

# 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



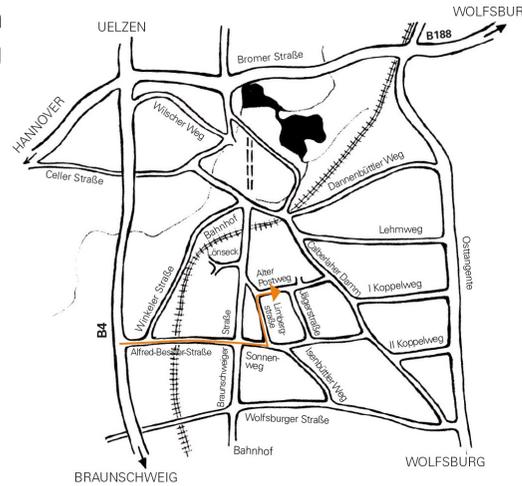
## Über die B4

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

## Über die B188

An der Kreuzung mit der B4 fahren Sie in Richtung Braunschweig und folgen dann der oben stehenden Wegbeschreibung.

Die BBS I Gifhorn nutzt die Konrad-Adenauer-Str. 4 als Außenstandort. Der Sportunterricht findet in der Sporthalle der BBS II am I. Koppelweg 50 statt.



GEMEINSAM  
ZUKUNFT SICHERN



## BBS I des Landkreises Gifhorn

### Kontakt:

Alter Postweg 21  
38518 Gifhorn  
05371 9436 -10

### Abteilungsleiterin:

Silke Wilharm-Cottle  
05371 9436 -124

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

Silke.Wilharm-  
Cottle@bbs1-gifhorn.de

Einjährige Berufsfachschule  
**Gastronomie**

## Ausbildungsziele

Der erfolgreiche Besuch der einjährigen Berufsfachschule Gastronomie ...

- vermittelt eine gastronomische Grundbildung
- kann bei entsprechenden Noten als erstes Ausbildungsjahr in folgenden Ausbildungsberufen anerkannt werden:



- ⇒ Koch/Köchin
- ⇒ Hotelfachmann/-frau
- ⇒ Restaurantfachmann/-frau
- ⇒ Fachmann/-frau für Systemgastronomie
- ⇒ Fachkraft im Gastgewerbe



## Aufnahmevoraussetzungen

Aufgenommen werden kann, wer einen Sekundarabschluss I - Hauptschulabschluss nachweist.

## Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt online über BOB (Berufsschul-Online-Bewerbungssystem)

<https://bewerbung.bbs1-gifhorn.de/>

Bitte legen Sie mit der Anmeldung bis zum **28. Februar** folgende Unterlagen vor:

- unterschriebener Lebenslauf
- Zeugnis der letzten Schulform + Abschlusszeugnis
- unterschriebener Ausdruck der Onlineanmeldung

## Ausbildungsinhalte

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

### Lernfeld „Arbeiten in der Küche“:

- Es wird die Herstellung einfacher Speisen (Vorspeisen, Sättigungsbeilagen, Hauptgerichte und Süßspeisen) behandelt. Hygiene, Technologie und Ernährungslehre spielen dabei eine Rolle.

### Lernfeld „Arbeiten im Service“:

- Die Schülerinnen und Schüler lernen das Servieren einfacher Speisen und Getränke mit den dazugehörigen Vorbereitungsaufgaben. Einen weiteren Schwerpunkt bildet der fachgerechte Umgang mit Gästen.

### Lernfeld „Arbeiten im Magazin“:

- Es werden Arbeitsabläufe im Bereich der Warenwirtschaft als Grundlage für fachgerechte Bestellungen und eine sinnvolle Vorratshaltung unterrichtet.



## Besonderheiten im Verlauf der Ausbildung

Im Rahmen des Fachpraxisunterrichts bekochen und bewirten die Schülerinnen und Schüler dienstags und mittwochs Gäste im **schuleigenen Restaurant**.

## Ablauf der Ausbildung

- 1 Jahr in Vollzeit
- 5 Schultage pro Woche (davon 2 Praxistage)
- 4-wöchige praktische Ausbildung in einem gastronomischen Ausbildungsbetrieb

## Prüfung

- Schriftliche Abschlussprüfung (90 Minuten)
- Praktische Abschlussprüfung (wahlweise im Bereich Küche oder Service)

GEMEINSAM  
ZUKUNFT SICHERN



## Ausbildungskosten

Der Schulbesuch ist kostenlos.

Während des Schuljahres fallen folgende Kosten an:

- Berufskleidung für Küche und Restaurant (ca. 150,00 - 200,00 €)
- Verbrauchs- und Materialkosten für den fachpraktischen Unterricht (ca. 100,00 €)