



Zweijährige Berufsfachschule

Ernährung und Gastronomie



MILDRED
SCHEEL
SCHULE
BÖBLINGEN

Keine Schule wie jede andere

Die Vermittlung der Lerninhalte in allen Schularten im Rahmen eines guten, verlässlichen und zeitgemäßen Unterrichts durch qualifizierte und engagierte Lehrkräfte bildet die Grundlage für ein erfolgreiches Lernen an der Mildred-Scheel-Schule. Darüber hinaus bieten wir ein attraktives Umfeld mit vielfältigen Angeboten:

- Fachräume mit modernster Ausstattung und Technik
- topaktuelle Mediene Ausstattung in allen Unterrichtsräumen der Schule mit digitalen Displays
- Schülerbibliothek mit PC-Arbeitsplätzen
- Lernberatung und Lernbegleitung
- sozialpädagogische Angebote und Begleitung
- zahlreiche Module zur Berufsorientierung
- Berufspraktikum im Profilbereich
- Studienfahrten und Exkursionen
- Sportturniere
- Arbeitsgemeinschaften im Bereich Klima, soziale Netzwerke, Chor und Theater
- Schule trifft Oper
- Schulsanitätsdienst
- Schülermentorenprogramm: Schüler helfen Schülern
- Angebote der SMV

Willkommen an der Mildred-Scheel-Schule!

Die Schule liegt zentrumsnah: In wenigen Gehminuten erreichen Sie über Austraße, Wilhelmstraße und Karlstraße den Bahnhof Böblingen, dort verfügen Sie über ein reichhaltiges, dicht getaktetes Angebot von Buslinien, Zügen und S-Bahnen.



Adresse/Kontakt

Mildred-Scheel-Schule
Austraße 7
71034 Böblingen
Telefon: 07031 4625-50
Fax: 07031 4625-51
E-Mail: schule@mss-bb.de
www.mildred-scheel-schule.info



Mit uns zu deinem Ziel

Der ideale Einstieg zum Aufstieg

Das Profil **Ernährung und Gastronomie** bietet aufgrund des fachbezogenen Unterrichts mit Inhalten aus Ernährungslehre, Wirtschaftslehre, Datenverarbeitung und einem Praktikum in Küche und Service ideale Voraussetzungen für den Einstieg in Berufe im Bereich des Hotel- und Gaststättengewerbes.

➔ Aufnahmevoraussetzungen

- aus dem VAB und dem AVdual: ein dem Hauptschulabschluss gleichwertiger Bildungsstand
- aus dem BEJ: Abschlusszeugnis
- aus der Werkrealschule: Hauptschulabschluss
- aus der Realschule: Versetzung in die Klasse 10 oder Abgang aus Klasse 9 mit einem Notendurchschnitt in Deutsch, Englisch, Mathematik von 4,0 auf M-Niveau und höchstens einer „5“ darunter
- aus der Gemeinschaftsschule: Hauptschulabschluss oder Abgang aus Klasse 9 mit der Maßgabe, dass die Noten in allen Fächern einheitlich auf M-Niveau ausgewiesen wurden, mit einem Notendurchschnitt in Deutsch, Englisch, Mathematik von 4,0 und höchstens einer „5“ darunter (vgl. Realschule)
- aus dem Gymnasium: Versetzung in die Klasse 9* oder Klasse 10 oder Abgang aus Klasse 8* oder aus Klasse 9 mit einem Notendurchschnitt in Deutsch, Englisch, Mathematik von 4,0 und höchstens einer „5“ darunter (*8-jähriges Gymnasium)

➔ Bewerbung

Bewerbungen bis zum 1. März für das im September beginnende Schuljahr mit folgenden Unterlagen:

- vollständig ausgefüllter Aufnahmeantrag
- tabellarischer Lebenslauf
- beglaubigte Kopie des Halbjahreszeugnisses oder des bereits vorliegenden Abschlusszeugnisses
- Kopie der Geburtsurkunde bzw. des Ausweises, Reisepasses oder anderer Ausweisdokumente
- drei Passbilder



Abschluss mit hoher Qualifikation

➔ Prüfung

Die Schulzeit erstreckt sich über zwei Schuljahre und endet mit einer schriftlichen Prüfung in Deutsch, Englisch, Mathematik und Berufsfachlicher Kompetenz, einer praktischen Prüfung in Berufspraktischer Kompetenz und einer mündlichen Prüfung in mindestens einem der unterrichteten Fächer.

➔ Nach dem Abschluss

Sie haben

- die Fachschulreife = mittlerer Bildungsabschluss
- die allgemeine Berufsschulpflicht erfüllt
- gute Voraussetzungen für die Ausbildung im Gastgewerbe

Sie können

- bei Eignung das Berufliche Gymnasium oder ein Berufskolleg mit Abschluss Fachhochschulreife besuchen.
- sich direkt für das Berufskolleg Ernährung und Hauswirtschaft II bewerben.

Das bieten wir im Unterricht

➔ SCHULJAHR	1	2
PFLICHTBEREICH		
Allgemeiner Bereich		
Deutsch	3	2
Englisch	3	4
Mathematik	3	4
Geschichte mit Gemeinschaftskunde	2	2
Chemie	2	2
Religionslehre/Ethik	2	1
Sport	2	2
Profilbereich		
Berufsfachliche Kompetenz	5	5
Berufspraktische Kompetenz	6	6
WAHLPFLICHTBEREICH		
Berufliches Vertiefungsfach Texilarbeit/Werken	2	2
Stützunterricht (D/E/M)	2	2

➔ Inhalte des Profils

- sich im Bereich Gastronomie als Dienstleister orientieren
- im Gastgewerbe mit Lebensmitteln umgehen
- Speisen aus aller Welt herstellen und präsentieren
- Speisen anbieten und verkaufen
- unterschiedliche Personengruppen bedarfsgerecht verpflegen
- Textile Näh- und Gestaltungstechniken kennenlernen