Berufsfachschule Gastronomie (Gastronomische Assistentinnen und Assistenten)

Die Aufnahmevoraussetzung für die BFS III für Gastronomie Schwerpunkt Markenhotellerie und Systemgastronomie ist der Mittlere Schulabschluss (MSA). Die Ausbildung dauert zwei Jahre und endet mit einer Abschlussprüfung und der integrierten Prüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife.

Ziel des Bildungsganges ist neben dem höheren Bildungsabschluss eine berufliche Ausbildung, die befähigt, in der Markenhotellerie oder Systemgastronomie tätig zu werden. Die Ausbildung vermittelt die dafür erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten durch Vertiefung der Allgemeinbildung, fachspezifischen Unterricht und Praktika in Gastronomie und Hotellerie im In- und Ausland. Nach erfolgreicher Abschlussprüfung sind die Absolventen/Absolventinnen berechtigt, die Berufsbezeichnung “Staatlich geprüfte Gastronomische Assistentin Schwerpunkt Systemgastronomie und Markenhotellerie“ bzw. “Staatlich geprüfter Gastronomischer Assistent Schwerpunkt Systemgastronomie und Markenhotellerie“ zu führen.

Abschluss	Staatlich geprüfte Gastronomische Assistentin Schwerpunkt Systemgastronomie und Markenhotellerie / Staatlich geprüfter Gastronomischer Assistent Schwerpunkt Systemgastronomie und Markenhotellerie sowie Erwerb der Fachhochschulreife
Ziele	Tätigkeit in der Markenhotellerie oder Systemgastronomie. Vermittlung der erforderlichen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten durch Vertiefung der Allgemeinbildung, fachspezifischen Unterricht und praktisches Handeln in Bewirtungs- und Beherbergungsbetrieben. Insbesondere: • Analytisches und kreatives Denken, • gastorientierte und mitarbeiterorientierte Kommunikation, • Selbstmanagement und Selbstorganisation,

	• Verantwortungsbereitschaft, selbständiges Arbeiten, Organisation von betrieblichen Abläufen.
Aufnahmevoraussetzungen	MSA oder ein als gleichwertig anerkannter Abschluss Gemäß § 33 SchulG und der entsprechenden Durchführungsverordnung müssen Eltern bzw. volljährige Schüler/-innen bestimmte Lernmittel selbst beschaffen.
Dauer	2 Jahre
Fachrichtungen	Systemgastronomie und Markenhotellerie
Perspektiven	• Nach bestandener Abschlussprüfung sind Sie “Staatlich geprüfte Gastronomische Assistentin Schwerpunkt Systemgastronomie und Markenhotellerie“ bzw. “Staatlich geprüfter Gastronomischer Assistent Schwerpunkt Systemgastronomie und Markenhotellerie“ • Die Möglichkeit einer verkürzten Ausbildung in Gastronomie und Hotellerie (z.B. Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie, Hotelkaufmann/Hotelkauffrau Hotelfachfrau/-mann, Koch/Köchin, lebensmittelverarbeitende Handwerksberufe) • Nach Erwerb der Fachhochschulreife: Studium an einer Fachhochschule oder Besuch der BOS mit dem Abschluss Allgemeine oder fachgebundene Hochschulreife (Abitur)

Weitere Informationen

Unterricht

Ein zentrales Element in der BFS III für Gastronomische Assistentinnen/Gastronomische Assistenten bilden die Praktika in Gastronomie und Hotellerie (auch möglich in Europa gefördert durch Erasmus+).

