



Menschen im Mittelpunkt

100 JAHRE EXPERTISE IN DER BERUFLICHEN BILDUNG

IMPRESSUM

Herausgeber: Staatliche Berufsschule Kitzingen-Ochsenfurt
Staatliche Berufsfachschulen Ochsenfurt
V. i. S. d. P.: Frank Delißen,
Leiter des Staatlichen Beruflichen Schulzentrums
Kitzingen-Ochsenfurt

Redaktion und Layout: Michael Sypien

Lektorat: Gerlinde Porzelt, Robert Schöfer

Fotos: Staatliche Berufsschule Kitzingen-Ochsenfurt
Staatliche Berufsfachschulen Ochsenfurt
soweit nicht anders angegeben

Druck: Saxoprint, Dresden



INHALTSVERZEICHNIS

Vorworte _ 4

Die Schule stellt sich vor _ 8

Leitbild und Qualität _ 8

Zahlen und Fakten _ 10

Unser Bildungsangebot _ 12

Gartenbau und Floristik _ 12

Agrarwirtschaft _ 14

Weinwirtschaft _ 16

Berufsintegration _ 18

Ernährung und Versorgung _ 20

Fahrzeugtechnik _ 22

Gastronomie _ 24

Nahrung _ 26

Holztechnik _ 28

Kinderpflege _ 30

Wirtschaft _ 32

Schulgeschichte _ 34

Organigramm _ 42

Anmeldung & Kontakt _ 43

So finden Sie uns _ 44





OStD Frank Delßen
Leiter des Beruflichen Schulzentrums



Sehr geehrte Leserinnen und Leser unserer Festschrift,

aus den Anfängen als Städtische Berufsbildungsschule vor 100 Jahren hat sich die Staatliche Berufsschule mit Berufsfachschulen bis heute zur größten Einheit des Staatlichen Beruflichen Schulzentrums Kitzingen-Ochsenfurt entwickelt.

Während dieser Zeit erlebte die Schule einen immensen Wandel der Berufswelt und der Gesellschaft. Dies wird auch zukünftig so sein und die Schulen sind dadurch einem ständigen Anpassungsprozess unterworfen.

Ziel war und ist, damals wie heute, den Schüler/-innen und Auszubildenden das aktuelle Rüstzeug für ein erfolgreiches Berufsleben zu vermitteln.

Dazu gehört neben dem fachlichen Know-how besonders die Werte- und Demokratieerziehung.

Ich freue mich, dass ich in diesem Jubiläumsjahr Leiter dieser erfolgreichen und schönen Schule sein darf. Ich bedanke mich bei allen Mitgliedern unserer Schulfamilie, die wir gemeinsam den ständigen Wandel mitgestalten dürfen.

Fachliches Know-how, Werte- und Demokratieerziehung stehen bei uns im Mittelpunkt.



**Bildung hat bei uns Vorfahrt -
Auch für unsere Auszubildenden, unsere
Fachkräfte von morgen!**

*Tamara Bischof
Landrätin*



Liebe Leserinnen und Leser,

ein wichtiger Leitgedanke meiner Arbeit ist: „Bildung hat Vorfahrt“. So kann man mit Recht unseren Landkreis als Bildungslandkreis bezeichnen: Unsere Städte, Märkte und Gemeinden bieten wohnortnahe Bildungseinrichtungen von der Krippe über Kindergärten bis hin zu Grundschulen an. Für ältere Kinder gibt es in unserem Landkreis flächendeckend weiterführende Schulen mit hervorragendem Ruf.

Schließlich stellen die Unternehmen im Landkreis verschiedenste Ausbildungsmöglichkeiten bereit, die durch unsere Berufsschule Kitzingen-Ochsenfurt hervorragend begleitet werden. Viele Schülerinnen und Schüler pendeln auch ein und finden bei uns eine sehr gute Lernumgebung.

Der Landkreis Kitzingen ist seit der Gebietsreform 1973 der Träger der Berufsschule, ein Jahr später wurde bereits der Zweckverband Berufsschule Kitzingen-Ochsenfurt ge-

gründet. Ab 1979 haben wir unsere Berufsschule in Kitzingen umgebaut und erweitert. Die bayernweite Einteilung der Berufsschulen in Kompetenzzentren hat unseren Schulstandort langfristig gesichert und so haben wir uns gefreut, dass wir nach weiteren Umbaumaßnahmen für rund 7,4 Millionen Euro im Jahr 2008 die Einweihung unseres Kompetenzzentrums feiern konnten.

Und nun steht - passend zum 100. Geburtstag unserer Berufsschule - ein weiterer Meilenstein an: die Generalsanierung des Gebäudes. Aktuell laufen die Planungen und ich freue mich schon, wenn unsere Berufsschule in neuem Glanz erstrahlt!

Bildung hat bei uns Vorfahrt - Auch für unsere Auszubildenden, unsere Fachkräfte von morgen!

Unser Leitbild: Wir stellen den Menschen in den Mittelpunkt.

Wir fördern eine Schulkultur, in der sich alle wertschätzend, respektvoll und tolerant begegnen.

