



WIR MACHEN SIE FIT FÜR IHRE BERUFLICHE ZUKUNFT!



**BERUFSKOLLEG
EHRENFELD
KÖLN**



LIEBE LESERINNEN UND LESER!

In dieser Broschüre erfahren Sie, welche Möglichkeiten der beruflichen Vorbereitung sowie der Aus- und Weiterbildung Sie am Berufskolleg Ehrenfeld erwarten.

UNSER ANGEBOT IST VIELFÄLTIG. SIE KÖNNEN BEI UNS:

- *Ihre beruflichen Kenntnisse erweitern,*
- *unterschiedliche vollzeitschulische Berufsausbildungen durchlaufen,*
- *im Rahmen einer dualen Berufsausbildung am Berufsschulunterricht teilnehmen und alle allgemeinbildenden Schulabschlüsse vom Hauptschulabschluss bis zur allgemeinen Hochschulreife erwerben.*

Wir verstehen unseren (Aus-)Bildungsauftrag ganzheitlich. Neben der Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten in den verschiedenen Berufsfeldern möchten wir unsere Schülerinnen und Schüler so qualifizieren, dass sie den Anforderungen ihrer Lebens- und Berufswelt gewachsen sind. Wir helfen jungen Menschen dabei, ihre Ziele zu erreichen, auch dann, wenn sie sich in einer schwierigen Lebenssituation befinden oder Bedarf an sonderpädagogischer Unterstützung haben. Des Weiteren verstehen wir uns als inklusive Schule. Informieren Sie sich über unsere Bildungsgänge und unser vielseitiges Schulleben! Das Berufskolleg Ehrenfeld ist mehr als „nur“ eine Schule. Wir machen Sie am BKE fit für Ihre berufliche Zukunft!

Wir freuen uns auf Sie!

Johannes Segerath (Schulleiter) und Ute Goeke (stellv. Schulleiterin)

UNSER LEITBILD

Wir als BKE verstehen uns als Schule, in welcher wir die Würde des Menschen ohne Ausnahme achten, uns mit gegenseitigem Respekt begegnen und uns aktiv für ein demokratisches Miteinander einsetzen.

Beruf

Wir unterstützen durch eine verantwortungsvolle Ausbildung die Entwicklung von beruflicher Qualifikation und Identität. Dafür bieten wir in Kooperation mit unseren regionalen und europäischen Partnern ein vielseitiges Bildungsangebot.

Kompetenz

Wir ermöglichen durch vertrauensvolles und transparentes Handeln eigenverantwortliches Lernen, kulturelle Bildung und europäische Integration. Wir öffnen uns im Unterricht für die Erfahrungen und Kompetenzen aller, um jeden Einzelnen in seiner Persönlichkeit zu stärken.

Engagement

Wir stehen mit unserem Engagement von heute für eine gelebte Demokratie, die unser Morgen gestaltet. In vertrauensvoller Kommunikation und in der Achtung jedes Einzelnen machen wir nachhaltig und ganzheitlich unsere Gemeinschaft lebenswert.



WIR BIETEN MEHR

Am Berufskolleg Ehrenfeld kennt man sich. In unserem Schüler-café, das von der Schülerfirma „Café Sehnsucht“ selbstständig betrieben wird, können Sie in Ruhe einen Kaffee oder einen Chai trinken, im Internet surfen, eine Freistunde verbringen oder einfach quatschen.

DAS BKE HAT VIEL ZU BIETEN

- unsere offene Bühne, auf der sich neue Talente „entpuppen“ können
- Lesepatenschaften
- unser Grillevent im Frühling als Aktion der Schülervertretung
- unsere Schulzeitung, BKE-Inside, die aktuelle Schülerthemen aufgreift
- unser Mensa- und Pausenverpflegungsangebot
- Exkursionen ins Ausland (z. B. kulinarische Frankreichtour)
- Umsetzung realitätsnaher Projekte im KölnSky oder in der Wolkenburg
- Aktionstage, z. B. NS-Gedenktag, DKMS-Spenderregistrierung, Europatag, Teilnahme an den Kölner Schull- und Veedelszöch

Wir kooperieren mit Partnern in vielen europäischen Ländern von Finnland, Estland und Lettland im Norden über Polen, Ungarn und Rumänien im Osten, Belgien, Niederlande und Frankreich im Westen bis nach Italien, Spanien und die Türkei im Süden. Unser neuestes Projekt bringt Sie bis nach China! Außerdem pflegen wir Partnerschaften mit Einrichtungen der Kinder- und Jugendhilfe in verschiedenen europäischen Ländern.

