



## Angewandte Naturwissenschaften

Am Biotechnologischen, am Ernährungswissenschaftlichen oder am Sozial- und gesundheitswissenschaftlichen Gymnasium mit dem Schwerpunkt Gesundheit kann die Allgemeine Hochschulreife erworben werden.



## Agrarwirtschaft

In der dualen Ausbildung für die Berufe Landwirt/in, Gärtner/in, Florist/in sowie Gartenbaufachwerker/in ist die Albert-Schweitzer-Schule die zuständige Berufsschule mit dem Fachbereich Agrarwirtschaft.



## Sozialpädagogik

Der Fachbereich Sozialpädagogik beinhaltet verschiedene Schularten, die zum Berufsabschluss „Staatlich anerkannte/r Erzieher/in“ führen. Am Sozial- und gesundheitswissenschaftlichen Gymnasium mit dem Schwerpunkt Soziales kann die Allgemeine Hochschulreife erworben werden.



## Hauswirtschaft

Über Berufsorientierungsgänge bietet der Fachbereich Hauswirtschaft Zugang zu den Berufen in diesem Bereich und bietet die dualen Ausbildungen für Hauswirtschafter/in, Fachpraktiker/in Hauswirtschaft und Küche.



## Sozialpflege

In diesem Fachbereich gibt es Bildungs-, Ausbildungs- und Weiterbildungsgänge, die auf Pflegeberufe vorbereiten, zu Berufsabschlüssen in Pflege und Sozialpflege führen und zum/zur Fachwirt/in für Organisation und Führung - Schwerpunkt Sozialwesen qualifizieren.



Das Bildungszentrum Albert-Schweitzer-Schule bietet:

- Bildungsgänge, bei denen Schulabschlüsse erworben werden (Hauptschulabschluss, Mittlerer Bildungsabschluss, Fachhochschulreife, Allgemeine Hochschulreife).
- Ausbildungsgänge, bei denen Berufsabschlüsse erreicht werden.
- Weiterbildungsgänge, durch die sich Personen mit abgeschlossener Berufsausbildung weiterqualifizieren.



## Hauswirtschaftliche Sonderberufsschule – Fachpraktiker/in Küche –



Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Albert-Schweitzer-Schule  
Bildungszentrum  
An der Schelmengass 3  
78048 Villingen-Schwenningen  
Telefon 07721 8993-0  
Telefax 07721 8993-13  
info@ass-vs.de  
www.ass-vs.de

**Die Ausbildungsdauer zum/zur Fachpraktiker/in Küche beträgt 3 Jahre.**

Der Beginn des Berufsschulunterrichts ist in der Regel der erste Schultag nach den Sommerferien.

Der Berufsschulunterricht wird in Form von Teilzeitunterricht an 1,5 Tagen in der Woche erteilt.

An unserer Schule findet an einem Tag in der Woche der Theorieunterricht und alle 14 Tage zusätzlich ein Praxistag statt.

Die praktische Ausbildung erfolgt bei einem anerkannten Lehrbetrieb.

Am Ende des 3. Ausbildungsjahres legen die Auszubildenden eine zentrale schriftliche Abschlussprüfung an der Schule ab. Prüfungsfächer sind Deutsch und Gemeinschaftskunde. Die beruflichen Prüfungsbereiche sind Technologie, Fachrechnen sowie Wirtschafts- und Sozialkunde. Mit dem Bestehen erhalten sie den Berufsschulabschluss.

Die berufsspezifischen Bereiche der schriftlichen Abschlussprüfung sind gleichzeitig Teil der Berufsabschlussprüfung.

Die Albert-Schweitzer-Schule ist die, für den Beruf des/der Fachpraktikers/in Küche zuständige Berufsschule für die Kreise Rottweil, Tuttlingen, Schwarzwald-Baar.

Voraussetzungen für den Besuch der Berufsschule sind ein gültiger Lehrvertrag mit einem anerkannten Lehrbetrieb und der Reha Status von der zuständigen Agentur für Arbeit.

Praxisplan und Anmeldebogen finden Sie auf unserer Homepage: [www.ass-vs.de](http://www.ass-vs.de)

Ansprechpartner für Fragen der praktischen Ausbildung und zu den Lehrverträgen ist

- die IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg  
Herr Ringgenburger

Haben Sie noch Fragen oder wünschen Sie weitere Informationen zur Ausbildung, dann rufen Sie uns an und vereinbaren einen Gesprächstermin mit Herrn Burth.  
E-Mail: [andreas.burth@ass-vs.de](mailto:andreas.burth@ass-vs.de)

**Bitte bringen Sie am ersten Schultag eine Kopie des letzten Zeugnisses mit.**

**Möglichkeiten nach dem Abschluss:**

- Nach dem erfolgreichen Abschluss der Berufsschule sowie einem erfolgreichen Berufsabschluss erhalten die Auszubildenden auf Antrag, einen dem Hauptschulabschluss gleichgestellten Abschluss
- Auszubildende mit besonders gutem Abschluss und erfolgversprechenden Prognosen, können nach 1-2 zusätzlichen Ausbildungsjahren die Prüfung zum/zur Koch/Köchin ablegen.

**Studentafel:**

**Allgemeiner Bereich**

- |                        |        |
|------------------------|--------|
| ▪ Religionslehre       | 1 Std. |
| ▪ Deutsch              | 1 Std. |
| ▪ Gemeinschaftskunde   | 1 Std. |
| ▪ Wirtschaftskompetenz | 1 Std. |

**Fachlicher Bereich**

- |   |        |
|---|--------|
| ▪ Produkte und gastorientierte Dienstleistungen / Technologie | 4 Std. |
| ▪ Warenwirtschaft mit Fachrechnen                             | 1 Std. |
| ▪ Technologiepraktikum  | 2 Std. |

**Wahlpflichtbereich**

- |                     |        |
|---------------------|--------|
| ▪ Datenverarbeitung | 1 Std. |
|---------------------|--------|