

Liebe Lernende,

wir freuen uns außerordentlich darauf, Sie bald als Teil unserer Schule willkommen zu heißen. Mit diesem Schreiben möchten wir Ihnen einige wichtige Informationen bezüglich der Anforderungen für den Erwerb des gesamten Fachabiturs im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft zukommen lassen.

Für den erfolgreichen Abschluss des Fachabiturs sind insgesamt 24 Wochen Praktikum erforderlich. Dabei sind zwei Praktikumsblöcke während der Schulzeit von jeweils zwei Wochen verpflichtend. Die verbleibenden Wochen können teilweise im Fachpraxisunterricht und außerhalb, beispielsweise während der Ferien sowie nach dem Abschluss des schulischen Teils des Fachabiturs absolviert werden (siehe Informationsblatt für weitere Details). Um sicherzustellen, dass die während der Schulzeit zu absolvierenden verpflichtenden Praktikumsblöcke erfolgreich durchgeführt werden können, bitten wir Sie bereits zu Schuljahresbeginn, Ihre Praktikumsplätze nachzuweisen.

- Das erste Praktikum wird zwischen dem **08.03. und 19.03.2027** geplant.
- Das zweite Praktikum ist für den Zeitraum vom **11.10. bis 22.10.2027** geplant.

Im Anhang finden Sie die notwendigen Verträge und Anschreiben für die Betriebe, bei denen Sie Ihr Praktikum absolvieren werden. Diese müssen vollständig ausgefüllt am ersten Schultag Ihrer Klassenleitung vorgelegt werden.

Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite, wenn es darum geht, einen geeigneten Praktikumsplatz zu finden. Sollten Sie Fragen haben oder weitere Unterstützung benötigen, zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen diesen wichtigen Schritt auf Ihrem Bildungsweg zu gehen und wünschen Ihnen bereits jetzt viel Erfolg für Ihre kommenden Praktika.

Mit freundlichen Grüßen,

Tatjana Ahrens & Rieke Kunter

(Klassenleitungen)

Informationsblatt Betriebspraktika

Liebe Lernende,

um sicherzustellen, dass Sie die richtige Wahl für Ihr Praktikum treffen und damit Ihr Praktikum reibungslos verläuft, folgen hier einige wichtige Hinweise.

Wann kann ich das Praktikum machen?

Gesamtzeit des Praktikums 24 Wochen	
12 Wochen innerhalb der regulären Unterrichtszeit	12 Wochen im Betrieb während der Schulferien durchführbar in einem Betrieb oder mehreren betrieben, je Praktikumsblock mindestens 2 Wochen
4 Wochen Praktikum davon - 2 Wochen vor den Osterferien und - 2 Wochen vor den Herbstferien	
8 Wochen Praxisunterricht	

Das Praktikum kann nach dem Mittleren Schulabschluss (FOR), also noch vor dem Besuch des Geschwister-Scholl-Berufskollegs, begonnen werden. Die Fortsetzung kann während der Ferien oder nach der schriftlichen Abschlussprüfung erfolgen, was idealerweise einen nahtlosen Übergang zum Fachhochschulstudium oder den Wechsel in die Klasse 12 der Gymnasialen Oberstufe oder die Inspektorenlaufbahn ermöglicht. Obwohl die Schulferien für das Praktikum genutzt werden können, ist es ratsam, auch Erholungszeiten einzuplanen. Das Absolvieren des Praktikums parallel zum Unterricht am Nachmittag ist nicht möglich.

Wo kann ich das Praktikum machen?

Geeignete Betriebe sind solche, die in den entsprechenden Berufen des Berufsfeldes ausbilden dürfen, wie zum Beispiel Köche/Köchinnen, Hotelfachleute oder Hauswirtschaftler/innen (weitere Infos siehe Anhang I & II).

Was wird als Praktikum anerkannt und worauf muss ich bei der Auswahl des Praktikumsbetriebs achten?

