

## Kontakt

### Bildungsgangleitung

Heidi Klosterkamp 0203-31733 2120  
klosterkamp@gbbk.de

### Bereichsleitung

Bettina Panzlaff 0203-31733 2120  
panzlaff@gbbk.de

### Anmeldung

Anmeldezeit 2 Wochen im Februar jeden Jahres

Folgende Unterlagen sind erforderlich:

- ausgefülltes und unterschriebenes Anmeldeformular
- tabellarischer Lebenslauf mit Lichtbild
- beglaubigte Kopie des letzten Zeugnisses

### Sekretariat für Schüler/innen

Raum B 110 0203 - 31733 - 1202

### Schullaufbahnberatung

Marlene Renn 0203 - 31733 - 2030  
renn@gbbk.de

Thorsten Schweer 0203 - 31733 - 2030  
schweer@gbbk.de

### Schulleitung

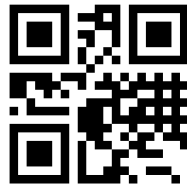
Ruth Gesing, OStD  
Karin Jenner, OStR

## Kontakt

Gertrud-Bäumer-Berufskolleg Duisburg  
Städt. Schule der Sekundarstufe II  
Aus- und Weiterbildung  
Berufliches Gymnasium und Fachschulen

Klößnerstraße 48  
47057 Duisburg

Telefon: 0203 - 31 733 - 0  
Fax: 0203 - 31 733 - 1209  
E-Mail info@gbbk.de



[www.gbbk.de](http://www.gbbk.de)



### Zweijährige Berufsfachschule

Fachrichtung: Ernährung / Hauswirtschaft

(berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten, Fertigkeiten und schulischer Teil der Fachhochschulreife)



### Ernährung und Haushaltsorganisation

Sozialpädagogik

Bekleidung, Floristik, Körperpflege

Gesundheit

Sozialpflege

Berufliches Gymnasium und Fachoberschulen



## Das erreichen Sie mit dem Abschluss an der Berufsfachschule EH ...

- den schulischen Teil der Fachhochschulreife (FHR) und
- berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten

### Aufnahmebedingung

Fachoberschulreife (FOR)

### Dauer

2 Jahre

### Beginn

zum jeweiligen Schuljahresbeginn

## Praktika

... sind von zentraler Bedeutung und verknüpfen Theorie und Praxis. Sie umfassen 8 Wochen Praktikum.

### Mögliche Praktikumsorte sind:

- Betriebe der Nahrungsmittelindustrie
- Hotel- und Restaurationsbetriebe
- Werkkantinen und -casinos
- Mensen und Großküchen
- Labore und Lebensmittelüberwachung
- Verbraucherzentralen

### Fachhochschulreife:

Die Fachhochschulreife wird zuerkannt, wenn die Schülerin/der Schüler weitere 16 Wochen außerschulische Praktika im Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft nachweisen kann

oder

eine mindestens zweijährige Berufsausbildung / Berufstätigkeit im Bereich Ernährung/Hauswirtschaft absolviert hat.

## Lernfelder/Inhalte dieser Ausbildung

- Orientierung im Arbeitsfeld Ernährung und Hauswirtschaft
- Herstellung und Beurteilung von Speisen und Getränken
- Warenbeschaffung und Lagerung für verschiedene Zielgruppen
- Erhaltung des Gebrauchs- und Nutzungswertes
- Angebot von Produkten und Dienstleistungen
- Einrichtung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen

### Die Abschlussprüfung erfolgt in...

- Produktion und Dienstleistung / Betriebsorganisation
- Deutsch/Kommunikation
- Mathematik
- Englisch