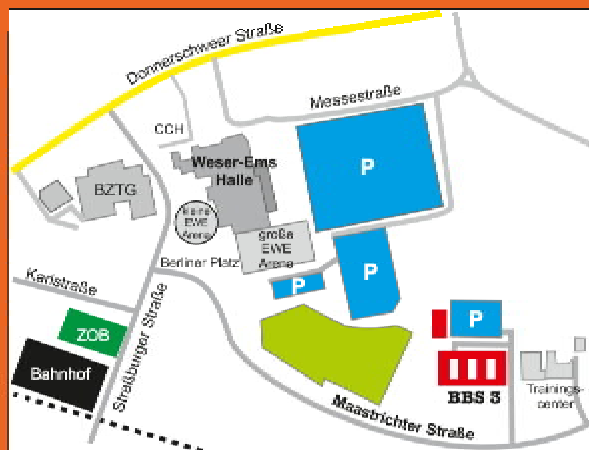


BBS



Ihr Weg zu uns

Zentral gelegen in der Nähe von
Weser-Ems-Halle
Hauptbahnhof
Zentraler Busbahnhof (ZOB)



← Ammerländer Heerstr. 115-117, Außenstelle im
Institut für Lebensmittelqualität/ LUFA Nord-West

Berufsbildende Schulen 3

Das Bildungszentrum für
Erzeugung, Verarbeitung, Verbraucher
von Nahrungsmitteln und
Dienstleistung am Menschen

Berufsbildende Schulen 3

der Stadt Oldenburg (Oldb)
Maastrichter Str. 27, 26123 Oldenburg
Tel. 0441 98361-0
Fax 0441 98361-40
schule@bbs3-ol.de, www.bbs3-ol.de

Anmeldung vom 1. bis 20. Februar

Fachschule Hauswirtschaft

MFOdesign@bahnhof-old.de



vielfältig (-)

sympathisch

BBS

Fachschule Fachschule



Berufsbildende Schulen 3
der Stadt Oldenburg (Oldb)
www.bbs3-ol.de

Zweijährige Fachschule Hauswirtschaft

Ziel der Ausbildung

- Die zweijährige Fachschule Hauswirtschaft führt zu dem beruflichen Abschluss „Staatlich geprüfte/r hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in“.
- Hauswirtschaftliche Führungskräfte versorgen Personengruppen in
 - Tagesstätten
 - Senioreneinrichtungen,
 - Krankenhäusern,
 - Wohnheimen,
 - ambulanten Einrichtungen,
 - Akademien und Heimvolkshochschulen,
 - Betriebskantinen, Mensen usw.

Aufnahmevoraussetzungen

- Sekundarabschluss I (Realschulabschluss) und eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Hauswirtschafter/in, Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Koch/Köchin, Konditor/in, Bäcker/in, Diätassistent/in oder „Staatl. geprüfte/r Sozialassistent/ Sozialassistentin, Schwerpunkt Familienpflege“ und eine einjährige Berufstätigkeit in Einrichtungen der Versorgung
- oder eine siebenjährige entsprechende Berufserfahrung.

Erwartungen

Der Besuch der Fachschule Hauswirtschaft setzt voraus, dass Sie

- Interesse an hauswirtschaftlichen Inhalten haben,
- gerne im Team lernen und arbeiten,
- praxisnahes und selbständiges Arbeiten bevorzugen,
- den Wunsch haben, Nachwuchskräfte zu fördern und auszubilden,
- Mitarbeiter führen und motivieren möchten.

Stundentafel

(geringe Änderungen sind möglich)

Lernbereiche	Gesamt- wochen- stunden
Berufsübergreifender Lernbereich Deutsch/Kommunikation Fremdsprache/Kommunikation Politik Mathematik	12
Berufsbezogener Lernbereich – Hauswirtschaftliche Fachaufgaben Naturwissenschaft Berufs- und Arbeitspädagogik/ Betreuung Versorgung	28
Berufsbezogener Lernbereich – Hauswirtschaftliche Führungsaufgaben Betriebs- und Unternehmensführung Zentralfach*	20
Gesamt*	60

Erläuterungen

*Im Zentralfach – Management im Großhaushalt – gestalten Sie in der Klasse 2 Ihre Ausbildung in Form von Projekten.

Das dreiwöchige Betriebspraktikum absolvieren Sie in einem Betrieb Ihrer Wahl.

Prüfungen

Klausurarbeiten in vier Fächern der berufsbezogenen Lernbereiche:

- Naturwissenschaft
- Versorgung oder Betriebs- und Unternehmensführung
- Berufs- und Arbeitspädagogik
- Zentralfach (Projektplanung und -durchführung)

Abschlüsse und Berechtigungen

- nach erfolgreichem Besuch der Klasse 1: **Staatlich geprüfte/r Wirtschafter/ Wirtschafterin**
- mit dem Bestehen der Abschlussprüfung: **Staatl. geprüfte/r hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/ Betriebsleiterin**
- Erwerb der Fachhochschulreife
- Erwerb der Ausbildereignung (s. AEVO)
- Erwerb der rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation für die Ausbildung von Menschen mit Behinderung

Perspektiven

Weiterbildungsmöglichkeiten:

- Besuch der Klasse 13 der Berufsoberschule
- Studium an einer Fachhochschule
- Ausbildung zur/m Fachpraxislehrer/in

Allgemeine Hinweise

- Die Kosten für Materialien belaufen sich auf etwa 100 € im Schuljahr.
- Bücher können für ein Entgelt (ca. 60,- €) ausgeliehen werden.
- Für die Erstellung von Ausarbeitungen ist ein Laptop o. ä. erforderlich.

Bewerbungsunterlagen

- Vordruck mit Lebenslauf (www.bbs3-ol.de)
- Beglaubigte Ablichtung des letzten Schulzeugnisses
- Falls vorhanden: Nachweis über Ausbildung

Einzugsbereiche

Stadt OL, WST, DEL, BRA, LK OL, VEC, CLP, WHV, FRI, WTM, AUR, EMD, LER

Ansprechpartnerin

s. Homepage