

# Zweijährige Berufsfachschule 2 BFS

## Bereich Ernährung und Gesundheit

### Profil: Ernährung und Gastronomie (2 BFEG)



#### 1. Ziel

---

- Berufsfachschule vermittelt eine berufliche Grundbildung
- Sie orientiert sich in bestimmten Berufsprofilen z. B. Hauswirtschaft und Ernährung, Gesundheit und Pflege, Ernährung und Gastronomie
- Ideale Vorbereitung für den Berufseinstieg
- Brücke zwischen Schule und Beruf
- Grundsätzlich bietet der schulische Abschluss den Schülern die Möglichkeit alle Ausbildungsberufe, bei denen eine Fachschulreife -„Mittlere Reife“-erforderlich ist, zu erlernen

#### 2. Aufnahmevoraussetzungen

---

- Hauptschulabschluss oder Abschlusszeugnis des Berufseinstiegsjahres oder
- Versetzungszeugnis in die Klasse 10 der Realschule oder des Gymnasiums des neunjährigen Bildungsganges oder das Versetzungszeugnis in die Klasse 9 des Gymnasiums des achtjährigen Bildungsganges oder, sofern eine Versetzung nicht erfolgen konnte,
- nach dem Besuch der Klasse 9 erteiltes Abgangszeugnis der Realschule oder des Gymnasiums des neunjährigen Bildungsganges oder nach dem Besuch der Klasse 8 erteiltes Abgangszeugnis des Gymnasiums des achtjährigen Bildungsganges, wobei jeweils in den Fächern Deutsch, Englisch, Mathematik ein Durchschnitt von 4,0 erreicht sein muss und in höchstens einem dieser Fächer die Note „mangelhaft“ erteilt sein darf, oder
- Nachweis eines den Nummern 1, 2 und 3 gleichwertigen Bildungsstandes

Außerdem kann der Schulleiter Bewerber aufnehmen, die im Versetzungszeugnis in die 9n Klasse der Werk- oder Hauptschule in Deutsch, Englisch und Mathematik jeweils mindestens die Note „befriedigend“ erreicht haben.

#### 3. Anmeldung

---

- Anmeldeformular ( im Sekretariat erhältlich oder als Download)
- Tabellarischer Lebenslauf unter Angabe des bisherigen Bildungsweges mit neustem Lichtbild
- Kopie des Zeugnisses/ Zeugnisabschrift (aktuellen Datums)

#### 4. Unterrichtsfächer

---

Berufsfachliche Kompetenz:  
Ernährungslehre, Wirtschaftslehre  
Gastronomie/Dienstleistung

Berufspraktische Kompetenz:  
Nahrungszubereitung, Gästebetreuung, Datenverarbeitung

Pflichtfächer:  
Deutsch, Englisch, Mathematik, Religionslehre, Sport, Biologie,

Geschichte mit Gemeinschaftskunde, Chemie  
Wahlpflichtfächer:

Physik, Stützunterricht z.B. Mathematik, Deutsch, Englisch.  
Berufliches Vertiefungsfach, Betriebspraktikum

#### 5. Dauer

---

Zwei Jahre Vollzeitschule

#### 6. Abschluss/Prüfungen

---

- Praktische Prüfung: Berufspraktische Kompetenz
- Schriftliche Prüfung: Deutsch, Englisch, Mathematik, Berufsfachliche Kompetenz
- Mündliche Prüfung: in mindestens einem vom Prüfungsvorsitzenden festgelegtem Fach

#### 7. Besonderheiten

---

- Betriebspraktikum

#### 8. Perspektiven

---

Und dann....?

Berufsausbildung oder Aufnahme in ein berufliches Gymnasium, in ein Berufskolleg, in die Fachschule für Sozialpädagogik, in die Fachschule für Altenpflege, in Fachschulen für Assistenzberufe bei Vorliegen der jeweiligen Aufnahmevoraussetzungen

#### 9. Kosten

---

- Keine

#### 10. Kontakt

---

Abteilungsleiterin: Anja Tafferner

E-Mail: [Abteilungsleitung2@kks-bruchsal.de](mailto:Abteilungsleitung2@kks-bruchsal.de)

Sprechzeiten im Sekretariat:

Montag bis Freitag von 8:00 – 12:00 Uhr

Montag bis Donnerstag von 13:00 – 15:00 Uhr.

Telefon: 0721-936-63300

Telefax: 0721-936-63599

Adresse: Reserveallee 5, 76646 Bruchsal

E-Mail: [sekretariat@kks-bruchsal.de](mailto:sekretariat@kks-bruchsal.de)

ausführliche Informationen finden Sie auf der

Homepage: [www.kks-bruchsal.de](http://www.kks-bruchsal.de)

