

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 im Service
2. Arbeiten in der Küche
3. Arbeiten im Magazin
4. Warenwirtschaft
5. Beratung und Verkauf im Restaurant
6. Marketing
7. Wirtschaftsdienst
8. Restaurantorganisation
9. Führen einer Station
10. Getränkepflege und Verkauf
11. Arbeiten im Bankettbereich

Im Unterricht werden im Rahmen der jeweiligen Lernfelder **Lernsituationen** bearbeitet wie das Erweitern des warenkundlichen Wissens über die angebotenen Speisen und Getränke, die Beratung der Gäste bei der Auswahl von Speisen und Getränken den richtigen Umgang mit Gästen, den entsprechenden Service u.a.

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: Restaurantorganisation (offene Fragen), Service 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 Berufsabschlussnote 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.40,- €
- Ausgaben für evtl. Besichtigungen/ Klassenfahrten
- Ausgaben für Unterrichtsmaterialien

Fahrtkosten

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

Weiterbildungsmöglichkeiten

Restaurantfachleute sind Dienstleister*innen. 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*innen
 - Restaurantmeister*in
 - Sommelier
 - Barkeeper*in ...

Tätigkeitsfelder

Ihr vielfältiges Wissen und Können nutzen Restaurantfachfrauen und -männer nach der Aus- bzw. Weiterbildung in der Gastronomie als

- Commis de rang
- Demichef de rang
- Chef de rang
- Restaurantleiterleiter
- Geschäftsführer/in (in größeren Restaurantketten)
- Selbstständige

oder je nach **Spezialisierung** als

- Sommelier(Weinberater)
- Barista (Kaffeespezialist)
- Barkeeper

Möglich ist aber auch ein Einsatz in Gastronomie verwandten Einrichtungen, z.B. Betreuung von Gästen großer Unternehmen.

Anmeldungen

Der ausbildende Betrieb meldet Sie an der Berufsschule an.

**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

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

**Bildungsgangleiterin
Abteilungsleiter
Schulleiterin**

**Heike Müther
Helmut Osterholt
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:

Restaurantfachfrau Restaurantfachmann

Ahaus - Stadtlohn