

Das Berufskolleg Wittgenstein des Kreises Siegen-Wittgenstein in Bad Berleburg beabsichtigt die Einrichtung einer vollzeitschulischen Ausbildung im Beruf Köchin/Koch für Schülerinnen und Schüler ohne Ausbildungsverhältnis. Damit soll zudem erreicht werden, weitere junge Menschen an eine berufliche Tätigkeit in der Gastronomie heranzuführen und durch die gewollte Durchlässigkeit in das duale System der Berufsausbildung zusätzliche Ausbildungsverhältnisse zu generieren. Bei Interesse setzen Sie sich bitte mit dem Berufskolleg Wittgenstein in Verbindung (s. u.).

## Zielsetzung

Der Bildungsgang bietet innerhalb von drei Jahren eine Ausbildung zur Köchin/zum Koch nach Rahmenlehrplan und Ausbildungsverordnung und bereitet auf die entsprechende Kammerprüfung (IHK) vor. Er soll jungen Menschen trotz nachteiliger Arbeitsmarktsituation oder persönlicher Disposition den Abschluss einer Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) ermöglichen.

## Zielgruppe

Der Bildungsgang wendet sich an junge Menschen, die die allgemeine Schulpflicht erfüllt haben und keinen passenden Ausbildungsplatz gefunden haben. Hier können unterschiedliche Ausgangssituationen relevant sein:

- Jugendliche, die Bildungsgänge am Berufskolleg abgeschlossen oder auch abgebrochen haben (z. B. einjährige Berufsfachschule, Fachoberschule, Höhere Berufsfachschule)
- Jugendliche, die eine Berufsausbildung im Gastgewerbe oder im Nahrungsgewerbe abgebrochen haben
- Jugendliche, die aufgrund der begrenzten ÖPNV-Infrastruktur in der Region duale Ausbildungsplätze zu den in der Gastronomie relevanten Dienstzeiten nicht oder nur schwer erreichen können
- Jugendliche, die aufgrund ihrer persönlichen Ausgangslage keinen Ausbildungsplatz bekommen haben (Jugendliche mit Unterstützungsbedarf, Altbewerberinnen und -bewerber)
- Junge Geflüchtete, die aufgrund ihrer vorhandenen Sprachdefizite noch nicht in eine duale Ausbildung münden konnten, aber Interesse an einer Ausbildung im Gastgewerbe haben
- Junge Eltern, die aufgrund ihrer Betreuungspflichten (noch) kein duales Ausbildungsverhältnis eingehen und ein vollzeitschulisches Angebot eher organisieren können.

Zur Umsetzung der Ziele im Rahmen des Landesvorhabens „Kein Abschluss ohne Anschluss“ können förderbedürftige Jugendliche ohne Wartezeit aufgenommen werden, wenn der Bedarf im Rahmen der kommunalen Koordinierung festgestellt und durch den regionalen Konsens bestätigt ist.

### Studentafel und Organisationsform

Der Bildungsgang wird in Vollzeitform mit 35 – 36 Wochenstunden durchgeführt werden, d. h. mit 7 – 8 Unterrichtsstunden pro Tag. Der Unterrichtsumfang laut Rahmenstudentafel der Teilzeit-Berufsschule umfasst 1440 Unterrichtsstunden, die auf drei Ausbildungsjahre verteilt sind. Es erfolgt eine Kopplung dieses Berufsschulunterrichts mit dem Vollzeitbildungsgang im Rahmen des wöchentlichen Berufsschulunterrichts, d. h. die Vollzeitschülerinnen und -schüler werden an den Berufsschultagen mit den betrieblichen Auszubildenden gemeinsam unterrichtet.

Darüber hinaus wird das Unterrichtsangebot ergänzt um einen hohen Anteil an fachpraktischem Unterricht (berufsbezogener Lernbereich), Stütz- und Förderangeboten sowie Daten- und Textverarbeitung im Differenzierungsbereich. Die praktische Ausbildung erfolgt außer im fachpraktischen Unterricht am Berufskolleg durch Praktika im Rahmen einer Lernortkooperation mit den Gastronomiebetrieben der Region, die im Laufe der dreijährigen Ausbildung einen immer größeren Stellenwert einnehmen. Nach einem vierwöchigen Blockpraktikum im ersten Ausbildungsjahr folgen im zweiten Ausbildungsjahr zunächst ein fester Praktikumstag im 1. Halbjahr und zwei Praktikumstage im 2. Halbjahr. Im dritten Ausbildungsjahr finden dann durchgehend zwei Praktikumstage im Betrieb und drei Unterrichtstage am Berufskolleg statt.