Eine geringfügige Beschäftigung ("Nebenjob") wird nicht als Praktikum anerkannt! Das Praktikum muss relevant sein, d.h., es

sollte in einem Betrieb Ihrer Fachrichtung durchgeführt werden, der fachlich geeignet ist. Im Betriebspraktikum sollten möglichst viele Arbeitsbereiche des Berufsfeldes, zu dem Ihr Bildungsgang gehört, abgedeckt werden.

Hinweis: Wenn Sie ein spezifisches Fachhochschulstudium anstreben, erkundigen Sie sich bitte bei den Fachhochschulen, da häufig ein studiengangspezifisches Praktikum erforderlich ist.

Worauf muss ich bei der Durchführung des Praktikums achten?

Jeder Praktikumsblock (mindestens zwei Wochen im selben Betrieb) kann in verschiedenen oder auch im selben Betrieb absolviert werden. Dabei sollte die reguläre Arbeitszeit des Betriebs gemäß den arbeits- und tarifrechtlichen Bestimmungen eingehalten werden. Teilzeitpraktika (mit mindestens der Hälfte der regulären Arbeitszeit) sind möglich.

Wenn in einer Woche mehrere Feiertage liegen, bedenken Sie bitte, dass in der Regel 5 Praktikumstage für die Anerkennung einer Praktikumswoche nachgewiesen werden müssen. Eine übermäßige Anzahl von Fehltagen kann ebenfalls die Anerkennung des Praktikums gefährden.

Betriebspraktikum
2-jährige Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft
(BFEH)

Sehr geehrte Damen und Herren,

die zweijährige höhere Berufsfachschule für Hauswirtschaft und Ernährung führt zum schulischen Teil des Fachabiturs.

Im Rahmen des Bildungsgangs müssen die Schülerinnen und Schüler ihr erstes Betriebspraktikum im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft absolvieren.

Wir bitten Sie daher im Schuljahr 2026/27, unseren Schülerinnen und Schülern einen Praktikumsplatz für **zwei Wochen** in dem Zeitraum vom:

08.03.2027 bis 19.03.2027

zur Verfügung zu stellen. Die Wochenarbeitszeit sollte 40 Std. betragen.

Für die Bereitstellung eines Praktikumsplatzes bedanken wir uns im Voraus.

Bitte füllen Sie uns das beiliegende Formblatt aus und geben es der/m Schüler/in wieder mit zur Schule. Bei Rückfragen stehen wir Ihnen gerne per Mail unter t.ahrens@gsbk.schulen-lev.de zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

gez. Frau Ahrens

Betriebspraktikum
der zweijährigen Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft (BFEH)

Der/die Schüler/in

Vor- und Nachname	
Mobile Telefonnummer	

hat sich heute in meinem Betrieb vorgestellt:

Name des Betriebs	
Anschrift des Betriebs	
Bei Abweichung: Anschrift des Praktikumsortes	
Abteilung	
Betreuer/in im Betrieb	
E-Mail-Adresse	
Telefonnummer	

Ich/Wir sind bereit, Ihrer Schülerin/ Ihrem Schüler für die Zeit **vom 08.03. bis 19.03.2027** einen ganztägigen Praktikumsplatz zur Verfügung zu stellen.

Arbeitszeit - 40 Std. pro Woche	Von/bis:
Hinweis zur Arbeitskleidung	
Besuch durch Lehrer/in am besten	Am/um:

Der Betrieb bestätigt hiermit, dass er über die im Rahmen des Praktikums zu bearbeitende Praktikumsaufgabe seitens der Schülerin/des Schülers informiert wurde und damit einverstanden ist. Der Betrieb erklärt sich außerdem bereit, die Schülerin/den Schüler während der regulären Arbeitszeit in angemessenem Umfang für die Durchführung der hierfür notwendigen Video- /oder Fotodokumentation freizustellen.

Ort, Datum

Unterschrift / Stempel

Dieses Exemplar bitte der Schülerin/dem Schüler mitgeben.

