

Studentafel

Jahrgangsstufe	11	12
Fächer:		
Berufsbezogener Lernbereich		
Betriebsorganisation, Produktion und Dienstleistung in Theorie und Praxis	18	18
Mathematik	3	3
Englisch	3	3
Berufsübergreifender Lernbereich		
Deutsch/Kommunikation	3	3
Religionslehre	1	1
Sport/Gesundheitsförderung	1	1
Politik/Gesellschaftslehre	2	2
Differenzierungsbereich		
Datenverarbeitung, Förderunterricht	2-4	2-4
	33-35	33-35

...wir sind für Sie da...



Ansprechpartner für den Bildungsgang:

Herr Lewandowicz (jens.lewandowicz@hb-bk.de)

Beratung (Raum 0.13):

Frau Weber

Frau Wieland

Herr Winkelmann

FON: 02361 93949-9713

beratung@hb-bk.de

Schulbüro (Raum 0.10):

Frau Lochwitz

Frau Modzelan

Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag: 7:30 bis 15:00 Uhr

Freitag: 7:30 bis 13:30 Uhr

FON: 02361 93949-0

FAX: 02361 93949-9708

hbb@hb-bk.de

Schulleitung

Herr Dr. Podleschny

Herwig-Blankertz-Berufskolleg

Campus Blumenthal 1

45665 Recklinghausen

www.hb-bk.de



Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Herwig-Blankertz-Berufskolleg

Berufsfachschule für Ernährungs- und
Versorgungsmanagement

Staatlich geprüfte Assistentin/
staatlich geprüfter Assistent
für Ernährung und
Versorgung
(Schwerpunkt Service)



Bildungsangebot

Dieser zweijährige Bildungsgang vermittelt eine berufliche Ausbildung in Vollzeitform, die zum Abschluss „Staatlich geprüfte Assistentin/ staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung (Schwerpunkt Service)“ führt. Bei entsprechenden Leistungen kann nach erfolgreichem Abschluss die Fachoberschulreife oder sogar die Fachoberschulreife mit Qualifikation (FOR-Q) erworben werden.

Unterrichtsorganisation

Der Unterricht findet in Vollzeitform statt. Er gliedert sich in theoretischen und fachpraktischen Unterricht. Hier erwerben die Schülerinnen und Schüler grundlegende Kenntnisse von Zubereitungstechniken, Garmethoden und Servierregeln, erlernen das Eindecken von Tischen und den Umgang mit Gästen. Es werden beispielsweise Speisen zubereitet, die im schuleigenen Bistro verkauft werden.



Weiterhin finden während der Ausbildungszeit außerschulische Praktika von insgesamt 16 Wochen statt, die in Restaurants, Hotels, Krankenhäusern, Seniorenstiften, Cafés, Bäckereien oder auch in Fleischereien absolviert werden können. Die Praktikumsplätze sind von den Schülerinnen und Schülern selbst zu organisieren. Während der Praktika findet eine Betreuung durch die Fachlehrer statt.



Schüler kochen für Schüler:
Pausenverkauf am Herwig-Blankertz-Berufskolleg

Aufnahmevoraussetzungen



Anmelden können sich Schülerinnen und Schüler, die mindestens den Hauptschulabschluss nach Klasse 9 nachweisen können. Schülerinnen und Schüler, die aus gesundheitlichen

oder religiösen Gründen die zubereiteten Speisen nicht verkosten sowie die vorgeschriebene Arbeitskleidung nicht tragen können, lassen sich bitte bei der Anmeldung persönlich vom zuständigen Koordinator oder der Bildungsgangleitung beraten.

Berechtigungen

1. Der Berufsabschluss „Staatlich geprüfte Assistentin/ staatlich geprüfter Assistent für Ernährungs- und Versorgungsmanagement“ wird mit dem Bestehen einer staatlichen Abschlussprüfung erworben.
2. Mit der Zulassung zur Berufsabschlussprüfung wird der mittlere Schulabschluss (Fachoberschulreife) erworben.
3. Bei entsprechenden Leistungen kann mit dem mittleren Schulabschluss die Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe erreicht werden (Fachoberschule Q).