



## ÖFFNUNGSZEITEN DER BÜROS

Montag – Freitag 7.00 – 15.00 Uhr

Abweichende Zeiten in den Ferien:

Montag + Freitag 8.00 – 14.00 Uhr

Dienstag – Donnerstag 8.00 – 15.00 Uhr

### RBZ am Schützenpark

Regionales Berufsbildungszentrum  
der Landeshauptstadt Kiel

## BEWERBUNGSVERFAHREN

### Bewerbung

Nur vollständige Bewerbungsunterlagen gelten als Bewerbung. Eine Bewerbung ist vollständig mit:

- > Bewerbungsbogen vollständig ausgefüllt und unterschrieben
- > bei Minderjährigen mit Unterschrift des /der Erziehungsberechtigten

### Lebenslauf

- > Beglaubigter Kopie des Abschlusszeugnisses oder
- > des letzten Halbjahreszeugnisses (vorläufiger Nachweis) oder
- > des Abgangszeugnisses der zuletzt besuchten Schule.

Bewerbungsbogen und Informationsmaterial erhalten Sie auf der Homepage [www.rbz-schuetzenpark.de](http://www.rbz-schuetzenpark.de) sowie im Schulbüro des RBZ am Schützenpark in Kiel. Die Abgabe der Bewerbungsunterlagen kann per Post oder persönlich erfolgen.

### Bewerbungsfrist

Bewerbungen für das kommende Schuljahr müssen bis spätestens 1. März 14.00 Uhr im Schulbüro vorliegen.

### Zulassung

Über die Zulassung entscheidet die Aufnahmekonferenz anhand des eingereichten Zeugnisses. Die Summe der Noten in den Fächern Deutsch, Englisch, Mathematik wird gebildet und der einfache Durchschnitt der Noten in allen weiteren Fächern addiert. Zusagen erfolgen im Rahmen der verfügbaren Plätze.

### Benachrichtigung

Das Ergebnis der Aufnahmekonferenz wird schriftlich mitgeteilt. Mündliche Auskünfte werden nicht erteilt.

## STANDORT

### Westring 100

24114 Kiel

T 04 31 – 16 98 300

F 04 31 – 16 98 333

[www.rbz-schuetzenpark.de](http://www.rbz-schuetzenpark.de)

[info@rbz-schuetzenpark.de](mailto:info@rbz-schuetzenpark.de)



- **Berufsfachschule Typ III**  
Gastronomische/r Assistent/in  
Fachrichtung Tourismus und  
Food & Beverage
- [www.rbz-schuetzenpark.de](http://www.rbz-schuetzenpark.de)

Flyer/BFS3/Gastro-Assis/2022

**BERUFLICHE GRUNDBILDUNG  
FACHHOCHSCHULREIFE**



## AUSBILDUNGSZIELE

Die zweijährige schulische Berufsausbildung zur/zum staatlich geprüften „Gastronomische/n Assistenten/in; Schwerpunkt Tourismus und Food & Beverage“ ist eine doppelt qualifizierende berufliche Erstausbildung, die nach Ablegung einer staatlich anerkannten Abschlussprüfung zu dem genannten Berufsabschluss führt und gleichzeitig zum Besuch einer Fachhochschule beziehungsweise zur Aufnahme eines Bachelor-Studiengangs berechtigt. Schülerinnen und Schüler, die sich für diesen Bildungsgang entscheiden, profitieren von der Kombination lebensmittelkundlicher, kaufmännischer und touristischer Inhalte.

Die Ausbildung vermittelt weitreichende Fertigkeiten und Kenntnisse in den Bereichen Tourismus, Lebensmittel- und Getränketechnologie, Strukturierung von Arbeitsabläufen, sowie der Datenverarbeitung, Gesundheits- und Ernährungsberatung.

