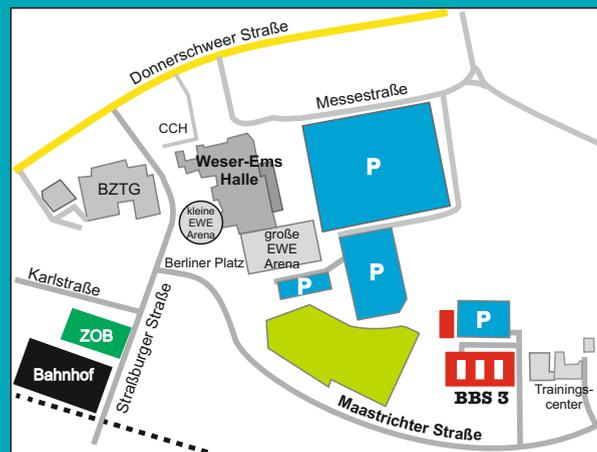


**BBS**



### Ihr Weg zu uns

Zentral gelegen in der Nähe von  
Weser-Ems-Halle  
Hauptbahnhof  
Zentraler Busbahnhof (ZOB)



← Ammerländer Heerstr. 115-117, Außenstelle im Institut für Lebensmittelqualität/ LUFA Nord-West

### Berufsbildende Schulen 3

Das Bildungszentrum für  
Erzeugung, Verarbeitung, Verbraucher  
von Nahrungsmitteln und  
Dienstleistung am Menschen

### Berufsbildende Schulen 3

der Stadt Oldenburg (Oldb)  
Maastrichter Str. 27, 26123 Oldenburg  
Tel. 0441 98361-0  
Fax 0441 98361-40  
schule@bbs3-ol.de, [www.bbs3-ol.de](http://www.bbs3-ol.de)

Anmeldung vom 1. bis 20. Februar

Einjährige  
Berufsfachschule  
Gastronomie

für Realschulabsolventen

NRDesign@bahnhofplatz1.de



# Berufsfachschule

**BBS**



Berufsbildende Schulen 3  
der Stadt Oldenburg (Oldb)  
[www.bbs3-ol.de](http://www.bbs3-ol.de)

# Einjährige Berufsfachschule Gastronomie für Realschulabsolventen

## Ziel der Ausbildung

Der Unterricht vermittelt die berufliche Grundbildung für Realschulabsolventen und Realschulabsolventinnen in den Ausbildungsberufen Koch/ Köchin, Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Fachmann/-frau für Systemgastronomie.

## Aufnahmevoraussetzungen

- Sekundarabschluss I –Realschulabschluss oder ein anderer gleichwertiger Abschluss. Spätestens am Tag der Einschulung muss der Realschulabschluss nachgewiesen werden. Im Fall des Fehlens der Unterlagen können Sie von der BBS III ausgeschult werden.
- Berufswunsch Koch/ Köchin, Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Fachmann/-frau für Systemgastronomie.

## Erwartungen

- Gute Beurteilungen im Arbeits- und Sozialverhalten
- Spaß am Arbeiten im Team
- Berufsangemessenes Auftreten
- Freude am Umgang mit Menschen
- Abgeleistete Praktika in gastronomischen Betrieben
- Anschaffung der benötigten Arbeitskleidung zu Beginn des Schuljahres:  
Für den fachpraktischen Teil wird an Arbeitskleidung benötigt:

### Bereich Küche:

- Weiße Kochjacke, weiße Einsteckknöpfe, karierte Kochhose, Kochmütze oder weißes Schiffchen, weißes Halstuch,
- weiße Schürze, weiße Arbeitsschuhe, geschlossen oder mit Fersenriemen

### Bereich Service:

- Schwarze Stoffhose (Keine Jeans!),weißes Poloshirt,
- blaue, lange Bistroschürze,
- schwarze Halbschuhe, schwarze Socken

## Stundentafel

<b>Fachtheorie</b>	<b>10 Std.</b>
mit den Lernfeldern	
Arbeiten in der Küche	
Arbeiten im Service	
Arbeiten im Magazin	
<b>Fachpraktischer Unterricht</b>	<b>18 Std.</b>
mit den Lernfeldern	
Arbeiten in der Küche	
Arbeiten im Service	
Arbeiten im Magazin	
<b>Allgemeinbildende Fächer</b>	<b>8 Std.</b>
Deutsch	
Politik	
Sport	
Religion	
Englisch	

## Praktikum

Es muss ein 4-wöchiges Praktikum in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb geleistet werden.

## Prüfungen

Am Ende des Schuljahres wird eine Prüfung im berufsbezogenen Lernbereich (Theorie/Praxis) abgelegt.

## Abschlüsse und Berechtigungen

Der erweiterte Sekundarabschluss I- Realschulabschluss wird erworben, wenn das Abschlusszeugnis einen Notendurchschnitt von mindestens 3,0 sowie im Fach Deutsch/Kommunikation, in einer Fremdsprache und dem berufsbezogenen Lernbereich – Theorie befriedigende Leistungen aufweist.

Nach erfolgreichem Abschluss kann dieses Vollzeitschuljahr als erstes Ausbildungsjahr auf alle oben genannten Gastronomieberufe angerechnet werden.

## Perspektiven an der BBS 3

Nach Erreichen des erweiterten Sekundarabschluss I- Realschulabschlusses können Sie das Fachgymnasium (Schwerpunkte Gesundheitspflege, Sozialpädagogik, Ökotrophologie) für 3 Jahre besuchen. Bei entsprechenden Leistungen kann die allgemeine Hochschulreife erreicht werden.

**Anmelden** können Sie sich vom 01.02. bis 20.02.

- auf vorgedruckten Formularen
- mit Lebenslauf
- mit der beglaubigten Ablichtung der letzten Schulzeugnisse

## Einzugsgebiet:

Stadt Oldenburg, Landkreis Oldenburg, Ammerland, Delmenhorst, Vechta, Cloppenburg, Wesermarsch  
Den zuständigen Ansprechpartner entnehmen Sie bitte der Homepage der BBS 3.