

# **Grundstufe der Berufsschule für Auszubildende im Hotel- und Gaststättengewerbe (ab Schuljahr 2022/2023)**

## **Ziele:**

Die Berufsschule vermittelt im Rahmen der Berufsausbildung insbesondere berufsbezogene und berufsübergreifende Lerninhalte und Kompetenzen und vertieft die Allgemeinbildung. Sie ist Partner der Ausbildungsbetriebe im dualen Berufsausbildungssystem. Die Ziele und Inhalte der berufsbezogenen Unterrichtsfächer orientieren sich dabei an den beruflichen Qualifikationen, die gemäß Ausbildungsordnung zu vermitteln sind, und an der Betriebswirklichkeit.

Durch die Vermittlung dieses beruflichen Wissens und Könnens, aber auch durch ihr kultur- und sozialkundliches Bildungsangebot, ermöglicht die Berufsschule ihren Schülerinnen und Schüler zusammen mit dem Ausbildungsbetrieb eine umfassende Handlungskompetenz zu entwickeln. „Handlungskompetenz wird verstanden als die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.“ (Bildungsplan 2022, Teil II-Bildungsauftrag der Berufsschule) Außerdem erwerben Sie einen berufsqualifizierenden Abschluss und zugleich eine erweiterte und vertiefte Allgemeinbildung.

## **Dauer und Gliederung der Ausbildung:**

Der Unterricht der Berufsschule erstreckt sich über drei Schuljahre. 1. Schuljahr: Grundstufe, 2. Schuljahr: Fachstufe I und 3. Schuljahr: Fachstufe II. An den Hauswirtschaftlichen Schulen Bad Säckingen durchlaufen die Auszubildenden in einem Schuljahr die Grundstufe. Der Unterricht wird als Blockunterricht in Blöcken mit insgesamt ca. 60 Schultagen organisiert.

## **Aufnahmevoraussetzung:**

Voraussetzung für die Aufnahme in unsere Berufsschule ist ein Berufsausbildungsvertrag über eine 2- oder 3-jährige Berufsausbildung mit einem Ausbildungsbetrieb in den Landkreisen Waldshut und Lörrach in einem der folgenden Ausbildungsberufe:

- Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- Fachkraft Küche
- Hotelfachmann/-fachfrau
- Koch/Köchin

Die Auszubildenden dieser fünf Berufe werden in der Berufsschule auf der Grundstufe gemeinsam ausgebildet.

## **Unterrichtsangebot:**

### 1 Pflichtbereich

#### 1.1 Fächer

Religionslehre  
Deutsch  
Gemeinschaftskunde

## 1.2 Kompetenzbereiche

Wirtschaftskompetenz  
Berufsfachliche Kompetenz  
Projektkompetenz

## 2 Wahlpflichtbereich

Englisch  
Sport  
Stützunterricht

### **Begleitende Hilfen:**

Für die Lösung schulischer und privater Probleme stehen den Schülerinnen und Schülern die Schulsozialarbeiterin sowie der Beratungslehrer zur Seite.

Außerdem empfehlen wir Auszubildenden mit Problemen die Initiative VerA des Senior Experten Services zur Verhinderung von Ausbildungsabbrüchen. Die Initiative VerA ermöglicht Azubis mit Lernschwierigkeiten oder Konflikten in den Ausbildungsbetrieben eine Ausbildungsbegleitung durch geschulte ehrenamtliche Kräfte. Die Coaches arbeiten mit dem Auszubildenden im Tandem u.a. auch an der Stärkung von sozialen Kompetenzen und der Selbstorganisation. Die Initiative muss vom Auszubildenden ausgehen, der sich unter [www.vera.ses-bonn.de](http://www.vera.ses-bonn.de) selbst für das Programm anmelden muss.

### **Abschluss:**

Nach dem Besuch der Grundstufe wechseln die Auszubildenden zum Besuch der Fachstufe I und II an die Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Villingen-Schwenningen. Die Abschlussprüfung findet dort als sogenannte gestreckte Abschlussprüfung statt. Im vierten Ausbildungshalbjahr wird der erste Teil der gestreckten Abschlussprüfung abgenommen, am Ende der Berufsausbildung der zweite Teil der gestreckten Abschlussprüfung.

### **Anmeldung:**

Die Auszubildenden in den oben unter „Aufnahme Voraussetzungen“ genannten Ausbildungsberufen werden nach Abschluss eines Ausbildungsvertrages von ihrem Ausbildungsbetrieb an den Hauswirtschaftlichen Schulen Bad Säckingen angemeldet. Die Ausbildungsbetriebe benutzen dazu bitte unser Anmeldeformular.

Auszubildende im zweijährigen Ausbildungsberuf Fachkraft für Gastronomie werden zum Blockunterricht in beiden Ausbildungsjahren an der Landesberufsschule Villingen angemeldet.

Auszubildende in den oben unter „Aufnahme Voraussetzungen“ genannten Ausbildungsberufen mit verkürzter Ausbildungsdauer und Auszubildende, die die Zusatzqualifikationen Fachhochschulreife oder Hotel- und Gastronomiemanagement anstreben, werden schon zum ersten Ausbildungsjahr (Grundstufe) zum Blockunterricht an der Landesberufsschule Villingen anmelden.

### **Ansprechpartner:**

Ihr Ansprechpartner für die Grundstufe der Berufsschule für Auszubildende im Hotel- und Gaststättengewerbe ist Herr Carsten Schnell ([schnell@hwsbs.de](mailto:schnell@hwsbs.de)).