



Zweijährige Berufsfachschule

im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Staatlich geprüfte Servicekraft

Bildungsziel	Berufsabschluss als staatlich geprüfte Service-Kraft und Fachoberschulreife
Unterrichtsfächer	<ul style="list-style-type: none">- Berufsübergreifender Lernbereich: Deutsch/Kommunikation Religionslehre Sport/Gesundheitsförderung Politik/Gesellschaftslehre- Berufsbezogener Lernbereich: Betriebs- und Arbeitsorganisation Personenbezogene Dienstleistung Personenbezogene Dienstleistung (Praxis) Produktion (Praxis) Mathematik Englisch- Differenzierungsbereich- Praktika: 16 Wochen in anerkannten Betrieben
Wochenstunden	34
Dauer	2 Jahre Vollzeitunterricht
Aufnahmebedingungen	ab Hauptschulabschluss nach Klasse 9 Erfüllung der Vollzeitschulpflicht in der Sekundarstufe I (10 Schulbesuchsjahre)
Prüfung	Die gesonderte staatliche Abschlussprüfung besteht aus zwei schriftlichen Klausuren zum Erreichen der FOS-Reife. Die Praktika sind Zulassungsvoraussetzung zur Abschlussprüfung. Für das Ablegen der Fachoberschulreife ist die Zulassung zur Berufsabschlussprüfung notwendig Außerdem muss der Mathematik- und Englischunterricht nach den Anforderungen der FOR unterrichtet werden.
Berechtigungen	Die Arbeitsfelder der staatlich geprüften Servicekraft finden sich in den unterschiedlichsten Betrieben wie z. B. Hotels, Bistros, Cafes, Altenheimen, Großküchen, Tagungshäusern, Wohngruppen und Krankenhäusern. Sie erledigen dort unterstützende, vorbereitende und angeleitete Tätigkeiten aus dem Bereich der personenbezogenen Dienstleistungen. Der Berufsabschluss zur Servicekraft kann der Übergang in eine duale Ausbildung des Berufsfeldes sein.
Unterrichtsbeginn	nach den Sommerferien
Anmeldung	im Februar 2011 im Sekretariat der Schule dem Aufnahmeantrag sind beizufügen: <ul style="list-style-type: none">- Lebenslauf mit Lichtbild- Abschlusszeugnis bzw. Halbjahreszeugnis

Wir beraten Sie gerne!

Nutzen Sie unsere Internetinformationen
oder rufen Sie uns an.

Ihre Ansprechpartnerinnen:

Frau Weber, a.weber@bkgl.de
Frau Lange, n.lange@bkgl.de