

Bildungsziele

Berufsabschluss
Berufsschulabschluss

Aufnahmevoraussetzungen

In diesem Bildungsgang werden Schülerinnen und Schüler aufgenommen, die einen Ausbildungsvertrag abgeschlossen haben.

Art und Dauer der Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt **im dualen System**, d. h. im Ausbildungsbetrieb und am Berufskolleg, und dauert in der Regel drei Jahre.

Die **betriebliche Ausbildung** findet in anerkannten Ausbildungsstätten (Meisterbetrieben) statt. Für weitere Informationen zur betrieblichen Ausbildung wenden Sie sich bitte an die zuständige Bäcker- bzw. Konditoren-Innung – *hier*: Bäcker-Innungen Ahaus, Borken u.a., Konditoren-Innung Münsterland – oder besuchen Sie uns bei der nächsten Berufsorientierungsmesse in Ahaus. Diese findet zwischen den Sommer- und Herbstferien statt. Den genauen Termin entnehmen Sie bitte unserer Homepage www.bklm-ahaus.de.

Die Stundentafel der **Berufsschule** gliedert sich wie folgt:

Berufsbezogener Lernbereich:

Betriebsorganisation und Verkaufsförderung
Produktzusammensetzung und –herstellung
Beratung und Verkauf
Fremdsprache (Englisch oder Niederländisch)
Wirtschafts- und Betriebslehre

Berufsübergreifender Lernbereich:

Deutsch / Kommunikation
Religionslehre
Sport / Gesundheitsförderung
Politik / Gesellschaftslehre

Fächer des Differenzierungsbereichs:

Datenverarbeitung

Lerninhalte

Der Berufsschulunterricht vermittelt die für die Berufstätigkeit erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten und bietet zudem eine Förderung der Personalkompetenz.

Die Lerninhalte sind in **Lernfelder** gegliedert, die sich an beruflichen Handlungsabläufen orientieren:

1. Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin
2. Herstellen einfacher Teige / Massen
3. Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
4. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
5. Verkauf aktiv gestalten
6. Waren kundenorientiert verkaufen
7. Speisen herstellen und anrichten
8. Produkte verkaufsfördernd präsentieren
9. Besondere Verkaufssituationen gestalten
10. Waren fachlich fundiert verkaufen
11. Gerichte herstellen und anrichten
12. Gerichte und Getränke präsentieren und servieren
13. Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern

Im Unterricht werden im Rahmen der jeweiligen Lernfelder **Lernsituationen** bearbeitet wie die Beratung über Inhaltsstoffe der Gebäcke, Aufnahme einer Bestellung oder Umgang mit einer Reklamation u.a.

Für weitere Auskünfte zur Ausbildung und eine ausführliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Unterrichtsprojekte

Der Unterricht findet nicht nur innerhalb der Schule, sondern auch in Kooperation mit Partnern im Berufsfeld an außerschulischen Lernorten statt. (z. B. Besuch der Brotprüfung, Besichtigungen, Messebesuche u.ä.).

Versetzung

Schülerinnen und Schüler der Fachklassen erhalten ein Zeugnis, in dem vermerkt ist, ob sie die Leistungsanforderungen erfüllt haben. Sie rücken ohne Versetzung in die nächste Klasse vor, sofern sie nicht wegen Verlängerung des Berufsausbildungsverhältnisses die Klasse wiederholen.

Prüfungen

Im zweiten Ausbildungsjahr erfolgt die Zwischenprüfung mit einem theoretischen und einem praktischen Teil und dient der Ermittlung des Ausbildungsstands. Sie wird genau wie die Abschlussprüfung zentral vom Landesinnungsverband gestellt.

Die Abschlussprüfung umfasst ebenfalls einen theoretischen Teil und einen praktischen Teil mit komplexen Prüfungsaufgaben, die selbstständig geplant, durchgeführt und kontrolliert werden.

Abschlüsse

Der Berufsschulabschluss ist dem Hauptschulabschluss nach Klasse 10 gleichwertig. Mit dem Berufsabschluss kann bei einem bestimmten Notendurchschnitt und dem Nachweis notwendiger Englischkenntnisse der mittlere Schulabschluss (Fachoberschulreife) und darüber hinaus die Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe erworben werden.

Aufwendungen

Schulgeld wird nicht erhoben.

Mit folgenden Ausgaben muss gerechnet werden:

- Ausgaben für Schulbücher ca. 65.- €
- Ausgaben für evtl. Besichtigungen
- Ausgaben für Unterrichtsmaterialien

Fahrtkosten

Die Fahrtkosten für die Fahrt zur Schule und zurück müssen von den Auszubildenden selbst getragen werden.

Weiterbildungsmöglichkeiten

Das Lebensmittelhandwerk hat sich zu einem zukunftsorientierten Handwerkssektor entwickelt. Als Weiterbildungsmöglichkeiten bieten sich vor allem die Verkaufsleiter*in an, die Qualifizierung zur Lebensmitteltechniker*in und Lebensmittelkontrolleur*in.

Tätigkeitsfelder

Die Verkäufer*in im Lebensmittelhandwerk verkauft nicht nur Brot und Kuchen, sondern ist Servicekraft, sie führt Kundengespräche, Bedienung erfordert Einfühlungsvermögen und Fachwissen. Daher wird die Fachverkäufer*in auch außerhalb ihres Ausbildungsberufes gerne eingestellt.

Anmeldungen

Der ausbildende Betrieb meldet Sie an der Berufsschule an. Die Anmeldung kann gerne auch erfolgen über www.schueleranmeldung.de/betriebe.

**Berufskolleg Lise Meitner
mit Beruflichem Gymnasium
Lönsweg 24, 48683 Ahaus
Tel.: 02561/955700
FAX: 02561/955701
Internet: www.bklm-ahaus.de
E-Mail: bk-lm@t-online.de**

Wir sind für weitere Auskünfte und eine ausführliche Beratung für Sie da:

Bildungsgangleiterin	Sonja Thomann
Ansprechpartnerin für	
Abteilungsleiterfragen	Birgit Brackhan
Schulleiterin	Jenny Dalhaus

Herausgeber:	Berufskolleg Lise Meitner
Gestaltung:	Kreis Borken
	Amt für Kultur und Öffentlichkeitsarbeit
Stand:	November 2020
Druck:	Kreis Borken



beruf und bildung
kreativ und kompetent
lernen und leben
miteinander

*Wir verkaufen nicht nur –
wir versüßen Deinen Tag.*

Ausbildungsberuf:

**Fachverkäufer*in im
Lebensmittelhandwerk**

Schwerpunkt Bäckerei / Konditorei

Ahaus - Stadtlohn