

## 07 BERECHTIGUNGEN

Durch die bestandene Abschlussprüfung an der Berufsfachschule erwirbt der Absolvent **unabhängig vom besuchten Profil** folgende Berechtigungen:

- Fachschulreife (= Mittlerer Bildungsabschluss, sog. „Mittlere Reife“)
- ggf. Möglichkeit einer Verkürzung der Ausbildungszeit, falls ein einschlägiger Berufsausbildungsvertrag abgeschlossen wird
- Erfüllung der Berufsschulpflicht, falls kein weiteres Ausbildungsverhältnis eingegangen wird
- Aufnahme in ein Berufskolleg (alle Fachrichtungen) gemäß den hierbei geltenden Aufnahmebedingungen
- Aufnahme in ein berufliches Gymnasium (alle Fachrichtungen) gemäß den hierbei geltenden Aufnahmebedingungen

## 08 AUSKÜNFTE UND ANMELDUNGEN

Öffnungszeiten des Sekretariats:

**Montag bis Donnerstag** von 08:00 Uhr bis 12:30 Uhr  
von 13:30 Uhr bis 16:00 Uhr

**Freitag** von 08:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Während der Schulferien gelten Sonderöffnungszeiten.  
Entnehmen Sie diese bitte unserer Homepage.

## KONTAKT

**Robert-Schuman-Schule**  
Rheinstraße 150  
76532 Baden-Baden  
Internet: [www.rsb-baden.de](http://www.rsb-baden.de)

Schulleiter: Herr Rother  
Stellv. Schulleiter: Herr Merz

Zuständiger Abteilungsleiter: Herr Friedmann  
Telefon: 07221 93-1930  
E-Mail: [Walter.Friedmann@Baden-Baden.de](mailto:Walter.Friedmann@Baden-Baden.de)

**Sekretariat**  
Telefon: 07221 93-1926 und 93-1989  
Fax: 07221 93-1957  
E-Mail: [rsb.schulleitung@bs.schule.bwl.de](mailto:rsb.schulleitung@bs.schule.bwl.de)



**ROBERT-SCHUMAN-SCHULE**  
BERUFLICHE SCHULE MIT WIRTSCHAFTSGYMNASIUM  
BADEN-BADEN

## BERUFSFACHSCHULE

- Kaufmännisch - **BFW**
- Hauswirtschaft und Ernährung - **BFH**
- Ernährung und Gastronomie - **BFEG**

2BFS



**FACHSCHULREIFE**  
IN DREI VERSCHIEDENEN  
PROFILIEN MÖGLICH

## 01 AUSBILDUNGSZIEL

- Vermittlung einer beruflichen Grundbildung
- Vertiefung und Erweiterung der Allgemeinbildung
- Förderung der Schlüsselqualifikationen
- Abschluss Fachschulreife (= sog. „Mittlere Reife“)

## 02 AUFNAHMEVORAUSSETZUNGEN

**HS/WRS:** → Hauptschulabschluss

**BEJ:** → Abschlusszeugnis

**RS:** → Versetzungszeugnis in Klasse 10

→ Abgangszeugnis Klasse 9 (Niveau M und D/M/E Durchschnitt 4,0 und höchstens eine 5,0)

→ Versetzungszeugnis in Klasse 9 (falls Plätze frei; Niveau G und D/M/E je mind. 3,0)

→ Versetzungszeugnis in Klasse 9 (falls Plätze frei; Niveau M und D/M/E Durchschnitt 3,5 und höchstens eine 5,0)

**GYM9:** → Versetzungszeugnis in Klasse 10

→ Abgangszeugnis Klasse 9 (D/M/E Durchschnitt 4,0 und höchstens eine 5,0)

**GYM8:** → Versetzungszeugnis in Klasse 9

→ Abgangszeugnis Klasse 8 (D/M/E Durchschnitt 4,0 und höchstens eine 5,0)

**GMS:** → Voraussetzung: in allen Fächern werden die Noten einheitlich auf einer Niveaustufe ausgewiesen

→ Grundlegendes Niveau (G) vgl. Aufnahmebedingungen HS/WRS

→ Mittleres Niveau (M) vgl. Aufnahmebedingungen RS

→ Erweitertes Niveau (E) vgl. Aufnahmebedingungen GYM

## 03 PROBEZEIT

Die Aufnahme erfolgt zunächst auf Probe. Entscheidend für das Bestehen der Probezeit ist das Halbjahreszeugnis des ersten Schulhalbjahres. Wird die Probezeit nicht bestanden, kann die Klasse bis zum Schuljahresende weiterbesucht werden. Bei der Versetzung in die zweite Klasse hat das Nichtbestehen der Probezeit keine Auswirkungen, bei Nichtversetzung muss die Berufsfachschule verlassen werden.