Hierbei erfahren Sie die gastgewerblichen Betriebe, ihre Strukturen, Konzepte und Arbeitsabläufe in der Praxis. Alle schulischen Lernfelder wie beispielsweise die Warenbeschaffung und –Lagerung oder die Verarbeitung von Lebensmitteln und der professionelle Umgang mit Gästen werden mit Unterstützung der Praktika handlungsorientiert erarbeitet und vertieft. Auch Kompetenzen im Bereich des Personalmanagements, der Buchhaltung, des Qualitätsmanagements, des Marketings oder des Controllings werden im Lernfeldunterricht fachübergreifend aufgebaut.
Das Ziel ist der Start in ein zukunftsorientiertes, modernes, sich wandelndes Berufsfeld. Durch komplexe Aufgabenstellungen im Unterricht werden das eigenverantwortliche Handeln, sowie das kreative, analytische und problemlösende Denken gefördert. Teamfähigkeit, Kommunikations- und Konfliktfähigkeit werden ausgebaut. Diese Kompetenzen unterstützen einerseits die Entwicklung eines professionellen, gastorientierten Verhaltens und befähigen andererseits zur erfolgreichen Gestaltung des weiteren, persönlichen und beruflichen Lebenswegs.

Fächer, Abschlussprüfung, Praktika

Schwerpunkt	Markenhotellerie und Systemgastronomie	
Fach/Lernfeld	Stunden	Prüfungsfach
Rahmenbedingungen gastgewerblicher Betriebe und deren Konzepte erarbeiten und anwenden	4	
Standardisierte Arbeitsabläufe im Unternehmen erfassen, zielorientiert anwenden und gestalten	2	
Waren im Rahmen des Warenwirtschaftssystems beschaffen, lagern und zu Speisen und Getränken verarbeiten	4	P1
Betriebsstrukturen als Fachkraft mitgestalten	4	
Gastgewerbliche Leistungsprozesse planen, organisieren, beurteilen und verändern	4	P2
Geschäftsvorgänge buchhalterisch erfassen und bewerten	2/1	P3
Perspektiven im Berufsfeld entwickeln	4	
lm Rahmen der Unternehmenskultur und des Unternehmenskonzeptes mit Gästen professionell umgehen	4	P2
Prozesse des Personalmanagement planen,	4	

gestalten und beurteilen		
Qualitätsmanagementsysteme zielorientiert anwenden	4	
lnstrumente des Marketings entwickeln, nutzen und auswerten	4	P1
Controllingmaßnahmen planen, gestalten und beurteilen	2	P3
Deutsch/Kommunikation	3	P
Englisch	2,5	P
Wirtschaft/Politik	2	
Religion oder Philosophie	1	
Sport	1	
Zusatzunterricht zum Erwerb der Fachhochschulreife – Mathematik	2	P
Wahlfach: Spanisch als 2. Fremdsprache zum Erwerb der Allgemeinen Hochschulreife in der Berufsoberschule	2	

Das können Sie erreichen

Die Ausbildung dauert zwei Jahre und endet mit einer Abschlussprüfung und der integrierten Prüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife.

Das sollten Sie mitbringen

Sie benötigen

- einen MSA oder einen als gleichwertig anerkannten Abschluss
- Interesse an der Systemgastronomie und Markenhotellerie
- Freude am Lernen und die Bereitschaft, sich auch in neue Themenbereiche einzuarbeiten.
- Durchhaltevermögen, ein selbst gesetztes Ziel langfristig zu verfolgen.
- ausreichend Zeit für die Vor- und Nachbereitung des Unterrichts.
- idealerweise (nicht zwingend erforderlich) einen PC mit Internetzugang für die häusliche Nachbereitung des Unterrichtsstoffes, sowie zur Anfertigung von Hausaufgaben.

Außerdem müssen Sie spätestens zu Schuljahresbeginn im Land Schleswig-Holstein wohnhaft gemeldet sein.

Bewerbungen

Bewerben Sie sich bis 28.02. des Jahres schriftlich. Das Anmeldeformular finden Sie unter „Downloads“. Später eingehende Bewerbungen können nur im Nachrückverfahren berücksichtigt werden.

Kosten, BAFöG

Der Besuch der Berufsfachschule für Gastronomische Assistentinnen und Assistenten ist *schulgeldfrei* und kann durch BAFöG gefördert werden.

Downloads

- Informationsblatt BFSIII Gastro.pdf (862,1 KiB)
- 451 Aufnahmeantrag BFSIII Gesamt Jan 2024.pdf (129,0 KiB)

Links

- Lehrplan BFS III Fachrichtung Gastronomie Schwerpunkt: Systemgastronomie und Markenhotellerie