

Liebe Ausbilderinnen, liebe Ausbilder,

hiermit möchte Sie über einige Änderungen und Neuerungen am Berufskolleg Glockenspitze zum Schuljahr 2019/2020 informieren:

➤ **Als neuen Abteilungsleiter für die Gastronomie begrüßen wir Herrn Frank Backhaus!**

Herr Backhaus übernimmt ab sofort die Amtsgeschäfte von Herrn Neuhaus und ist u.a. Ihr Ansprechpartner für alle gastronomischen Ausbildungsberufe. Sie erreichen ihn folgendermaßen:

☎: 02151/559-0 oder 559-127                      oder    @: backhaus@glockenspitze.de

➤ **Die Homepage der Schule [www.glockenspitze.de](http://www.glockenspitze.de) wurde überarbeitet!**

In der Rubrik **Info** finden Sie den aktuellen **Stundenplan** Ihrer Azubis und eventuelle Unterrichtsverschiebungen und Vertretungen. Wenn Sie das jeweilige Klassenkürzel eingeben, öffnet sich ein Fenster und Sie können den Stundenplan einsehen bzw. ausdrucken.

In der Rubrik **Fachbereiche** unter dem Menüpunkt/ Pfad

➔ **Ernährungs- und Versorgungsmanagement**                      ➔ **Restaurantfachfrau/-mann**

finden Sie wichtige Informationen zum o.g. Bildungsgang, wie z.B. die Einschulungsmappe der neuen Unterstufe und den Plan für den fachpraktischen Unterricht.

➤ **Die Zeiten für den fachpraktischen Unterricht sind terminiert!**

Auch im Schuljahr 19/20 führen wir wieder unseren fachpraktischen Unterricht in **Wochenblöcken** durch. Hierzu werden die Klassen **RES19 und RES18** wie bisher in **zwei Gruppen** (A und B) eingeteilt, die Klasse **RES17** besteht aus **einer Gruppe**. Die genauen Termine entnehmen Sie bitte dem Plan auf der Homepage. Beachten Sie bitte auch, dass nicht alle Klassen an zusammenhängenden Blocktagen unterrichtet werden! Durch die Praxisblockung ist ein konzentriertes und intensives Lernen und Arbeiten gegeben. In der Küche und im Restaurant wird handlungsorientiertes Unterrichten und Arbeiten ohne Unterbrechung ermöglicht.

**Sollten Sie für Ihre Azubis konkrete Terminwünsche haben, teilen Sie mir diese bitte rechtzeitig mit!**

Der **Kostenbeitrag** für das **Schuljahr 19/20** sieht für die **Restaurantfachleute** folgendermaßen aus:

**RES17, RES18 und RES19: jeweils 30,-€ (zzgl. 22,-€ Dienstleistungskosten, also 52,-€ insgesamt)**

**Zu überweisen an den Förderverein Berufskolleg Krefeld unter folgender Bankverbindung:**

**IBAN: DE60 3205 0000 0000 4185 90 (ACHTUNG: NEUE BANKVERBINDUNG!)**

unter Angabe des Schülernamens im Verwendungszweck

**Erst nach Zahlungseingang *des gesamten Betrages* ist die verpflichtende Teilnahme möglich.**

**Unentschuldigte Nichtteilnahme wird mit der Note „ungenügend“ bewertet.**

Eingezahlte Kostenbeiträge sind ein fester Bestandteil unserer Küchen- und Restaurant-kalkulation.

Auf Wunsch stellen wir den Auszubildenden / den Betrieben eine Quittung aus.

Wir weisen darauf hin, dass die **Berufskleidung** von den Auszubildenden mitgebracht werden muss, damit die Vorschriften der Hygieneverordnung und der Gewerbeaufsicht eingehalten werden.

Die Blockung unseres fachpraktischen Unterrichts wurde mit Ihren Verbandsvertretern abgestimmt.

Zur **Notengebung** in diesen Unterrichtsbereichen geben wir Ihnen an dieser Stelle einige Informationen und Verfahrensweisen, um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können.

*Gemäß Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg APO-BK §8 (2) VV 8.24 beurteilen die Lehrerinnen und Lehrer die Fertigkeiten und Fähigkeiten der Schülerinnen und Schüler an jedem einzelnen Praxistag mit Hilfe verschiedener Teilleistungen. Die Gesamtbeurteilung erfolgt am Ende der Praxiswochen durch die Summe der erbrachten Teilleistungen. Nach § 42 (3) Schulgesetz (SchulG) hat jede Schülerin und jeder Schüler die Pflicht, daran mitzuarbeiten, dass die Aufgabe der Schule erfüllt und das Bildungsziel erreicht werden kann.*

*Wir gehen davon aus, dass diese Pflicht sowohl von den Auszubildenden als auch von den Ausbilderinnen und Ausbildern Beachtung finden wird. Verweigert eine Schülerin oder ein Schüler die Leistung (z.B. durch Nichtteilnahme am Unterricht, etc.), so wird diese wie eine ungenügende Leistung bewertet (§ 48 (5) SchulG). **Somit wird jeder von den Schülerinnen und Schülern unentschuldig versäumte Praxistag mit ungenügend bewertet.** Ebenso führen nicht erbrachte Teilleistungen (z.B. durch Fehlstunden) zu Abwertungen bei der Gesamtbeurteilung.*

An dieser Stelle sei nochmals auf den Kooperationsvertrag des Ministeriums für Schule und Weiterbildung mit dem Westdeutschen Handwerkskammertag und der Vereinigung der Industrie- und Handelskammern sowie den Ausbildungskonsens in der APO-BK Anlage A, VV zu § 5 5.1 hingewiesen.

➤ **Wichtige Termine für Ihre Planung!**

Die **Mittel- und Oberstufen der Bildungsgänge HOT und RES** besuchen im Rahmen ihres Berufsschulunterrichtes die Messe **ANUGA in Köln (Kosten für Eintritt als Fachbesucher: 19,-€)**.

**HOT17 & RES17** am Montag, 07.10.2019      **HOT18 & RES18** am Dienstag, 08.10.2019

Für die Schülerinnen und Schüler der Klassen RES17 und HOT18 wird der reguläre Berufsschulunterricht in dieser Woche auf den o.g. Termin verlegt!

Bitte berücksichtigen Sie diese Termine bei der Erstellung Ihrer Dienstpläne.

Darüber hinaus ermöglichen wir den Schülerinnen und Schülern der Klassen **HOT18 und RES18** auch in diesem Jahr wieder die Teilnahme am Seminar „**Anerkannter Berater für deutschen Wein**“ des Deutschen Weininstitutes in unserem Hause.

Es findet statt am **Mittwoch, 18.09. und Donnerstag, 19.09.2019**. Ergänzende Informationen finden Sie auf unserer Homepage!

Falls Sie weitere Fragen, Wünsche oder Anregungen haben sollten oder einen persönlichen Gesprächstermin vereinbaren möchten, melden Sie sich bitte bei mir!

Sie erreichen mich folgendermaßen:

☎: 02151/559-0 oder 559-127      oder      @: [langen@glockenspitze.de](mailto:langen@glockenspitze.de)

Herzliche Grüße

*Tanja Langen*

Tanja Langen, Bildungsgangleiterin