

Staatliches Berufliches Schulzentrum Aschaffenburg



**Wir bilden aus, um
Menschen glücklich zu machen!**



Liebe Schulfamilie, liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

das Wertvollste unserer Gesellschaft ist unser Nachwuchs. Umso unverzichtbarer bleibt es, unseren Kindern und Jugendlichen bestmögliche Startvoraussetzungen zu bieten für eine erfolgreiche und erfüllte berufliche Zukunft. Hierfür erforderlich sind moderne und bestmöglich ausgestattete Schulen mit einem immer auch ansprechenden Umfeld, damit sich alle, die dort einen wesentlichen Teil ihrer wöchentlichen Zeit verbringen, maximal gut aufgehoben, wohl und in ihren Bedürfnissen gesehen fühlen. Auch deswegen investiert unser Landkreis fortlaufend in seine Bildungseinrichtungen, insbesondere um weiterhin unseren Schülerinnen und Schülern ein optimales Lernumfeld und unseren Lehrkräften ebenso optimale Lehrbedingungen bieten zu können. Daher war es für uns im Kreistag selbstverständlich, auch unser Berufliches Schulzentrum als bedeutenden Bestandteil unserer Bildungslandschaft im Landkreis Aschaffenburg baulich, räumlich und bezogen auf seine Ausstattung so auszurichten, dass wir den bestehenden und uns selbst gesetzten Ansprüchen an diese Form der Bildungsstätte bestmöglich gerecht werden. Dafür haben wir in den letzten fünf Jahren gemeinsam mit dem Freistaat Bayern rund 33 Millionen Euro vor Ort investiert – Geld, das hervorragend angelegt ist! In diesem Sinne wünsche ich Ihnen und vor allem unserer Schulfamilie eine weiterhin hervorragende Zeit, bedanke mich ausdrücklich für das gute Miteinander und das große Verständnis für die mit den Bau- und Sanierungsmaßnahmen einhergegangenen Beeinträchtigungen und wünsche im Besonderen allen Schülerinnen und Schülern stets besten Erfolg! Sie alle können sich auch in Zukunft auf Ihren Landkreis verlassen!

Ihr Landrat Dr. Alexander Legler

Wir bilden aus, um Menschen glücklich zu machen!

Grußwort Schulleiter

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Schulen sind nicht nur Gebäude; sie sind Orte des Lernens und der Begegnung. Gleichzeitig fällt das Lernen leichter, wenn es durch eine zeitgemäße Ausstattung unterstützt wird und sich Lehrende wie Lernende in hellen Räumen mit einer freundlichen Atmosphäre begegnen dürfen. Nach viereinhalb Jahren kann ich Ihnen mit dieser Broschüre unseren Ort des Lernens und der Begegnung vorstellen. Einen Ort, der perfekt geeignet ist, um junge Menschen auf ihre berufliche Zukunft vorzubereiten, in der sie Pflege, Betreuung, Bildung, Teilhabe, Wohlbefinden und Genuss schenken werden – und dabei selbst glücklich werden können.

Wir freuen uns besonders über eine zeitgemäße digitale Ausstattung sowie Praxisräume, die den aktuellen Stand der Technik in allen beruflichen Feldern unseres Bildungsangebotes widerspiegeln. Mein herzlicher Dank gilt deshalb unserem Sachaufwandsträger, dem Landkreis Aschaffenburg sowie allen, die geholfen haben, unser Schulzentrum so zu



gestalten, dass wir unsere Lernenden zukünftig bestmöglich begleiten, unterstützen und auf eine glückliche berufliche Zukunft vorbereiten können.