### Zukünftiger Tätigkeitsbereich

Der zukünftige Einsatzbereich ist in der Markenhotellerie, Tourismusbranche oder Reisebranche verortet. Ein anschließendes Studium im Bereich Tourismus an einer Fachhochschule ist eine weitere Perspektive.

### Aufnahme Eingangsvoraussetzungen

- > Mittlerer Schulabschluss oder
- > die Versetzung in die Oberstufe eines Gymnasiums oder
- > eine als gleichwertig anerkannte Schulbildung.

### Abschluss

Die Fachhochschulreife wird mit Bestehen der Abschlussprüfung und Erfüllung der fachpraktischen Voraussetzungen in Form eines vierwöchigen einschlägigen Praktikums zuerkannt.

### Unterrichtsfächer

Die Unterrichtsinhalte der berufsbezogenen Lernbereiche werden in Form von Lernfeldern vermittelt, d. h. die Struktur des Unterrichts orientiert sich an beruflichen Aufgabenbereichen und Situationen, die im späteren Berufsleben von Bedeutung sind.

## AUSBILDUNGSINHALTE

### Berufsbezogener Schwerpunkt

Das Lernangebot in der Fachrichtung Gastronomie mit einer schwerpunktmäßigen Ausrichtung auf Tourismus und Food & Beverage gliedert sich in die nachstehend angeführten 12 Lernfelder (LF), in denen die jeweiligen berufsbezogenen fachtheoretischen und fachpraktischen Inhalte angeboten werden.

- LF1** Lebensmittel qualitativ bewerten, Speisen unter ernährungsphysiologischen Aspekten zielgruppenorientiert vor- und zubereiten
- LF2** Geräte und Maschinen zielgerichtet einsetzen und pflegen
- LF3** Komplexe, regionale und saisonale Menüs unter ernährungsphysiologischen Aspekten zielgruppenorientiert zusammenstellen
- LF4** Betriebsarten des Tourismus und Food & Beverage unterscheiden, nach fachlichen Kriterien analysieren sowie Arbeitsabläufe planen und Strukturen optimieren
- LF5** Warenwirtschaftssysteme erfassen, beurteilen und nachhaltig optimieren
- LF6** Tätigkeiten im Dienstleistungssektor des Tourismus und Food & Beverage Service bedarfsorientiert und verkaufsfördernd umsetzen
- LF7** Arbeitsabläufe im Wirtschaftsdienst erfassen und durchführen
- LF8** Zielgruppenorientierte Angebote verkaufsfördernd planen und präsentieren
- LF9** Marketingstrategien zu Produkten und Dienstleistungen entwickeln und beurteilen
- LF10** Gesundheitsfördernde Ernährungsempfehlungen planen, umsetzen und evaluieren
- LF11** Rechtliche Rahmenbedingungen in Tourismus und Gemeinschaftsverpflegung kennen und anwenden
- LF12** Touristische Angebote zielgruppenorientiert analysieren, entwickeln und evaluieren

### Berufsübergreifender Bereich

- > Deutsch/Kommunikation
- > Englisch
- > Wirtschaft/Politik
- > Religion/Philosophie
- > Sport

### Zusatzunterricht zum Erwerb der Fachhochschulreife

Mathematik

### Wahlfach

Französisch als 2. Fremdsprache zum Erwerb der Allgemeinen Hochschulreife in der Berufsoberschule.

### Praktikum

Im Bildungsgang der Berufsfachschule mit der Fachrichtung Gastronomie und dem Schwerpunkt Tourismus und Food & Beverage werden Praxiswochen im Umfang von vier Wochen in Einrichtungen der Berufsfelder Tourismus und Food & Beverage durchgeführt. Die Schülerinnen/Schüler suchen sich ihren Praktikumsplatz selbstständig. Die Schule ist dabei unterstützend tätig und begleitet die Lernenden während des Praktikums.

### Kosten

Der Besuch der Berufsfachschulen kann nach dem Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) gefördert werden. Anträge sind an das zuständige Amt für Ausbildungsförderung zu richten.