

# 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



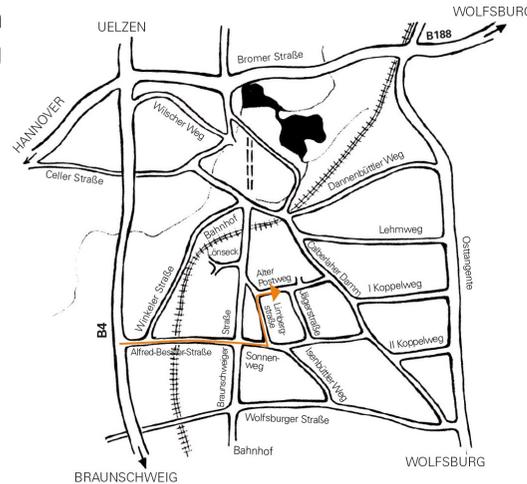
## Über die B4

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
- Fachkraft Küche
- Fachkraft für Gastronomie
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie
- Hotelfachmann/-frau
- Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie



## 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 folgende Unterlagen vor:

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

## Ausbildungsinhalte

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

### Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren:

- Die Schülerinnen und Schüler lernen gastgewerbliche Betriebe und Berufsfelder kennen. Hygiene, Nachhaltigkeit u. Arbeitssicherheit werden grundlegend behandelt.

### Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen

- Alle Vorgänge zum Beschaffen von Waren (Lebensmittel und andere Produkte) werden thematisiert.

### In der Küche arbeiten

- Für die Zubereitung von einfachen Speisen (Vorspeise, Hauptspeise und Dessert) werden Rezepturen und Lebensmittel ausgewählt. Die Klasse lernt Garverfahren, Schnitttechniken und Grundlagen für das Anrichten.

### Das Restaurant vorbereiten und pflegen

- Die Ausstattung eines Restaurants mit Geschirr, Besteck, Gläsern usw. wird behandelt. Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten Regeln für das fachgerechte Eindecken und wenden diese an.

### Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen

- Das Servieren von Speisen und Getränken sowie die Beratung von Gästen bilden einen Schwerpunkt. Die Grundlagen zu den Getränkegruppen alkoholfreie Getränke, Wein und Bier sind ebenfalls Thema.

## Besonderheiten

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 €)
- Verbrauchs- und Materialkosten für den fachpraktischen Unterricht (ca. 100,00 €)