Betriebspraktikum
der zweijährigen Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft (BFEH)

Der/die Schüler/in

Vor- und Nachname	
Mobile Telefonnummer	

hat sich heute in meinem Betrieb vorgestellt:

Name des Betriebs	
Anschrift des Betriebs	
Bei Abweichung: Anschrift des Praktikumsortes	
Abteilung	
Betreuer/in im Betrieb	
E-Mail-Adresse	
Telefonnummer	

Ich/Wir sind bereit, Ihrer Schülerin/ Ihrem Schüler für die Zeit **vom 08.03. bis 19.03.2027** einen ganztägigen Praktikumsplatz zur Verfügung zu stellen.

Arbeitszeit - 40 Std. pro Woche	Von/bis:
Hinweis zur Arbeitskleidung	
Besuch durch Lehrer/in am besten	Am/um:

Der Betrieb bestätigt hiermit, dass er über die im Rahmen des Praktikums zu bearbeitende Praktikumsaufgabe seitens der Schülerin/des Schülers informiert wurde und damit einverstanden ist. Der Betrieb erklärt sich außerdem bereit, die Schülerin/den Schüler während der regulären Arbeitszeit in angemessenem Umfang für die Durchführung der hierfür notwendigen Video- /oder Foto-dokumentation freizustellen.

Ort, Datum

Unterschrift / Stempel

Exemplar für den Betrieb

Betriebspraktikum
2-jährige Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft
(BFEH)

Sehr geehrte Damen und Herren,

die zweijährige höhere Berufsfachschule für Hauswirtschaft und Ernährung führt zum schulischen Teil des Fachabiturs.

Im Rahmen des Bildungsgangs müssen die Schülerinnen und Schüler ihr erstes Betriebspraktikum im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft absolvieren.

Wir bitten Sie daher im Schuljahr 2027/28, unseren Schülerinnen und Schülern einen Praktikumsplatz für **zwei Wochen** in dem Zeitraum vom:

11.10.2027 bis 22.10.2027

zur Verfügung zu stellen. Die Wochenarbeitszeit sollte 40 Std. betragen.

Für die Bereitstellung eines Praktikumsplatzes bedanken wir uns im Voraus.

Bitte füllen Sie uns das beiliegende Formblatt aus und geben es der/m Schüler/in wieder mit zur Schule. Bei Rückfragen stehen wir Ihnen gerne per Mail unter t.ahrens@gsbk.schulen-lev.de zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

gez. Frau Ahrens

Betriebspraktikum
der zweijährigen Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft (BFEH)

Der/die Schüler/in

Vor- und Nachname	
Mobile Telefonnummer	

hat sich heute in meinem Betrieb vorgestellt:

Name des Betriebs	
Anschrift des Betriebs	
Bei Abweichung: Anschrift des Praktikumsortes	
Abteilung	
Betreuer/in im Betrieb	
E-Mail-Adresse	
Telefonnummer	

Ich/Wir sind bereit, Ihrer Schülerin/ Ihrem Schüler für die Zeit **vom 11.10. bis 22.11.2027** einen ganztägigen Praktikumsplatz zur Verfügung zu stellen.

Arbeitszeit - 40 Std. pro Woche	Von/bis:
Hinweis zur Arbeitskleidung	
Besuch durch Lehrer/in am besten	Am/um:

Der Betrieb bestätigt hiermit, dass er über die im Rahmen des Praktikums zu bearbeitende Praktikumsaufgabe seitens der Schülerin/des Schülers informiert wurde und damit einverstanden ist. Der Betrieb erklärt sich außerdem bereit, die Schülerin/den Schüler während der regulären Arbeitszeit in angemessenem Umfang für die Durchführung der hierfür notwendigen Video- /oder Fotodokumentation freizustellen.

Ort, Datum

Unterschrift / Stempel

Dieses Exemplar bitte der Schülerin/dem Schüler mitgeben.

Betriebspraktikum
der zweijährigen Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft (BFEH)

Der/die Schüler/in

Vor- und Nachname	
Mobile Telefonnummer	

hat sich heute in meinem Betrieb vorgestellt:

Name des Betriebs	
Anschrift des Betriebs	
Bei Abweichung: Anschrift des Praktikumsortes	
Abteilung	
Betreuer/in im Betrieb	
E-Mail-Adresse	
Telefonnummer	

Ich/Wir sind bereit, Ihrer Schülerin/ Ihrem Schüler für die Zeit **vom 11.10. bis 22.11.2027** einen ganztägigen Praktikumsplatz zur Verfügung zu stellen.

