

Das Online-Anmeldeverfahren

Grundsätzlich erfolgt die Anmeldung online.
Unter www.schueleranmeldung.de können Sie sich einloggen und anmelden.



Home die idee dabei sein bildungsangebote aktuell



SchülerOnline

Drucken Sie die Anmeldung aus und übersenden Sie diese zusammen mit dem Lebenslauf und den bereits vorliegenden Zeugnissen an die Schule. Erst dann können wir Ihren Antrag bearbeiten.

Sofern Sie keinen Internetzugang haben, können Sie auch die Anmeldung im Sekretariat der Schule erledigen.
Montag bis Donnerstag: 7.30-15.00 Uhr
Freitag: 7.30 - 12.00 Uhr

Wie kann man uns erreichen?

Berufskolleg am Eichholz
Feauxweg 24, 59821 Arnsberg

Tel.: 02931/945530
Fax: 02931/945535
E-Mail: verwaltung@berufskolleg-am-eichholz.de
Internet: www.berufskolleg-am-eichholz.de

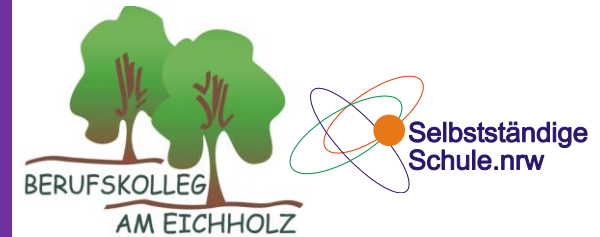
Ansprechpartner für das Berufsgrundschuljahr
Ernährung und Hauswirtschaft ist Frau Aßmann.

 Werner Roland Schulleiter	Berufskolleg am Eichholz  Ulla Niederholtmeyer Stellvertr. Schulleiterin
 Britta Schunck Fachbereichsleiterin	Berufsschule <ul style="list-style-type: none"> ■ Gärtner/-in ■ Konditor/-in ■ Fleischer/-in ■ Friseur/-in ■ Forstwirt/-in ■ Hauswirtschaftler/-in ■ Fachverkäufer/-in (Bäckerei, Konditorei, Fleischerei)
 Gerald Salmen Fachbereichsleiter	Berufsvorbereitung <ul style="list-style-type: none"> ■ Berufsorientierungsjahr (Ernährung/Hauswirtschaft, Gartenbau, Körperpflege) ■ KOMBI-Projekt (Schule und Praktikum) ■ Berufsgrundschuljahre (Ernährung/Hauswirtschaft, Gartenbau, Gesundheit, Körperpflege)
 Sabine Breier Fachbereichsleiterin	Berufsfachschulen <ul style="list-style-type: none"> ■ Ernährung und Hauswirtschaft ■ Berufsfachschule Gesundheit Schulische Berufsausbildungen <ul style="list-style-type: none"> ■ staatl. geprüfte Servicekraft ■ staatl. geprüfte Kinderpfleger/-in ■ staatl. geprüfte Sozialhelfer/-in
 Jutta Stöwe-Grote Fachbereichsleiterin	Fachoberschule <ul style="list-style-type: none"> ■ Fachoberschule für Ernährung und Hauswirtschaft ■ Fachoberschule für Sozial- und Gesundheitswesen
 Uwe Gronert Fachbereichsleiter	Abitur <ul style="list-style-type: none"> ■ Abitur im Bildungsgang Erziehungswissenschaften Fachschulen <ul style="list-style-type: none"> ■ Erzieher/-in ■ Familienpfleger/-in

Berufskolleg am Eichholz

des Hochsauerlandkreises in Arnsberg
Allgemein-Gewerbe, Hauswirtschaft, Sozialpädagogik
Berufliches Gymnasium für Erziehung und Soziales

www.bkae.de



Berufsgrundschuljahr

Ernährung und Hauswirtschaft

BERUFSVORBEREITUNG



Berufskolleg am Eichholz
Postfach 5165, 59801 Arnsberg
Feauxweg 24, 59821 Arnsberg
Tel. 02931 – 945530
Fax 02931 – 945535
verwaltung@bkae.de

Startbedingungen

Sie haben den Hauptschulabschluss aber noch keine Ausbildungsstelle und interessieren sich für den Bereich Ernährung und Hauswirtschaft?

Außerdem streben Sie die Fachoberschulreife an?

Dann könnte das Berufsgrundschuljahr Ernährung und Hauswirtschaft genau das Richtige für Sie sein.

Ziele des Bildungsgangs

- Berufliche Grundbildung im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft
(Unter Umständen können Zeiten des Berufsgrundschuljahres auf die spätere Ausbildungszeit angerechnet werden.)
- Sekundarabschluss I
– Hauptschulabschluss nach Klasse 10 –
- Sekundarabschluss I
– Fachoberschulreife –, wenn in den Fächern Deutsch, Englisch und Mathematik ein Notendurchschnitt von mindestens befriedigend (3,0) erreicht wird.



Aufnahmevoraussetzung

- Hauptschulabschluss Klasse 9

Dauer

- Ein Schuljahr

Kosten des Bildungsgangs

- Anschaffung der Schulbücher und sonstiger Lernmittel
- Beteiligung an den Kopierkosten, ca. 10 € für das ganze Schuljahr
- In der Fachpraxis wird bei der Zubereitung von Mahlzeiten ein Kostenbeitrag von 1,50 € je Lerneinheit erhoben, für Berufskleidung („Vorbinder“) fallen ca. 10,00 € an.

Unterrichtsorganisation

- Vollzeitschuljahr mit ca. 34 Unterrichtsstunden pro Woche.
- Betriebspraktika von ca. fünf Wochen gehören zur praxisnahen Ausbildung genauso wie der Besuch von Ausstellungen und Fachmessen.



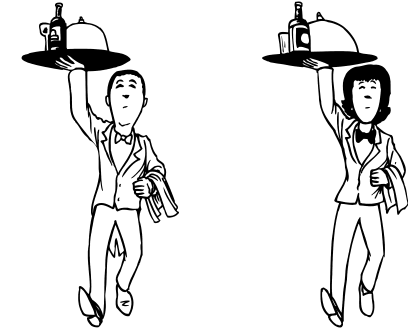
Inhalte des berufsbezogenen Lernbereichs

Die Lernfelder der Fächer Produktion und Dienstleistung:

- In einem Betrieb des Berufsfeldes mitarbeiten
- Lebensmittel verarbeiten und anbieten
- Güter und Dienstleistungen beschaffen und Waren lagern
- Funktionsbereiche und Textilien reinigen und pflegen



Wesentlicher Bestandteil des praxisorientierten Unterrichts in den Fächern Produktion und Dienstleistung ist nach einer Einarbeitungsphase die **Bewirtschaftung der Mensa**: Unter Betriebsbedingungen werden Frühstück, kleine Zwischenmahlzeiten und Mittagessen produziert und verkauft.



Studentafel

Berufsbezogener Lernbereich	Unterrichtsstunden pro Woche
Dienstleistung (Praxis und Theorie)	10 - 11
Produktion (Praxis und Theorie)	10 - 11
Wirtschafts- u. Betriebslehre	1
Mathematik	2 - 3
Englisch	2 - 3
Berufsübergreifender Lernbereich	
Deutsch/Kommunikation	1 - 3
Religionslehre	1 - 2
Sport/Gesundheitsförderung	1 - 2
Politik/Gesellschaftslehre	1 - 2
Differenzierungsbereich	0 - 2