- Schüler und Lehrkräfte gestalten das Schulleben aktiv und verantwortungsvoll mit.
- Wir fördern die persönliche und berufliche Entwicklung unserer Schüler und bieten ihnen in schwierigen Lebenssituationen Hilfe an.
- Wir legen besonderen Wert auf eine Schulatmosphäre, in der sich alle wohl fühlen.
- In unserer Schule ist Raum für Humor.
- Schüler und Lehrer bereichern den Schulalltag durch ihre Offenheit für Neues.
- Das gesamte Schulpersonal arbeitet eng zusammen. Gemeinsame Projekte und Aktionen verbinden uns.

Im Mittelpunkt unserer Arbeit steht der Unterricht und im Mittelpunkt des Unterrichts steht der Schüler.

- Wir begleiten die Entwicklung unserer Schüler zu selbstständigen Persönlichkeiten in einer sich ständig wandelnden Gesellschaft.
- Wir fördern ihre Kompetenzen und fordern Leistungsbereitschaft.
- Mit abwechslungsreichem Unterricht erreichen wir gute berufliche Lernerfolge und ermöglichen Schülern praxisorientiertes Lernen.
- Wir bilden uns kontinuierlich weiter und evaluieren unsere Arbeit.

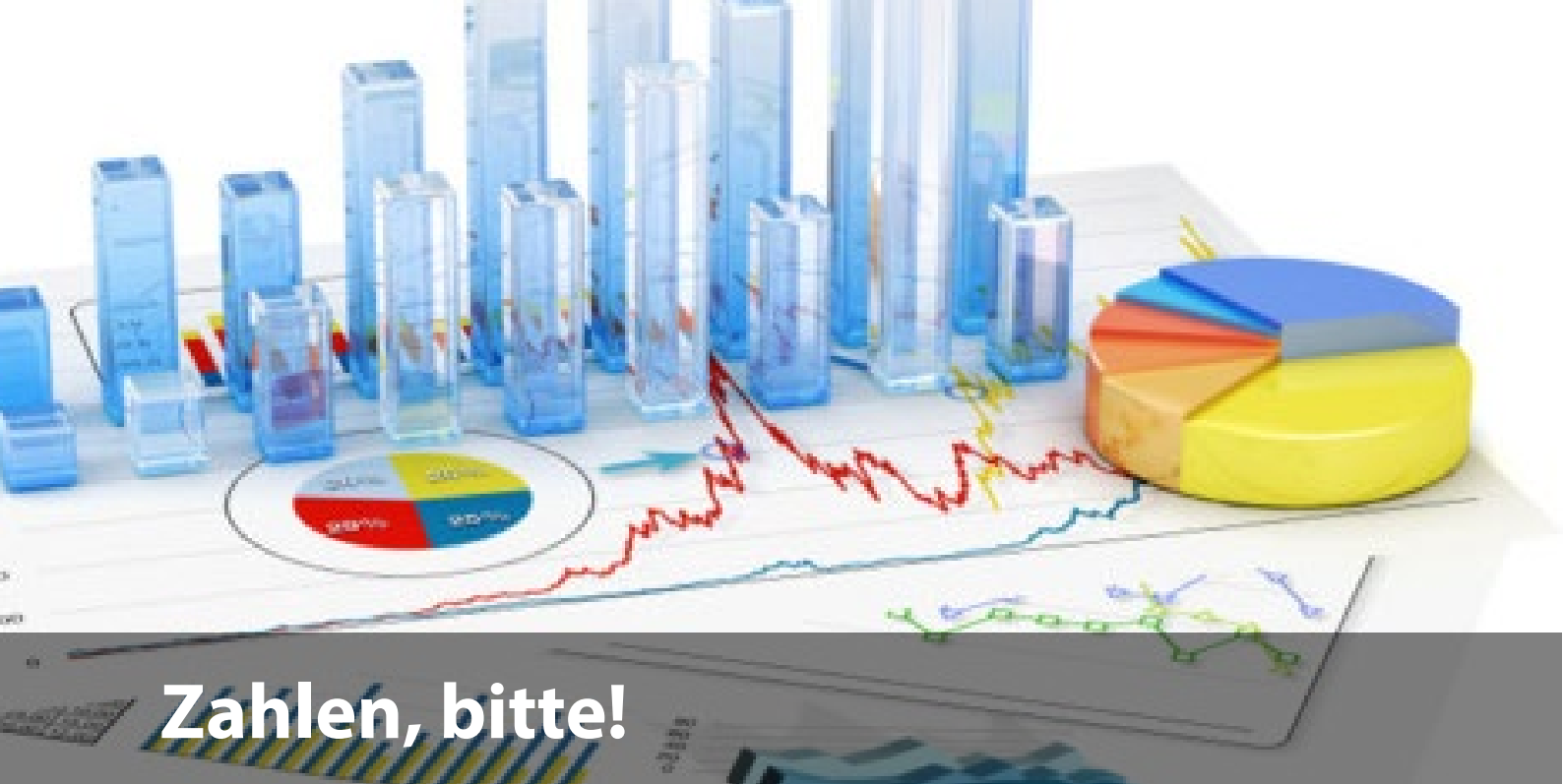


Wir fördern Kontakte zu Eltern, Ausbildungsbetrieben und außerschulischen Partnern.