Arbeitszeit - 40 Std. pro Woche	Von/bis:
Hinweis zur Arbeitskleidung	
Besuch durch Lehrer/in am besten	Am/um:

Der Betrieb bestätigt hiermit, dass er über die im Rahmen des Praktikums zu bearbeitende Praktikumsaufgabe seitens der Schülerin/des Schülers informiert wurde und damit einverstanden ist. Der Betrieb erklärt sich außerdem bereit, die Schülerin/den Schüler während der regulären Arbeitszeit in angemessenem Umfang für die Durchführung der hierfür notwendigen Video- /oder Fotodokumentation freizustellen.

Ort, Datum

Unterschrift / Stempel

Exemplar für den Betrieb

Anhang I

Kriterien für die Wahl geeigneter Praktikumsbetriebe

Kriterium	Kriterium erfüllt?
Allgemeine Kriterien	
• Anerkennung und Ruf: Der Betrieb sollte über ein positives Image in der Branche verfügen und idealerweise anerkannt sein.	
• Erfahrungen und Qualifikationen: Die Mitarbeiter sollten über relevante Qualifikationen und Erfahrungen verfügen sowie ausbilden dürfen, um den Schülerinnen und Schülern eine fundierte Ausbildung zu bieten.	
• Sicherheitsstandards: Der Betrieb muss Sicherheits- und Hygienestandards einhalten, um ein sicheres Arbeitsumfeld zu gewährleisten.	
• Ortswahl: Der Betrieb muss in der Nähe der Städte Leverkusen und Köln liegen. Individuelle Absprachen mit Lehrkräften über andere Städte sind möglich.	
• Keine Betriebe von Familienmitgliedern: Praktikumsbetriebe, die von Familienmitgliedern betrieben werden, sind nicht erlaubt, damit die Objektivität und Unabhängigkeit gewährleistet sind und die Entwicklung von beruflichen Fähigkeiten und sozialen Kompetenzen gefördert werden.	
• Keine bestehenden Beschäftigungsverhältnisse: Betriebe, in denen die Schülerinnen und Schüler bereits im Rahmen eines Minijobs oder eines anderen Arbeitsverhältnisses beschäftigt sind, sind als Praktikumsbetriebe nicht zulässig, um eine klare Trennung zwischen Praktikum und Erwerbstätigkeit sicherzustellen.	
Schwerpunkt Küche	
• Vielfalt der Küche: Der Betrieb sollte eine breite Palette an Gerichten und Kochtechniken anbieten, um den Schülerinnen und Schülern verschiedene Aspekte der Gastronomie näherzubringen.	

