

Die einjährige Berufsfachschule Gastronomie (BFNGA)

Allgemeines

Vorausgesetzt wird ein Hauptschulabschluss mit einem Durchschnitt von 3,5 oder besser. Diese Schulform soll Schülerinnen und Schülern in einen gastronomischen Beruf einführen und eine fachliche und allgemeine Bildung vermitteln. Am Ende des Schuljahres wird eine schriftliche und praktische Prüfung durchgeführt. Ist dieses Schuljahr erfolgreich abgeschlossen worden, besteht die Möglichkeit, dass der zukünftige Ausbildungsbetrieb die einjährige Berufsfachschule als erstes Ausbildungsjahr anerkennt.

Unterrichtsfächer

Berufsübergreifender Lernbereich mit den Fächern:

Deutsch/Kommunikation, Englisch/Kommunikation, Politik, Sport, Religion.

Berufsbezogener Lernbereich **Theorie** mit den Lernfeldern

Arbeiten in der Küche, Arbeiten im Service, Arbeiten im Magazin

Berufsbezogener Lernbereich **Praxis** mit den Lernfeldern

Arbeiten in der Küche, Arbeiten im Service, Arbeiten im Magazin

Unterrichtsstunden pro Woche (ohne Zusatzunterricht Mathematik, Englisch und Deutsch):
36 Schulstunden

Kosten

Jede Schülerin/jeder Schüler muss den Lernbereich Küche und den Lernbereich Restaurant absolvieren. Aus diesem Grund ist die Anschaffung der **Dienstbekleidung** erforderlich.

Zusätzlich ist ein Übungsgeld von monatlich 20,00 Euro zu zahlen.

(siehe **Arbeits- und Unterrichtsmittel**)

Fachpraxis

Die Schule verfügt über ein Restaurant und eine Küche, die zu Übungszwecken genutzt werden. Weitere praktische Erfahrungen sammeln die Schülerinnen und Schüler auch bei Sonderveranstaltungen. Der praktische Unterrichtsanteil beträgt 18 Stunden in der Woche.

Praktische Ausbildung

Während des Bildungsganges soll in geeigneten Betrieben ein Praktikum von insgesamt 160 Zeitstunden durchgeführt werden.

Schulabschluss

Schülern, die mit einem Sek. I-Abschluss in die BFNGA eintreten, werden zum Erreichen des erweiterten Sek. I-Abschlusses die Fächer Deutsch und Englisch und zusätzlich das Fach Mathematik auf erhöhtem Niveau mit je zwei Unterrichtsstunden angeboten.

Stand: 17.09.2013

Arbeits- und Unterrichtsmittel für die Einjährige Berufsfachschule – Gastronomie -

Berufsbekleidung

1. Kochkleidung

Kochhose
Kochjacke mit weißen Knöpfen
Kochschürze
Kochmütze (Stoff) bzw. – kopftuch
Halstuch weiß
festes Schuhwerk

sowie

2 Servicekleidung

weibliche Servicekräfte
schwarzer Rock, etwa knielang
weiße Bluse
schwarze Schuhe (flach, bequem)

männliche Servicekräfte
schwarze Stoffhose
schwarze Fliege
weißes Oberhemd
schwarze Schuhe



Fachpraxis

Übungsgeld in Höhe von 20,00 Euro pro Monat ist für Lebensmittel, Arbeitsmaterial, etc.
Das Geld für 3 Monate in Höhe von 60,- Euro ist im Voraus zu bezahlen.

Sportunterricht

In unserer Turnhalle dürfen nur Turnschuhe mit weißen Sohlen getragen werden!

Kopiergeld

Das Kopiergeld beträgt 10,00 Euro für das gesamte Schuljahr und wird am Anfang des Schuljahres eingesammelt.