



Berufliches Schulzentrum
„Otto Lilienthal“
Freital – Dippoldiswalde

Berufsschule

Berufsgrundbildungsjahr
Ernährung, Gästebetreuung und hauswirtschaftliche
Dienstleistungen



Berufsgrundbildungsjahr Ernährung, Gästebetreuung und hauswirtschaftliche Dienstleistungen

Die Ausbildung im Berufsgrundbildungsjahr entspricht der Grundstufe (1. Lehrjahr) der Ausbildungsberufe „Bäcker“, „Konditor“, „Fleischer“, „Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk“, „Fachkraft im Gastgewerbe“, „Restaurantfachmann“, „Hotelfachmann“, „Hotelkaufmann“, „Fachmann für Systemgastronomie“, „Koch“ und „Hauswirtschaft“.

Die fachtheoretische und fachpraktische Ausbildung erfolgt im Zentrum praxisorientierte Berufsvorbereitung des Beruflichen Schulzentrums Freital-Dippoldiswalde. Das Berufsgrundbildungsjahr kann gemäß der Schulordnung Berufsfachschule als erstes Ausbildungsjahr der zugeordneten Ausbildungsberufe im Berufsbereich angerechnet werden. Es ist von Vorteil, wenn Auszubildende zu Beginn der BGB einen Vorvertrag zur Übernahme ab dem 2. Ausbildungsjahr in die duale Ausbildung eines Bildungsganges im Berufsbereich vorlegen.

Überblick – Bewerbung für Berufsschule Berufsgrundbildungsjahr Ernährung, Gästebetreuung und hauswirtschaftliche Dienstleistungen

Zielgruppe/ Zugangsvoraussetzung	<ul style="list-style-type: none"> • Schüler der Oberschule mit Real- oder Hauptschulabschluss • gute bis befriedigende Leistungen • Gesundheitszeugnis • Impfung gegen Hepatitis B
Ausbildungszeit	1 Jahr Vollzeitausbildung einschließlich fünf Wochen Betriebspraktikum
Abschluss	Abschlusszeugnis
Bewerbung	Im Beruflichen Schulzentrum „Otto Lilienthal“ Freital-Dippoldiswalde, Otto-Dix-Str. 2, 01705 Freital
Bewerbungsunterlagen	<ul style="list-style-type: none"> • formloses Anmelde-schreiben • tabellarischer Lebenslauf • 2 Passbilder • Zeugniskopie des letzten Zeugnisses (beglaubigt) <p>Reichen Schüler ihre Anmeldung vor den Winterferien ein, muss das Halbjahreszeugnis nachgesandt werden.</p>
Erforderliche Bekleidung	Küchenkleidung (Kochjacke - weiß und kochbar - Vorbinder, Kopfbedeckung, Schuhe)
Zeitlicher Ablauf des Bewerbungsverfahrens	<ul style="list-style-type: none"> • Der Antrag sollte bis spätestens Juli für das kommende Schuljahr abgegeben werden. • Wenn die Anzahl der Bewerber größer als die Aufnahmekapazität ist, erfolgt ein Auswahlverfahren.

Kurzinformationen zum Inhalt der Ausbildung

Das Berufsgrundbildungsjahr im Berufsfeld Ernährung, Gästebetreuung und hauswirtschaftliche Dienstleistungen ist eine praktisch angelegte einjährige Ausbildung der Berufsschule.

Sie verbindet die

- allgemeinbildenden Unterrichtsfächer
- berufsfeldbezogenen theoretischen Fächer
- berufsfeldbezogene fachpraktische Ausbildung

Die berufliche Tätigkeit in Bildungsgängen dieses Berufsbereiches erfordert:

- fachlich fundiertes Wissen und Können im Umgang mit Betriebs- und Arbeitsmitteln sowie Arbeitstechniken
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Kommunikations- und Teamfähigkeit
- körperliche und psychische Belastbarkeit
- Kreativität und Aufgeschlossenheit gegenüber Innovationen sowie
- berufliche Mobilität und Flexibilität

Ausbildungsschwerpunkte

- Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters
- Arbeiten in der Küche (Informieren über Fleischereiprodukte, Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm, Herstellen von Hackfleisch, Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen, Herstellen einfacher Teige und Massen, Herstellen von feinen Backwaren aus Teigen)
- Arbeiten im Service (Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen)
- Arbeiten im Magazin (Güter und Dienstleistungen beschaffen, Waren lagern, Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen)

Die praktische Ausbildung wird überwiegend in eigenen Kabinetten, Küchen, Laboren und Werkstätten realisiert.

Ausbildungsziele

Im Mittelpunkt steht die Vermittlung von Grundkenntnissen und Grundfertigkeiten des Berufsfeldes. Du erlernst grundlegende handwerkliche Tätigkeiten und deren Anwendung bei der praktischen Umsetzung von Arbeitsaufträgen. Du wirst danach in der Lage sein, typische Materialien des Berufsfeldes zu bearbeiten und zu verarbeiten.



Betriebspraktikum

Du absolvierst während der Ausbildung ein fünfwöchiges Betriebspraktikum. Bei der Suche von Praktikumsbetrieben wirst Du durch den betreuenden Lehrer unterstützt. Das Praktikum dient der Vertiefung und Erweiterung der im Unterricht erworbenen berufsfeldbezogenen Kenntnisse und Fertigkeiten. Über Deinen Praktikumsverlauf fertigst Du einen Tätigkeitsbericht an.

Abschluss

Während des Abschlussverfahrens wirst Du eine komplexe berufsfeldbezogene Arbeitsaufgabe mit fachtheoretischen und fachpraktischen Anteilen lösen. Hast Du das Jahr und das Abschlussverfahren erfolgreich absolviert, erhältst Du Dein Abschluszeugnis, welches von Handwerksbetrieben und Kammern als erstes Lehrjahr anerkannt werden kann.

Perspektiven

Das Berufsgrundbildungsjahr im Berufsfeld Ernährung, Gästebetreuung und hauswirtschaftliche Dienstleistungen ermöglicht Dir die Fortsetzung der Ausbildung in jedem Beruf dieses Berufsfeldes oder ebnet Dir auch andere berufliche Entwicklungen in diesem Berufsfeld.

Ausbildungsort

Außenstelle des Beruflichen Schulzentrums „Otto Lilienthal“ Freital-Dippoldiswalde -
Zentrum praxisorientierte Berufsvorbereitung in 01744 Dippoldiswalde, Weißeritzstraße 4

Berufliches Schulzentrum „Otto Lilienthal“
Freital-Dippoldiswalde
Otto-Dix-Str. 2
01705 Freital

Tel: + 49 351 649630
Fax: + 49 351 6496399

kontakt@bsz-freital-dippoldiswalde.de
www.bsz-freital-dippoldiswalde.de



Berufliches Schulzentrum
„Otto Lilienthal“
Freital - Dippoldiswalde

