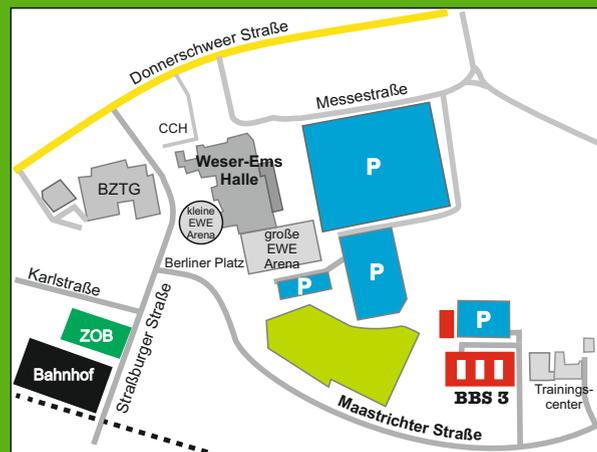


B B S



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

Anmeldung vom 1. bis 20. Februar

Berufsfachschule Hauswirtschaft

NRDesign@bahnhofplatz1.de

vielfältig (-!)

sympathisch



B B S

Berufsfachschule



Berufsbildende Schulen 3
der Stadt Oldenburg (Oldb)
www.bbs3-ol.de

Einjährige Berufsfachschule Hauswirtschaft und Pflege – Schwerpunkt Hauswirtschaft

Ziel der Ausbildung

Vermittlung von Kompetenzen des ersten Ausbildungsjahres einer dualen Ausbildung:

- Sie erhalten eine hauswirtschaftliche Grundbildung.
- Sie erfahren, wie Sie gesund und fit bleiben können.
- Sie lernen rationelles Arbeiten und können sich im Team bewähren.

Die einjährige Berufsfachschule Hauswirtschaft und Pflege ist auf Grund der Kompetenzvermittlung auch für Schüler/Schülerinnen geeignet, die nicht die Ausbildung einer Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter anstreben, da die vermittelten Kompetenzen auch für viele andere Ausbildungsberufe Grundvoraussetzung sind (Lebensmittelhandwerk, Hotel.- und Gaststättengewerbe etc.)

Aufnahmevoraussetzungen

In die einjährige Berufsfachschule kann aufgenommen werden, wer den Hauptschulabschluss oder einen anderen gleichwertigen Abschluss nachweist.

Erwartungen

Auf Teamarbeit, einen freundlichen Umgangston sowie die Bereitschaft, mit Menschen unterschiedlicher Kulturen zusammenzuarbeiten, wird großen Wert gelegt.

Studentafel

(geringe Änderungen sind möglich)

Lernbereiche	Wochenstunden
Berufsübergreifender Lernbereich	9
Deutsch/Kommunikation	
Fremdsprache/Kommunikation	
Politik	
Sport	
Religion	
Berufsbezogener Lernbereich – Theorie	9
Die Berufsausbildung mitgestalten	
Grundlegende Versorgungsleistungen ausführen	
Ausgewählte Versorgungsleistungen erbringen und vergleichen	
Komplexe Versorgungsleistungen gestalten und präsentieren	
Berufsbezogener Lernbereich – Praxis	
Lernfelder s. Theorie	18
Gesamt*	36

Erläuterungen

Während des Bildungsganges wird ein Praktikum in geeigneten Betrieben durchgeführt.

Prüfungen

Die schriftliche Prüfung besteht in der einjährigen Berufsfachschule aus einer Klausurarbeit mit einer Bearbeitungszeit von 90 Minuten und ist im berufsbezogenen Lernbereich – Theorie - zu schreiben.

Die praktische Prüfung besteht in der einjährigen Berufsfachschule aus einer praktischen Aufgabe aus dem berufsbezogenen Lernbereich – Praxis.

Abschlüsse und Berechtigungen

- Der Besuch der Berufsfachschule kann als 1. Ausbildungsjahr im Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter anerkannt werden.
- Der Besuch der einjährige Berufsfachschule Hauswirtschaft und Pflege erhöht die Chancen für die Schüler/Schülerinnen in einen Ausbildungsberuf bzw. in eine berufsqualifizierende Berufsfachschule übernommen zu werden.

Perspektiven

Weiterbildung in Berufen, in denen:

- Lebensmittel verarbeitet werden.
- Service großgeschrieben wird.
- Menschen Ihre Unterstützung brauchen.
- Kreativität und Organisationsfähigkeit gefragt sind.

Allgemeine Hinweise

Die Kosten für Materialien belaufen sich auf etwa 25,00 € im Schuljahr.

Im Rahmen der Ernährungspraxis fällt ein Praxistgeld von ca. 75,00 € pro Halbjahr an.

Bewerbungsunterlagen

- Vordruck mit Lebenslauf (www.bbs3-ol.de)
- Beglaubigte Ablichtung des letzten Schulzeugnisses
- Falls vorhanden: Nachweis über Ausbildung

Ansprechpartnerin

s. Homepage