



BERUFSKOLLEG
VERA BECKERS





BERUFSKOLLEG
VERA BECKERS



**Einjährige Berufsfachschule für Ernährungs- und
Versorgungsmanagement (B2)**

(BFE)

- 01 // Zugangsvoraussetzungen und Abschlüsse
- 02 // Verlauf
- 03 // Unterrichtsfächer
- 04 // Praktikum
- 05 // Aktionen
- 06 // Beratungsangebote unserer Schule



Zugangsvoraussetzung

- ▶ Erweiterter Erster Schulabschluss



Erreichbare Abschlüsse

- ▶ Mittlerer Schulabschluss = Fachoberschulreife (FOR)
- ▶ Qualifikationsvermerk zum Besuch der gymnasialen Oberstufe (FOR-Q) - bei guten Noten möglich
- ▶ Berufliche Grundbildung im Berufsfeld



Verlauf

- ▶ Dauer: 1 Jahr
- ▶ Vollzeitform
- ▶ Keine Prüfung
- ▶ Es entstehen Kosten für Arbeitsmittel und ...

Praktische Bestandteile

- ▶ Ein wöchentlicher Praxistag in Betrieben des Berufsfeldes
- ▶ fachpraktischer Unterricht bei Lehrer*innen aus der Fachpraxis
- ▶ Bewirtschaftung der schuleigenen Cafeteria





Bewirtschaftung der schuleigenen Cafeteria

- ▶ Kaffeespezialitäten
- ▶ Frühstücksangebote
- ▶ Mittagstisch
- ▶ Cateringangebote
- ▶ ...



Berufsbezogener Lernbereich

- ▶ Betriebsorganisation
- ▶ Produktion
(Theorie und Fachpraxis)
- ▶ Dienstleistung
(Theorie und Fachpraxis)
- ▶ Mathematik
- ▶ Englisch

Berufsübergreifender Lernbereich

- ▶ Deutsch
- ▶ Religion
- ▶ Sport
- ▶ Politik



Differenzierungsbereich:

- ▶ Datenverarbeitung



Theorie und Praxis fließen zusammen.

Fach: Praxis Dienstleistung

- ▶ Servieren von Speisen und Getränken
- ▶ Tische eindecken, abräumen
- ▶ Tischdekoration
- ▶ Wäschepflege
- ▶ Hygiene und professionelles Reinigen
- ▶ Beratung von Kunden und Gästen



Theorie und Praxis fließen zusammen.

Fach: Praxis Produktion

- ▶ Unterricht in der Schulküche
- ▶ Menüs zu unterschiedlichen Anlässen
- ▶ Regionale und saisonale Zutaten
- ▶ Internationale Gerichte
- ▶ Mitarbeit an Catering-Aufträgen
- ▶ ...





Praktikum

Dauerpraktikum an einem Tag in der Woche im Berufsfeld

- ▶ In Bäckereien und Konditoreien
- ▶ Im Lebensmittelhandel
- ▶ In Großküchen von Krankenhäusern, Heimen oder Betriebskantinen
- ▶ Im Catering, in der Gastronomie oder Systemgastronomie

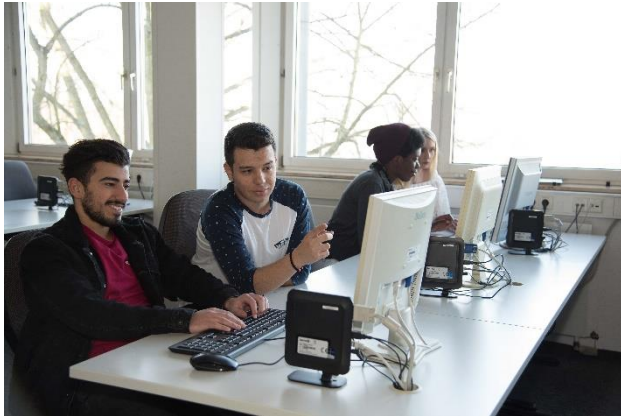


- ▶ Der Bildungsgang ist eine sinnvolle Vorbereitung auf Ausbildungsbetriebe im Bereich Gastronomie und des Lebensmittelhandels
- ▶ Der Übergang in Bildungsgänge zum Erwerb der Fachhochschulreife oder des Abiturs ist möglich



Mögliche Aktionen

- ▶ Produktionsstätten von Lebensmitteln kennen lernen
- ▶ Projekte zum Thema Nachhaltigkeit (z. B. von der Verbraucherzentrale NRW)



- ▶ Besuch der „anuga“, Köln (Fachmesse im Bereich Ernährung)
- ▶ Besuch von Ausbildungsmessen und/oder Bewerbungstrainings
- ▶ Besuch eines Weihnachtsmarktes, Tagesausflüge





Kostenlose Beratungsangebote am BK Vera Beckers

- ▶ Komm mit - Lernförderung
- ▶ BOB - Berufsorientierungsbüro
- ▶ Schulsozialarbeit
- ▶ Nachhilfeangebot für einzelne Fächer (z. B. Deutschförderung, tägliche Matthesprechstunde...)
- ▶ Beratungstag zum Halbjahreswechsel für Schüler und Eltern





Abteilungsleitung:

- ▶ Frau Thiessen: thiessen@bkvb.de



Bildungsgangleitung:

- ▶ Frau Zielke: zielke@bkvb.de



Wir freuen und auf Sie!

Nutzen Sie bei Fragen die telefonische Beratung oder schreiben Sie uns eine Mail. Gern rufen wir Sie dann auch an.