



Bildungsangebote in den Berufsfeldern

- Wirtschaft und Verwaltung
- Metalltechnik
- Fahrzeugtechnik
- Elektrotechnik
- Bautechnik
- Holztechnik
- Chemie, Biologie, Physik
- Farbtechnik und Raumgestaltung
- Technik
- Körperpflege
- Agrarwirtschaft
- Ernährung
- Hauswirtschaft und Pflege
- Sozialpädagogik

Eine Schule – viele Chancen

Conerus-Schule

Berufsbildende Schulen Norden

Schulstraße 55
26506 Norden

Telefon: 04931 9337-0

Fax: 04931 9337-50

E-Mail:

post@bbsnorden.de

Internet:

www.bbsnorden.de



**Ansprechpartner:
Dr. Andreas Nommels**

Die Bilder des Flyers mit Ausnahme des Schulfotos
wurden uns freundlicherweise vom Hotel Regina Maris
in Norddeich zur Verfügung gestellt.

Eine Schule – viele Chancen

Einjährige Berufsfachschule Gastronomie



Eine Schule – viele Chancen

Was ist das Ziel dieser Berufsfachschule?

In der Berufsfachschule Gastronomie bekommst Du eine praktische und theoretische Grundbildung für folgende Ausbildungsberufe:

- Koch / Köchin
- Restaurantfachmann/
Restaurantfachfrau
- Fachkraft im Gastgewerbe
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Dazu wird die Allgemeinbildung vertieft. Dabei wird auch in diesen Fächern auf die Berufe eingegangen.

Wer kann diese Berufsfachschule besuchen?



In diese Berufsfachschule kann jeder aufgenommen werden, der mindestens einen Hauptschulabschluss hat.

Was kann man mit dieser Berufsfachschule erreichen?

Nach dem erfolgreichen Besuch der Berufsfachschule Gastronomie kann in das zweite Ausbildungsjahr der oben genannten Ausbildungsberufe eingestiegen werden..

Bei guten Leistungen kannst Du in das zweite Jahr der Berufsfachschule Ernährung und Hauswirtschaft aufgenommen werden. Hier

Eine Schule – viele Chancen

hast Du die Möglichkeit, Deinen Realschulabschluss zu erreichen.

Welche Inhalte werden vermittelt?

Mittelpunkt dieser Berufsfachschule ist die praktische Ausbildung in der modernen Küche und dem modernen Restaurant der Conerus-Schule Norden. Die Schülerinnen und Schüler bekommen eine Grundausbildung in der Herstellung in den Bereichen

- Arbeiten in der Küche
- Arbeiten im Service
- Arbeiten im Magazin
- Projekte aus dem Bereich Restaurant und Küche

Welche Vorteile hast Du von dem Besuch dieser Berufsfachschule?



- Fundierte Grundausbildung in den Bereichen Küche, Service und Magazin
- Kennenlernen von Betriebsabläufen in Küche, Service und Magazin
- Sicherheit bei der zukünftigen Berufswahl
- Bessere Chancen auf dem Ausbildungsmarkt
- eventuell Verkürzung der betrieblichen Lehrzeit
- Erwerben von beruflicher Kompetenz

Eine Schule – viele Chancen

Welche Fächer werden unterrichtet?

Fachtheorie mit Inhalten

- Herstellen einfacher Speisen (Vorspeisen – Sättigungsbeilagen – Hauptgerichte – Süßspeisen)
- Umgang mit Gästen im Restaurant
- Arbeiten im Team
- Servieren einfacher Gerichte (Vorbereitungsarbeiten – Gästebetreuung – Arbeiten am Getränkebuffet)
- Arbeitsabläufe im Bereich Warenwirtschaft
- Herstellen verschiedener Buffets
- Grundlagen der Ernährungslehre
- Convenience food

Fachpraxis in Lernfeldern

- Vorbereiten und Herstellen von Vor-, Haupt und Süßspeisen
- Sensorik
- Bedienen von Gästen

Allgemein bildende Fächer

Deutsch – Englisch – Politik – Sport

Was erwarten wir von Dir?

- Interesse an dem angestrebten Beruf
- Lust an der Ausbildung
- Kreativität
- Freude am Umgang mit Gästen
- Kollegiales Verhalten - Teamfähigkeit
- Verantwortungsvoller Umgang mit Lern- und Arbeitsmitteln
- Einhalten der persönlichen Hygiene
- Pünktlichkeit



Weitere Informationen zur Berufsfachschule und zu den Ausbildungsberufen

findet man im Internet

<http://berufenet.arbeitsagentur.de>

Eine Schule – viele Chancen