

Zweijähriges Berufskolleg für Ernährung und Haushaltsmanagement

Schulart

Das Zweijährige Berufskolleg für Ernährung und Haushaltsmanagement (BKHE I & II) ist eine berufliche Schule in Deutschland, die Schüler:innen nach dem Hauptschulabschluss oder einem gleichwertigen Abschluss auf Berufe im **hauswirtschaftlichen, sozialen oder ernährungsbezogenen** Bereich vorbereitet.

Zugangsvoraussetzungen

- + Ein **mittlerer Bildungsabschluss** wie der Realschulabschluss,
- + die **Fachschulreife**,
- + oder ein **gleichwertiger Abschluss**
- + die **Versetzung** in die Klasse 10 eines Gymnasiums (G8) oder Klasse 11 (G9)
- + die **Versetzung** in die gymnasiale Oberstufe der Gemeinschaftsschule

Aufnahme

Bis zum **1. März** kann man sich an den Beruflichen Schulen Bretten mit folgenden Unterlagen anmelden:

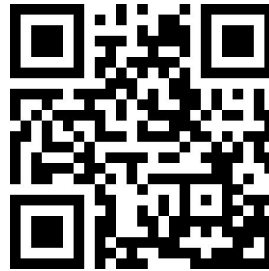
- + **Anmeldeantrag des Bewerberportals:**
www.schule-in-bw.de/bewo
- + **beglaubigte Kopie des letzten Zeugnisses**
- + **Kopie des Ausweises**
- + **tabellarischer Lebenslauf**
- + **Nachweis Masernschutzimpfung**

Berufliche Schulen Bretten

Wilhelmstraße 22
75015 Bretten

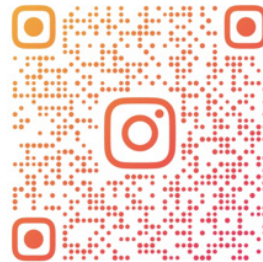
Telefon: 0721 936-61600
Telefax: 0721 936-61789

E-Mail: sekretariat@bsb-bretten.de
www.bsb-bretten.de



Follow us:

Instagram:
[bsb_bretten](https://www.instagram.com/bsb_bretten)



Zweijähriges Berufskolleg für Ernährung und Haushaltsmanagement



Zweijähriges Berufskolleg für Ernährung und Haushaltsmanagement



Inhalte

Hauswirtschaft hat ein verstaubtes, altmodisches Image? Von wegen! Das zweijährige Berufskolleg eröffnet einen kreativen und innovativen Blick auf so abwechslungsreiche Themen wie Management, Ernährung, Umgang mit Menschen, Gestaltung, Verpflegung und Service! Zahlreiche Weiterqualifizierungs- und berufliche Einsatzmöglichkeiten warten auf dich!

Pflichtbereich, Allgemeiner Bereich:

- + Deutsch/ Deutsch mit betrieblicher Kommunikation
- + Mathe
- + Englisch
- + Religion/Ethik
- + Geschichte mit Gemeinschaftskunde

Pflichtbereich, Beruflicher Bereich:

- + Wirtschaft und Management
- + Datenverarbeitung/Textverarbeitung
- + Chemie
- + Interkulturelle Kompetenz

berufsfachliche/berufspraktische Kompetenz in Handlungsfeldern:

- + HF 1: Grundlagen hauswirtschaftlichen Handelns erfahren und anwenden
- + HF 2: Verpflegungsmanagement und personenbetreuende Dienstleistungen planen und umsetzen
- + HF 3: Serviceorientierte Dienstleistungen anbieten
- + HF 4: Wohnumfeld zielgruppengerecht gestalten
- + HF 5: Prozesse in hauswirtschaftlichen Betrieben nachhaltig organisieren

Praktikum

Zusätzlich müssen jedes Jahr 2 x 2 Wochen Praktikum absolviert werden (davon jeweils 2 Wochen in den Ferien). Bevorzugt in hauswirtschaftlichen Großbetrieben, im Hotel- und Gaststättengewerbe oder in Kindertageseinrichtungen. Ob ein Betrieb für das Praktikum geeignet ist, entscheidet die Schule.

Ziele

- + **Nach 2 Jahren** erreicht man die **Fachhochschulreife** mit Zugang zu den **Fachhochschulen in Baden-Württemberg** sowie optional den Beruf des*r Hauswirtschaftsassistenten*in (Zusatzqualifikation)
- + **Zugangsberechtigung für das 1 BKEH II:** Nach Beendigung des zweiten Schuljahres kann ein drittes, einjähriges Schuljahr (optional) angehängt werden.
- + **Nach dem dritten Jahr** hat man den Beruf **des*der staatl. geprüfte*n Assistenten*in für Ernährung und Haushaltsmanagement** sowie die **bundesweit anerkannte Fachhochschulreife**.

Perspektiven

Wem das Planen und Organisieren, aber auch Anleiten und Führen von Mitarbeitern besonders liegt, kann nach erfolgreichem Abschluss viele Möglichkeiten nutzen, z.B.

- + Bildungskarriere als Technische/r Lehrer/in
- + Führungskarriere als Teamleiter/in oder Leiter/in einer Abteilung
- + Fachkarriere durch Weiterbildung und Studium
- + ...



Abschlussprüfung

- + schriftliche Prüfungen in Mathematik, Deutsch, Englisch und Handlungsfeld "Verpflegungsmanagement und personenbetreuende Dienstleistungen planen und organisieren"
- + 1 mündliche Prüfung

Schulischer Berufsabschluss

"Hauswirtschaftsassistent*in":

- + 1 schriftliche Prüfung (interkulturelle Kompetenz)
- + 1 praktische Prüfung (HF: Verpflegungsmanagement und personenbetreuende Dienstleistungen planen und umsetzen)

