

Zweijährige (Höhere) Berufsfachschule Ernährung / Hauswirtschaft

für Schüler/innen
mit Mittlerem Schulabschluss (FOR)



Ansprechpartnerin

Frau Willeke
eva.willeke@schule.duesseldorf.de

Beratung nach Vereinbarung
Telefon: 0211/89 223 -34/-00
Fax: 0211/89 223 14

Siegburger Straße 137 – 139
40591 Düsseldorf
www.elly-bk.de

12.2 HBHU Stand: 19.10.23

Eingangsvoraussetzung

- Mittlerer Schulabschluss
- Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe nach Klasse 9 des Gymnasiums

Abschluss

In diesem Bildungsgang werden berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und
- in Verbindung mit einem einschlägigen, halbjährigen Praktikum - die **Fachhochschulreife** erworben.

Unterrichtszeit

Montag bis Freitag

Praktika

Insgesamt 24 Wochen Praktika, davon sind 12 Wochen in den Unterricht integriert, 12 Wochen müssen in den Ferien absolviert werden

Dauer

2 Jahre

Fächer

Berufsbezogener Bereich

- Mathematik
- Chemie
- Wirtschaftslehre
- Englisch

Profulfächer

- Produktion und Dienstleistung
- Betriebsorganisation

Berufsübergreifender Bereich

- Deutsch/Kommunikation
- Religionslehre
- Sport/Gesundheitsförderung
- Politik/Gesellschaftslehre

Differenzierungsbereich

Schülerfirma Mensa

Prüfung

Fachhochschulreifeprüfung:

Schriftliche Prüfungsfächer sind

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

Kosten

- für Kopiergeld 5 € pro Schuljahr
- für Gesunde Schule 5 € pro Schuljahr
- für Lernmittel bis zu 71 € für beide Schuljahre
- für den fachpraktischen Unterricht bis zu 30 € pro Schulhalbjahr und
- ca. 150 € für Arbeitskleidung. Die Arbeitskleidung verbleibt in der Schule, um dort gewaschen zu werden.

Förderung

Auskunft erteilt das Amt für Ausbildungsförderung

Willi-Becker-Allee 8, 40227 Düsseldorf

Telefon 0211/89-26 233 (Hotline)

www.duesseldorf.de >

- Jugendamt
- Dienstleistungen
- Ausbildungsförderung

Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt über <https://schulbewerbung.de>.

Sie ist ab Januar für das kommende Schuljahr möglich.

Für die Bewerbung werden **folgende Unterlagen**

benötigt:

- **Startcode** für schulbewerbung.de (Erhältlich bei abgebender Schule, ohne Startcode ist eine Registrierung notwendig.)
- **Personalausweis**/Aufenthaltstitel oder Geburtsurkunde
- **Zeugnis** über den Mittleren Schulabschluss bzw. das Halbjahreszeugnis der Abschlussklasse (Original und Kopie)
- Lückenloser, tabellarischer **Lebenslauf** mit Bild (eigenhändig unterschrieben)

Informationen zum Praktikum der Zweijährigen Höheren Berufsfachschule Ernährung / Hauswirtschaft

In der 2-jährigen (höheren) Berufsfachschule werden berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und die Fachhochschulreife erworben.

Die Fachhochschulreife wird in Verbindung mit einem einschlägigen, halbjährigen Praktikum (24 Wochen) vermittelt.

Auf das halbjährige einschlägige Praktikum können durch die Schule angerechnet werden:

- 4 Wochen durch den praktischen Unterrichtsanteil in den Fächern des berufsbezogenen Lernbereichs
- 4 Wochen des ergänzenden schulischen Praktikums im Differenzierungsbereich (Schülerfirma Mensa)
- 4 Wochen eines zusammenhängenden Praktikums während des Bildungsganges
- 12 Wochen Praktika, die unmittelbar vor Eintritt, während der Ferien oder nach Abschluss des Bildungsganges absolviert wurden.

Soll ein Praktikum vor Beginn des Bildungsganges absolviert werden, muss vor Antreten dieses Praktikumsabschnittes die Praktikumsstelle von der Schule genehmigt werden. Nehmen Sie hierzu bitte frühzeitig vor den Ferien Kontakt mit der Bereichsleitung auf.

Für die Durchführung eines Praktikums sind nur Betriebe, Einrichtungen und Behörden geeignet, die zur Ausbildung berechtigt sind.

Die Schülerin bzw. der Schüler muss sich die Praktikumsstelle(n) selbständig suchen.

Nach Beendigung eines Praktikums bestätigt die Praktikumsstelle auf einem Formular, das Sie von der Schule erhalten, die ordnungsgemäße Durchführung des Praktikums.

Den genauen Wortlaut der Ausbildungsordnung für das gelenkte Praktikum zum Erwerb der FHR finden Sie unter bass.schul-welt.de/6911.htm

In Betracht kommende Praktikumsbetriebe:

- Hotels oder Restaurants
- Kantinen
- Tagungshäuser
- Krankenhaus- und andere Großküchen
- Betriebe der Nahrungsmittelindustrie (z.B. Bäckereien, Fleischereien, Konditoreien)
- Labore für Lebensmittelüberwachung
- Verbraucherzentralen
- Ernährungsberatung
- Systemgastronomie
- Seniorenwohnheime
- Lebensmittelchemische Labore
- Großbetriebliche Lebensmittelproduktion, z.B. Süßwarentechnologie, Molkereien, Brauereien

Das Praktikum ist in geeigneten Betrieben durchzuführen, die sicherstellen, dass eine Anleitung durch eine Fachkraft erfolgt.