

Berufsfachschule Kochen

Die Berufsfachschule für Köche*innen ist ein Bildungsangebot für Jugendliche, die an einem praktischen Beruf interessiert sind, jedoch auch eine breite theoretische Ausbildung wünschen. Zusätzlich möchte die Fachschule auch Inhalte vermitteln, die an einer Betriebsgründung orientiert sind (Management, Mitarbeiter*innenführung etc.).

Nach insgesamt 3 Jahren Berufsfachschule schließen die Jugendlichen mit der ersten Berufsqualifikation, dem Berufsbefähigungszeugnis, ab.

Es ist auch möglich, in die 4. Klasse „Spezialisierungslehrgang für das Nahrungsmittelgewerbe – Patisserie“ einzusteigen und anschließend die 5. Klasse „Einjähriger Maturalehrgang - Fachrichtung Önologastronomie“ zu absolvieren.

Die Berufsfachschule vermittelt vor allem

- berufsspezifische Kenntnisse im fachtheoretischen und im praktischen Bereich
- Allgemeinbildung mit Bezug zu obigen Inhalten
- Schlüsselqualifikationen in allen Fächern
 - Zusammenarbeit im Team
 - Einstellung zum Beruf (ethische Haltung)
 - kommunikative Fähigkeiten
 - Mitarbeiter*innenführung
 - Konfliktfähigkeit
 - Organisationskompetenz

Dauer

3 Schuljahre - ganztägig von Montag bis Freitag

Pflichtpraktika

In der 2. u. 3. Klasse 3 Wochen während des Schuljahres
 5 Wochen im Sommer nach der 2. Klasse

Aufnahmebedingungen

Positiver Abschluss der Mittelschule

Stundentafel

1.	2.	3.	Allgemeinbildung
1	1	1	Religion
3	3	3	Deutsch
3	2	2	Italienisch
2	2	2	Englisch
3	-	-	Berufs-, Gemeinschaftskunde
-	2	-	Zeitgeschichte
-	-	2	Gemeinschaftsk./Zeitgeschich
2	2	2	Rechts- und Wirtschaftskunde
2	-	-	Mathematik
2	-	-	Informationstechn.
2	2	2	Grundbildung
			Bewegung und Sport
			Fachtheorie
2	3	3	Kochkunde
2	1	1	Nahrungsmittelkunde
2	1	1	Ernährungslehre
-	3	3	Speisenkunde
			Fachpraxis
6	14	14	Praxis Kochen
3	-	-	Praxis Servieren
3	-	-	Praxis Empfang
36	36	36	Wochenstunden gesamt

Nachhilfe- und Förderunterricht

in ausgewählten Fächern