

## 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](http://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!**