Das Berufliche Gymnasium führt berufliche Fortbildungen mit den CEMEA Normandie und Picardie durch. Diese werden gefördert vom Deutsch-Französischen Jugendwerk – DFJW. Die Fachoberschule organisiert regelmäßig Studienfahrten nach Polen und Belgien. Auszubildende im Nahrungsmittelhandwerk gestalten binationale Fortbildungen mit Partnern in Frankreich, gefördert durch das DFJW, und mit Partnern in Polen, gefördert durch das Deutsch-Polnische Jugendwerk (DPJW). Seit 2006 vermitteln wir im vollzeitschulischen Ausbildungsbereich am Beruflichen Gymnasium Schülerinnen und Schüler in Auslandspraktika. Für Auszubildende in der Hotellerie, der Gastronomie, der Hauswirtschaft und im Lebensmittelhandwerk ermöglichen wir Praktika in allen Teilen Europas. Beides im Rahmen des EU-Programms Erasmus+ Mobilität.

IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN:

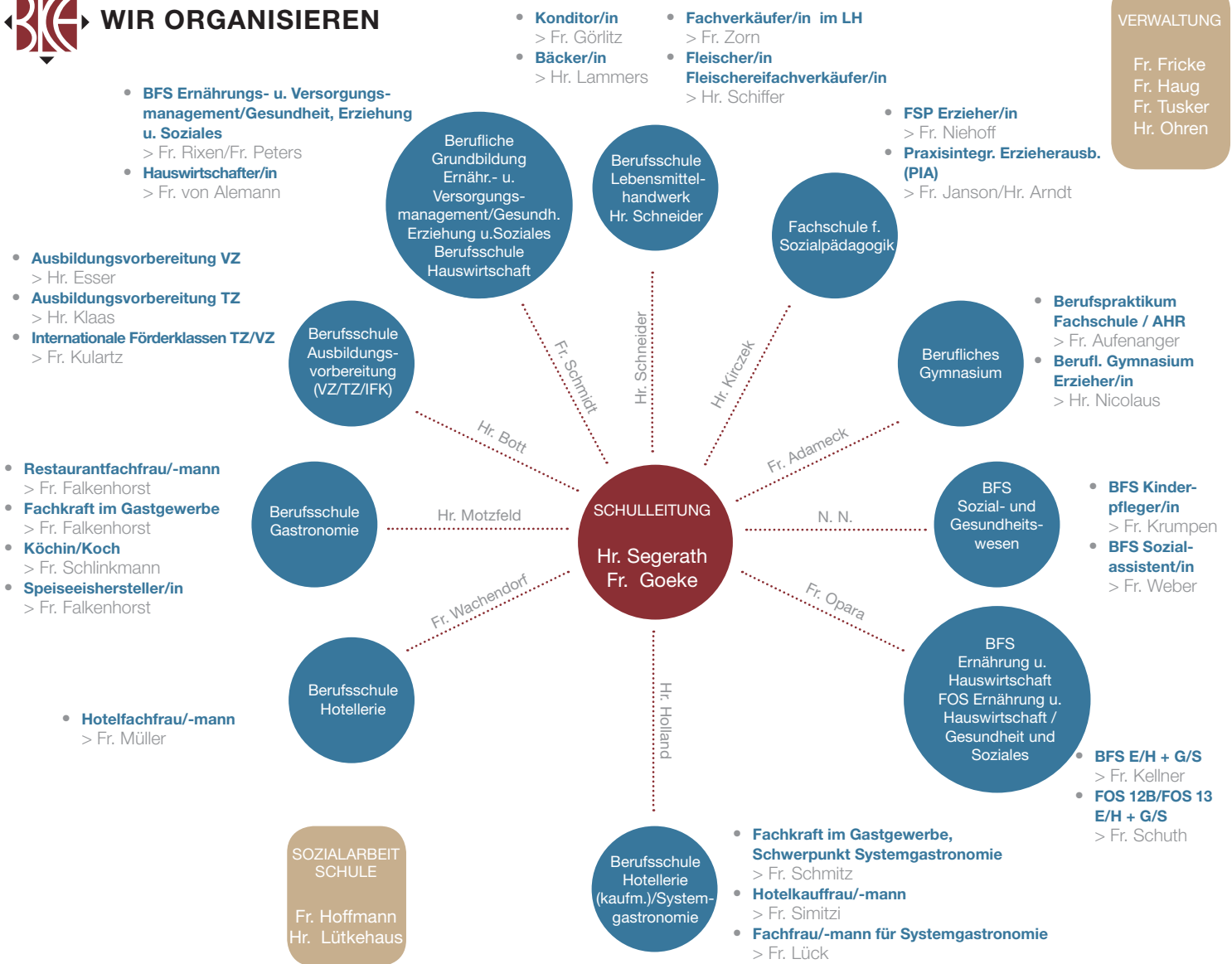
Bende Altinay, bende.altinay@bke-koeln.de

