

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

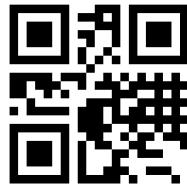
Ruth Gesing, OStD
Karin Jenner, OStR

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



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