

Berufsbildende Schulen II Emden, Steinweg 2

An alle
Ausbildungsbetriebe
im Hotel- und Gaststättengewerbe

Schulformen

Berufsschule, Berufsfachschulen, Fachoberschule,
Fachgymnasien, Fachschulen

Berufsfelder

Metalltechnik; Elektrotechnik; Bautechnik;
Holztechnik; Chemie, Physik und Biologie;
Drucktechnik; Farbtechnik und Raumgestaltung;
Körperpflege; Ernährung; Hauswirtschaft

Durchwahl, Name
Bad/gr Datum
28.05.10

Einschulungsorganisation

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Fachklassenbildung ab der Grundstufe hat sich bewährt und soll weiter fortgeführt werden. Auch werden wir weiterhin für die **Grundstufen** (1. Ausbildungsjahr) die „**2 + 1 - Regelung**“ beibehalten. Das bedeutet:

- **Alle Berufe** - Hotelfachleute (Hofa), Restaurantfachleute (Refa), Fachkräfte im Gastgewerbe (Faka), Fachkräfte für Systemgastronomie und Köche – **haben in der Grundstufe einen festen Unterrichtstag. Der zweite Unterrichtstag findet 14-tägig statt.** (Der jeweils erste Schultag ist eingerahmt.)

Grundstufe	Klasse	wöchentlich		2. Tag (14-tägig)	
Köche	NKO I.1	Montag	<u>09.08.10</u>	Dienstag	17.08.10
	NKO I.2	Mittwoch	11.08.10	Dienstag	<u>10.08.10</u>
	NKO I.3	Donnerstag	<u>12.08.10</u>	Mittwoch	18.08.10
Hofa/Refa/Faka	NHR I.1	Montag	<u>09.08.10</u>	Dienstag	17.08.10
	NHR I.2	Mittwoch	11.08.10	Dienstag	<u>10.08.10</u>
	NHR I.3	Donnerstag	<u>12.08.10</u>	Mittwoch	<u>11.08.10</u>
Systemer	NSG I	Montag	<u>09.08.10</u>	Dienstag	10.08.10

- **Die Einschulung aller Grundstufenschüler findet jedoch statt am Donnerstag, 05.August 2010, um 9.30 Uhr in den Räumen 110 bis 111.**
- **Die Einschulung der Beiköche und der Helfer im Gastgewerbe (Grundstufe) erfolgt am Freitag, 03.09.2010, um 7.45 Uhr im Lehrrestaurant (Raum W 34).**

Da sich der zentrale Einschulungstag als sehr hilfreich für die Zuordnung in die Klassen unter weitgehender Berücksichtigung der betrieblichen Wünsche erwiesen hat, bitten wir alle Auszubildenden im ersten Ausbildungsjahr, diesen Termin wahrzunehmen.

Mitzubringen sind zur Einschulung:

1. Zeugniskopien der zuletzt besuchten allgemein bildenden Schule und evtl. besuchter berufsbildender Schulen,
2. Nachweis (Fotokopie) über eine Belehrung durch das Gesundheitsamt gemäß §§ 43 des Infektionsschutzgesetzes (**unbedingte Voraussetzung für die Teilnahme am Praxisunterricht!**)

Organisation der Klassen und der Unterrichtstage:

	Klasse	Unterrichtstag	Beginn
<u>Fachstufe I</u> (Mittelstufe) / 2. Ausbildungsjahr			
Köche	NKO II.1	Montag	09.08.10
	NKO II.2	Dienstag	10.08.10
	NKO II.3	Donnerstag	05.08.10
Hofa/Refa/Faka	NHR II.1	Dienstag	10.08.10
	NHR II.2	Mittwoch	11.08.10
	NHR II.3	Donnerstag	05.08.10
<u>Fachstufe II</u> (Oberstufe) / 3. Ausbildungsjahr			
Köche	NKO III.1	Montag	09.08.10
	NKO III.2	Mittwoch	11.08.10
	NKO III.3	Donnerstag	05.08.10
Hofa (ausschließlich)	NHO III.1	Montag	09.08.10
	NHO III.2	Donnerstag	05.08.10
Refa (ausschließlich)	NRE III	Dienstag	10.08.10

Berücksichtigen Sie bitte bei Ihrer Planung die **Trennung von Hofa und Refa!**

Für **Beiköche** und **Helfer im Gastgewerbe** gilt folgende Organisation:

Grundstufe	NBK I.1	Freitag	03.09.10
	NBK I.2	Freitag	03.09.10
Fachstufe I	NBK II.1	Freitag	06.08.10
	NBK II.2	Freitag	06.08.10
Fachstufe II	NBK III.1	Mittwoch	11.08.10
	NBK III.2	Donnerstag	05.08.10

Winterklassen:

Grundstufe (alle Berufe)	NKO I.W	Mittwoch,	11.08.10	14-täglich: Dienstag, 10.08.10
Fachstufe I (alle Berufe)	NKO II.W	Mittwoch,	11.08.10	
Fachstufe II (alle Berufe)	NKO III.W	Dienstag,	10.08.10	

Evtl. Veränderungen wie Neueinrichtung oder Auflösung einer Klasse ist abhängig von der Anzahl der auszubildenden und bleibt daher vorbehalten.

Wir bitten Sie, Ihre Auszubildenden darauf hinzuweisen, dass zum fachpraktischen Unterricht Berufskleidung mitzubringen ist.

Mit freundlichen Grüßen

Boese
Oberstudiendirektor

Christina Bader
Oberstudienrätin