Astrid Verkenius, astrid.verkenius@bke-koeln.de





WIR ORGANISIEREN



WIR BILDEN AUS IN DER AUSBILDUNGSVORBEREITUNG MIT DEM SCHWERPUNKT ERNÄHRUNGS- & VERSORUNGSMANAGEMENT ODER GESUNDHEIT

AUSBILDUNGSVORBEREITUNG IN VOLLZEIT

Diese Maßnahme richtet sich an Jugendliche, die noch keinen Ausbildungsplatz und/oder keinen Schulabschluss haben. Der Übergang von der Schule in Ausbildung und Beruf soll so erleichtert werden. Es handelt sich um Vollzeitunterricht, bei dem an zwei Tagen in der Woche die Schule besucht und an drei Tagen in der Woche ein Betriebspraktikum absolviert wird. Ergänzend dazu gibt es noch eine Maßnahme, die den Übergang von der Schule in Ausbildung und Beruf erleichtert und dazu noch Deutsch als Zielsprache fördert. Im Rahmen des gemeinsamen Unterrichts können sich in der Ausbildungsvorbereitung in Vollzeit Schülerinnen und Schüler mit Bedarf an sonderpädagogischer Unterstützung im Förderschwerpunkt Geistige Entwicklung bewerben.

AUSBILDUNGSVORBEREITUNG IN TEILZEIT

Der Bildungsgang richtet sich an Jugendliche, die nach der allgemeinen Schulpflicht keinen Ausbildungsplatz gefunden haben. Es werden berufliche Grundkenntnisse in verschiedenen Berufsfeldern vermittelt. Wissenslücken in den Fächern Mathematik, Deutsch und Englisch können geschlossen werden. Der Bildungsgang wird in Kooperation mit Trägern der Jugendhilfe sowie der Arbeitsagentur angeboten.

INTERNATIONALE FÖRDERKLASSE

Der Bildungsgang richtet sich an geflüchtete Jugendliche, die erstmals eine deutschsprachige Schule besuchen und nicht über die erforderlichen Sprachkenntnisse für die erfolgreiche Teilnahme in einer Regelklasse verfügen. Der Erwerb und die Vertiefung von Deutschkenntnissen, berufliche Grundkenntnisse und die berufliche Orientierung bereiten auf den Besuch weiterführender Bildungsgänge, eine Berufsausbildung oder eine Arbeitsaufnahme vor. Alle Schülerinnen und Schüler werden intensiv sozialpädagogisch betreut.

