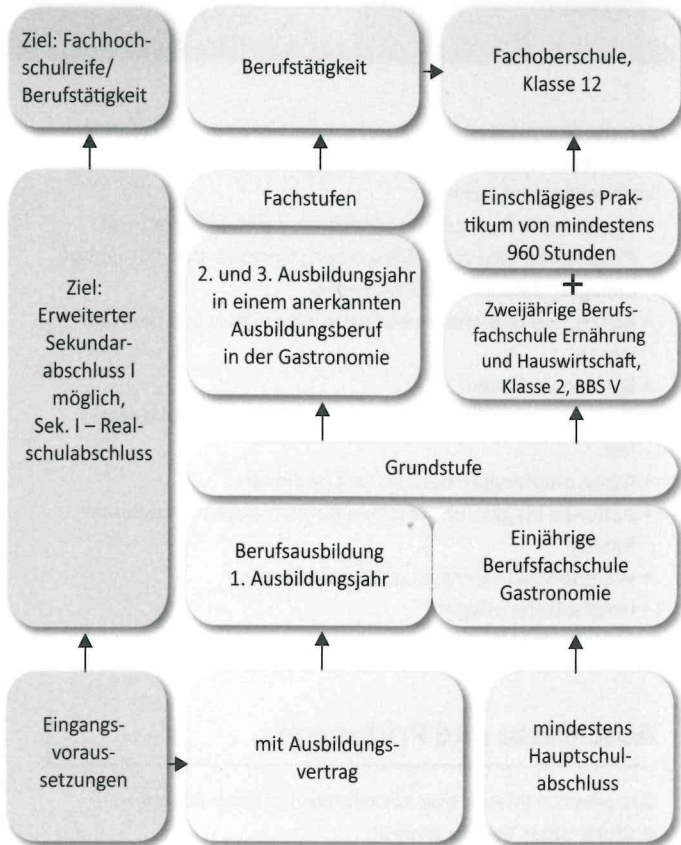
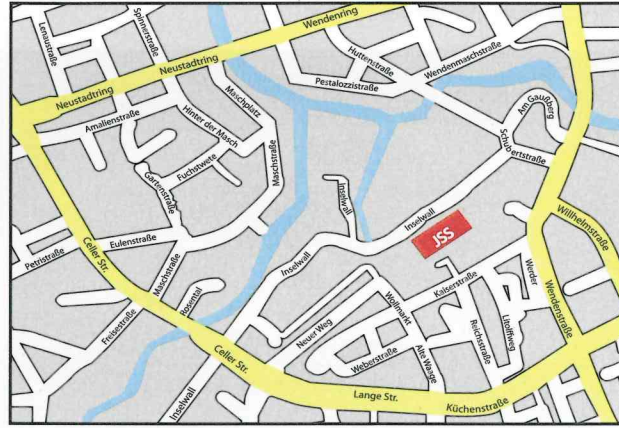


Bildungsangebote im Bereich Ernährung höherwertige Schulabschlüsse



Anfahrt



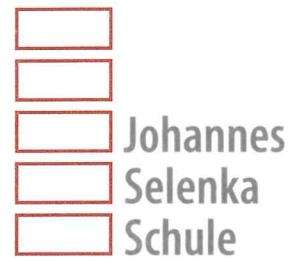
Postanschrift

Johannes-Selenka-Schule
 Inselwall 1a · 38114 Braunschweig
 Telefon Schulbüro 0531 470-6900
 Telefax Schulbüro 0531 470-6969

Öffnungszeiten Schulbüro

Montag – Freitag 07.30 – 12.00 Uhr
 Montag – Donnerstag 13.00 – 15.30 Uhr

www.johannes-selenka-schule.de



Berufsbildende Schulen
 Braunschweig



Berufsfachschule Gastronomie



Ziel und Dauer

Die **1-jährige Berufsfachschule Gastronomie** wird in Vollzeit unterrichtet. Sie vermittelt Ihnen fachtheoretische und fachpraktische Grundkenntnisse für die gastgewerblichen Ausbildungsberufe und bietet einen sehr guten Einstieg in alle gastgewerblichen Berufe:

Hotelfachfrau/-mann

Koch/Köchin

Restaurantfachfrau/-mann

Fachfrau/-mann für Systemgastronomie.

Eine betreute praktische Ausbildung von vier Wochen in einem gastgewerblichen Betrieb ergänzt die Ausbildung und soll den Kontakt zu Ausbildungsbetrieben gezielt fördern. Mit erfolgreichem Abschluss der BFS kann das erste Ausbildungsjahr anerkannt werden.

Voraussetzungen

Der Hauptschulabschluss ist erforderlich. Höflicher und freundlicher Umgang mit Menschen sind ganz wichtige Tugenden für alle gastgewerblichen Berufe. Außerdem müssen Sie körperlich gut belastbar sein.

Die Anmeldung erfolgt während einer persönlichen Beratung in unserer Schule. Dazu sind folgende Unterlagen einzureichen:

- 1) Anmeldeformular mit Lichtbild
- 2) Lebenslauf
- 3) Letztes Zeugnis der allgemeinbildenden Schule
- 4) Ärztliche Bescheinigung nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz

Weitere Informationen und Formulare zur Anmeldung (als Download) sowie die genauen Beratungstermine finden Sie auf unserer Homepage:
www.johannes-selenka-schule.de



Inhalte

Die Inhalte der Berufsfachschule stimmen mit den Inhalten des jeweiligen ersten Ausbildungsjahres der Berufe überein.

Der Unterricht erfolgt überwiegend handlungs- und projektorientiert. Sie können bei uns selbstständiges und selbstverantwortliches Lernen lernen. Wir unterstützen Sie dabei mit modernen Unterrichtsmethoden.

Folgende Unterrichtsfächer vermitteln umfangreiche Grundlagen und bereiten Sie auf die weitere Berufsausbildung vor.

Unterrichtsfächer	Wochenstunden
Deutsch/Kommunikation	2
Englisch/Kommunikation	2
Politik	2
Sport	2
Religion	1
Fachtheorie	9
Fachpraxis	18
Gesamt	36



Für die Fachpraxis haben wir gut ausgestattete Werkstätten. Hier werden Sie besonders für die betriebliche Ausbildung gut vorbereitet und lernen:

- Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Fleischzubereitungen, Eierspeisen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen, Salaten und Süßspeisen,
- Kaffee, Tee und andere Heißgetränke zubereiten und servieren,
- Speisen verkaufen,
- Tische zu verschiedenen Anlässen eindecken und dekorieren,
- Gäste empfangen, beraten und bedienen,
- Aktionen im gastronomischen Bereich planen und durchführen
- Warenbedarf ermitteln und kontrollieren,
- Hotelwäsche pflegen und vieles mehr.

Abschlüsse und Prüfungen

Das erlernte Wissen und Können wird in einer Abschlussprüfung unter Beweis gestellt:

- Schriftliche Prüfung im berufsbezogenen Lernbereich – Theorie
- Praktische Aufgabe im berufsbezogenen Lernbereich – Praxis

Mit erfolgreichem Abschluss erhalten Sie ein anerkanntes Zeugnis der Berufsfachschule.