- Wir pflegen eine vertrauensvolle Zusammenarbeit und einen regelmäßigen Austausch.
- Durch Schulpartnerschaften und Schüleraustausch vertiefen wir Kontakte zu anderen Schulen.
- Aktive Öffentlichkeitsarbeit ist uns wichtig.

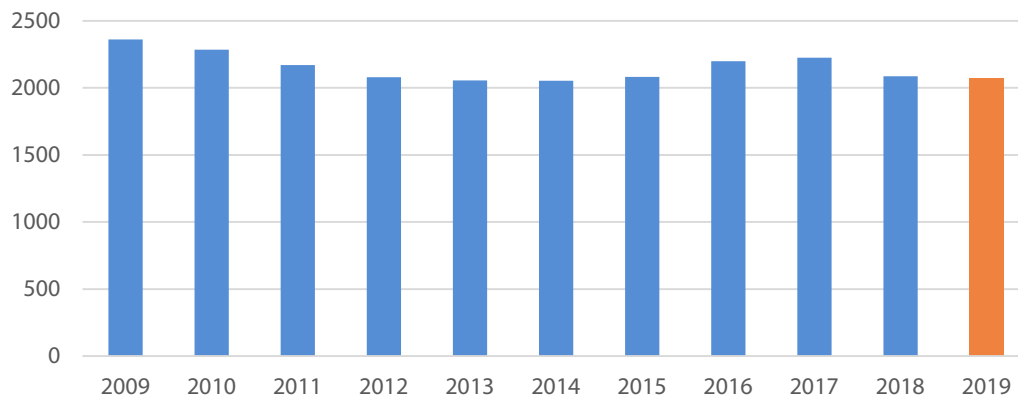
Wir verbessern die Rahmenbedingungen für unsere Schule kontinuierlich.

- Durch die Schulleitung erfahren wir Unterstützung und Anerkennung.
- Transparenz und Kommunikation sichern bei Entscheidungen eine hohe Akzeptanz.
- Unsere Schule achtet hinsichtlich Einrichtung, technischer Ausstattung und moderner Unterrichtsmittel auf ein hohes Niveau.
- Eine gesunde, abwechslungsreiche und preiswerte Schulverpflegung ist uns sehr wichtig.
- Wir setzen uns nachhaltig für Umweltschutz und Ressourcenschonung ein.

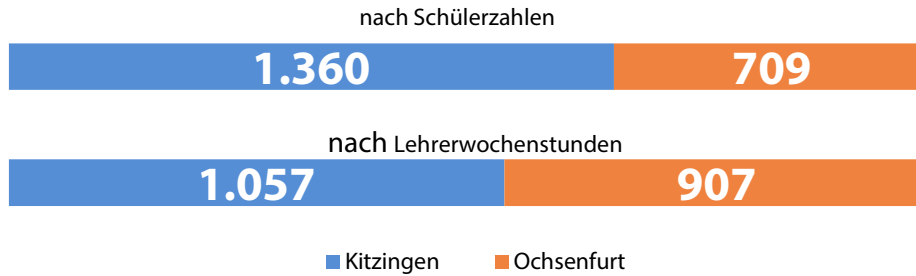


Zahlen, bitte!

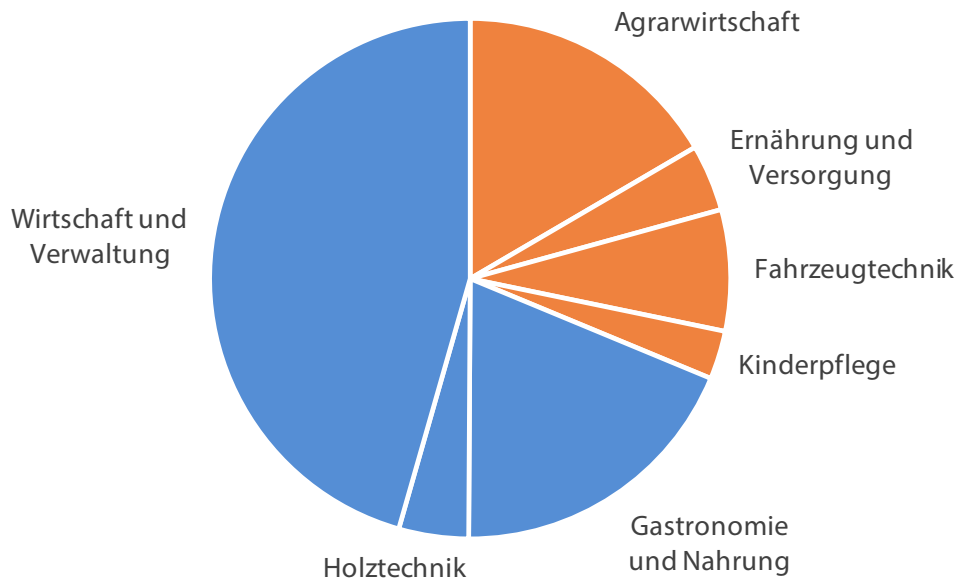
Unsere Schülerzahlen im Zeitverlauf



Vergleich der Schulorte



Abschlüsse nach Berufen



Gartenbau und Floristik

*Florist/-in
Gärtner/-in*

**„Bei Freud und bei Leid –
mit unseren Pflanzen und Blumen sind wir allzeit bereit!“**

Zur Abteilung Gartenbau und Floristik gehören die beiden Berufe Gärtner/-in und Florist/-in. Es sind zwei unterschiedliche Berufe mit sehr großen Schnittmengen:

Floristen veredeln die von Gärtnerhand gezogenen Pflanzen und Blumen. Vom einfachen Blumenbinder hat sich der Florist zum Arrangeur weiterentwickelt. Floristen sind die „Gestalter“ und haben ein sehr breit gefächertes Einsatzgebiet, z. B. die Gestaltung ganzer Räume, den kompletten Schmuck festlicher Tafeln, Hochzeitsschmuck, Trauerschmuck und die Eventfloristik.

