

Ausbildungsvorbereitung (Vollzeit) für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Dauer:
1 Jahr
Abschluss:
Erster Schulabschluss
(Hauptschulabschluss
nach Klasse 9)

Liebe Schülerin, lieber Schüler,

haben Sie Interesse an

- dem Herstellen, Verarbeiten und Verkaufen von Lebensmitteln
- der Zubereitung von Mahlzeiten
- dem Bedienen und Beraten von Kunden?

Ist Ihr Berufswunsch z.B.

- Bäckerin/Bäcker
- Bäckereifachverkäuferin/Bäckereifachverkäufer
- Köchin/Koch
- Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann
- Hotelfachfrau/Hotelfachmann?

Wenn ja, dann ist der Bildungsgang „Ausbildungsvorbereitung für Ernährungs- und Versorgungsmanagement“ für Sie geeignet.

Aufnahme in diesen Bildungsgang

Sie haben die Vollzeitschulpflicht erfüllt, aber zurzeit noch keinen Schulabschluss.

Unterricht

Sie erhalten berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement. Dadurch fällt Ihnen der Einstieg in eine entsprechende Berufsausbildung oder Erwerbstätigkeit leichter.

Ihre Unterrichtsfächer im berufsbezogenen Lernbereich sind

- Praxisunterricht Produktion: Zubereiten von Nahrung und Backen
- Theorieunterricht: Betriebsorganisation und Dienstleistung
- Mathematik
- Englisch
- Wirtschafts- und Betriebslehre
- Naturwissenschaften.

**Berufskolleg des
Märkischen Kreises in
Iserlohn**

Hansaallee 19
58636 Iserlohn
Telefon 02351/966-3500
Fax 02351/966-3595

www.bk-iserlohn.de

Im berufsübergreifenden Lernbereich werden Sie unterrichtet in

- Deutsch/Kommunikation
- Religionslehre oder Praktische Philosophie
- Sport/Gesundheitsförderung
- Politik/Gesellschaftslehre.

Praktikum

Nach einer mehrwöchigen Eingangsphase in der Schule mit Schwerpunkt auf den Fächern Produktion, Dienstleistung und Betriebsorganisation findet ein zweiwöchiges Blockpraktikum statt. Nach den Herbstferien beginnt das Jahrespraktikum. Sie werden dann bis zu den Sommerferien jeweils montags und dienstags Unterricht in der Schule haben.

Mittwochs, donnerstags und freitags arbeiten Sie im Betrieb.

Sie werden neben der praktischen Arbeit im Betrieb auch bewertete schriftliche Praktikumsaufgaben erstellen. Diese und die praktische Arbeit im Betrieb sind ebenso entscheidend für einen erfolgreichen Abschluss wie die übrigen Schulnoten.

Das Praktikum soll in einem Ausbildungsbetrieb Ihrer Wahl durchgeführt werden. Sie suchen sich frühzeitig selbständig einen geeigneten Betrieb, werden dabei aber von uns bei Bedarf unterstützt.

Abschlüsse

Sie erwerben

- den Ersten Schulabschluss (Hauptschulabschluss nach Klasse 9), wenn Sie die erforderlichen Leistungen erbringen.

Weiterführende Ausbildungsmöglichkeit

Im Anschluss an diesen Bildungsgang können Sie mit dem Ersten Schulabschluss (Hauptschulabschluss nach Klasse 9) die „Einjährige Berufsfachschule, Stufe 1“ besuchen und dort berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und den Erweiterten Ersten Schulabschluss (Hauptschulabschluss nach Klasse 10) erhalten.

Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt über www.schueleranmeldung.de (Schüler Online) im Februar eines jeden Jahres.

Persönliche Beratung

- Ihre Ansprechpartnerin ist Frau Dr. Renzing-Köhler, zu der Sie Kontakt über das Sekretariat unter 02351/966-3500 aufnehmen können.
- Sie können den Tag der offenen Tür besuchen. Den Termin erfahren Sie auf der Schulhomepage oder in der örtlichen Presse.



November 2024