• Ausbildungsangebote: Es sollte die Möglichkeit geben, verschiedene Stationen in der Küche zu durchlaufen (z.B. Vorbereitung, Kochen, Anrichten).	
• Erfahrung im Umgang mit frischen Zutaten: Der Betrieb sollte Wert auf die Verwendung frischer und regionaler Produkte legen.	
• Arbeitsprozesse: Der Betrieb sollte Einblicke in strukturierte Arbeitsprozesse bieten.	
Schwerpunkt Service	
• Kundenkontakt: Der Betrieb sollte regelmäßigen Kundenkontakt ermöglichen, um die Servicefähigkeiten der Schülerinnen und Schüler zu fördern.	
• Vielfältige Serviceformen: Der Betrieb sollte verschiedene Serviceformen (z.B. à la carte, Buffet, Catering) anbieten, um den Schülerinnen und Schülern eine breite Perspektive zu bieten.	
• Arbeitsprozesse: Der Betrieb sollte Einblicke in strukturierte Arbeitsprozesse bieten.	
Schwerpunkt Haushaltsnahe Dienstleistungen	
• Vielfalt der Dienstleistungen: Der Betrieb sollte unterschiedliche haushaltsnahe Dienstleistungen anbieten (z.B. Reinigung, Wäsche, Pflege).	
• Kundenorientierung: Der Betrieb sollte einen hohen Wert auf Kundenzufriedenheit legen und die Schülerinnen und Schüler in die Kundeninteraktion einbeziehen.	
• Flexibilität: Der Betrieb sollte flexibel sein, um auf die individuellen Bedürfnisse der Kunden eingehen zu können.	
• Arbeitsprozesse: Der Betrieb sollte Einblicke in strukturierte Arbeitsprozesse bieten.	
Schwerpunkt Bar/Barista	
• Getränkessortiment: Der Betrieb sollte ein breites Sortiment an Getränken anbieten.	
• Mixologie und Präsentation: Es sollte die Möglichkeit bestehen, verschiedene Mixtechniken und die Präsentation von Getränken zu erlernen.	
• Veranstaltungen: Der Betrieb sollte Schülerinnen und Schüler bei Veranstaltungen oder Themenabende einbeziehen, um den Schülerinnen und Schülern praktische Erfahrungen zu bieten.	
• Arbeitsprozesse: Der Betrieb sollte Einblicke in strukturierte Arbeitsprozesse bieten.	
Schwerpunkt Housekeeping	

• Vielfalt der Aufgaben: Der Betrieb sollte eine Vielzahl von Aufgaben im Bereich Housekeeping anbieten, um den Schülerinnen und Schülern ein umfassendes Bild der Tätigkeit zu vermitteln.	
• Hygiene- und Reinigungsstandards: Der Betrieb sollte hohe Standards in Bezug auf Hygiene und Sauberkeit einhalten.	
• Einsatz moderner Technologien: Der Betrieb sollte moderne Reinigungsmethoden und -technologien einsetzen, um den Schülerinnen und Schülern aktuelle Praktiken nahezubringen.	
• Arbeitsprozesse: Der Betrieb sollte Einblicke in strukturierte Arbeitsprozesse bieten.	
Schwerpunkt Ernährungsberatung	
• Einblick in Ernährungsberatung für verschiedene Zielgruppen	
• Zusammenarbeit mit Fachpersonal (Diätassistenten, Ärzte)	
• Verständnis von Ernährungswissenschaft und Diätetik	
• Dokumentation und Beratungskompetenzen	

Anhang II

Mögliche Einsatzbereiche

Küche	
Restaurant	Bietet eine Vielzahl von Gerichten und ermöglicht das Erlernen verschiedener Kochtechniken.
Catering-Service	Fokussiert auf die Zubereitung von Speisen für Veranstaltungen und Feiern.
Hotel	Arbeiten in der Küche eines Hotels, wo vielfältige Gerichte für Gäste zubereitet werden, oft mit einem Fokus auf Buffet- und Zimmerservice.
Café/Bistro mit Küche	Kombination aus Café und Küche, wo Snacks und kleinere Gerichte zubereitet werden.
Bäckerei	Lernen der Herstellung von Brot, Brötchen und anderen Backwaren.
Konditorei	Spezialisierung auf die Herstellung von Süßspeisen, Torten und Desserts.
Food-Truck	Erfahrungen in der mobilen Gastronomie und der Zubereitung von Speisen unter besonderen Bedingungen.
Kantinen	Zubereitung von Mahlzeiten für eine große Anzahl von Gästen, z.B. in Schulen, Universitäten oder Unternehmen, wobei der Schwerpunkt auf der schnellen und effizienten Zubereitung von Speisen liegt.
Seniorenwohnheime	Zubereitung von Mahlzeiten für Senioren, wobei auf spezielle Ernährungsbedürfnisse und diätetische Anforderungen geachtet wird.