Kreative Köpfe gestalten mit dem wunderbaren Material: „Blume“ zu allen Anlässen handwerklich überzeugende, be-

eindruckende Ergebnisse. Sie stehen für Neues. Sie setzen Trends!

Unsere Floristikabteilung ist bestens ausgestattet und präsentiert jährlich Anfang Juli in der Ausstellung der Abschlussarbeiten die große Vielfalt des Berufes. Kommen Sie vorbei und tauchen Sie ein in die Welt der Blumen!

Der Gartenbau ist noch vielfältiger, denn er beinhaltet die sieben Fachrichtungen Zierpflanzenbau, Gemüsebau, Friedhofsgärtnerei, Staudengärtnerei, Baumschule, Obstbau und Garten- und Landschaftsbau.

Die Kultivierung von Gemüse, Obst und Pflanzen stehen im Mittelpunkt. Doch auch die Gestaltung und Pflege von Gärten sowie der Kulturlandschaft rücken immer mehr in den Blickpunkt.



In unserem Schulgewächshaus produzieren und arrangieren wir Pflanzen und Blumen der verschiedenen Jahreszeiten und verschönern unser Schulgebäude und das Schulgelände. Wir sensibilisieren damit alle Schülerinnen und Schüler des Schulortes für die Vielfalt der Natur und die Jahreszeiten, erfreuen Besucher und genießen die Pflanzenpracht auch selbst.

Denn nur mit und aus der Natur und wegen der Pflanzenvielfalt kann der Mensch auf der Erde leben. Dies sollte fest in unserem Bewusstsein verankert sein. Deshalb „Grün“ auf „Grün“ und weg mit den Steinen!

Den grünen Daumen weiterentwickeln!

Für Gartenbau und Floristik:

Hubert Ludwig
hubert.ludwig@bsz-kt-och.de

agrar.bs-kt-och.de

Agrarwirtschaft

Landwirt/-in

Wir stellen uns vor

„Ohne Landwirtschaft keine Zukunft“, unter diesem Motto engagieren sich aktuell rund 15 haupt- und nebenberufliche Lehrkräfte in unseren drei Klassen für angehende Landwirtinnen und Landwirte.

Eine fundierte Ausbildung - in enger Zusammenarbeit mit unseren kompetenten Fachpraxis- und Ausbildungsbetrieben - ist unser gemeinsames Anliegen.

Im Berufsgrundschuljahr legen wir mit einem breiten Fächerspektrum das berufliche Fundament unserer Schülerinnen und Schüler und die Grundlagen für ihre Aufgabe als „Allrounder“ in der Landwirtschaft. Dazu gehören umweltfreundliche Methoden der Bodenbearbeitung und des Pflanzenbaus, eine artgerechte Tierhaltung, die sachgerechte Schlepperwartung, bis hin zur marktgerechten Betriebsfüh-

rung. Wir vermitteln in Theorie und Praxis das umfassende Wissen, das in der modernen Landwirtschaft erforderlich ist.

Dieses Wissen wird in den darauffolgenden beiden Ausbildungsjahren im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule ausgebaut und vertieft.

Unsere Schülerinnen und Schüler

Die Auszubildenden sind junge Leute, deren Leidenschaft die Landwirtschaft ist, sei es weil, sie von klein auf im elterlichen Betrieb mitwirken oder andernorts die Liebe zur Arbeit an und mit der Natur gefunden haben.

Obwohl die Landwirtschaft aktuell stark im Fokus der Medien steht, stehen die Jugendlichen stolz zu ihrer Berufswahl, auch wenn die Arbeiten auf das Wochenende fallen, z. B. bei der Ernte und bei der Arbeit mit Tieren.



Ihre Zukunft sehen sie, z. B. nach einer Weiterbildung, meist im heimischen Betrieb, in Großbetrieben, in der Futtermittelbranche oder anderen Bereichen, die der Landwirtschaft vor- und nachgelagert sind.

So vielfältig die Ausbildung ist, so zahlreich sind die Möglichkeiten, in der landwirtschaftlichen Branche zu arbeiten.

Wussten Sie schon...

...dass ein Landwirt heutzutage die Nahrung für 155 Menschen erzeugt, während ein Landwirt vor etwa 100 Jahren nur 4 Menschen ernährte?

... dass unsere Schülerinnen und Schüler in der Ausbildung das Know-how bekommen, sowohl konventionell als auch biologisch wirtschaften zu können?

... dass wir unseren Auszubildenden die Möglichkeit geben, am Schüleraustausch mit unserer niedersächsischen Partnerschule in Soltau teilzunehmen?

Gemeinsam die richtige Entscheidung treffen.

