

# DIE BERUFSFACHSCHULE GASTRONOMIE

**bereitet auf mögliche Ausbildungsziele vor**  
und führt die allgemeine Bildung fort.

Der erfolgreiche Besuch der Berufsfachschule  
kann auf eine spätere Ausbildungszeit in den  
folgenden Ausbildungsberufen angerechnet  
werden:

# Fachkraft im Gastgewerbe



# Hotelfachmann/Hotelfachfrau Hotelkaufmann/Hotelkauffrau



# Koch/Köchin



# Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau



Nur der **erfolgreiche Besuch**  
(Lernbereiche mindestens 4,0) der  
Berufsfachschule kann auf eine  
spätere Ausbildungszeit in diesen  
Ausbildungsberufen angerechnet  
werden.

Der Besuch der Berufsfachschule stellt für gastronomieinteressierte Jugendliche eine große Chance dar:

Es werden **Grundkenntnisse** im Berufsfeld der Gastronomie erworben, die den späteren Einstieg in eine betriebliche Ausbildung erleichtern. Die vermittelten **Kompetenzen** entsprechen denen **des ersten Ausbildungsjahres**.



**Unterrichtet wird in den Fächern:**



# Arbeiten im Service

Fachtheorie 2 Stunden:

Fachpraxis 5 Stunden:  
(Service und Housekeeping)

Herr Kaske(A und B)

Frau Ernst, Herr Falkowski, Frau Schultz(A)

Frau Ernst, Herr Falkowski, Frau Nordmeier (B)



# Arbeiten in der Küche

Fachtheorie 4 Stunden:

Frau Herhaus (A und B)

Fachpraxis 8 Stunden:

Herr Heering/Herr Scholz (A)

(Küche und Patisserie)

Herr Koschnitzke/Frau Müller (B)

Herr Lindwedel(A)/Herr Volborth(B)



# Arbeiten im Magazin/EDV

Fachtheorie 2 Stunden: Herr Schmidt (A und B)

Keine Fachpraxis



# Deutsch/Kommunikation

2 Stunden: Frau Herhaus (B), Herr Kaske (A)



# Englisch

2 Stunden:

Frau Büker (A und B)

# Politik

2 Stunden: Frau Wojtera (A und B)



# Werte und Normen

1 Stunde: Frau Herhaus (B)

Herr Kaske (A)





und Sport

2 Stunden: Frau Herhaus (A und B)



Mit dieser umfassenden Ausbildung in Theorie und Praxis legt man einen Grundstein für den Weg in einen Beruf. Die Absolventen der Berufsfachschule Gastronomie haben verbesserte Chancen auf einen Ausbildungsplatz als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau, Hotelfachmann/-fachfrau, Fachkraft für Systemgastronomie oder Fachkraft im Gastgewerbe.





Der Besuch der Berufsfachschule stellt für gastronomiebegeisterte Jugendliche eine große Chance dar, bietet aber auch Alternativen, wenn man bemerkt, dass man sich geirrt hat:

- Intensives Bewerbungstraining in Zusammenarbeit mit Schulsozialarbeit und Arbeitsamt, auch für **andere** Berufe.
- Realschulabsolventen werden auf den Besuch der Oberstufe vorbereitet. Für Schüler/innen **mit** einem Sekundarabschluss I/Realschulabschluss besteht die Möglichkeit, diesen zu einem **erweiterten Sekundarabschluss I** zu verbessern.

# Unterrichtsimpressionen



























# Termine Schuljahr 2019/20

**Teamtraining September 2019**

**1. Praktikum 11.11.-22.11.2019**

**2. Praktikum Februar 2020**

**Halbjahreszeugnis: 31.01.2020**

**Hochseilgarten: April 2020**

**Optional: Erasmusaufenthalt Italien (Alberobello)**

# Praktikum (11.11.-22.11.2019)

- ⦿ Zweiwöchiges, bewertetes Praktikum mit Anrechnung in der Zeugnisnote Fachpraxis
- ⦿ Bewertung setzt sich zusammen aus der Beurteilung des Betriebes, dem Praktikumsbericht und dem Bewerbungsverfahren
- ⦿ In einem Ausbildungsbetrieb der Gastronomie in der Region Hannover
- ⦿ Arbeitszeit 8 Stunden pro Tag plus Pause
- ⦿ Das Wochenende 16. und 17.11. kann gearbeitet werden, soweit vom Betrieb erwünscht
- ⦿ Abgabe der Praktikumsbescheinigung am 1. Schultag





**Gibt es Fragen ?**

**Nicola Herhaus**

**[nherhaus@bbs2-hannover.de](mailto:nherhaus@bbs2-hannover.de)**

**0511/220650**

oder gibt es Probleme?

Schulsozialarbeiterin:

**Astrid Opitz**

**[aopitz@bbs2-hannover.de](mailto:aopitz@bbs2-hannover.de)**

**0511/22065322**