IHR ANSPRECHPARTNER

Rüdiger Bott, ruediger.bott@bke-koeln.de

WIR BILDEN AUS IM ERNÄHRUNGS- & VERSORGUNGSMANAGEMENT

Sie mögen den Umgang mit Menschen und möchten diese gerne fachgerecht versorgen? Außerdem verarbeiten Sie gerne Lebensmittel zu leckeren Speisen? Langfristig möchten Sie in die Planungs- und Organisationsarbeit von lebensmittelverarbeitenden Betrieben einsteigen?

EINJÄHRIGE BERUFSFACHSCHULE

Die Berufsfachschulen bieten eine Orientierung und Grundbildung für die Berufe der Hotellerie und Gastronomie, der Hauswirtschaft und des Lebensmittelhandwerks. Zusätzlich können je nach Bildungsgang allgemeinbildende Abschlüsse erworben werden. Im Unterricht wird viel in der Küche, Backstube oder im Service gearbeitet. So werden berufliche Grundlagen vermittelt.

IHRE ANSPRECHPARTNERIN

Corinna Schmidt, corinna.schmidt@bke-koeln.de

ZWEIJÄHRIGE (HÖHERE) BERUFSFACHSCHULE

Geeignet für Schülerinnen und Schüler, die den mittleren Bildungsabschluss haben. Der zweijährige Bildungsgang vermittelt berufliche Kenntnisse und den schulischen Teil der Fachhochschulreife. Im Unterricht sind Praktika von 12 Wochen integriert. Für die allgemeine Fachhochschulreife sind Praktika nach Beendigung der Sekundarstufe I im Umfang von 12 Wochen zu leisten. Alternativ erlangen Sie die allgemeine Fachhochschulreife nach einer mindestens zweijährigen Berufsausbildung im Fachbereich.

EINJÄHRIGE FACHOBERSCHULE, KLASSE 12B

Für Schülerinnen und Schüler, die den mittleren Bildungsabschluss haben sowie entweder einen Berufsabschluss im Berufsfeld oder eine gleichwertige Vorbildung in diesem Berufsfeld nachweisen können. Der Bildungsgang ist stark naturwissenschaftlich ausgerichtet. Die Abschlussprüfung führt zu vertieften beruflichen Kenntnissen und der allgemeinen Fachhochschulreife.

EINJÄHRIGE FACHOBERSCHULE, KLASSE 13B

Schülerinnen und Schüler mit Fachhochschulreife sowie Berufsabschluss bzw. mindestens fünfjähriger beruflicher Tätigkeit im Berufsfeld können im Anschluss an die Klasse 12 die Klasse 13 der Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft besuchen. Mit der Abschlussprüfung wird die allgemeine Hochschulreife oder die fachgebundene Hochschulreife erworben.

IHRE ANSPRECHPARTNERIN

Elke Opara, elke.opara@bke-koeln.de



0,- Euro Bezügekonto¹ der „Besten Bank“

¹Voraussetzung: Bezügekonto mit Online-Überweisungen;
Genossenschaftsanteil von 15,- Euro/Mitglied.

- ✓ Attraktive Vorteile für den öffentlichen Dienst
- ✓ Einfacher Online-Kontowechselservice

Mehr Informationen? Gerne!

Tel. 0 800/40 60 40 189 (kostenfrei)
www.bbbank.de



BB Bank

Die Bank für Beamte
und den öffentlichen Dienst



6

WIR BILDEN AUS IM HOTEL- & GASTSTÄTTENGEWERBE

Sie lieben den Umgang mit Gästen? Die Planung und Zubereitung von Speisen liegt Ihnen? Sie möchten mit vollem Einsatz Veranstaltungen organisieren und durchführen? Dann sind Sie im Hotel- und Gaststättengewerbe genau richtig!

Die Ausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe richtet sich vor allem an Schülerinnen und Schüler, die sich für die Produktion von Speisen, das fachgerechte Servieren sowie für das Betreuen und Beraten von Gästen im gastronomischen Betrieb interessieren. Die Schülerinnen und Schüler erlernen das Organisieren der Arbeitsabläufe in Hotel, Restaurant und Küche sowie im systemgastronomischen Betrieb. Außerdem vermittelt die Ausbildung Fachkenntnisse in Hygiene, Speisen- und Menükunde, Marketing und Verkauf, Betriebs- und Personalführung.