Für Landwirtschaft:

Marlene Nolte
marlene.nolte@bsz-kt-och.de

agrar.bs-kt-och.de

Weinwirtschaft

*Winzer/-in
Weintechnologe/-in*

Fachkräfte für die Weinwirtschaft in Franken und weltweit

Der Weinbau hat in Franken eine jahrhundertlange Tradition und im Hinblick auf den Weintourismus eine stark wachsende wirtschaftliche Bedeutung. Am Schulort Ochsenfurt sind mit den Berufen Winzer/-in und Weintechnologe/Weintechnologin zwei Ausbildungsberufe beheimatet, die in Bayern konkurrenzlos und sehr wichtig für die Region „Weinfranken“ sind.

Winzerinnen und Winzer haben im Laufe eines Wirtschaftsjahres zahlreiche Aufgaben. Dazu gehören das Pflanzen eines neuen Weinberges, der Anbau klimatoleranter Reben, die Pflege und die Bearbeitung von Rebanlagen, der Rebschutz nach ökologischen Gesichtspunkten und die Traubenernte. Darüber hinaus ist die Winzerin/der Winzer im Keller für die Traubenverarbeitung, die Vergärung und den weiteren Aus-

bau der Weine sowie die Abfüllung zuständig. Zu ihren/seinen Aufgaben gehört auch die Vermarktung des Weins.

Beim Beruf Weintechnologe/Weintechnologin steht die Arbeit in einer Weinkellerei oder Winzergenossenschaft im Mittelpunkt. Als Fachkräfte sind Weintechnologen schwerpunktmäßig für den Ausbau des Weins zuständig. Ihre Arbeit beginnt bereits mit der Annahme der Trauben und umfasst vor allem die Behandlung der Maische und des Mostes. Der Weinausbau in größerem Maßstab und die Abfüllung gehören selbstverständlich dazu. Weitere Arbeitsmöglichkeiten für Weintechnologen ergeben sich z. B. in Sektkellereien oder Brennereien oder bei Fruchtsaftherstellern.

Die Schülerinnen und Schüler pflegen im ersten Ausbildungsjahr den schuleigenen Weinberg. So erledigen sie im laufenden Vegetationsjahr alle notwendigen Arbeiten. Sie ernten im Herbst die Trauben und bauen einen eigenen Schulwein



aus. Die Winzer lernen zudem in der schuleigenen Werkstatt, wie man mit den verschiedenen Werkzeugen umgeht und kleinere Reparaturen im Betrieb selbst durchführen kann.

Durch den wöchentlichen Unterricht im Fach „Lernort Betrieb“ bereiten wir die Winzerinnen und Winzer im Berufsgrundschuljahr auf ihre Aufgaben im Ausbildungsbetrieb vor. Bei überbetrieblichen Schulungen absolvieren sie einen Schweißkurs und einen Schlepperkurs. Beide sind Voraussetzungen für den Ausbildungsabschluss.

Die Berufsschule begleitet die duale Ausbildung der Auszubildenden in der Fachstufe, im zweiten und dritten Ausbildungsjahr, mit eintägigem Unterricht, der theoretische und praktische Kompetenzen festigt. Messebesuche und Seminare unterstützen die schulische Ausbildung und fördern das gute Miteinander und den gewinnbringenden Austausch in der Klasse.

Zahlreiche Weinprinzessinnen, Fränkische Weinköniginnen und eine Deutsche Weinkönigin haben ihre Ausbildung bei uns gemacht. Viele auf dem ganzen Globus verstreute Betriebsleiter haben hier die Schulbank gedrückt und die Grundlagen für ihren Erfolg gelegt.

Darauf sind wir stolz. Es beweist die hohe Qualität unserer schulischen Ausbildung.

Mit Genuss in die Ausbildung!

Für Weinwirtschaft:

Johannes Arnold
johannes.arnold@bsz-kt-och.de

agrar.bs-kt-och.de

Berufsvorbereitung und Berufsintegration

Berufsintegrationsvorklassen (BIK-V)
Deutschklasse Berufsschule (DKBS)
Berufsintegrationsklassen (BIK)
Berufsintegrationsjahr (BIJ)
Berufsvorbereitungsjahr (BVJ)
Jugendliche ohne Ausbildungsplatz (JoA)

Wir stellen uns vor

Der Fachbereich Berufsvorbereitung und Berufsintegration umfasst derzeit 13 Klassen an den beiden Schulorten Kitzingen und Ochsenfurt.

Dazu gehören das schulische und das kooperative Berufsvorbereitungsjahr, die kooperativen Berufsintegrationsklassen für Schülerinnen und Schüler, die geflüchtet sind oder eine andere Muttersprache als Deutsch haben sowie Klassen für Jugendliche ohne Ausbildungsplatz.

Die Lehrkräfte der Berufsschule arbeiten sehr eng mit unserem Kooperationspartner bfz zusammen, um unsere Schülerinnen und Schüler intensiv zu betreuen und zu unterstützen.

Unsere Schülerinnen und Schüler

Mit unseren Bildungsangeboten geben wir Schülerinnen und Schülern die bestmögliche Unterstützung. Wir begleiten Sie eng, um ihre Chancen auf eine Ausbildung oder einen Arbeitsplatz zu verbessern.

