Berufsfachschule für Ernährungs- und Versorgungs- management, Stufe 2

Dauer:

1 Jahr

Abschlüsse:

- berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten
- mittlerer Schulabschluss (Fachoberschulreife), ggf. mit Q-Vermerk

Liebe Schülerin, lieber Schüler,

haben Sie Interesse an

- handwerklichen Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung
- Dienst- bzw. Serviceleistungen in der Hauswirtschaft
- einer beruflichen Zukunft im Bereich Ernährungsmanagement und Ernährungsberatung
- einer beruflichen Zukunft im Bereich Gastronomie, Catering, Hotel oder Großküche von Pflegeeinrichtungen?

Ist Ihr Berufswunsch z.B.

- Bäckerin/Bäcker, Bäckereifachverkäuferin/Bäckereifachverkäufer Konditorin/Konditor
- Köchin/Koch, Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann, Hotelfachfrau/Hotelfachmann
- Fachfrau/Fachmann in der Systemgastronomie?

Wenn ja, dann ist der Bildungsgang „Einjährige Berufsfachschule für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Stufe 2“ für Sie geeignet.

Aufnahmevoraussetzungen

- Sie besitzen den Erweiterten Ersten Schulabschluss oder einen gleichwertigen Abschluss (z.B. die nach Klasse 9 des Gymnasiums erworbene Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe)

oder

- Sie haben den Bildungsgang „Einjährige Berufsfachschule, Stufe 1“ erfolgreich abgeschlossen.

Unterricht

Unser Unterrichtsziel ist es, Sie zu einem selbstständigen und eigenverantwortlichen Lernen und Arbeiten zu befähigen. Wir unterstützen Sie bei dem Erwerb von Schlüsselqualifikationen, die in dem Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement bedeutsam sind. Hierzu gehören Fach-, Sozial-, Personal- und Medienkompetenz.

- Ihre Unterrichtsfächer im berufsbezogenen Lernbereich sind Produktion, Betriebsorganisation, Dienstleistung, Mathematik, Englisch sowie Wirtschafts- und Betriebslehre.

**Berufskolleg des
Märkischen Kreises in
Iserlohn**

Hansaallee 19
58636 Iserlohn
Telefon 02351/966-3500
Fax 02351/966-3595

www.bk-iserlohn.de

- Im berufsübergreifenden Lernbereich werden Sie unterrichtet in Deutsch/Kommunikation, Religionslehre, Sport/ Gesundheitsförderung und Politik/Gesellschaftslehre.
- Im Differenzierungsbereich erhalten Sie Unterricht im Fach Textilverarbeitung.

Praktikum

Nach einer mehrwöchigen Eingangsphase in der Schule mit Schwerpunkt auf den Fächern Produktion, Dienstleistung und Betriebsorganisation findet im 1. Halbjahr ein zweiwöchiges Blockpraktikum nach den Herbstferien statt. Im 2. Halbjahr werden Sie dann bis zu den Sommerferien an einem Wochentag im Betrieb arbeiten. Die restlichen Tage haben Sie Unterricht in der Schule.

Sie werden neben der praktischen Arbeit im Betrieb auch bewertete schriftliche Praktikumsaufgaben erstellen. Diese und die praktische Arbeit im Betrieb sind ebenso entscheidend für einen erfolgreichen Abschluss wie die übrigen Schulnoten.

Das Praktikum muss in einem Ausbildungsbetrieb durchgeführt werden, der Lebensmittel herstellt, vermarktet oder verkauft. Sie suchen sich frühzeitig selbständig einen geeigneten Betrieb, werden dabei aber von uns bei Bedarf unterstützt.

Berufliche Qualifikation und schulischer Abschluss

Sie erwerben

- berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten, sodass Sie auf einen Ausbildungsberuf im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement vorbereitet werden

und

- den mittleren Schulabschluss (Fachoberschulreife), ggf. mit der Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe, wenn Sie die erforderlichen Leistungen erbringen.

Weiterführende Ausbildungsmöglichkeit

Im Anschluss an diesen Bildungsgang können Sie die „Zweijährige Höhere Berufsfachschule für Ernährung/Hauswirtschaft“ besuchen und dort Ihre beruflichen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten im Fachbereich vertiefen und den schulischen Teil der Fachhochschulreife erhalten.

Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt über www.schueler anmeldung.de (Schüler Online) im Februar eines jeden Jahres.

Persönliche Beratung

- Ihre Ansprechpartnerin ist Frau Radusch, zu der Sie Kontakt über das Sekretariat unter 02351/966-3500 aufnehmen können.
- Sie können den Tag der offenen Tür besuchen. Den Termin erfahren Sie auf der Schulhomepage oder in der örtlichen Presse.



Januar 2023