

Studentafel

Unterrichtsfächer	Gesamtwochenstunden des einjährigen Bildungsganges
-------------------	--

Deutsch/Kommunikation	2
Fremdsprache/Kommunikation oder Wahlpflichtangebote	2
Politik	2
Sport	1
Religion	1

Fachtheorie mit den Lernfeldern

Arbeiten in der Küche	}	10
Arbeiten im Service		
Arbeiten im Magazin		

Fachpraxis mit den Lernfeldern

Arbeiten in der Küche	}	18
Arbeiten im Service		
Arbeiten im Magazin		

Unterrichtsstunden pro Woche 36

**Ein Betriebspraktikum
in Ausbildungsbetrieben
(vier Wochen)**

Anmeldung und Anmeldefrist

Die Anmeldungen richten Sie bitte **bis spätestens 20. Februar** eines jeden Jahres an die Elisabeth-Selbert-Schule.

Bitte fügen Sie der formlosen schriftlichen Bewerbung folgende Unterlagen bei:

- Anmeldebogen
(bei der Schule abholen oder auf der Homepage herunterladen)
- tabellarischer Lebenslauf mit Lichtbild
- 1 Lichtbild mit Namen auf der Rückseite in Ausweisgröße 2,5X3,8cm
- beglaubigte Kopien der letzten Zeugnisse
- ein frankierter (1,55 €), **an Sie selbst adressierter**, Rückantwortumschlag
- (DIN A 5 Format)

Elisabeth-Selbert-Schule
Abteilung Ernährungsgewerbe
Langer Wall 2
31785 Hameln

Telefon (0 51 51) 93 78 0
Telefax (0 51 51) 93 78 50

www.elisabeth-selbert-schule.de

Auskünfte zu dieser Schulform erteilt
Frau Ideker
E-Mail: b.ideker@ess-hameln.de

Elisabeth-Selbert-Schule



Hameln

Berufsbildende Schulen des Landkreises
Hameln-Pyrmont

Elisabeth-Selbert-Schule



Der Deutsche
Schulpreis 2017
Hauptpreisträger



**Einjährige
Berufsfachschule
Gastronomie**

Entscheide **Dich** für die

Einjährige

👍 **Berufs Fachschule Gastronomie**



Diese Voraussetzungen solltest **Du** mitbringen

- ✓ **schulisch**
Du hast einen Hauptschulabschluss.
- ✓ **persönlich**
Du hast Freude am Umgang mit Menschen.
Du arbeitest gern mit Lebensmitteln.
Du bist bereit, zu ungewöhnlichen Zeiten zu arbeiten.
Teamarbeit ist für **Dich** selbstverständlich.

Was kannst **Du** bei uns lernen?

- ✓ Grundlegende Warenkenntnisse zu Getränken und Lebensmitteln
- ✓ Den sicheren Umgang mit Menschen und das Arbeiten im TEAM
- ✓ Das Eindecken und Vorbereiten im Restaurant
- ✓ Den fachgerechten Service von Speisen und Getränken
- ✓ Grundlegende Arbeitstechniken zum Verarbeiten von Lebensmitteln
- ✓ Das Herstellen von Speisen aus frischen Grundprodukten

Das wird auch **Dir** gefallen!

- ✓ Jede Woche gestalten **wir** in unserem Ausbildungsrestaurant einen Mittagstisch für Schüler und Lehrkräfte.
- ✓ Bei vielen Schulveranstaltungen bewirten **wir** die Gäste.



Wohin führt **Dich** der erfolgreiche Abschluss?

- ✓ Bei einem Notendurchschnitt bis 3,0 kannst **Du** innerhalb eines zweiten Jahres Berufsfachschule den Realschulabschluss erreichen...
...oder
- ✓ **Du** bekommst einen Ausbildungsplatz in der Gastronomie
 - als Fachkraft im Gastgewerbe
 - Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie (Ausbildung bei McDonalds, Pizza Hut ...)
 - Hotelfachmann / Hotelfachfrau
 - Hotelkaufmann / Hotelkauffrau
 - Koch / Köchin
 - Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau

Und was passiert nach **Deiner** Ausbildung?

- ✓ Du findest Arbeitsmöglichkeiten auf der ganzen Welt, auch da, wo andere nur Urlaub machen dürfen.



Wir freuen uns auf **DICH!**