Bei uns können Schülerinnen und Schüler ihre Sprachkenntnisse verbessern, einen Schulabschluss erwerben und sich beruflich orientieren, indem sie unterschiedliche Praktika in Betrieben machen, bei denen ihnen unser Kooperationspartner zur Seite steht.

Immer wieder gelingt es Schülerinnen und Schülern, im Anschluss erfolgreich eine Berufsausbildung abzuschließen und ihren Platz im Berufsleben zu finden. Darüber freuen wir uns sehr.



Wussten Sie schon ...?

... dass wir in unserem Fachbereich ein hohes Maß an Flexibilität mitbringen? Wir haben jedes Jahr neue Schülerinnen und Schüler, neue Lehrkräfte und teilweise neue Klassenkonzepte. Dies alles erfordert Lehrkräfte, die diesen Neuerungen offen gegenüberstehen.

... dass wir im Jahr 2016 von ursprünglich 3 Klassen auf 13 Klassen angewachsen sind? Ursache für diesen Anstieg war und ist die Beschulung junger Geflüchteter. In unserem Fachbereich haben wir diese Herausforderung angenommen und unterrichten auch heute alle unsere Schülerinnen und Schüler mit viel Engagement und Freude.

Ich helfe gerne weiter.

Silke Meier
silke.meier@bsz-kt-och.de

integration.bs-kt-och.de

Ernährung und Versorgung

*Helfer/-in für Ernährung und Versorgung
Assistent/-in für Ernährung und Versorgung*

Wir ermöglichen eine fundierte, zukunftsorientierte Ausbildung!

Seit 50 Jahren bilden wir in der Berufsfachschule Fachkräfte aus, die vielseitig einsetzbar sind und auch morgen noch gebraucht werden. Zwar hat sich der Name geändert, nicht aber die Kernkompetenz.

In den Dienstleistungsberufen Assistent/-in für Ernährung und Versorgung sowie Helfer/-in für Ernährung und Versorgung“ lernen Schülerinnen und Schüler in einer abwechslungsreichen und praxisorientierten Berufsausbildung, Menschen in unterschiedlichen Lebenssituationen zu versorgen und zu betreuen.

Sie lernen nicht nur, gesunde Speisen zu kochen, ansprechend anzurichten und fachgerecht zu servieren. In der Schulkantine Esteria produzieren Schülerinnen und Schüler

ein frisches Mittagessen, das sie selbst anbieten und verkaufen. Die angehenden Fachkräfte lernen so auch, Produkte und Dienstleistungen attraktiv zu präsentieren. Schließlich sollen sie alle Arbeiten selbstständig ausführen können, die in Privat- und Großhaushalten anfallen.

Es macht den Schülerinnen und Schülern Spaß, kreativ zu sein, Räume zu gestalten und ein Wohlfühlambiente zu schaffen. Auch das gehört zur Ausbildung. Die sachgerechte Wäschepflege und die umweltschonende Reinigung von Räumen ist als Dienstleistung sehr stark nachgefragt.

Die Fähigkeit, Kinder und Jugendliche sowie Erwachsene und Senioren individuell zu betreuen, gehört zu den Aufgaben der Assistentin/des Assistenten für Ernährung und Versorgung. Projekte mit Kindergartenkindern oder Schülern anderer Ausbildungsberufe bieten hierfür realistische Trainingsbedingungen.



Regionale Großhaushalte, z. B. Seniorenheime sowie die Gastronomie und Hotellerie, unterstützen als Praktikumsbetriebe die Berufsausbildung sehr stark. Ohne die engagierten Praktikumsbetreuer vor Ort wäre die Ausbildung nicht so erfolgreich. Die angehenden Fachkräfte sammeln insbesondere durch ihre gewählten Wahlpflichtfächer und die dazu vorgeschriebenen Praktika bereits berufliche Erfahrungen.

Als Schule mit dem Schulprofil Inklusion unterstützen wir auch Schülerinnen und Schüler mit Förderbedarf möglichst intensiv, damit sie die Berufsausbildung als Helfer für Ernährung und Versorgung erfolgreich abschließen können. Seit zwei Jahren geben wir in diesem Ausbildungsberuf auch jungen Menschen mit Fluchthintergrund oder mit einer anderen Muttersprache eine Chance, einen ersten Beruf erfolgreich abzuschließen. Berufssprachlicher Förderunterricht verbessert ihre Möglichkeiten deutlich.

Wussten Sie schon...

... dass Männer und Frauen gute Chancen haben, hier ihre Karriere zu beginnen und später als Betriebswirt/-in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement eine Abteilung zu leiten?

... dass einige unserer ehemaligen Schülerinnen heute als Lehrkräfte in der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung arbeiten?

Ein Rezept für Ihre Zukunft.

Ulrike Buchner
ulrike.buchner@bsz-kt-och.de

ev.bs-kt-och.de

Fahrzeugtechnik

*Kfz-Mechatroniker/-in
Land- und Baumaschinenmechatroniker/-in
Karosserie- und Fahrzeugbaumechaniker/-in
Zweiradmechatroniker/-in
Fahrradmonteur/-in
Mechaniker/-in für Reifen- und Vulkanisationstechnik*

Wir garantieren Mobilität!

