

Mehr Informationen:

Voraussetzung für die Ausbildung ist der qualifizierende Hauptschulabschluss oder der Hauptschulabschluss und in den Fächern Deutsch, Englisch und Mathematik höchstens die Note 4 - keine 5.

Bis wann solltest du dich anmelden und wie?

Möglichst bis zum 31. März über die bisherige Schule, mit dem Halbjahreszeugnis und dem Eignungsgutachten.

Wer kann dir weitere Fragen beantworten?

Frau E. Schlosser (Abteilungsleiterin)

per E-Mail: schlosser@mes-alsfeld.de
oder telefonisch unter +49 6631.9670-375



MAX-EYTH-SCHULE ALSFELD

In der Krebsbach 8

36304 Alsfeld (Hessen)

Telefon +49 6631.9670-0

Telefax +49 6631.9670-35

E-Mail: schlosser@mes-alsfeld.de

www.mes-alsfeld.de



**BERUFSFACHSCHULE
FACHRICHTUNG ERNÄHRUNG UND
HAUSWIRTSCHAFT**

europa
SCHULE



MAX-EYTH-SCHULE ALSFELD

Berufsfachschule Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft an der Max-Eyth-Schule:

Die Ausbildung dauert zwei Jahre und bereitet auf die Prüfung zum Mittleren Abschluss vor. Durch zwei Betriebspraktika sammelst du Erfahrungen in verschiedenen Berufsfeldern.

Du erhältst eine berufliche Grundbildung in deiner Fachrichtung, die auf die Lehrzeit angerechnet werden kann.

Bei entsprechenden Leistungen kannst du im Anschluss die Höhere Berufsfachschule, die Fachoberschule oder das Berufliche Gymnasium besuchen.



Welche Interessen und Neigungen solltest du mitbringen?

Du solltest Interesse am Kochen und Backen haben, handwerkliches Geschick, Sorgfalt im Umgang mit den Lebensmitteln, Ausdauer und Teamfähigkeit mitbringen sowie offen im Umgang mit anderen Menschen sein.

Ausbildungsinhalte:

- Herstellen von Speisen und Gebäcken
- Planen von Menüs
- Zubereiten von Menüs
- Servieren von Menüs im schuleigenen Bistro
- Organisieren und Ausrichten von Festen
- Grundlagen der Ernährungslehre
- EDV-gestütztes Präsentieren

Wir wollen dir in der Berufsfachschule die Chance geben, dich in beruflichen Tätigkeiten zu qualifizieren. Wir unterstützen dich bei der Entwicklung von persönlichen und beruflichen Perspektiven.

Wir bieten dir eine abwechslungsreiche, lebhafte und handlungsorientierte Unterrichtsgestaltung bei bester Raum- und Medienausstattung.

Zusätzlich kannst du Stütz- und Förderunterricht in den Hauptfächern besuchen, um deine Leistungen zu verbessern und dich auf den Besuch weiterführender Schulformen vorzubereiten.

Welche Berufe können sich daraus ergeben?

- Koch/Köchin
- Hotel- und Restaurantfachmann/-frau
- Hauswirtschafter/-in
- Systemgastronom/-in
- Bäcker/-in
- Fleischer/-in
- Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk
- alle Berufe, die einen Mittleren Bildungsabschluss erfordern

