

## Stundentafel

I Berufsbezogener Lernbereich	Wochenstunden
<b>Betriebsorganisation</b>	
Berufsorientierung	2
<b>Produktion</b>	
Nahrungszubereitung	5
Ernährungslehre	2
<b>Dienstleistung</b>	
Versorgung	5
Gastorientierung	1-2
Mathematik	3
Englisch	3
Wirtschafts- und Betriebslehre	2
<b>II Berufsübergreifender Lernbereich</b>	
Deutsch/ Kommunikation	3
Religionslehre	1
Sport/ Gesundheitsförderung	1-2
Politik/ Gesellschaftslehre	1
<b>III Differenzierungsbereich</b>	
DAZ	2
<b>Summe:</b>	<b>31-33</b>

...wir sind für Sie da...



**Ansprechpartner für den Bildungsgang:**  
Herr Lewandowicz (jens.lewandowicz@hb-bk.de)

**Beratung (Raum 0.13):**

Frau Kirschberg  
Frau Robert  
Herr Schulte  
Frau Wieland  
Herr Winkelmann  
FON: 02361 93949-9713  
beratung@hb-bk.de

**Schulbüro (Raum 0.10):**

Frau Kalb  
Frau Lochwitz  
Öffnungszeiten:  
Montag -Donnerstag: 7:30 bis 15:00 Uhr  
Freitag: 7:30 bis 13:30 Uhr  
FON: 02361 93949-0  
FAX: 02361 93949-9708  
hbb@hb-bk.de

**Schulleitung:**

Frau Schneider-Grafe

Herwig-Blankertz-Berufskolleg  
Campus Blumenthal 1  
45665 Recklinghausen  
www.hb-bk.de



Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Herwig-Blankertz-Berufskolleg

Einjährige Berufsfachschule  
Ernährungs- und  
Versorgungs-  
management



## Einjährige Berufsfachschule im Bereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement

*Sie wollen den mittleren Schulabschluss (Fachoberschulreife ggf. mit Q-Vermerk) oder den erweiterten ersten Schulabschluss erlangen? Sie haben Spaß an der Zubereitung von Speisen und der Gästebewirtung? Sie interessieren sich für Fragen der Ernährung oder für einen Beruf im Berufsfeld Ernährung und Versorgung?*

*Dann sind Sie hier richtig!*

### Was erwartet Sie?

Die Berufsfachschule vermittelt berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten innerhalb des Bereichs Ernährung und Versorgung und bereitet Sie auf Ausbildungsberufe im Bereich Ernährung/Gesundheit, Hauswirtschaft/Service, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk vor. Ein großer Teil der Schulstunden ist Praxisunterricht, beispielsweise die Nahrungszubereitung und die Bewirtung im Schülerbistro. Zwei Praktika sollen den Einblick in den Berufsalltag vertiefen. Darüber hinaus werden durch eine gezielte Berufsorientierung, die Erstellung von Bewerbungsunterlagen und die Vorbereitung auf Vorstellungsgespräche die Chancen auf einen Ausbildungsplatz erhöht.

### Dauer des Bildungsganges

Der vollzeitschulische Bildungsgang dauert ein Jahr mit ca. 33 Wochenstunden und einem hohen Anteil an Fachpraxis.

### Aufnahmevoraussetzung

Aufgenommen werden Schüler\*innen, die

- den Ersten Schulabschluss erworben haben oder
- den Erweiterten Ersten Schulabschluss erreicht haben.

### Abschlüsse und Berechtigungen

- a) Erwerb des Erweiterten Ersten Schulabschlusses
  - b) Erwerb des Mittleren Schulabschlusses (Fachoberschulreife), der mit der Berechtigung für den Besuch der gymnasialen Oberstufe verbunden sein kann (Fachoberschulreife mit Q-Vermerk).
- und Erwerb beruflicher Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten im Berufsfeld Ernährungs- und Versorgungsmanagement.



### Was können Sie danach machen?

- Mit dem erfolgreichen Abschluss der Berufsfachschule ist eine Anrechnung von bis zu 12 Monaten auf eine duale Ausbildung in diesem Berufsfeld möglich. Mögliche Ausbildungsberufe sind z.B. Fachkraft Gastronomie, Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachkraft Küche, Köchin/Koch, Konditor/in oder Verkaufsberufe im Lebensmittelhandwerk.
- Bei Erwerb der FOR: Besuch der Fachoberschule oder der höheren Berufsfachschule zur Erlangung der Fachhochschulreife (Fachabitur)
- Bei Erwerb des Erweiterten Ersten Schulabschlusses (HS10): Besuch der BFEV Typ 2.