Jeder Mensch ist jeden Tag auf irgendeine Art und Weise auf Mobilität angewiesen. Jeder Mensch braucht jeden Tag etwas zu Essen und jeder Mensch ist froh, wenn manchmal lästige, aber doch nötige Bauarbeiten sicher und zügig über die Bühne gehen. Dazu braucht es Fahrzeuge sowie Land- und Baumaschinen, die zuverlässig ihren Dienst tun.

Und hier kommen die Auszubildenden im Fachbereich Fahrzeugtechnik ins Spiel. Kraftfahrzeugmechatroniker/-innen, Zweiradmechatroniker/-innen und Fahrradmonteur/-innen sorgen dafür, dass unsere Fahrzeuge fachgerecht gewartet und repariert werden. Karosserie- und Fahrzeugbaumechaniker/-innen sind gefragt, wenn im Straßenverkehr mal etwas schief läuft. Mechaniker/-innen für Reifen- und Vulkanisationstechnik kümmern sich um den richtigen Bodenkontakt. Die Land-

und Baumaschinenmechatroniker/-innen schließlich betreuen ein riesiges Spektrum an Maschinen, mit denen Betriebe der Landwirtschaft und Baubranche schlagkräftig arbeiten oder die im privaten Garten eingesetzt werden.

Die Schülerinnen und Schüler in den Klassen des Fachbereichs Fahrzeugtechnik bringen aus ihren Ausbildungsbetrieben viele großartige, unterschiedliche Erfahrungen mit. Sie kennen eine enorme Bandbreite an Fahrzeugen und Maschinen und sind sich ihrer hohen Verantwortung für die Sicherheit von Menschen sehr bewusst. Im Bereich der Land- und Baumaschinentechnik kommen sogar die Auszubildenden aus ganz Unterfranken zu uns.

Als Partner des Handwerks und der Industrie ermöglichen wir es den Auszubildenden im Fachbereich Fahrzeugtechnik, mit unserem Unterricht in Theorie und Praxis die Fachkompetenz zu entwickeln, die wir in Deutschland so dringend brauchen.



Dazu verfügen wir in unseren Werkstätten über entsprechende Fahrzeuge und Maschinen sowie über moderne Diagnoseinstrumente und Werkzeuge. Wir sind stark daran interessiert, unsere technische Ausstattung ständig auszubauen und weiterzuentwickeln. Trotzdem steht in unserer Abteilung der Mensch im Mittelpunkt.

Unsere Lehrkräfte reagieren auf die äußerst dynamische technische Entwicklung durch stetige, hohe Fortbildungsbereitschaft und stellen sich jederzeit den pädagogischen Aufgaben und Herausforderungen. Die Fachkräfte, die wir alle täglich und auch zukünftig brauchen, begleiten wir heute in der Ausbildung. Sie bekommen bei uns das Rüstzeug für ihren Arbeitsplatz von morgen.

Damit der Motor rund läuft.

Michael Baumann
michael.baumann@bsz-kt-och.de

kfz.bs-kt-och.de

Gastronomie

Fachkraft im Gastgewerbe

Hotelfachmann/-frau

Restaurantfachmann/-frau

Koch/Köchin

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Vielseitig, faszinierend und abwechslungsreich ...

sind unsere Berufe in der Gastronomie. Ob ein Check-In in eine Suite mit allen Annehmlichkeiten und ein feines 4-Gänge-Menü unserer Köche mit dem perfekten Service im Restaurant oder ein qualitativ hochwertiges Essen – wenn es schnell gehen muss – hier bleiben keine Wünsche offen. ESSEN-tiell ist unser Motto.

Insgesamt bilden wir im Bereich Gastronomie sechs Berufe aus. Dabei sind die jeweiligen Inhalte sehr vielfältig:

- Herstellen und Anrichten einfacher Speisen (Fachkraft im Gastgewerbe),
- Bestellung aufgeben und Produkte einlagern (Fachmann/-frau für Systemgastronomie),

- Schulungen organisieren und Dienstpläne schreiben (Hotelkaufmann/-frau),
- Gäste empfangen und betreuen (Hotelfachmann/-frau),
- Serviceabläufe organisieren (Restaurantfachmann/-frau),
- Einsatz professioneller Küchentechnik und moderner Arbeitsgeräte (Koch/Köchin)

... um hier nur ein paar Beispiele zu nennen. In modern ausgestatteten Fachräumen wird die Theorie in die Praxis umgesetzt. Dabei ist es uns ein Anliegen, unsere Schülerinnen und Schüler optimal zu fordern und zu fördern.

Zudem stehen wir stets im Kontakt mit unseren Ausbildungsbetrieben.



Wir sind ein Team aus Lehrkräften mit dem Ziel unsere Schülerinnen und Schüler auf dem Weg zum erfolgreichen Berufsabschluss zu begleiten.

Wussten Sie schon, dass ...

... in Kitzingen die Fachmänner und Fachfrauen für Systemgastronomie für ganz Unterfranken ausgebildet werden?

... unsere Fachräume flächenmäßig bayernweit die größten sind? Und die Ausstattung lässt auch keine Wünsche offen.

... Gastronomie eine Leidenschaft ist, mit der keine andere mithalten kann.

Die Rezeptur Ihrer Zukunft finden.

