



*Berufsfachschule
Bäcker/Bäckerin;
Konditor/Konditorin;
Fachverkäufer/
Fachverkäuferin im
Lebensmittelhandwerk
Schwerpunkt:
Bäckerei/Konditorei*



Zertifiziert nach
DIN EN ISO 9001 : 2008
für den Geltungsbereich
Berufs-, Berufsfach-, Fachober- und
Fachschule sowie Fachgymnasium

Schulträger:
Region Hannover

Dauer der Ausbildung:
1 Jahr

Ziele der Ausbildung:

- Erweiterung und Vertiefung der Qualifikationen im berufsfeldübergreifenden Bereich.
- Vermittlung der theoretischen und praktischen Inhalte des ersten Ausbildungsjahres der Berufe „ Bäcker/Bäckerin“; „ Konditor/Konditorin“; „Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt: Bäckerei/Konditorei“.

Aufnahmevoraussetzung:

In die einjährige Berufsfachschule kann aufgenommen werden, wer den Hauptschulabschluss nachweist.

Prüfungen und Berechtigungen:

- Es wird eine Abschlussprüfung durchgeführt. Eine schriftliche Prüfung erfolgt im berufsbezogenen Lernbereich – Theorie und eine praktische Prüfung aus dem berufsbezogenen Lernbereich – Praxis.
- Nach dem Besuch der einjährigen Berufsfachschule ist die Schulpflicht beendet, wenn anschließend kein Ausbildungsverhältnis abgeschlossen wird.
- Die Anrechnung des erfolgreichen Besuchs der Schule kann auf die Dauer der Berufsausbildung in dem von Ihnen gewählten Beruf vom künftigen Arbeitgeber erfolgen.
- Bei einem Notendurchschnitt von mindestens 3,0 können Sie die Klasse II der Berufsfachschule Wirtschaft besuchen und dort den Sekundarabschluss I – Realschulabschluss - erwerben.

Berufsbildende Schulen Neustadt a. Rbge. (BBZ)
Hausanschrift: Postanschrift:
Bunsenstraße 6 Postfach 11 80
31535 Neustadt 31519 Neustadt
Tel. Nr.: 05032 9558-0

Zentrum Sozialwesen und Hauswirtschaft (ZSH)
Tel. Nr.: 05032 9518-0
Zentrum Wirtschaft und Verwaltung (ZVV)
Tel. Nr.: 05031 9017-0



Ausgezeichnet mit der
„**Goldenen Treppe 2002**“
für außergewöhnliche Initiativen
und besonderes Engagement
für Ausbildung in Niedersachsen

Unterrichtsübersicht:

Unterrichtsfächer / Lernfelder

Wochenstunden

Berufsübergreifender Lernbereich mit den Fächern

Deutsch/Kommunikation
Englisch/Kommunikation
Politik
Sport
Religion

} 9

Berufsbezogener Lernbereich – Theorie mit den Lernfeldern :

LF 1 Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters
LF 2 Herstellen einfacher Teige und Massen
LF 3 Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
LF 4 Herstellen und Verkaufen von Weizengebäcken und feinen
Backwaren aus Hefeteigen
LF 5 Planen und Durchführen einer Aktionswoche

} 9

Berufsbezogener Lernbereich – Praxis mit den Lernfeldern :

LF 1 Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters
LF 2 Herstellen einfacher Teige und Massen
LF 3 Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
LF 4 Herstellen und Verkaufen von Weizengebäcken und feinen
Backwaren aus Hefeteigen
LF 5 Planen und Durchführen einer Aktionswoche

} 18

Unterrichtsstunden pro Woche

36

Praktische Ausbildung im Betrieb

Die berufsbezogenen praktischen Inhalte der Ausbildungsberufes „Bäcker/Bäckerin“; Konditor/Konditorin“; Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei“ werden Ihnen von der Schule und von einem entsprechenden (Ausbildungs-)Betrieb in Kooperation vermittelt.

Dazu führen Sie eine **praktische Ausbildung von mindestens 160 Stunden** in einem zum Beruf passenden Betrieb durch.

Ausbildungskosten und – förderung:

Schulgeld wird nicht erhoben. Es fallen jedoch Kosten für Arbeitsmaterialien sowie Lehrbücher an. Auskünfte über Förderungsmöglichkeiten nach dem BAföG erteilt die Region Hannover, Fachbereich Schulen, Team BAföG, Hildesheimer Straße 20, 30169 Hannover, Tel.: 0511 616-0, e-Mail: bafog@region-hannover.de

Anmeldung:

Vorzulegen sind mit der Anmeldung

- der vollständig ausgefüllte Aufnahmeantrag
- ein unterschriebener, tabellarischer Lebenslauf
- 2 Passbilder
- Kopie des letzten Zeugnisses über den höchst erreichten Schulabschluss (bzw. Kopie des Halbjahreszeugnisses) – das Original ist mitzubringen

Anmeldeschluss ist der **15. Februar** des Jahres.