

Schön, dass Sie heute bei uns zu Gast sind. Wir freuen uns, wenn Sie den Tag der offenen Beruflichen Schule an der Bergiusschule nutzen, um sich einen ersten Einblick über unsere vielfältigen Ausbildungsangebote zu verschaffen.

Sind noch Fragen offen geblieben? Besuchen Sie unsere Homepage www.bergiusschule.de, rufen Sie an, mailen oder faxen Sie uns. Wir beraten Sie gerne über die verschiedenen Ausbildungsberufe, Schulformen und Angebote an der Bergiusschule – gerne auch in einem persönlichen Gespräch.

**Bergiusschule
Frankensteiner Platz 1
60594 Frankfurt**

**Telefon 069 212 330 50 oder -51
Telefax 069 212 307 74**

**E-Mail info@bergiusschule.de
www.bergiusschule.de**



Tage der offenen Beruflichen Schule 2017/2018

Herzlich willkommen an der Bergiusschule!

*Wir sind eine berufliche Schule mit über 100jähriger Tradition in Frankfurt Sachsenhausen. Rund 1.800 Schülerinnen und Schüler besuchen die **Berufsschule im Hotel- und Gaststättenbereich/ Nahrungsgewerbe**, den **Bildungsgang zur Berufsvorbereitung (BzB)**, die **Berufsfachschule (BFS)**, die **Fachoberschule** mit Schwerpunkt Ernährung und Hauswirtschaft oder die **Fachschule für Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit**.*

Ausbildungsberufe			
Ausbildungsberuf	Wann?	Wo?	Was gibt's zu sehen? (Klassen + Lehrkräfte)
Fachkraft im Gastgewerbe	10.00 bis 13.00 Uhr	Westgebäude/1. Stock, Raum W 116	Crêpes – gastronomisch betrachtet (Klasse 11FK2, Frau Jost, Frau Steppich)
Fachkraft Systemgastronomie	10.00 bis 13.00 Uhr	Westgebäude/1. Stock Foyer, vor Raum W 114 (Restaurant)	"Frühstück ist fertig!" (Klasse 11SG3, Frau Busch) Informationen rund ums vollwertige Frühstück
Fleischer/Fleischerin	10.00 bis 11.20 Uhr	Westgebäude/Sockelgeschoss; Raum WS 12 (Fleischerei)	Einblick in die Fleischerei (Klasse FLV, Frau Satvary), Unterricht zum Zuschauen in der Fleischerei
Hotelfachfrau/Hotelfachmann	10.00 bis 11.20 Uhr	Westgebäude/1. Stock Raum W 114 (Restaurant)	Arbeiten im Restaurant – zum Zuschauen und Mitmachen (Klasse 12HF6, Herr Steinmetz) Alkoholfreie Cocktails zubereiten, Servietten falten und Tische eindecken, ...
Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA	10.00 bis 13.00 Uhr	Westgebäude/1. Stock Foyer, vor Raum W 114 (Restaurant)	DEHOGA – Der Verband der Hotel- und Gastronomieverband stellt sich vor
Koch/Köchin	10.00 bis 11.20 Uhr	Westgebäude/1. Stock, Raum W 118	Was Köche/Köchinnen über Kalbfleisch wissen müssen (Klasse 11KÖ9F, Herr Döbert), Offener Lernfeld-Unterricht
Koch/Köchin	10.00 bis 11.20 Uhr	Westgebäude/1. Stock, Raum W 104	Wie erstellt man Nährstoffberechnungen? (Klasse 10KÖ3, Frau Dittmann), Offener Lernfeld-Unterricht
Koch/Köchin	11.40 bis 13.00 Uhr	Westgebäude/2. Stock, Raum W 201 (PC-Raum)	Köche/Köchinnen erstellen eine Handreichung zu verschiedenen Kostformen, (Klasse 11KÖ3, Frau Lukas), Offener Lernfeld-Unterricht
Konditor/Konditorin	10.00 bis 11.20 Uhr	Westgebäude, Sockelgeschoss, Raum WS 01 (Konditorei)	Konditoren über die Schulter geschaut (11CoB, Herr Rückert), Unterricht zum Zuschauen in der Konditorei
Vollzeitschulformen			
Vollzeitschulform	Wann?	Wo?	Was gibt's zu sehen? (Klassen + Lehrkräfte)
Berufsfachschule (BFS)	10.00 bis 13.00 Uhr	Hauptgebäude, 1. Stock, Raum H 107 u. H 108	Starköche-Suppenküche (10BFS1 + 10BFS2, Frau Allert, Herr Peter, Frau Steinmetz, Frau Stubbe, Herr Volkmar) Präsentation bekannter Köchinnen/Köche, Suppen zum Probieren
Bildungsgang zur Berufsvorbereitung (BzB)	10.00 bis 11.20 Uhr	Hauptgebäude, 1. Stock, Raum H 105	Vom Acker auf den Teller (10BzB, Herr Kriegel) Vorstellung Kartoffel-Projekt
Bildungsgang zur Berufsvorbereitung (BzB)	11.40 bis 13.00 Uhr	Hauptgebäude, 1. Stock, Raum H 105	Mathe-Rätsel und -spiele zum Mitmachen (10BzB, Herr Gebru) Offener Mathematik-Unterricht
Fachoberschule (Form A u. B)	10.00 bis 13.00 Uhr	Westgebäude, 3. Stock, Technikum/ Labor, Sensorikraum, Raum W 307	Versuche zum Zuschauen und Mitmachen (12FOA, 12FOB1, 12FOB2, Frau Dommasch, Herr Hueber, Frau Steppich, Untersuchung von Lebensmitteln im Labor, sensorische Tests