Dr. Matthias Fünffinger, OstD
Schulleiter

Staatliches Berufliches Schulzentrum Aschaffenburg

Staatliche
Berufsschule III /
Kompetenzzentrum
für Ernährung

Staatliche
Berufsfachschule
für Ernährung
und Versorgung

Staatliche
Berufsfachschule
für Kinderpflege

Staatliche
Berufsfachschule
für Sozialpflege

Berufs-
vorbereitung
und Berufs-
integration

Das Angebot der Berufsschule umfasst:

Berufe des Bäckerhandwerks:

- Bäckerin und Bäcker
- Konditorin und Konditor (1. Ausbildungsjahr)
- Fachverkäuferin und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Konditorei
- Fachverkäuferin und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei

Berufe des Gastgewerbes:

- Köchin und Koch
- Fachkraft Küche
- Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie (1. Ausbildungsjahr)
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Kaufmann/-frau für Hotelmanagement (1.+2. Ausbildungsjahr)
- Fachkraft für Gastronomie

Berufe des Fleischerhandwerks:

- Fleischerin und Fleischer
- Fachverkäuferin und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Fleischerei

Unser vollzeitschulisches Angebot umfasst Abschlüsse als:

- staatlich geprüfte Kinderpflegerin/geprüfter Kinderpfleger
- staatlich geprüfte Helferin/geprüfter Helfer für Ernährung und Versorgung
- staatlich geprüfte Assistentin/geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung
- staatlich geprüfte Sozialbetreuerin und Pflegefachhelferin/staatlich geprüfter Sozialbetreuer und Pflegefachhelfer

Klassen der Berufsvorbereitung und Berufsintegration runden das Angebot unseres Beruflichen Schulzentrums ab.



Buntes Schulleben

Als berufliches Schulzentrum mit sozial-hauswirtschaftlicher Ausprägung legen wir großen Wert auf ein buntes und vielfältiges Schulleben, an dem sich alle Mitglieder der Schulfamilie beteiligen. Schülerinnen und Schüler können sich so bei Auftritten und Wettbewerben präsentieren und ihre Kompetenzen in verschiedenen beruflichen Handlungsfeldern unter Beweis stellen.

Hier einige Beispiele:

Staatliche Berufsfachschule für Sozialpflege

Anlässlich jährlicher Informations- und Beratungstage für Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler regionaler Mittelschulen zeigen unsere Lernenden, wie ihre Ausbildung funktioniert und was es bedeutet, in der Pflege zu arbeiten.

Staatliche Berufsfachschule für Kinderpflege

Weit mehr als 1000 kleine Forscher, Bauarbeiter und Umweltschützer aus Stadt und Landkreis Aschaffenburg werden beim jährlichen Kinderprojekt von uns empfangen, um bei Aktivitäten rund um ein aktuelles Thema zu lernen und zu spielen. Der Höhepunkt ist ein Musical, das von Schülerinnen und Schülern aufgeführt wird.

Staatliche Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung

Im Rahmen des traditionellen „Neujahrsempfangs“, des „Adventsbasars“ und der „After-Work-Party“ zeigen Schülerinnen und Schüler ihr Können im Bereich Gastronomie & Service.

Kompetenzzentrum für Ernährung

Beim jährlich stattfindenden „Edgar Fuchs Cook Academy Award“ messen sich Auszubildende in ihrer spezifischen Disziplin und machen wichtige Erfahrungen unter Prüfungsbedingungen.

Berufsvorbereitung und Berufsintegration

Die regelmäßige Teilnahme an Wettbewerben der Bundeszentrale für politische Bildung ermöglicht die Produktion von Podcasts und Filmen, die Durchführung von Exkursionen und die Organisation von Aktivitäten für die gesamte Schulgemeinschaft.

Wahlfächer

Die musikalische Umrahmung unserer Veranstaltungen bieten die Schülerinnen und Schüler der Wahlfächer Chor und Gitarre an. Das Wahlfach soziale Medien stellt uns kreativ und gekonnt in der Öffentlichkeit dar.



Überzeugen Sie sich selbst:

@hauswirtschaftgoeseuv

@kinderpflege.bsab

@sozialpflege.bsab



5 Innovative Lernräume

Frische Farben, ein freundliches Ambiente und eine moderne digitale wie analoge Ausstattung eröffnen unserem Kollegium alle Möglichkeiten zur Gestaltung gelingender und praxisnaher Lehr-Lern-Arrangements.