Auszubildende und Berufskolleg schließen vor Beginn eine Ausbildungsvereinbarung (vergleichbar mit einem Ausbildungsvertrag in der dualen Ausbildung) ab. Grundlage der Ausbildung sind der *Lehrplan für das Berufskolleg in Nordrhein-Westfalen, Köchin/Koch, Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung*, die relevanten Bildungspläne für die berufsbezogenen und berufsübergreifenden Lernbereiche im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement sowie der Ausbildungsrahmenplan für den Beruf Köchin/Koch.

Im ersten Ausbildungsjahr besuchen die Schülerinnen und Schüler an fünf Tagen in der Woche das Berufskolleg Wittgenstein. Sie nehmen am Berufsschulunterricht der in einer dualen Ausbildung befindlichen Auszubildenden des ersten Ausbildungsjahres teil. Daneben werden sie im hohen Maße fachpraktisch unterwiesen, entsprechend der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans. Vorgesehen ist ein Unterrichtsumfang von 35 Wochenstunden.

## Einführung einer vollzeitschulischen Ausbildung im Beruf Köchin/Koch nach BKAZVO

Das erste Ausbildungsjahr sieht ein vierwöchiges Praktikum zu Beginn des zweiten Halbjahres vor, das schulisch vor- und nachbereitet wird. Nach der ersten Orientierung im Bildungsgang können Schülerinnen und Schüler so ihre bereits erworbenen Fertigkeiten und Kenntnisse in Betrieben der Region anwenden und sich in der beruflichen Praxis üben. Der Lernortkooperation mit den Betrieben kommt im Rahmen der vollzeitschulischen Ausbildung eine wichtige Rolle zu, dadurch kann die Durchlässigkeit in eine duale Ausbildung gewährleistet werden; ggf. können Schülerinnen und Schüler von den Betrieben in eine duale Ausbildung übernommen werden.

Im zweiten Ausbildungsjahr erfolgt wiederum die Beschulung an den Berufsschultagen gemeinsam mit dem zweiten Ausbildungsjahr der Köchinnen/Köche, die dual ausgebildet werden, darüber hinaus sind im ersten Halbjahr ein, im zweiten Halbjahr zwei Praktikumstage in den Kooperationsbetrieben vorgesehen. Ein weiterer Berufsschultag steht dann besonderen Fördermaßnahmen und der fachpraktischen Ausbildung zur Verfügung. So ergibt sich im ersten Halbjahr ein Unterrichtsumfang von 27 Wochenstunden am BKW plus ein Praktikumstag, im zweiten Halbjahr ein Umfang von 20 Wochenstunden bei zwei Praktikums- tagen.

Das dritte Ausbildungsjahr im Vollzeitmodell umfasst wieder je zwei Praktikumstage pro Woche in den Kooperationsbetrieben, die übrige Zeit ist für den regulären Berufsschulunterricht (Kopplung mit den dualen Auszubildenden) sowie fachtheoretische und fachpraktische Vertiefung und individuelle Förderung vorgesehen (zwei Praktikumstage plus 20 Wochenstunden). Auf diese Weise kommt dem Praktikumsbetrieb im Zuge der Lernortkooperation fast eine dem dualen Ausbildungsbetrieb entsprechende Rolle zu und die Schülerinnen und Schüler lernen zunehmend unter realen Arbeitsbedingungen. Dennoch ist gewährleistet, dass insbesondere Schülerinnen und Schüler mit höherem Unterstützungsbedarf diesen von schulischer Seite auch erhalten.

### Raumausstattung und technische Ausstattung

Das BKW verfügt über eine voll ausgestattete Gastronomieküche sowie ein Übungsrestaurant. Die Küche erfüllt die Anforderungen für eine moderne Ausbildung zur Köchin/zum Koch; sie wird auch im Rahmen der dualen Ausbildung sowie für Abschlussprüfungen der IHK genutzt und verfügt über technische Geräte, die denen in den heimischen Ausbildungsbetrieben in nichts nachstehen.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte das Berufskolleg Wittgenstein unter [info@berufskolleg-wittgenstein.de](mailto:info@berufskolleg-wittgenstein.de) oder Tel.: 02751 9263-270. Ein Anmeldeformular für den Bildungsgang finden Sie auf unserer Homepage unter Service > Schriftliche Anmeldung > Berufsschule Vollzeit: Köchin/Koch.