

I n f o r m a t i o n e n

für Eltern und Schülerinnen /Schüler über Inhalt und Aufnahme in die

einjährige Berufsfachschule - Fachrichtung Gesundheit und Ernährung -

1. Ziel der Ausbildung

Die Berufsfachschule Gesundheit und Ernährung hat die Aufgabe, Jugendlichen neben einer Vertiefung der Allgemeinbildung eine grundlegende Ausbildung im Bereich Gesundheit und Ernährung in Theorie und Praxis zu vermitteln.

2. Dauer des Ausbildungsganges und Berechtigungen

Der Besuch des einjährigen Bildungsganges stellt zugleich den Besuch der Unterstufe des zweijährigen Bildungsganges dar. Die Berechtigung zum Besuch einer Oberstufe kann nur mit einem Notendurchschnitt in der Unterstufe von mindestens 3,5 erreicht werden. Eine Wiederholung der Unterstufe ist grundsätzlich nicht möglich.

Das Zeugnis am Ende des einjährigen Bildungsganges enthält für Minderjährige den Hinweis, dass die Berufsschulpflicht erfüllt ist.

Mit dem erfolgreichen Abschluss der Oberstufe (2.Jahr) wird der Mittlere Schulabschluss erreicht.

3. Aufnahmevoraussetzungen

Es kann aufgenommen werden, wer

- den Ersten allgemeinbildenden Schulabschluss erreicht hat (Englisch: Niveaustufe A2),
- in die 10. Klasse einer Gemeinschaftsschule oder eines Gymnasiums versetzt wurde
- ein als gleichwertig anerkanntes Zeugnis besitzt.

Übersteigt die Zahl der Bewerber die verfügbaren Plätze, so wird ein Auswahlverfahren durchgeführt. Hierfür sind die Noten des letzten Schulzeugnisses (Deutsch, Englisch, Mathematik, Biologie, Chemie) maßgebend.

4. Unterrichtsfächer (Änderungen vorbehalten)

	Unterrichtsstunden/Woche
<u>Berufsbezogener Lernbereich</u>	
Gesundheit	4
Ernährung	4
Datenverarbeitung	3
Fachpraxis Gesundheit/Ernährung inklusive 4 Praxiswochen	4
<u>Berufsübergreifender Lernbereich</u>	
Wirtschaft und Politik	2
Religion oder Philosophie	1
Sport	2
Deutsch/Kommunikation	4
Englisch	4
Mathematik	4

Stunden pro Woche 32

Die Stunden in der Oberstufe sind identisch.

5. Anmeldung

Für das nach den Sommerferien beginnende Schuljahr (Unterrichtsbeginn ist nach den Sommerferien) müssen Anträge auf Aufnahme bis **Ende Februar** eingereicht werden. Später eingehende Bewerbungen können evtl. im Nachrückverfahren berücksichtigt werden. Der Anmeldung sind beizufügen (Bitte nicht in Klarsichthüllen!):

- (a) ein Lebenslauf,
- (b) eine Fotokopie des letzten Schulzeugnisses und
- (c) das ausgefüllte Anmeldeformular

Die Bewerberinnen und Bewerber werden bis Ende März über die Aufnahme bzw. Nichtaufnahme schriftlich informiert. Wir bitten, bis zu diesem Zeitpunkt von telefonischen Anfragen an das Schulbüro abzusehen.

Die aufgenommenen Schülerinnen und Schüler werden aufgefordert, innerhalb der angegebenen Frist die Annahme des Schulplatzes zu bestätigen. Wenn diese Bestätigung nicht rechtzeitig erfolgt, wird dieser Schulplatz in einem Nachrückverfahren an eine andere Bewerberin / einen anderen Bewerber vergeben.

Nachträglich aufgenommene Bewerberinnen und Bewerber werden umgehend informiert.

Zur Beschleunigung des Aufnahmeverfahrens werden diejenigen Bewerberinnen / Bewerber, die sich für einen anderen Bildungsgang oder eine betriebliche Berufsausbildung entscheiden, gebeten, ihre Bewerbung für einen Platz in der Berufsfachschule umgehend schriftlich zurückzuziehen.

6. Kosten

Für die hauswirtschaftliche Fachpraxis (Nahrungszubereitung) sind von der Schülerin / dem Schüler wöchentlich Euro 3,50 Kostenbeteiligung zu entrichten (Schulgesetz § 13 Abs. 3). Wir bitten unsere ausländischen Bewerberinnen / Bewerber zu beachten, dass in der praktischen Nahrungszubereitung nach deutschen Rezepturen laut Lehrplan gearbeitet wird.

Es wird erwartet, dass sich die Schülerinnen und Schüler 1 oder 2 Fachbücher selber kaufen.

7. Arbeitskleidung

Aus Gründen der Hygiene und Sicherheit ist in der Küche das Tragen von Arbeitskleidung aus Baumwolle vorgeschrieben. Dazu gehört:

- weiße Kochjacke aus Baumwolle, weißer Vorbinder
- Haarband bei längeren Haaren
- rutschfeste, flache Schuhe

Die Kochbekleidung wird einheitlich am Einschulungstag über die Schule bestellt, die Kosten hierfür sind von den Schülerinnen und Schülern selbst zu tragen.

Für die Pflege der Arbeitskleidung sind die Schülerinnen und Schüler verantwortlich.

8. Bescheinigung vom Gesundheitsamt

Die Schülerinnen und Schüler benötigen zu Beginn des Bildungsganges eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach dem Infektionsschutzgesetz für die Verarbeitung von Lebensmitteln. Das Gesundheitsamt Segeberg, als zuständige Stelle, stellt diese Bescheinigung für alle aus.

9. Informationsveranstaltung

Eine Informationsveranstaltung über diesen Bildungsgang findet Ende Januar/ Anfang Februar im Forum des Berufsbildungszentrums Norderstedt statt.

(siehe www.bbz-norderstedt.de ->Termine)