

Zielsetzung

- Vermittlung beruflicher Grundbildung
- Verbesserung der Ausbildungsplatzchancen
- Erfüllung der Schulpflicht

Erfolgreicher Besuch

Die Ausbildung endet mit einer theoretischen und praktischen Abschlussprüfung. Sie ist erfolgreich abgeschlossen, wenn die Leistungen im berufsübergreifenden Lernbereich und im berufsbezogenen Lernbereich Theorie und Praxis mindestens mit der Note „ausreichend“ bewertet werden.

Perspektiven

Der erfolgreiche Besuch der Berufsfachschule Lebensmittelhandwerk kann mit einem Jahr auf eine Ausbildung im Berufsfeld Lebensmittelhandwerk angerechnet werden.

**Berufsschulzentrum am Westerberg**

Stüvestraße 35

49076 Osnabrück

Fon (05 41) 3 23 - 23 09

Fax (05 41) 3 23 - 22 18

Mail verwaltung@bszw.de

Web www.bszw.de

Anmeldung

1. Über SchülerOnline:
www.schueleranmeldung.de
2. Unterlagen: Tabellarischer Lebenslauf, Kopie des letzten Zeugnisses
3. Das Abschlusszeugnis ist spätestens am ersten Schultag vorzulegen.

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag und Donnerstag

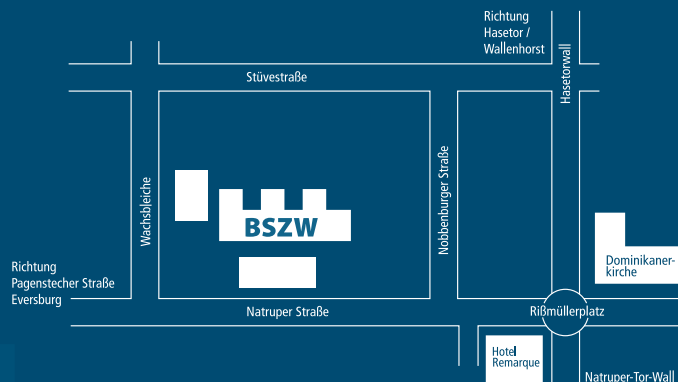
7.30 – 15.30 Uhr

Mittwoch und Freitag

7.30 – 13.30 Uhr

Informationsveranstaltungen

Die Termine erfragen Sie bitte in der Schulverwaltung.



Berufsschulzentrum am Westerberg
TECHNIK DESIGN SERVICE



Zugangsvoraussetzungen

In die einjährige Berufsfachschule Lebensmittelhandwerk wird in der Regel aufgenommen, wer mindestens einen guten Abschluss der Hauptschule erreicht hat. Bedeutsam ist das Interesse am Umgang mit Lebensmitteln. Unabdingbar ist eine positive Grundeinstellung zur Hygiene. Mit Beginn der Ausbildung erhalten die Schüler*innen zudem eine Hygienebelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt. Ihre gesundheitliche Eignung nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz weisen Sie durch eine Bescheinigung des Hausarztes nach. Für den fachpraktischen Unterricht ist die Anschaffung von Berufsbekleidung notwendig.

Kosten

Der Schulbesuch ist kostenlos. Es bestehen Förderungsmöglichkeiten nach dem Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG).

Bild: © goodluz - stock.adobe.com

Inhalte der Ausbildung

Die einjährige Berufsfachschule Lebensmittelhandwerk vermittelt eine berufliche Grundbildung für die folgenden Ausbildungsberufe:

- Bäcker*in
- Konditor*in
- Fachverkäufer*in im Nahrungsmittelhandwerk – Schwerpunkt Bäckerei und Konditorei

Daneben eignet sich die Berufsfachschule auch für Schüler, die eine Ausbildung in einem anderen Ernährungsbereich anstreben, z. B.:

- Fleischer*in
- Fachverkäufer*in mit Schwerpunkt Fleischerei

Im Praxisunterricht lernen die Berufsfachschüler*innen auch diese Lebensmittelbereiche kennen.

Unterrichtsfächer (WS = Zahl der Wochenstunden)	WS
Berufsübergreifender Lernbereich	9
Deutsch / Kommunikation	
Fremdsprache / Kommunikation	
Politik, Sport, Religion	
Berufsbezogener Lernbereich	
Theorie	9
Praxis	18
Summe	36



Bild: © goodluz - stock.adobe.com

Unterrichtsstruktur

Der Unterricht umfasst ca. 36 Stunden/Woche und besteht je zur Hälfte aus praktischen und theoretischen Inhalten.

Der theoretische Bereich umfasst neben fachtheoretischen Inhalten (Rohstoffe, Rezepturen, Lebensmittelproduktion und -verkauf, Qualitätssicherung, Hygiene) auch allgemein bildende Inhalte (Deutsch, Politik, Sport, Religion).

Im fachpraktischen Unterricht werden in Bäckerei, Konditorei, Fleischerei und Küche vielfältige Lebensmittel hergestellt und im abteilungseigenen Verkaufsbereich verkauft.

Der Unterricht orientiert sich an den Lehrplänen des ersten Ausbildungsjahres der oben genannten Ausbildungsberufe.

Betriebspraktische Ausbildung

Während des Schuljahres wird eine betriebspraktische Ausbildung von 160 Stunden durchgeführt, deren Beurteilung in die Abschlussnote einfließt.