



Berufsschule III

KOMPETENZZENTRUM FÜR ERNÄHRUNGSBERUFE
UND JUGENDLICHE OHNE AUSBILDUNG





Schüler und Schülerinnen der Berufsschule III sind

- ❖ alle berufsschulpflichtigen und berufsschulberechtigten Auszubildenden mit einem dualen Ausbildungsberuf
- ❖ aus den Berufsfeldern Fleischerhandwerk, Bäckerhandwerk und Gastronomie
- ❖ mit einem Ausbildungsplatz in der Stadt Aschaffenburg, dem Landkreis Aschaffenburg oder dem Landkreis Miltenberg unabhängig von ihrem Wohnort.
- ❖ Schulpflichtige Jugendliche ohne Ausbildungsplatz mit Wohnort in der Stadt oder dem Landkreis Aschaffenburg





Berufe des Fleischerhandwerks

Fleischer/-in

- ▶ Ausbildung in der Produktion
- ▶ Verschiedene Fachrichtungen

- ▶ 3 Jahre Ausbildung
- ▶ 4-5 Tage pro Woche im Betrieb und 1 Tag pro Woche in der Berufsschule
- ▶ Zusätzlich überbetriebliche Lehrlingsausbildung am Bildungszentrum des Fleischerhandwerks in Augsburg
- ▶ Schriftliche und praktische Abschlussprüfung

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Fleischerei

- ▶ Ausbildung im Verkauf



Bild von [Peggy und Marco LachmannAnke](#) auf [Pixabay](#)





Berufe des Bäckerhandwerks

Bäcker/-in

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei

- ▶ 3 Jahre Ausbildung
- ▶ 4-5 Tage pro Woche im Betrieb und 1 Tag pro Woche in der Berufsschule
- ▶ Zusätzlich überbetriebliche Lehrlingsunterweisung am Bildungszentrum der Handwerkskammer in Würzburg
- ▶ Schriftliche und praktische Abschlussprüfung

Konditor/-in (nur 1. Ausbildungsjahr)

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Konditorei



Bild von [Peggy und Marco LachmannAnke](#) auf [Pixabay](#)





Berufe des Gastgewerbes

Fachkraft im Gastgewerbe

Fachmann/-frau für
Systemgastronomie (nur 1.
Ausbildungsjahr)

Hotelfachmann/-frau

Hotelkaufmann/-frau (nur 1.
Ausbildungsjahr)

Restaurantfachmann/-frau

Koch/Köchin

- ▶ 2-3 Jahre Ausbildung
- ▶ 3-5 Tage pro Woche im Betrieb und 1-2 Tage pro Woche in der Berufsschule
- ▶ Schriftliche und praktische Abschlussprüfung



Bild von [Peggy und Marco LachmannAnke](#) auf [Pixabay](#)





BVJ/k – Berufsvorbereitungsjahr in kooperativer Form

- ▶ Die SuS besuchen in einem Vollzeitjahr das Berufsvorbereitungsjahr
- ▶ Das bedeutet mehr Zeit, intensive Vorbereitung auf den Beruf, Betriebspraktika und Unterricht in kleinen Klassen
- ▶ durchgehende sozialpädagogische Begleitung für jeden Einzelnen über den Unterricht hinaus
- ▶ Beim kooperativen Berufsvorbereitungsjahr (BVJ/k) arbeitet die Berufsschule mit einem außerschulischen Kooperationspartner zusammen
- ▶ der Kooperationspartner übernimmt neben der Betreuung von Praktika auch einen Teil des Unterrichts und die sozialpädagogische Begleitung





Zielgruppe sind:

- ▶ ... alle neu berufsschulpflichtig werdenden Absolventen der allgemeinbildenden Schulen des Schuljahrs 2020/2021 ohne Ausbildungsplatz bis zum 21. Lebensjahr
- ▶ Für Jugendliche mit sonderpädagogischem Förderbedarf stehen zusätzlich die Maßnahmen der Berufsschulen zur sonderpädagogischen Förderung zur Verfügung
- ▶ Geplant sind für das nächste Schuljahr zwei Klassen BVJ/k in der BS III
- ▶ Es ist ein wöchentlicher Wechsel der Klassen geplant (eine Woche Schule/ eine Woche Kooperationspartner)





Ziele

- ▶ den passenden Ausbildungsplatz finden
- ▶ erfolgreicher Einstieg ins Arbeitsleben
- ▶ allgemeinbildender Schulabschluss kann nachgeholt werden
- ▶ bei erfolgreichen Bestehen ist die Schulpflicht abgegolten

Inhalt



Quelle: www.berufsvorbereitung.bayern.de





BSZAB goes international



Erasmus+

- ▶ Was ist damit gemeint?
- ▶ Wohin geht es?
- ▶ Was beinhaltet der Aufenthalt?
- ▶ Wer zahlt das Ganze?

3-wöchiger Auslandsaufenthalt

Ungarn, Irland und Frankreich

(aktuell, im Wechsel)

- **Betriebspraktikum (10 Tage)**
- **Sprachkurs**
- **kulturelle Aktivitäten**

Finanzierung durch die EU

+ Eigenbeitrag (ca. 300-500 € je nach Land)





BSZAB goes international



Erasmus+

► Wer kann teilnehmen?



- Auszubildende in den Bereichen **Gastronomie** (Hotelfachkräfte, Restaurantfachleute, Fachkraft im Gastgewerbe und Köche)

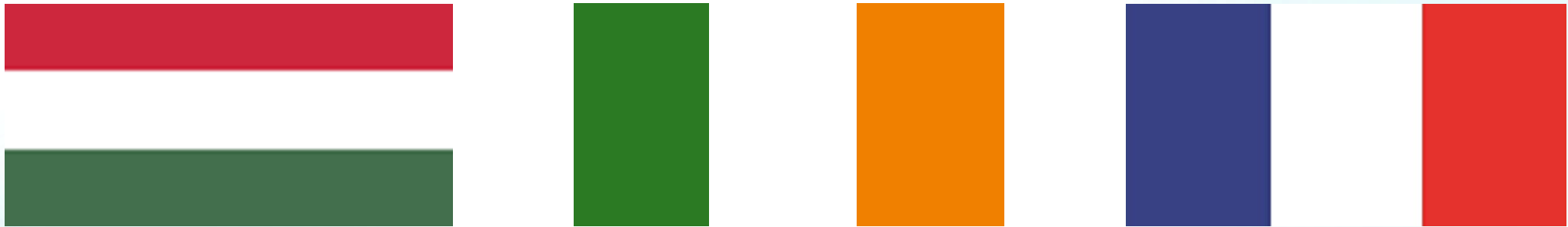
- Auszubildende im **Bäckerhandwerk (wenn möglich)**

- Auszubildende der **BFS Ernährung und Versorgung (wenn möglich)**





Erasmus+ – Warum sollte ich mitmachen?



1. Praktische Erfahrungen im Berufsfeld erlangen
2. Neue Kulturen und Menschen kennenlernen
3. Persönlichkeit entwickeln
4. Sprachkenntnisse erweitern





Für weitere Fragen wenden Sie sich an:

Staatliches Berufliches Schulzentrum Aschaffenburg

Seidelstraße 4

63741 Aschaffenburg

06021 583850

info@bszab.de