AB SOFORT
MIT DOPPEL-
QUALIFIKATION
FHR!

UNSERE BILDUNGSGÄNGE

- Fachfrau/Fachmann für Systemgastronomie
- Fachkraft im Gastgewerbe
- Fachkraft im Gastgewerbe, Schwerpunkt Systemgastronomie
- Hotelfachfrau/Hotelfachmann
- Hotelkauffrau/Hotelkaufmann
- Köchin/Koch
- Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann
- Speiseeisherstellerin/Speiseeishersteller

Voraussetzungen: Ausbildungsvertrag

Ziel: Berufsabschluss

(IHK und Berufsschulabschlusszeugnis/Berufskolleg Ehrenfeld)

WEITERE PERSPEKTIVEN

- Bei erfolgreichem Berufsabschluss können Sie unter bestimmten Bedingungen den mittleren Bildungsabschluss erlangen.
- Besuch der Fachoberschule zur Erlangung der Fachhochschulreife.
- Besuch einer Fachschule (z. B. Hotelfachschule, Fachschule für Lebensmitteltechnik)



SCHULISCHE ANGEBOTE

Sie können ein Auslandspraktikum im Rahmen des Erasmus+ Projektes absolvieren. In allen dreijährigen Ausbildungsberufen des Hotel- und Gaststättengewerbes ist es mit Zustimmung des Betriebes auch möglich, die Fachhochschulreife parallel zur Berufsausbildung zu erwerben. Hierzu werden Sie v. a. innerhalb des Schulblockes zusätzlich unterrichtet (samstags und nachmittags).

ORGANISATION UND DAUER DER AUSBILDUNG

Drei bzw. zwei Jahre an den Lernorten Ausbildungsbetrieb und Berufsschule. Der Unterricht an unserem Berufskolleg erfolgt im Blockunterricht. Wir beraten Sie gern persönlich!



IHRE ANSPRECHPARTNER/IN

Hotelkauffrau/Hotelkaufmann, Fachfrau/Fachmann für Systemgastronomie, Fachkraft im Gastgewerbe, Schwerpunkt Systemgastronomie:
Christoph Holland, christoph.holland@bke-koeln.de

Köchin/Koch, Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann, Fachkraft im Gastgewerbe:
Joachim Motzfeld, joachim.motzfeld@bke-koeln.de

Hotelfachfrau/Hotelfachmann:
Claudia Wachendorf, claudia.wachendorf@bke-koeln.de



Gestalten Sie Ihre Ausbildung im PULLMAN COLOGNE.

Sie lieben die Abwechslung und gehen gerne auf andere Menschen zu?
Sie möchten gerne im Team arbeiten und Ihre Fremdsprachen einsetzen?

Dann kommen Sie ins Pullman Cologne und treten Sie in die abwechslungsreiche Welt der Hotellerie ein.

Wir bilden aus:
Hotelfachmann/frau
Restaurantfachmann/frau
Koch/Köchin

Auf Ihre Bewerbung freut sich bei uns
Frau Kim Müller, E-Mail: H5366-HR@accor.com

Jetzt informieren:
www.accorhotels-ausbildung.de

Morgens Gastgeber. Abends Taktgeber.



Zu unseren freien Ausbildungsplätzen



8

WIR BILDEN AUS

IM LEBENSMITTELHANDWERK & IN DER HAUSWIRTSCHAFT

Sie möchten selbst Nahrungsmittel produzieren und gestalten? Sie möchten Kunden beraten, Produkte fachgerecht verkaufen und auf aktuelle Kundenwünsche eingehen? Dann passt das Lebensmittelhandwerk zu Ihnen! Oder möchten Sie gerne Gäste und Bewohner in Großhaushalten betreuen, versorgen und für deren Wohlbefinden sorgen? Dann ist die Hauswirtschaft genau die richtige Wahl.