Eine EU-zertifizierte Metzgerei, modern ausgestattete Küchen und Backstuben sowie ein vollständiges Lehrrestaurant mit Hotelzimmer bieten hervorragende Rahmenbedingungen im Kompetenzzentrum Ernährung.

In der Abteilung Ernährung und Versorgung finden sich Küchen, Textilräume und natürlich das neue GenussReich, in dem Schülerinnen und Schüler im Rahmen des projektbezogenen Unterrichts regionale und saisonale Leckereien für die ganze Schulfamilie zubereiten.

Angehende pädagogische Ergänzungskräfte werden in der Abteilung Kinderpflege in modern und ansprechend gestalteten Fachräumen für die Mitarbeit in den Kindertageseinrichtungen ausgebildet. In den Werk- und Musikräumen sowie im Säuglingspflege- und Forscherraum werden berufstypische Fertigkeiten praxisnah vermittelt und im gut ausgestatteten „Kindergartenraum“ mit den Funktionsecken in vielfältigen Beschäftigungsangeboten für Kinder trainiert.



Für die Schülerinnen und Schüler der Abteilung Sozialpflege können alltägliche Situationen in Pflegeeinrichtungen durch moderne Pflegebetten, ein seniorengerechtes Badezimmer und nicht zuletzt mit Hilfe von XR-Technologie (VR- und AR-Brillen) in Kombination mit Alterungsanzügen simuliert und in verschiedenen Rollen hautnah erlebt werden.

Allen Schülerinnen und Schülern stehen unsere InSeL-Räume zur Verfügung, um in Ruhe zu arbeiten und zu recherchieren oder um einfach die Pause mit Freunden zu genießen.

In einem modernen Digitallabor stehen Hochleistungsrechner, XR-Technologie, leistungsfähige Audio- und Videogeräte und -anwendungen bereit, um gemeinsam oder alleine zu experimentieren, Unterricht vorzubereiten oder die ungeahnten Möglichkeiten der künstlichen Intelligenz für die Unterrichtsgestaltung zu erkunden.

Jeder Klassenraum ist mit PC, Dokumentenkamera und digitalen Tafeln ausgestattet. Tablets, Computerräume und professionelle Software ermöglichen den Einsatz von Lernplattformen und KI-Anwendungen zur Gestaltung eines zeitgemäßen, abwechslungsreichen Unterrichts und zur Förderung der Medienkompetenz unserer Schülerinnen und Schüler.

6 Schule als Lebensraum

Wir verstehen unser Berufliches Schulzentrum nicht nur als Lern-, sondern auch als Lebensraum. Unsere Schülerinnen und Schüler verbringen viel Zeit bei uns und sollen deshalb die Möglichkeit haben, aktuelle Themen aufzunehmen und mitzugestalten. Ein schönes Beispiel für dieses Selbstverständnis ist die erfolgreiche Teilnahme am Umweltpreis des Landkreises Aschaffenburg, die gemeinsam mit der Nominierung als LBV-Umweltschule und der gelungenen Gestaltung des Kinderprojektes 2024 zum Thema Wasser zeigt, dass Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein an einer Schule von allen gemeinsam gelebt werden können.



Auch das Schulprofil Inklusion der Berufsfachschulen für Sozialpflege bzw. Ernährung und Versorgung unterstreicht dieses Selbstverständnis; als große Gemeinschaft, in der unterschiedliche Talente und Potentiale, Kulturen und Sprachen, Religionen und Weltanschauungen zusammentreffen, gehen wir tolerant und rücksichtsvoll miteinander um und sorgen für eine Atmosphäre, in der jeder sein individuelles Potential entfalten kann.

Viele unserer Schülerinnen und Schüler bewähren sich bei Wettbewerben auf Landes- und Bundesebene. Diese Tatsache sowie die Beteiligung am Edgar Fuchs Cook Academy Award zeigen, dass dieses Selbstverständnis in keinem Widerspruch zu einer leistungsorientierten Ausbildung steht. Im Gegenteil, unsere Schülerinnen und Schüler gleichermaßen zu fordern und zu fördern, macht den besonderen Anspruch unseres Schulzentrums aus.

