BERUFSKOLLEG
VERA BECKERS

BERUFSKOLLEG
VERA BECKERS

Einjährige Berufsfachschule für Ernährungs- und Versorgungsmanagement (B2)

(BFE)

Inhaltsverzeichnis

01 // Zugangsvoraussetzungen und Abschlüsse

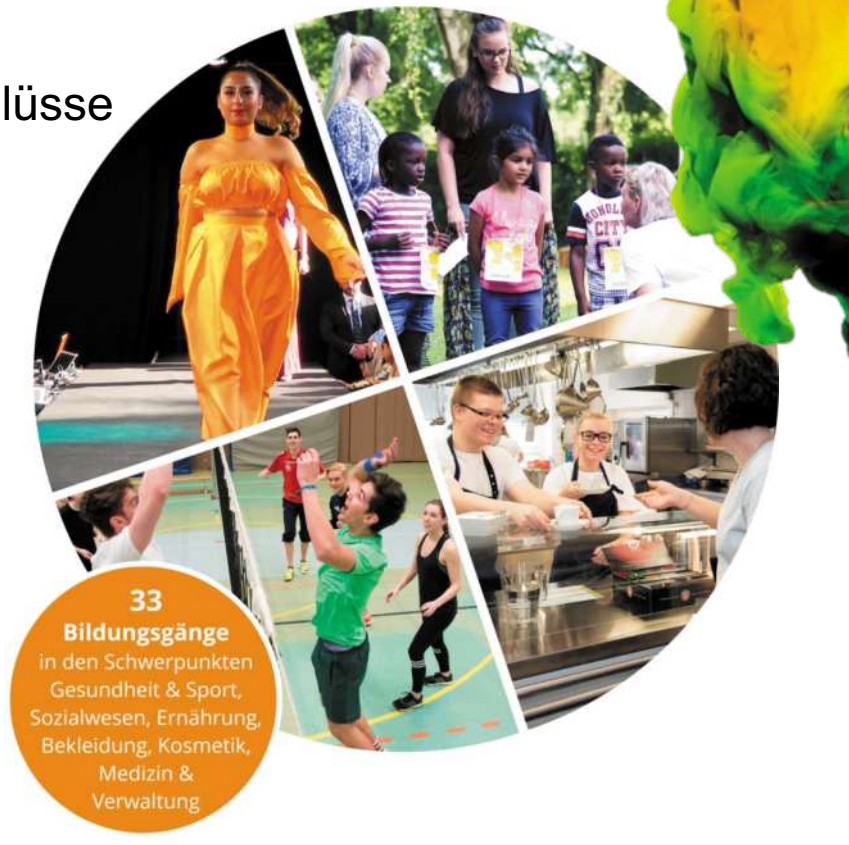
02 // Verlauf

03 // Unterrichtsfächer

04 // Praktikum

05 // Aktionen

06 // Beratungsangebote unserer Schule



Zugangsvoraussetzungen und Abschlüsse

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 Arbeitsmaterial und Arbeitskleidung

Praktische Bestandteile

- Ein wöchentlicher Praxistag in Betrieben des Berufsfeldes
- fachpraktischer Unterricht bei Lehrkräften aus der Fachpraxis
- Bewirtschaftung der schuleigenen Cafeteria

Bewirtschaftung der schuleigenen Cafeteria

- Kaffeespezialitäten
- Frühstücksangebote
- Mittagstisch
- Cateringangebote
- …

Unterrichtsfächer

Berufsbezogener Lernbereich

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

Berufsübergreifender Lernbereich

- Deutsch
- Religion
- Sport
- Politik

Differenzierungsbereich:

- Datenverarbeitung

Unterrichtsfächer in der Fachpraxis

Theorie und Praxis fließen zusammen.

Fach: Praxis Dienstleistung

- Servieren von Speisen und Getränken
- Tische eindecken und abräumen
- Tischdekoration
- Wäschepflege
- Hygiene und professionelles Reinigen
- Beratung der Kundschaft und Gäste

Unterrichtsfächer in der Fachpraxis

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

Weitere Perspektiven

- 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

Aktionen

Mögliche Aktionen

- Produktionsstätten von Lebensmitteln kennenlernen
- 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 Mathesprechstunde…)
- Beratungstag zum Halbjahreswechsel für Schülerinnen und Schüler sowie Eltern

Ansprechpartnerinnen für die BFE

Abteilungsleitung:

- Frau Thiessen: thiessen@bkvb.de

Bildungsgangleitung:

- Frau Kuprev: kuprev@bkvb.de

Wir freuen uns auf Sie!

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