

RAHMENSTUNDENTAFEL

Die jeweils einjährige Ausbildung erfolgt in Vollzeitform nach der vorgegebenen Rahmenstuentafel und schulorganisatorischen Gegebenheiten. Die Bildungsgangskonferenz legt innerhalb vorgegebener Bandbreiten die Fächer und das Stundenvolumen für die Dauer des gesamten Bildungsgangs fest.

Lernbereiche / Fächer
Berufsbezogener Lernbereich
<ul style="list-style-type: none">Berufsfeld- und bereichsspezifische Fächer aus dem Bereich Holztechnik bzw. GastronomieWirtschafts- und BetriebslehreMathematikEnglisch
Berufsübergreifender Lernbereich
<ul style="list-style-type: none">Deutsch/KommunikationReligionslehreSport/GesundheitsförderungPolitik/Gesellschaftslehre
Differenzierungsbereich
<ul style="list-style-type: none">EDV/Informationstechnologien

ANMELDUNG

Die Anmeldungen müssen von den Bewerberinnen und Bewerbern jeweils im Januar/Februar online erfolgen. Im Berufskolleg steht alternativ ein Terminal zur Verfügung. Die konkreten Anmeldefristen können Sie unserer Homepage entnehmen oder telefonisch im Schulbüro erfragen.

Für die Anmeldung unter schulbewerbung.de bekommen die Bewerberinnen und Bewerber von der derzeitigen Schule ein Passwort. Nur wenn diese Schule nicht am online-Verfahren teilnimmt, kann man sich mit seinen persönlichen Daten anmelden und erhält dann durch das System ein Passwort.

Innerhalb der Anmeldefrist müssen folgende Unterlagen eingereicht werden:

- Unterzeichneter Computerausdruck der Anmeldung
- Tabellarischer Lebenslauf mit Darstellung des Bildungsweges und ein Passfoto
- Beglaubigte Fotokopien des Schulabschlusszeugnisses bzw. des letzten Halbjahreszeugnisses
- Motivationsschreiben

Persönliche Beratung bieten unsere Beratungslehrer sowie die zuständigen Bildungsgangkoordinatoren, Herr M. Wagener (BFS Bau- und Holztechnik) und Frau G. Prescher (BFS Ernährungs- und Versorgungsmanagement), an.

Carl-Severing-Berufskolleg

für Handwerk und Technik der Stadt Bielefeld

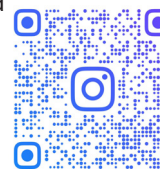
Heeper Str. 85 • 33607 Bielefeld

Telefon: 0521 51-2412

Telefax: 0521 51-6355

<https://www.csbht.de>

E-Mail: buero.ht@carl-severing-berufskoll



CSBHT_BI

Stand: August 2023

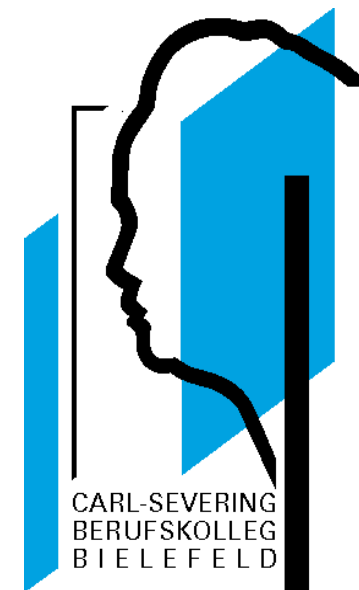
BFS

BTA

LTA

Fos 11/12

Fos 12 B



CARL-SEVERING
BERUFSKOLLEG
BIELEFELD

Berufsfachschule

BERUFSFACHSCHULE

Die Ausbildung in der Berufsfachschule umfasst bis zu 35 Unterrichtsstunden in der Woche.

Sie vermittelt berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten für die Aufnahme einer Ausbildung im dualen System oder der unmittelbaren Aufnahme einer Erwerbstätigkeit.

Sie richtet sich an Schülerinnen und Schüler, die gern praktisch arbeiten und ihre Chance auf einen Ausbildungsplatz in den Berufsfeldern Bau- und Holztechnik oder Gastronomie erhöhen wollen.

Ein Praktikum wird innerhalb der Schulzeit durchgeführt.

Aufnahme

Die Berufsfachschule umfasst zwei eigenständige einjährige Bildungsgänge (BFS1 u. BFS2) mit unterschiedlichen Zugangsvoraussetzungen.

In die BFS1 kann aufgenommen werden, wer die Vollzeitschulpflicht erfüllt und mindestens den Ersten Schulabschluss erworben hat.

In die BFS2 kann aufgenommen werden, wer die Vollzeitschulpflicht erfüllt und den Ersten Erweiterten Schulabschluss oder einen gleichwertigen Abschluss erworben hat.

Abschlüsse und Berechtigungen

Mit dem Erwerb der beruflichen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten wird

- ein dem Ersten Erweiterten Schulabschluss gleichwertiger Abschluss erworben (BFS1) oder
- der mittlere Schulabschluss (Fachoberschulreife) erworben, der mit der Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe verbunden sein kann (BFS2).

BFS - BAU- UND HOLZTECHNIK

Fachpraktische Ausbildung Bautechnik

- Arbeitsabläufe planen
- mit Werkzeugen umgehen
- Mauerwerkskörper und Holzbauteile erstellen

Fachpraktische Ausbildung Holztechnik

- Holzbearbeitung mit Handwerkzeugen
- Umgang mit Handmaschinen
- Maschinenschein Teil 1

Fachtheoretische Ausbildung

- Materialplanung
- Mengenermittlung
- Werkstofftechnologie
- Fertigungstechnologie
- Grundlagen der Konstruktionstechnik, technischen Kommunikation und Datenverarbeitung



BFS - ERNÄHRUNGS- UND VERSORGUNGS-MANAGEMENT SCHWERPUNKT GASTRONOMIE

Fachpraktische Ausbildung

- Einkauf und Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln
- Zubereitung von Speisen
- Beratung von Gästen
- Servicetätigkeiten im Restaurant



Fachtheoretische Ausbildung

- Einführung in den Beruf
- Arbeitsschutz
- Hygiene bei der Lebensmittelverarbeitung
- Lagerung von Lebensmitteln
- Gesunde Ernährung
- Planung von Veranstaltungen

