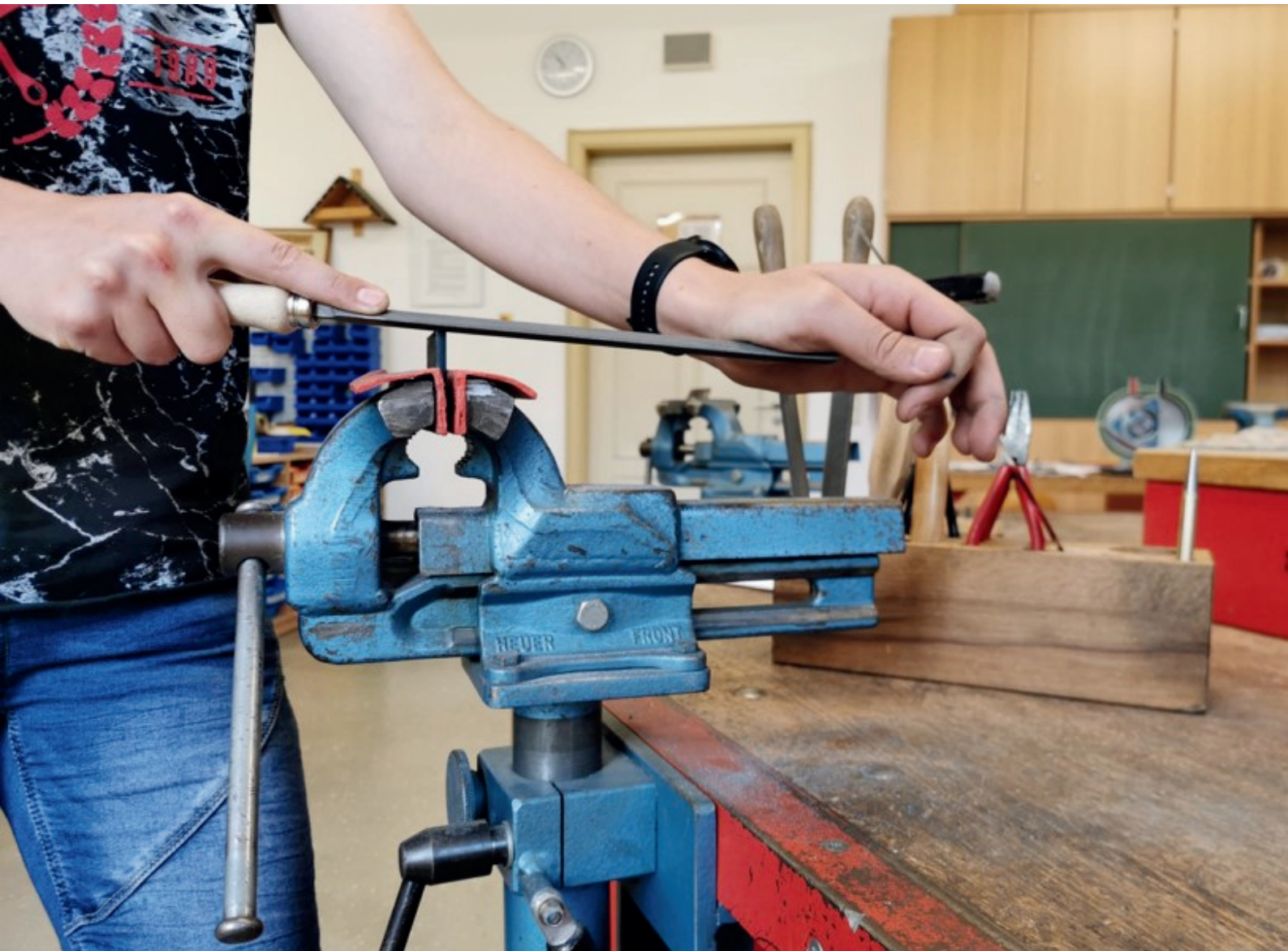


# BERUFSVORBEREITUNGSJAHR

## VOLLZEITSCHULE EINJÄHRIG ODER ZWEIJÄHRIG

4 Wochen Betriebspraktikum im 1. Jahr

2 Tage Schule und 3 Tage Betriebspraktikum im 2. Jahr



### ZUGANGSVORAUSSETZUNG:

**BERUFSSCHULPFLICHTIGE OHNE SCHULABSCHLUSS UND OHNE BERUFAUSBILDUNGSVERHÄLTNIS**

### ABSCHLUSS:

**BESTÄTIGUNG EINES BILDUNGSSTANDES, DER DEM ERFOLGREICHEN BESUCH DER OBERSCHULE MIT HAUPTSCHULABSCHLUSS ENTSPRICHT, BEENDIGUNG DER BERUFSSCHULPFLICHT**

### Bewerbungsunterlagen

- Schulaufnahmeantrag
- schriftliche Zustimmung der Eltern
- Bewerbungsschreiben
- 1 Passbild
- tabellarischer Lebenslauf
- letztes Schulzeugnis als Kopie

### Arbeitsmittel

- übliches Schulmaterial
- Arbeitskleidung

Das Berufsvorbereitungsjahr ist ein Bildungsangebot für Schüler, die weder über einen Abschluss einer allgemeinbildenden Schule noch über einen Berufsausbildungsvertrag verfügen. Es dient zur Vorbereitung der Jugendlichen auf die Berufsausbildung und den Eintritt in die Berufs- und Arbeitswelt. Mit dem erfolgreichen Abschluss des Berufsvorbereitungsjahres wird dem Jugendlichen ein Bildungsstand bescheinigt, der dem Hauptschulabschluss der Oberschule entspricht. Das Berufsvorbereitungsjahr wird als einjährige oder als zweijährige Vollzeitschule angeboten. Im zweijährigen Berufsvorbereitungsjahr werden die Ausbildungsinhalte des einjährigen Berufsvorbereitungsjahres in zwei Schuljahren vermittelt. Die Klassen des Berufsvorbereitungsjahres umfassen jeweils zwei Berufsbereiche. Die Ausbildung gliedert sich in Theorie und Praxis.