Das Lebensmittelhandwerk richtet sich vor allem an Schülerinnen und Schüler, die sich für die Verarbeitung und Herstellung sowie die Präsentation und den Verkauf von Nahrungsmitteln interessieren. Auch in der Hauswirtschaft ist die Herstellung von Speisen ein Schwerpunkt. Zusätzlich ist dies vor allem ein Beruf, der die Betreuung der Gäste/Bewohner in den Mittelpunkt stellt. Darüber hinaus erlangen Sie Fachkenntnisse in Hygiene, Umweltschutz und neuen Informationstechniken.

UNSERE BILDUNGSGÄNGE

- Bäckerin/Bäcker
- Fleischerin/Fleischer
- Konditorin/Konditor
- Fachverkäuferin/Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk
- Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

Voraussetzungen: Ausbildungsvertrag

Ziel: Berufsabschluss (Gesellenbrief/Handwerkskammer oder Landwirtschaftskammer und Berufsschulabschlusszeugnis/
Berufskolleg Ehrenfeld)



**DU HAST DIE ZUKUNFT!
WIR HABEN DEN PLAN.**

AUSBILDUNG BEI McDONALD'S

**Fachkraft im Gastgewerbe (m/w) Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
Duales Studium Bachelor of Arts (BWL)**

Jetzt informieren und bewerben: www.mcdonalds-ausbildung.de

McDonald's Deutschland LLC Strahlenbergerstr. 103, 63067 Offenbach Telefon: 0698 00714-37



**MACH
DEINEN
WEG.**

WEITERE PERSPEKTIVEN

- Bei erfolgreichem Berufsabschluss können Sie den Hauptschulabschluss Klasse 10, unter bestimmten Bedingungen den mittleren Bildungsabschluss oder sogar die FH-Reife erlangen
- Besuch der Fachoberschule zur Erlangung der Fachhochschulreife
- Besuch einer Fachschule (z. B. für Lebensmitteltechnik, Bäckereitechnik, Süßwarentechnik, Ökotrophologie)
- Meisterbrief (Handwerkskammer, Landwirtschaftskammer)

ORGANISATION UND DAUER DER AUSBILDUNG

Drei bzw. zwei Jahre an den Lernorten Ausbildungsbetrieb und Berufsschule. Der Unterricht erfolgt wöchentlich, bei Fleischerinnen/Fleischern im Blockunterricht. Wir beraten Sie gerne persönlich!



AB SOFORT
MIT DOPPEL-
QUALIFIKATION
FHR!

IHR/E ANSPRECHPARTNER/IN

Lebensmittelhandwerk:
Christoph Schneider, christoph.schneider@bke-koeln.de

Hauswirtschaft:
Corinna Schmidt, corinna.schmidt@bke-koeln.de



„Ich entscheide!“



www.merzenich.net



WIR BILDEN AUS

IM BEREICH GESUNDHEIT, ERZIEHUNG & SOZIALES

Sie arbeiten gerne mit Menschen, vor allem mit Kindern und Jugendlichen? Sie können sich vorstellen im Kindergarten, im Offenen Ganzttag oder in der Jugend- und Sozialarbeit zu arbeiten? Ihnen liegt besonders die Arbeit mit älteren Menschen am Herzen? Dann ist das Berufsfeld Sozial- und Gesundheitswesen genau das Richtige für Sie! Es stehen Ihnen am BKE vielfältige Bildungsgänge in diesem Bereich offen. Diese Berufsfelder richten sich vor allem an Schülerinnen und Schüler, die sich für die enge Arbeit mit Menschen unterschiedlicher Altersklassen und verschiedenster Herkunft interessieren und sich gerne sozial engagieren. Sie sollten selbst motiviert sein, sich auf Menschen einzulassen, zu kommunizieren und sich selbst zu reflektieren.

EINJÄHRIGE BERUFSFACHSCHULE

Sie bringen den Hauptschulabschluss mit? Dann bietet die Berufsfachschule 2 eine Orientierung und Grundbildung für die Berufe in einem sozialpflegerischen oder sozialpädagogischen Berufsfeld. Zusätzlich können je nach Fähigkeit weitere allgemeinbildende Abschlüsse (mittlerer Bildungsabschluss) erworben werden.

