

## Zusatzqualifikationen an der BS 03 - Anforderungsprofile und Ansprechpartner

Bei der Kurswahl ist darauf zu achten, dass die Teilnehmer/-innen für alle Zusatzqualifikationen die im Folgenden beschriebenen Voraussetzungen (allgemeine und spezifische) mitbringen. **Dies gilt auch für Schülerinnen und Schüler, welche die Kurse nur einmalig belegen.**

### Allgemeine Voraussetzungen:

- Leistungsstärke, Lernbereitschaft, hohe Motivation
- Interesse an der Thematik der Zusatzqualifikation
- Fähigkeit, zusätzlich zum Unterricht im Berufsfeld Leistungen zu erbringen (Die Teilnahme an einer Zusatzqualifikation darf nicht dazu führen, dass die Leistungen in anderen Fächern leiden.)
- die Zustimmung der/s Klassenlehrerin/-lehrers zur Teilnahme (s. Anmeldeformular)

Für die einzelnen Zusatzqualifikationen gelten folgende spezifischen Voraussetzungen zur Teilnahme:

| Zusatzqualifikation   | Voraussetzungen zur Teilnahme  | Kosten   |
|---|--|--|
| <b>Barmixer (IHK)</b><br><b>Ansprechpartnerin:</b><br>Britta Ermlich<br><a href="mailto:ermlich@bs03-hamburg.de">ermlich@bs03-hamburg.de</a><br>Wolfgang Bergen<br><a href="mailto:bergen@bs03-hamburg.de">bergen@bs03-hamburg.de</a> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3jähriger Ausbildungsberuf</li> <li>• Überdurchschnittliche Motivation, Selbstständigkeit und Bereitschaft zur Übernahme von Verantwortung</li> <li>• Hohes Interesse für Spirituosen und deren Zusammenspiel, Interesse an kreativer Tätigkeit in der Bar</li> <li>• Notendurchschnitt im 1. Block: 2,0</li> <li>• Zustimmung des Ausbildungsbetriebes</li> <li>• Zum Zeitpunkt der Prüfung im 21sten Lebensjahr</li> <li>• 120 Std. Ausbildung im Betrieb an der Bar (im Verlauf der Ausbildung)</li> <li>• Erfolgreiche Teilnahme am Basismodul Barmixer</li> </ul> <i>8 Module à 2Std. plus 1 Basismodul verteilt auf 4 BS-Blöcke</i> | 120 € Material zuzüglich Prüfungsgebühren (IHK)    |
| <b>Eventmanagement</b><br><b>Ansprechpartnerin:</b><br>Sandra Wegert-Kröger<br><a href="mailto:wegert@bs03-hamburg.de">wegert@bs03-hamburg.de</a>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontinuierliche Bereitschaft zur Teamarbeit im Unterricht und bei Projektaufgaben der Zusatzqualifikation</li> <li>• Überdurchschnittliche Motivation, Selbstständigkeit und Leistungsbereitschaft</li> <li>• Notendurchschnitt 1. Block: 2,0</li> </ul> <i>4 Module à 6Std. verteilt auf 4 BS-Blöcke</i>   | keine  |
| <b>Hotelmanagement</b><br><b>Ansprechpartnerin:</b><br>Julia Scheibe<br><a href="mailto:scheibe@bs03-hamburg.de">scheibe@bs03-hamburg.de</a>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leistungsstarke und lernbereite Auszubildende</li> <li>• Notendurchschnitt im 1. Block: 1,8</li> </ul> <i>4 Module à 6Std. verteilt auf 4 BS-Blöcke</i>   | keine  |
| <b>Basis Barista</b><br><b>Ansprechpartnerin:</b><br>Kristin Jordan<br><a href="mailto:jordan@bs03-hamburg.de">jordan@bs03-hamburg.de</a>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leistungsstarke und lernbereite Auszubildende</li> <li>• Gute Leistungen im 1. Block</li> <li>• Einstieg ab 2. Block</li> </ul> <i>2 Module à 4Std. verteilt auf 2 BS-Blöcke</i>  | 10 € je Modul<br>90 € Prüfung                      |
| <b>Anerkannter Berater für Deutschen Wein</b><br><b>Ansprechpartner:</b><br>Peter Dreykluft<br><a href="mailto:dreykluft@bs03-hamburg.de">dreykluft@bs03-hamburg.de</a>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interessierte Auszubildende</li> <li>• Ab dem 3. Block</li> <li>• Mindestalter: 16 Jahre</li> </ul> <i>1 Modul à 4Std. geblockt</i>   | 50 € Material/Prüfung<br><br>Umlagekosten für Wein |

