



Vorkurs Ernährung

Zielsetzung

Der **Vorkurs Ernährung** dient der theoretischen und praktischen Einführung in Berufe im Ernährungsbereich. Dazu gehören z.B. Koch/Köchin, Bäcker-Konditor/in, Konditor-Confiseur/in, Hotelfachfrau/-mann, Restaurationsfachmann/-frau, Fleischfachfrau/-mann, Fleischfachassistent/in EBA, Küchenangestellte/r EBA, Hotellerieangestellte/r EBA, Restaurationsangestellte/r EBA. Der Vorkurs Ernährung dient der Förderung der Persönlichkeit und des Verständnisses für die beruflichen Arbeiten durch zielgerichtete Berufsvorbereitung: Theoretischer Unterricht als Grundlage für die spätere Berufslehre und zur Schliessung von Lücken der Vorbildung. Praktischer Unterricht zur Einführung in die handwerklichen Grundfertigkeiten. Dabei soll insbesondere die Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler gefördert werden.

Theoretischer Unterricht (27 Wochenlektionen)

Deutsch, Französisch
Mathematik
Naturkundliche Grundlagen
Berufskunde, Betriebskunde, Feinkost Kreativ, Hauswirtschaft
Kommunikation

Praktischer Unterricht (7 Wochenlektionen)

Externe Praktika (3 x 2 Wochen)
Praktisches Arbeiten in verschiedenen Bereichen (Küche, Bäckerei, Konditorei, Hauswirtschaft, Service)
Fremdpraktikum/Förderstunde

Sport (2 Wochenlektionen)

Coaching (1 Wochenlektion)

Schulort

Allgemeine Gewerbeschule Basel
Vogelsangstrasse 15/Postfach, 4005 Basel, Tel. 061/695 62 25