



Zweijährige Berufsfachschule für Ernährung/Hauswirtschaft und FHR (CEH)

Ausbildungsziel bzw. erreichbarer Schulabschluss

Die Höhere Berufsfachschule führt zum **schulischen Teil der Fachhochschulreife** und vermittelt gleichzeitig berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten im o. g. Fachbereich

Eingangsvoraussetzungen

Mittlerer Schulabschluss (Fachoberschulreife) oder Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe

Ausbildungsdauer

2 Schuljahre in Vollzeitform

Beschreibung des Bildungsganges

Unterrichtsfächer:

Berufsbezogener Bereich: Produktion und Dienstleistung, Betriebsorganisation, Mathematik, Englisch, Wirtschaftslehre, Biologie, Chemie oder Physik

Berufsübergreifender Bereich: Deutsch/Kommunikation, Religionslehre, Politik/Gesellschaftslehre, Sport/Gesundheitsförderung

Differenzierungsbereich: z.B. Biologische und physikalische Übungen, Informations- und Kommunikationstechnologie, Französisch

Praktikum: ein vierwöchiges berufsbezogenes Praktikum (in der Unterstufe)

Prüfungsfächer für die Fachhochschulreifeprüfung:

- Deutsch/Kommunikation

- Englisch

- Mathematik

- Produktion und Dienstleistung oder Betriebsorganisation (Profilfach)

Anmerkung: Es entstehen Kosten für Arbeitsmittel und Arbeitskleidung

Perspektiven und Möglichkeiten nach erfolgreichem Abschluss

Der schulische Teil der Fachhochschulreife berechtigt in Verbindung mit einem weiteren Praktikum (12 Wochen) zu einem Hochschulstudium (z.B. Bachelor of Science in Tourismus, Catering and Hospitality Services, Ökotrophologie, Lebensmittelchemie oder -technologie).

Die erworbenen beruflichen Kenntnisse qualifizieren in besonderem Maße für den Einstieg in eine Berufsausbildung (z.B. Diätassistent*in, Koch/ Köchin, Hotel- oder Restaurantfachfrau / Restaurantfachmann).

Info / Ansprechpartner

Abteilungsleitung: Frau Thiessen – thiessen@bkvb.de

Bildungsgangleitung: Frau Kinzel – kinzel@bkvb.de