ZWEIJÄHRIGE BERUFSFACHSCHULE MIT BERUFSABSCHLUSS NACH LANDESRECHT

Sie bringen den Hauptschulabschluss mit? Dann führen Sie diese beiden Bildungsgänge in zwei Jahren neben einem staatlichen Berufsabschluss auch zu einem mittleren Bildungsabschluss:

- Berufsfachschule Kinderpflegerin/Kinderpfleger
- Berufsfachschule Sozialassistentin/Sozialassistent



ZWEIJÄHRIGE (HÖHERE) BERUFSFACHSCHULE FÜR GESUNDHEIT UND SOZIALES

Der vollzeitschulische Bildungsgang setzt den mittleren Bildungsabschluss voraus und vermittelt berufliche Kenntnisse und den schulischen Teil der Fachhochschulreife. Sie sollten gute schulische Leistungen mitbringen und Interesse am theoretischen Arbeiten haben. Es sind Praktika von insgesamt 12 Wochen integriert. Um die allgemeine Fachhochschulreife zu erlangen, sind Praktika nach Beendigung der Sekundarstufe I im Umfang von 12 Wochen abzuleisten. Alternativ erlangen Sie die allgemeine Fachhochschulreife nach einer mindestens zweijährigen Berufsausbildung.

EINJÄHRIGE FACHOBERSCHULE, KLASSE 12B

Wenn Sie sowohl den mittleren Bildungsabschluss als auch eine abgeschlossene Berufsausbildung bzw. eine vergleichbare Vorbildung in diesem Berufsfeld besitzen, können Sie unsere einjährige Fachoberschule besuchen. Sie vermittelt vertiefte berufliche Kenntnisse und die allgemeine Fachhochschulreife. Der Abschluss ist Grundlage für alle Studiengänge an Fachhochschulen und eröffnet den Zugang zu Laufbahnen des gehobenen nicht-technischen Dienstes in der öffentlichen Verwaltung.

EINJÄHRIGE FACHOBERSCHULE, KLASSE 13B

Sie haben bereits einen Berufsabschluss und die Fachhochschulreife? Dann können Sie am BKE die Klasse 13 der Fachoberschule besuchen. Mit der Abschlussprüfung wird die allgemeine Hochschulreife oder die fachgebundene Hochschulreife erworben. Mit der allgemeinen Hochschulreife haben Sie Zugang zu allen Universitäten.



Weinsbergstraße 72
50823 Köln

Telefon: 0221 951493-0
Fax: 0221 951493-13
info@bke-koeln.de
www.bke-koeln.de



WIR UNTERSTÜTZEN UNSER FÖRDERVEREIN

Der „Verein der Freunde und Förderer des Berufskollegs Ehrenfeld e.V.“ unterstützt seit 1987 erfolgreich unsere Schule. Dank der finanziellen Mittel, die uns durch Mitgliedsbeiträge, Spenden unserer Kooperationspartner sowie den Erlös aus Schulveranstaltungen zur Verfügung stehen, kann der Förderverein schnell und unbürokratisch helfen. Dies ist in Zeiten fortschreitender Sparwänge eine große Unterstützung. Die Schwerpunkte der Förderarbeit liegen in den Bereichen:

- Ausstattung der Schule als Lebensraum
- Außendarstellung und Kommunikation
- Unterstützung von schulischen Veranstaltungen mit dem Ziel der Bildung und Weiterbildung
- Unterstützung in sozialen Notsituationen
- Schulinterne Ehrungen und Preise bei besonderen Leistungen
- Wirtschaftliche Abwicklung europäischer Austauschprogramme, der Erzieher-Umschulungsmaßnahme und des Schülercafés
- Ausbau der Zusammenarbeit mit den dualen Partnern unserer Bildungsgänge

IHR ANSPRECHPARTNER

Verein der Freunde und Förderer des BKE:
Klaus Lütkehaus, klaus.luetkehaus@bke-koeln.de