

STUDENTAFEL

Pflichtfächer	Stunden	
	1. Jahr	2. Jahr
Religionslehre	1	1
Gemeinschaftskunde	1	1
Deutsch	2	2
Wirtschaft und Recht mit Datenverarbeitung	3	4
Ernährungslehre und Diätetik	1	2
Betriebsorganisation mit Übungen*	14	11
Kunst	-	2
Textverarbeitung	2	1
Projektarbeit	-	2
Wahlfächer		
Zusatzunterricht zum Erwerb der Fachhochschulreife		
Mathematik	3	3
Englisch	3	3
oder		
sonstiges Wahlfach	1	1
Praktikum (Zeitstunden)	300	300
(in unterschiedlichen Praxisfeldern)		

* Nahrungszubereitung + Reinigung + Wäsche + Betriebs-
hygiene + Textilarbeit/Werken;
Theorie/Praxis: 1. Jahr 3:11, 2. Jahr 2:9



Schulleiter

Peter Greiner
Tel. 0751 368-201
E-Mail: peter.greiner@ess-rv.de



Stellv. Schulleiter

Andreas Hund
Tel. 0751 368-211
E-Mail: andreas.hund@ess-rv.de

BK

Berufskolleg Ernährung und Hauswirtschaft II

Standort Ravensburg & Standort Aulendorf

St.-Martinus-Straße 77
88212 Ravensburg

Tel. 0751 368-201
Fax 0751 368-218
info@ess-rv.de

Graf-Erwin-Straße 1
88326 Aulendorf

Tel. 07525 9 24 06-0
Fax 07525 9 24 06-18
sekretariat-au@ess-rv.de



www.ess-rv.de



AUSBILDUNGSZIEL

- Durch die Ausbildung am **Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft** erwerben die Schüler/innen hauswirtschaftliche Kompetenzen, die sie befähigen, Aufgaben in den verschiedenen Praxisfeldern und in der Verwaltung hauswirtschaftlicher Betriebe selbstständig wahrzunehmen.
- Die Ausbildung dauert zwei Schuljahre und endet mit einer Prüfung für den Berufsabschluss „Assistent/in in hauswirtschaftlichen Betrieben“.
- Mit dem erfolgreichen Ablegen einer Zusatzprüfung kann die Fachhochschulreife erworben werden.

AUSGESTALTUNG

- Der Schwerpunkt der beruflichen Ausbildung deckt u. a. die Bereiche Ernährungslehre und Diätetik, Wirtschaft und Recht sowie Betriebsorganisation ab.
- Praktische Kenntnisse werden z. B. in Nahrungszubereitung in der Großküche, Textilarbeit, Werken und Betriebshygiene vermittelt.
- Zusätzlich werden die Inhalte der persönlichen Eignung als Ausbilder/in als auch das Führen einer Juniorfirma mit außerschulischen Geschäftspartnern vermittelt.
- Zur Ergänzung der schulischen Ausbildung sind 300 Stunden Praktika in hauswirtschaftlichen Betrieben, wie Alten- und Pflegeheimen, Krankenhäusern, Hotels oder Gaststätten oder anderen Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung durchzuführen.

AUFNAHMEVORAUSSETZUNGEN

- Abschlusszeugnis des Berufskollegs Ernährung und Erziehung oder
- Abschlusszeugnis der zweijährigen zur Fachschulreife führenden hauswirtschaftlichen-sozialpädagogischen Berufsfachschule oder
- Berufsschulabschluss in einem einschlägigen, mindestens zweijährigen Ausbildungsberuf im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft in Verbindung mit einem mittleren Bildungsabschluss
- Für alle Bewerber/innen gilt eine Probezeit bis zum Ende des ersten Schulhalbjahres.

PRÜFUNG

Schriftliche Prüfung in den Fächern:

- Wirtschaft und Recht
- Ernährungslehre und Diätetik
- Betriebsorganisation mit Übungen

Praktische Prüfung in den Fächern:

- Betriebsorganisation mit Übungen
- Textverarbeitung

Mündliche Prüfungen in mindestens einem Fach.

Fachhochschulreifeprüfung (optional):

Schriftliche Prüfungen in den Fächern:

- Deutsch
- Englisch
- Mathematik

WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

Im Anschluss an den Schulabschluss können Zusatzausbildungen bzw. ein Studium erfolgen:

- Zur Technischen Lehrkraft oder Hauswirtschaftlichem/n Betriebsleiter/in
- Studium an allen Fachhochschulen (mit Fachhochschulreifeabschluss)

AUSBILDUNGSKOSTEN

Es besteht Schulgeld- und Lernmittelfreiheit.

ANMELDEVERFAHREN

Es müssen folgende Anmeldeunterlagen eingereicht werden:

- aus BewO (Bewerbungsverfahren online) ausgedrucktes und unterschriebenes Anmeldeformular (www.schule-in-bw.de/bewo)
- tabellarischer Lebenslauf mit Lichtbild
- beglaubigte Kopie des letzten Zeugnisses

Anmeldeschluss ist jeweils der **1. März** für das folgende Schuljahr. Verspätet eingereichte Anmeldungen können nur dann berücksichtigt werden, wenn nach dem regulären Verfahren noch Plätze zur Verfügung stehen.

IHRE ANSPRECHPARTNERIN



Maika Kurzawa

Tel. 0751 368-213

E-Mail: maika.kurzawa@ess-rv.de