Hinaus in die Welt mit ERASMUS+



Im Rahmen des ERASMUS+-Programmes der EU sammeln unsere Lernenden internationale Erfahrungen und erweitern ihre beruflichen Perspektiven. Durch Aufenthalte in Irland und Ungarn entwickeln sie ihre fachlichen, sprachlichen sowie interkulturellen Kompetenzen und bereiten sich auf eine globalisierte Arbeitswelt vor.

Unsere Schülerinnen und Schüler werden im Rahmen von Praktika in Unternehmen, Einrichtungen und Institutionen im Ausland tätig und entwickeln so ein Verständnis für

unterschiedliche Arbeitskulturen und -methoden. Nach ihrer Rückkehr beobachten wir regelmäßig eine positive persönliche und berufliche Entwicklung, ein gestärktes Selbstbewusstsein und eine erhöhte Einsatzbereitschaft.

Zudem erhalten unsere Lehrkräfte durch Fortbildungsmaßnahmen im Rahmen von ERASMUS+ neue Impulse für ihren Unterricht. Damit wird auch die kontinuierliche Verbesserung der Bildungsqualität an unserem Beruflichen Schulzentrum ermöglicht.

7 Unterstützung und Beratung

Unser Beratungsangebot ist ein wesentlicher Bestandteil der Unterstützung, die wir unseren Schülerinnen und Schülern bieten. In einer Zeit, in der die Anforderungen an junge Menschen stetig steigen, ist es wichtig, dass sie die notwendige Hilfe und Orientierung erhalten, um ihre Ziele zu erreichen.

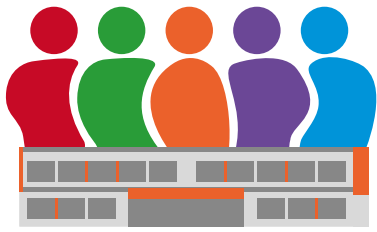
Unser Team aus erfahrenen Lehrkräften und Fachkräften steht den Lernenden in verschiedenen Belangen zur Seite. Ob es um die berufliche Orientierung, inklusiven Unterricht oder persönliche Herausforderungen geht – wir bieten individuelle Beratung, die auf die Bedürfnisse jedes Einzelnen zugeschnitten ist. Durch regelmäßige Sprechstunden und Workshops haben unsere Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, in einem vertraulichen Rahmen über ihre Anliegen zu sprechen.

Darüber hinaus arbeiten wir eng mit externen Institutionen zusammen, um unseren Lernenden eine umfassende Unterstützung zu bieten. Das umfasst nicht nur Informationen über Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten, sondern auch über soziale Angebote, die in der Region verfügbar sind.



Wir sind überzeugt, dass eine ganzheitliche Betreuung und umfassende Beratung einen entscheidenden Einfluss auf den Bildungserfolg und die persönliche Entwicklung unserer Schülerinnen und Schüler haben. Daher setzen wir alles daran, ein unterstützendes und offenes Umfeld zu schaffen, in dem sich jeder entfalten kann.





Staatliches Berufliches Schulzentrum Aschaffenburg

☎ 06021 583850

✉ info@bszab.de

🌐 homepage.bszab.de

Seidelstraße 4
63741 Aschaffenburg



**130 Berufe
im Handwerk**



Claudia Glas
c.glas@hwk-ufr.de
06021 4904-5148



Jacqueline Gehrmann
j.gehrmann@hwk-ufr.de
Tel. 06021 4904-5149

Und welcher passt zu dir?

Frag' uns einfach, wir beraten dich gerne.



Praktikumsplätze und freie Ausbildungsstellen finden:
www.hwk-ufr.de/Lehrstellenboerse



Handwerkskammer
für Unterfranken

BEHL'S
GENUSSHOTEL IM BRENNHAUS

**WIR SETZEN AUF
BESTE QUALITÄT**

Behl's Genusshotel im Brennhaus
Krombacher Straße 2
D-63825 Blankenbach
T. (+49) 06024 / 4766
M. info@behl.de

www.behl.de