

## STUNDENTAFEL

Der Unterricht erfolgt in den folgenden Fächern:

Deutsch/Kommunikation, Englisch, Politik, Sport, Religion

**Fachtheorie-** und **Fachpraxisunterricht** gibt es in folgenden Lernfeldern:

- Arbeiten in der **Küche**
- Arbeiten im **Service**
- Arbeiten im **Magazin**

Der Unterricht findet in der Regel montags bis freitags zwischen 8:00 Uhr und 16:00 Uhr statt. **Praxiseinsätze** können auch außerhalb der regelmäßigen Unterrichtszeit stattfinden.

Für den Fachpraxisunterricht ist Berufsbekleidung anzuschaffen.

## UNTERRICHT

Bei uns bedeutet Unterricht vor allem:

- ➔ **Selbstständiges Arbeiten** mit deinen Mitschülern/-innen in gastronomischen Projekten
- ➔ Sammeln von vielen **fachpraktischen Erfahrungen** in Küche und Service
- ➔ Förderung von berufsunabhängigen **Kompetenzen** (z.B. die Fähigkeit Probleme selbstständig zu lösen)



**Die Förderung der Teamfähigkeit ist eines unserer zentralen Anliegen.**

## ANMELDUNG

Die Anmeldung erfolgt in der Regel über die allgemeinbildenden Schulen auf einheitlichen **Anmeldebögen** der Region Hannover.

Dem Anmeldebogen sind folgende Unterlagen beizufügen:

- eine Kopie des letzten **Zeugnisses** der zuvor besuchten Schule
- ein tabellarischer **Lebenslauf**
- zwei **Passbilder**

Wenn die Zahl der Bewerber/-innen die Anzahl der verfügbaren Plätze übersteigt, wird ein Auswahlverfahren durchgeführt.

BBS 2  
der Region Hannover



Ohestraße 5  
30169 Hannover

Telefon: 0511 22065-0  
Fax: 0511 22065-210  
E-Mail: [bbs2@region-hannover.de](mailto:bbs2@region-hannover.de)  
[www.bbs2-hannover.de](http://www.bbs2-hannover.de)

BBS 2 der Region Hannover



# Einjährige Berufsfachschule - Gastronomie -

- ➔ Beendest du demnächst deine **Zeit** an der allgemeinbildenden Schule?
- ➔ Hast du **Interesse** an einer Ausbildung im Gastgewerbe?
- ➔ Bist du noch nicht **entschlossen**, welcher der angebotenen Ausbildungsberufe für dich der richtige ist?
- ➔ Hast du noch keinen Ausbildungsplatz finden können, weil du noch zu **jung** bist?

**Dann haben wir ein tolles Angebot für dich!**

INFORMATIONSBROSCHÜRE

## AUSBILDUNGSZIEL

Die einjährige Berufsfachschule Gastronomie vermittelt eine berufliche Grundbildung für folgende Ausbildungsberufe

- **Fachkraft im Gastgewerbe**
- **Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie**
- **Hotelfachmann/Hotelfachfrau**
- **Hotelkaufmann/Hotelkauffrau**
- **Koch/Köchin**
- **Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau**

Ebenso führt sie die allgemeine Bildung fort. Der erfolgreiche Besuch der Berufsfachschule kann auf eine spätere Ausbildungszeit in den oben angegebenen Ausbildungsberufen angerechnet werden.



Der geschulte Umgang mit dem Gast ist eine Grundbedingung für den Erfolg im Gastgewerbe.

## CHANCEN

- ➔ 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**.

- ➔ Die Schülerinnen und Schüler der Berufsfachschule erhalten die Gelegenheit, ihre Fähigkeiten bei **potentiellen Ausbildungsbetrieben** unter Beweis zu stellen. Hierdurch haben in der Vergangenheit schon viele Schülerinnen und Schüler den zu ihnen passenden Ausbildungsbetrieb gefunden.
- ➔ Schülerinnen und Schüler unserer Berufsfachschule haben in der Vergangenheit sehr **erfolgreich** an regionalen und überregionalen Wettbewerben teilgenommen.

## SCHULABSCHLÜSSE

Schülerinnen und Schüler, die bereits einen Realschulabschluss besitzen, können in der einjährigen Berufsfachschule der BBS 2 einen **erweiterten Sekundarabschluss I** erwerben.

Folgende Kriterien müssen für den Erhalt des erweiterten Sekundarabschlusses I erfüllt sein:

- ➔ ein bestehender Realschulabschluss
- ➔ 3,0 als Notendurchschnitt im Abschlusszeugnis der Berufsfachschule
- ➔ befriedigende Leistungen in Deutsch, einer Fremdsprache und dem berufsbezogenen Lernbereich (Theorie) der Berufsfachschule

## AUFNAHME - VORAUSSETZUNGEN

In die einjährige Berufsfachschule kann aufgenommen werden, wer den **Hauptschulabschluss** oder einen anderen gleichwertigen Abschluss nachweist.

## PRAKTISCHE AUSBILDUNG

Be-  
standteil der einjährigen Berufsfachschule Gastronomie ist eine **vierwöchige praktische Ausbildung**, z. B. in einem Hotel oder Restaurant. Die Lehrkräfte unterstützen ihre Schülerinnen und Schüler vor und während dieser vier Wochen:

- ➔ intensives **Bewerbungstraining** in den ersten Unterrichtswochen
- ➔ **gute Kontakte** zu Hotellerie und Gastronomie in der Region Hannover
- ➔ **persönliche Betreuung** während der praktischen Ausbildung durch Lehrkräfte der BBS 2 der Region Hannover



Das richtige Timing bei der Speisenzubereitung wird trainiert.