

LEITBILD

Unser Leitbild beschreibt unsere Haltung und unsere Ziele zu folgenden Themen

- Bildungsangebote
- Ausstattung
- Mitarbeiter
- Fortbildung
- Umgangsformen
- Schule ohne Rassismus
- Kompetenzen
- Schulpartnerschaften
- Kooperationspartner
- Transparenz
- Wettbewerb
- Nachhaltigkeit

GEMEINSAM
ZUKUNFT SICHERN



ANFAHRT



Über die B4

Verlassen Sie die B4 an der Abfahrt „Heidland“ und fahren Sie an der Kreuzung mit der Braunschweiger Straße geradeaus. Sie gelangen in den Sonnenweg. Biegen Sie in die 2. Straße nach links ein (Limbergstraße). Nach etwa 800 m biegen Sie in den Alten Postweg rechts ab. Nach 500 m sehen Sie links die BBS 1.

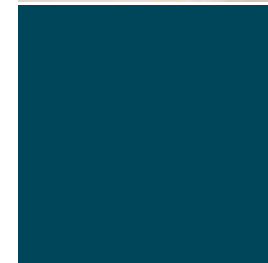
Über die B188

An der Kreuzung mit der B4 fahren Sie in Richtung Braunschweig und folgen dann der oben stehenden Wegbeschreibung. Die BBS 1 Gifhorn nutzt folgende Außenstellen: den Calberlaher Damm 15 und das Lönseck 4.

Der Sportunterricht findet in der Sporthalle der BBS 1 am I. Koppelweg 50 statt.



GEMEINSAM
ZUKUNFT SICHERN



Einjährige Berufsfachschule
GASTRONOMIE

BBS 1 DES LANDKREISES GIFHORN

Alter Postweg 21, 38518 Gifhorn
Telefon: 05371 9436-10
Fax: 05371 9436-299

verwaltung@bbs1-gifhorn.de
www.bbs1-gifhorn.de

BESCHREIBUNG DER AUSBILDUNG

Der erfolgreiche Besuch der einjährigen Berufsfachschule Gastronomie...

- vermittelt Ihnen eine gastronomische Grundbildung
- kann zur Aufnahme in die Klasse II der Berufsfachschule Ernährung und Hauswirtschaft führen (dort kann bei den entsprechenden Leistungen der Erweiterte Sekundarabschluss I erreicht werden)
- kann bei entsprechenden Noten als erstes Ausbildungsjahr in folgenden Ausbildungsberufen anerkannt werden:
 - Köchin
 - Fachkraft für Systemgastronomie
 - Hotelfachfrau/-mann
 - Restaurantfachfrau/-mann



Besonderheiten im Verlauf der Ausbildung

Im Rahmen des Fachpraxis-Unterrichts bekochen und bewirten die Schülerinnen und Schüler dienstags und mittwochs Gäste im schuleigenen Restaurant.

INHALTE

Neben den allgemein bildenden Fächern wie Deutsch, Englisch, Politik und Englisch werden gastronomische Grundkenntnisse in den Lernfeldern der Fachtheorie und Fachpraxis vermittelt:

- Lernfeld **„Arbeiten in der Küche“**
z.B. die Herstellung einfacher Speisen (Vorspeisen, Sättigungsbeilagen, Hauptgerichte und Süßspeisen) unter technologischen und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten
- Lernfeld **„Arbeiten im Service“**
z.B. das Servieren einfacher Speisen und Getränke sowie den angemessenen Umgang mit Gästen
- Lernfeld **„Arbeiten im Magazin“**
z.B. Aufgaben und Arbeitsabläufe im Bereich Warenwirtschaft

Aufnahmevoraussetzungen

Aufgenommen werden kann, wer einen Hauptschulabschluss nachweist.

Ablauf der Ausbildung

- Vollzeit
- 5 Schultage
- 4-wöchiges Praktikum



Ausbildungsdauer

- 1 Jahr

Anmeldung

Mit der Anmeldung bis spätestens 31. März des jeweiligen Jahres sind vorzulegen:

- vollständig ausgefüllter Aufnahmeantrag
- tabellarischer Lebenslauf
- letztes Halbjahreszeugnis
- evtl. weitere Unterlagen, wenn diese mit der Anmeldebestätigung angefordert werden

Eine Anmeldebestätigung erhalten
Sie frühestens Anfang Mai.

Ausbildungskosten

Der Schulbesuch ist kostenlos. Während des Schuljahres fallen folgende Kosten an:

- Berufskleidung für Küche und Restaurant (ca. 300 €)
- Verbrauchs- und Materialkosten für den fachpraktischen Unterricht (ca. 100 €)

Auskünfte über Förderungsmöglichkeiten erteilen das zuständige Amt für Ausbildungsförderung beim Landkreis bzw. die Gemeindeverwaltung.

Prüfungen

- Abschlussprüfung



ANSPRECHPARTNER IN DER SCHULE

Frau Bebnowski
Tel.: 05371 9436124

