

### Ernährung, Gästebetreuung und hauswirtschaftliche Dienstleistung



Das Berufsgrundbildungsjahr bereitet auf die duale Berufsausbildung in einem Gastronomiebetrieb oder im Lebensmittelhandwerk (z. B. Bäcker, Fleischer, Fachverkäufer/-in) vor. Die Ausbildung erfolgt in modernen Lehrküchen und Servicerräumen und entspricht sowohl in den theoretischen als auch fachpraktischen Inhalten der Grundlagenbildung in Gastronomie und Einzelhandel.

**Ausbildungsdauer** 1 Jahr Vollzeitschule mit 4 Wochen Betriebspraktikum

**Zugangsvoraussetzung** Hauptschulabschluss

Jugendliche ohne Berufsausbildungsverhältnis

**Abschluss** Erfüllung der Berufsschulpflicht

Teilnahme an einem Abschlussverfahren

Anrechnung auf eine folgende Ausbildung möglich

### Fächer / Lernfelder

#### Berufsübergreifender Bereich:

Deutsch/Kommunikation

Englisch

Religion/Ethik

Sport

Wirtschaftskunde

#### Berufsbezogener Bereich – fachtheoretischer Unterricht:

Küche (Hygiene, Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren, Ernährungslehre, Rohstoffkunde)

Service (Umgang mit Kunden und Gästen, gastronomischer Verkaufsablauf, Servicearten und Servicemethoden, Umgang mit Ausrüstungsgegenständen, Dekoratives Gestalten)

Warenwirtschaft (Arbeiten im Magazin, Kalkulation von Rohstoffen und Preisen, Warenlagerung)

#### Berufsbezogener Bereich – fachpraktischer Unterricht:

Küche Praxis (Herstellen von Suppen, Vorspeisen, Hauptspeisen, Desserts, Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen, Herstellen von Buffets, Reinigung und Pflege der Arbeitsmittel und -räume)

Service Praxis (Umgang und Pflege von Ausrüstungsgegenständen, Dekorative Gestaltung des Gastraumes, Tafelformen, Eindecken, Servieren von Speisen und Getränken, Ausheben, Herstellen von Aufgussgetränken, Einkauf von Rohstoffen, Bereitstellen von Frühstück, Umgang mit der Registrierkasse, Verkauf von Speisen und Getränken, Kassenabrechnung, Reinigung und Pflege der Arbeitsmittel und -räume)

**Anmeldung** bis zum Beginn des Ausbildungsjahres möglich

### Bewerbungsunterlagen/Arbeitsmittel



1. Schulaufnahmeantrag
2. schriftliche Zustimmung der Eltern bei minderjährigen Bewerbern
3. Bewerbungsschreiben
4. tabellarischer Lebenslauf mit Passbild
5. letztes Schulzeugnis als beglaubigte Kopie
6. 12 Euro für Arbeitsblätter, Arbeitsbücher, Kopien
7. Kochkleidung; Gesundheitspass

**Schulgeld / Vergütung** Es wird kein Schulgeld erhoben. BAföG ist möglich.

**Zusätzliche Auskünfte** Fachleiterin Technik, Gastronomie und Berufsvorbereitung, Frau Walter  
Arbeitsagenturen, Industrie- und Handelskammern, Handwerkskammer

Hausadresse:

Straße des Friedens 12  
04808 Wurzen  
<http://www.bsz-wurzen.de>

Telefon/Telefax/E-Mail

0 34 25 / 85 69 60  
0 34 25 / 85 69 61  
[bsz.wurzen@gmx.de](mailto:bsz.wurzen@gmx.de)

Außenstelle:

Domplatz 7  
04808 Wurzen

Telefon/Telefax/E-Mail:

0 34 25 / 90 92 10  
0 34 25 / 90 92 11 9  
[bsz-wurzen.dom@web.de](mailto:bsz-wurzen.dom@web.de)