## BERUFLICHES SCHULZENTRUM WURZEN



**Berufliches Schulzentrum Wurzen**

**Domplatz 7**

**04808 Wurzen**

**Tel. 03425 909210**

**Ausbildungsinhalt**

**Berufsübergreifender Bereich**

Deutsch/Kommunikation, Gemeinschaftskunde,  
Religion/Ethik, Mathematik, Sport



[bsz.wurzen](https://www.instagram.com/bsz.wurzen)



[www.bsz-wurzen.de](http://www.bsz-wurzen.de)

# Ausbildungsinhalt

## Berufsbezogener Bereich



### Berufsbereich Ernährung, Gästebetreuung und hauswirtschaftliche Dienstleistungen

- Hauswirtschaftliche Dienstleistungen organisieren
- Speisen und Getränke zubereiten
- Im Service tätig sein
- Räume und Textilien reinigen und pflegen



### Berufsbereich Produktion und Dienstleistung in Umwelt und Landwirtschaft

- Gesunde Pflanzen erziehen
- Böden vorbereiten und pflegen
- Tiere artgerecht halten



### Berufsbereich Metalltechnik

- Unterlagen der Fertigungsvorbereitung lesen, auswerten und erstellen
- Metallische Werkstücke bearbeiten
- Bearbeitungsergebnisse prüfen
- Einzelteile mit handgeführten Werkzeugen fertigen



### Berufsbereich Holztechnik

- Holz aus Roh- und Werkstoff einsetzen
- Arbeitsabläufe planen
- Holz bearbeiten
- Holzverbindungen und Holzkonstruktionen herstellen

### Berufsbereich Gesundheit und Soziales

- Gesundheits- und Körperbewusstsein entwickeln
- Einfache Pflegesituationen bewältigen
- Soziale Beziehungen erfolgreich gestalten



### Ansprechpartnerin

Leiterin des Fachbereiches Berufsvorbereitung  
Frau S. Walter