Service	
Restaurant	Bietet umfassende Erfahrungen im Servicebereich, einschließlich à la carte und Buffet.
Hotel	Ermöglicht Erfahrungen im Restaurantservice sowie im Zimmerservice.
Café + Integrative Cafés	Bietet Erfahrungen im Umgang mit Kunden und im Servieren von Getränken und Snacks. Arbeiten in Cafés, die Menschen mit und ohne Behinderung zusammenbringen, um ein inklusives Umfeld zu schaffen.
Catering-Service	Erfahrungen im Event-Service und der Organisation von Veranstaltungen.
Eventlocation	Erfahrungen im Service bei Veranstaltungen, Hochzeiten oder Firmenevents.
Cruise Ship / Kreuzfahrtschiffe	Arbeiten im Service auf Kreuzfahrtschiffen, was ein internationales Umfeld bietet.
Stadien	Service in Stadien oder bei Sportevents, oft mit hohem Kundenaufkommen.
Messe- und Kongressservice	Erfahrungen im Catering und Service bei Messen und Konferenzen.
Lanxess Arena	Erfahrungen im Service bei großen Veranstaltungen und Konzerten in einer der größten Veranstaltungshallen Deutschlands.
Phantasialand	Arbeiten im Servicebereich eines Freizeitparks, wo Kundeninteraktion und Gastronomie eine große Rolle spielen.
Weingut	Erfahrungen im Service und der Verkostung von Weinen, oft in Kombination mit gastronomischen Angeboten und Weinveranstaltungen.
Brauerei	Erfahrungen im Service und der Verkostung von Bieren, oft auch in Kombination mit gastronomischen Angeboten.

Haushaltsnahe Dienstleistungen	
Reinigungsunternehmen	Bietet Erfahrungen in der Reinigung von Privathaushalten und gewerblichen Räumlichkeiten.
Pflegedienst	Ermöglicht Erfahrungen in haushaltsnahen Dienstleistungen im Bereich der Seniorenbetreuung.
Hauswirtschaftliche Dienstleistungen	Betriebe, die umfassende Dienstleistungen im Bereich Hauswirtschaft anbieten, z.B. Wäsche- und Bügelservice.
Gastronomischer Service	Betriebe, die zusätzlich zu den gastronomischen Leistungen auch haushaltsnahe Dienstleistungen anbieten, wie z.B. Catering für private Feiern.
Haushaltshilfen	Arbeiten als Haushaltshilfe in Privathaushalten, die verschiedene Dienstleistungen anbieten.
Bar/Barista	
Bar	Bietet Erfahrungen im Mixen von Getränken und im Kundenservice.
Hotelbar	Kombination aus Bar- und Restaurantservice, oft mit einem gehobenen Ambiente.
Café mit Bar	Bietet sowohl Kaffee- als auch Cocktailservice, ideal zum Erlernen von Mixtechniken.
Brauerei	Einblicke in die Bierherstellung und das Servieren von Bieren.
Housekeeping	
Hotel	Bietet umfassende Erfahrungen im Bereich Housekeeping, einschließlich Zimmerreinigung und Wäschemanagement.

Reinigungsunternehmen	Ermöglicht das Erlernen von Reinigungsmethoden und -techniken für verschiedene Umgebungen.
Seniorenwohnheime	Bietet Erfahrungen im Bereich der Reinigung und Pflege in einem Wohnumfeld für Senioren.
Ernährungsberatung	
Krankenhaus	Mitarbeit in der Ernährungsberatung für Patienten mit speziellen diätetischen Bedürfnissen, z.B. bei Diabetes, Adipositas oder anderen Erkrankungen.
Ernährungsberatungsstellen	Arbeiten in Einrichtungen, die individuelle Ernährungsberatung anbieten, um Klienten bei der Verbesserung ihrer Ernährung zu unterstützen.
Sporteinrichtungen	Beratung von Sportlern und Fitnessbegeisterten zu einer leistungsfördernden Ernährung und der richtigen Nährstoffaufnahme.
Lebensmittelindustrie	Mitarbeit in Unternehmen, die Produkte entwickeln, die auf gesunde Ernährung abzielen, einschließlich der Erstellung von Nährwertinformationen.
Gemeinnützige Organisationen	Unterstützung von Programmen, die sich auf die Ernährung von benachteiligten Gruppen konzentrieren, z.B. in der Armutsbekämpfung oder der Gesundheitsförderung.