

Bildungsziele

Berufsabschluss
Berufsschulabschluss

Aufnahmevoraussetzungen

In diese Teilzeitform werden Schüler*innen aufgenommen, die einen Ausbildungsvertrag abgeschlossen haben.

Art und Dauer der Ausbildung

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

Die **betriebliche Ausbildung** findet in anerkannten Ausbildungsstätten statt. Für weitere Informationen zur betrieblichen Ausbildung wenden Sie sich bitte an die zuständige IHK Nord Westfalen, Sentmaringer Weg 61, 48151 Münster, den DEHOGA NRW oder besuchen Sie uns auf 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:

Produktentwicklung und -pflege
Gastorientierung
Betriebsführung
Wirtschaftslehre
Englisch

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. Arbeiten in der Küche
2. Arbeiten im Service
3. Arbeiten im Magazin
4. Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen
5. Zwischenmahlzeiten
6. Kalte und warme Büfets
7. Nachspeisen
8. A la Carte-Geschäft
9. Bankett
10. Aktionswoche
11. Speisenfolge
12. Regionale in- und ausländische Küche

Im Unterricht werden im Rahmen der jeweiligen Lernfelder **Lernsituationen** bearbeitet wie das Erweitern des warentkundlichen Wissens über die zu verarbeitenden Lebensmittel. Dabei wird besonders auf Hygiene und die Werterhaltung der Produkte geachtet. Außerdem sind z.B. Warenanforderungen zu erstellen, unter Berücksichtigung der Vorbereitungs- und Garverluste

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

Unterrichtsprojekte

Neben dem normalen Unterricht innerhalb der Schule gibt es fächerübergreifende und bildungsgang- bzw. stufenübergreifende Projekte, Unterrichtsgänge zu außerschulischen Lernorten und Messebesuche. Darüber hinaus ermöglichen wir die Teilnahme an regionalen, überregionalen und internationalen Wettbewerben.

Versetzung

Schüler*innen 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, in der die bis dahin erlangten theoretischen und praktischen Kenntnisse und Fähigkeiten überprüft werden. Sie dient dem Auszubildenden und dem Ausbildungsbetrieb als Rückmeldung über den bisherigen Kenntnisstand.

Die Abschlussprüfung gliedert sich in einen schriftlichen und einen praktischen Teil. Sie findet jeweils im Sommer und im Winter statt. Der schriftliche Teil wird bundesweit einheitlich gestellt. Er gliedert sich in drei Aufgabenbögen: Technologie (offene Fragen), Warenkunde und Wirtschafts- und Sozialkunde (jeweils Multiple Choice). Einige Wochen danach findet die praktische Prüfung am Berufskolleg statt. Sie gliedert sich in einen theoretischen und einen praktischen Teil, in dem Wissen und Fähigkeiten der Auszubildenden mit komplexen Aufgaben geprüft werden.

Abschlüsse

Der Berufsschulabschluss ist dem Hauptschulabschluss nach Klasse 10 gleichwertig. Mit dem Berufsschulabschluss erwerben Schüler*innen den mittleren Schulabschluss (Fachoberschulreife), wenn sie eine Berufsschulabschlussnote von mindestens 3,0 erreichen, die Berufsabschlussprüfung bestanden haben und die für den mittleren Schulabschluss notwendigen Englischkenntnisse nachweisen.

Aufwendungen

Schulgeld wird nicht erhoben.

Mit folgenden Ausgaben muss gerechnet werden:

- Ausgaben für Schulbücher ca.50.- €
- Ausgaben für evtl. Besichtigungen/ Klassenfahrten
- Ausgaben für Unterrichtsmaterialien

Fahrtkosten

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

Weiterbildungsmöglichkeiten

Restaurantfachleute sind Dienstleister. Sie beraten und bewirten Gäste und machen ihnen ihren Aufenthalt in der Gastronomie zu einem angenehmen Erlebnis.

Ihnen stehen verschiedene Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten offen:

- Besuch einer Hotelfachschule
 - Staatlich geprüfte*r Betriebsleiter*in
 - Küchenmeister*in
 - Diätköchin*Diätkoch
 - Leiter*in einer Großküche...

Tätigkeitsfelder

Ihr vielfältiges Wissen und Können nutzen Köchinnen*Köche nach der Aus- bzw. Weiterbildung in der Gastronomie als

- Köchin*Koch in Hotels oder Restaurants
 - in Betriebskantinen
 - in Krankenhäusern
 - in Altenheimen
 - Geschäftsführer*in (in größeren Restaurantketten)
 - Selbständige
- oder je nach **Spezialisierung** als
- Diätköchin*Diätkoch
 - Ausbilder*in

Möglich ist aber auch ein Einsatz in Gastronomie verwandten Einrichtungen, z.B. im Vertrieb gastronomischer/küchentechnischer Einrichtungen.

Anmeldungen

Der ausbildende Betrieb meldet Sie an der Berufsschule an.

Berufskolleg Lise Meitner mit gymnasialer Oberstufe

Lönsweg 24, 48683 Ahaus

Tel.: 02561/955700

FAX: 02561/955701

Internet: www.bklm-ahaus.de

E-Mail: bk-lm@t-online.de

Bitte nehmen Sie Kontakt auf, wenn Sie weitere Auskünfte oder eine ausführliche Beratung wünschen.

Bildungsgangleiterin **Theresia Mönstermann**
Abteilungsleiter **Helmut Osterholt**
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

Berufsschule

Ausbildungsberuf:

KÖCHIN KOCH

Ahaus - Stadtlohn -