



Berufsfachschule Konditorei/Bäckerei

Die Berufsfachschule für Konditorei/Bäckerei ist ein Bildungsangebot für Jugendliche, die an einem praktischen Beruf interessiert sind, jedoch auch eine breitere theoretische Ausbildung anstreben.

Nach insgesamt 3 Jahren Berufsfachschule schließen die Jugendlichen mit der ersten Berufsqualifikation, dem Berufsbefähigungszeugnis, ab.

Es ist auch möglich, in die 4. Klasse Spezialisierungslehrgang für das Nahrungsmittelgewerbe – Patisserie“ einzusteigen und anschließend die 5. Klasse „Einjähriger Maturalehrgang - Fachrichtung Önologastronomie“ zu absolvieren.

Diese Fachschule wurde von den Konditorei- und Bäckereibetrieben gewünscht, damit die interessierten Jugendlichen schon mit einem guten Wissensstand und einem Basiskönnen in den Beruf einsteigen.

Die Berufsfachschule vermittelt vor allem

- berufsspezifische Kenntnisse im fachtheoretischen und im praktischen Bereich
- Allgemeinbildung in Bezug zu obigen Inhalten
- Schlüsselqualifikationen:
 - Zusammenarbeit im Team
 - selbstverantwortliche Übernahme von umfassenden Aufgaben
 - Organisationskompetenz
 - Berufsethik

Dauer

3 Schuljahre - ganztägig von Montag bis Freitag

Pflichtpraktika

In der 2. u. 3. Klasse 3 Wochen während des Schuljahres
5 Wochen im Sommer nach der 2. Klasse

Aufnahmebedingungen

Positiver Abschluss der Mittelschule

Stundentafel

1.	2.	3.	Allgemeinbildung
1	1	1	Religion
3	3	3	Deutsch
3	2	2	Italienisch
2	2	2	Englisch
3	-	-	Berufs-, Gemeinschaftskunde, Zeitgeschichte
-	2	-	Gemeinschaftsk./Zeitgeschichte
-	-	2	Rechts- und Wirtschaftskunde
2	3	3	Mathematik
2	-	-	Informationstechn. Grundbildung
2	2	2	Bewegung und Sport
			Fachtheorie
2	4	4	Arbeitskunde
2	2	2	Rohstoffkunde
2	2	2	Ernährungslehre
			Fachpraxis
4	5	5	Praxis Bäckerei
6	8	8	Praxis Konditorei
2	-	-	Praxis Empfang/Hauswirtschaft
36	36	36	Wochenstunden gesamt

Nachhilfe- und Förderunterricht
in ausgewählten Fächern