## 04 PRÜFUNGEN

Schriftlich geprüft werden die Fächer Deutsch, Englisch, Mathematik und „Berufsfachliche Kompetenz“.

Die praktische Prüfung erstreckt sich auf das Fach „Berufspraktische Kompetenz“.

Die mündliche Prüfung kann sich auf alle maßgebenden Fächer des zweiten Schuljahres mit Ausnahme von Sport, Projektkompetenz und den Fächern der praktischen Prüfung erstrecken.

## 05 STUNDENTAFEL

(durchschnittliche Zahl der Wochenstunden)

	Schuljahr		Kaufmännisch		Hauswirtschaft und Ernährung		Ernährung und Gastronomie	
	1	2	1	2	1	2	1	2
<b>1. Pflichtbereich Allgemeiner Bereich</b>								
Deutsch	3	2	3	2	3	2		
Englisch	3	4	3	4	3	4		
Mathematik	3	4	3	4	3	4		
Geschichte mit Gemeinschaftskunde	2	2	2	2	2	2		
Biologie oder Chemie oder Physik	2	2	2	2	2	2		
Religionslehre	2	1	2	1	2	1		
Sport	2	2	2	2	2	2		
<b>Profilbereich</b>								
Berufsfachliche Kompetenz	7	7	5	5	5	5		
Berufspraktische Kompetenz	2	2	6	6	6	6		
<b>2. Wahlpflichtbereich</b>								
weitere Naturwissenschaft, berufliches Vertiefungsfach, Betriebspraktikum oder Stützunterricht	4	4	4	4	4	4		

## 06 PROFILBEREICHE

Der allgemeine Bereich ist bei allen Profilen identisch, in den Fächern „Berufsfachliche Kompetenz“ und „Berufspraktische Kompetenz“ unterscheiden sich die einzelnen Profile.

Die **kaufmännische Berufsfachschule** (sog. „Wirtschaftsschule“) vermittelt eine kaufmännische Grundbildung. Die Schüler erhalten einen Einblick in die grundlegenden kaufmännischen Tätigkeiten und sind in der Lage, einfache ökonomische Entscheidungsprobleme sinnvoll zu lösen. Der Lehrplan enthält u.a. folgende Einheiten:

*Grundlagen kaufmännischen Handelns und Verwaltens, Geschäftsprozess Verkauf / Einkauf, Bewerbung, Ausbildung und Vergütung, Konsum und Finanzierung, Existenzgründung, Volkswirtschaftliche Grundlagen*

Zentrale Aufgaben der Berufe des Profils **Hauswirtschaft und Ernährung** sind die Herstellung und das Angebot von Produkten und die Bereitstellung von Dienstleistungen bzw. die Versorgung von Personen. Ziele sind die Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Der Lehrplan enthält u.a. folgende Lernfelder:

*Persönlichkeitsbewusstsein entwickeln  
Ernährungsbewusstsein entwickeln und bei der Nahrungszubereitung berücksichtigen  
Verbraucherbewusstsein entwickeln und Verantwortung übernehmen  
Entwicklungsprozesse begleiten und Beziehungen gestalten  
Wohnräume gestalten und erhalten  
Personengruppen bedarfsgerecht verpflegen*

Das Profil **Ernährung und Gastronomie** hat das Ziel der Berufsgrundbildung im Bereich der Gastronomie und Hotellerie. Neben den berufsbezogenen Kenntnissen erhalten die Schüler auch Einblicke in wirtschaftliche und rechtliche Grundlagen. Der Lehrplan enthält u.a. folgende Lernfelder:

*Im Gastgewerbe mit Lebensmitteln umgehen  
Speisen herstellen und präsentieren  
Speisen und Getränke anbieten und verkaufen  
Unterschiedliche Personengruppen verpflegen  
Speisen aus aller Welt herstellen*