Christina Schlieper
christina.schlieper@bsz-kt-och.de

gastro.bs-kt-och.de

Nahrung

*Bäcker/-in
Konditor/-in
Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk*

Lebenswichtig, kreativ und kommunikativ ...

sind unsere Berufe im Berufsfeld Nahrung. Ob kreative Torten vom Konditor mit einem perfekten Service im Café oder eine Vielfalt an Broten und Kleingebäcken vom Bäcker, die jeden Frühstückstisch zieren – hier bleiben keine Wünsche offen. Natürlich eine Ausbildung im Berufsfeld Nahrung!

Insgesamt bilden wir drei Berufe im Bereich Nahrung aus. Dabei sind die jeweiligen Inhalte sehr vielfältig:

- Herstellen von Broten, Brötchen, Snacks und feinen Backwaren (Bäcker/-in),
- Herstellen von Süßwaren, wie z. B. Torten, Kuchen, Pralinen und Speiseeis (Konditor/-in),

- Warenpräsentation und Kundenberatung (Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk).

... um hier nur einige der zu vermittelnden Kompetenzen zu nennen.

In modern ausgestatteten Fachräumen wird die Theorie in die Praxis umgesetzt. Dabei ist es uns ein Anliegen, unsere Schülerinnen und Schüler bei der beruflichen Entwicklung zu unterstützen. Förderlich für den Lernerfolg ist zudem der intensive Kontakt mit unseren Ausbildungsbetrieben.

Unser Team aus Lehrkräften begleitet unsere Schülerinnen und Schüler nachhaltig auf dem Weg zum erfolgreichen Berufsabschluss!



Wussten Sie schon, dass ...

... viele Bäckerinnen und Bäcker anschließend eine Ausbildung zur Konditorin/zum Konditor absolvieren? Natürlich auch umgekehrt.

... in Kitzingen die Konditoren/Konditorinnen für ganz Unterfranken ausgebildet werden?

... eine Konditorin unserer Schule den 1. Platz im Landesentscheid Bayern erreicht hat?

... eine Fachverkäuferin im Lebensmittelhandel mit Schwerpunkt Konditorei den 3. Platz im Bundesentscheid erreicht hat?

Natürlich die richtige Beratung.

Christina Schlieper
christina.schlieper@bsz-kt-och.de

gastro.bs-kt-och.de

Holztechnik

*Holzmechaniker/-in
Schreiner/-in*

Altbewährt, neuwertig und zukunftswert - Ausbildung in der Holzabteilung

„Klein aber fein“ ist eine der denkbar kürzesten und treffendsten Beschreibungen des Fachbereichs Holztechnik. In diesem werden unter der inoffiziellen Bezeichnung „Holzer“ sowohl Schreinerinnen und Schreiner als auch Holzmechanikerinnen und Holzmechaniker beschult. Mit sechs Lehrkräften und ca. 80 Schülern herrscht – passend zu unserem Werkstoff Holz – eine fast schon gemütliche Atmosphäre.

In jedem der drei Ausbildungsjahre gibt es derzeit eine Klasse. Doch wer denkt, die „Holzer“ würden fast untergehen bei fast 1 400 Schülern am Schulort Kitzingen, der irrt. Dazu tragen einige Besonderheiten des Fachbereichs bei:

BGJ Holztechnik – das konstruktive Schuljahr

Das erste Ausbildungsjahr der Schreiner ist als Berufsgrundschuljahr (BGJ) organisiert. In diesem Vollzeit-Schuljahr sind die Schülerinnen und Schüler, abgesehen von vier Praktikumswochen, täglich im Schulhaus präsent und an ihrer Arbeitskleidung leicht zu erkennen.

Im BGJ werden theoretische und handwerkliche Grundlagen gelegt. Schülerinnen und Schüler lernen zeitgemäße Techniken, wie das Zeichnen am Computer mittels CAD oder die Bedienung modernster Maschinen bis zur CNC-Technik. Dank der hervorragenden und neuwertigen Ausstattung der Holzabteilung ist dies auf höchstem Niveau möglich.



Duale Ausbildung - Wahre Werte schaffen

Gemäß der Imagekampagne des Schreiner-Fachverbandes „Wahre Werte – Echte Meister“ sind die Vorzüge des Schreinerhandwerks in der gesamten schulischen Ausbildung sichtbar. Hier werden bleibende Werte geschaffen: Qualitätsprodukte in vielen Unterrichtsprojekten, die die Schülerinnen und Schüler für sich selbst entwerfen und fertigen. Dies trägt zu einer hohen Motivation bei. Traditionell beweisen die Schreinerinnen und Schreiner ihr Können in der Gesellenprüfung am Ende ihrer Ausbildung mit dem Gesellenstück.

Doch bleibende Werte sind nicht nur die Produkte der praktischen Arbeit, sondern auch die vielfältigen Werte wie Toleranz, Respekt und gegenseitige Wertschätzung, die wir an unserer Schule im Unterricht und im täglichen Miteinander vermitteln. Nach unserem Leitbild „Menschen im Mittelpunkt“ möchten wir junge Menschen fachlich auf den Beruf

und menschlich auf ihre Zukunft vorbereiten.

Der Zukunftswert aus der Überschrift ist ein Begriff aus der Finanzwelt. Er beschreibt den Wert eines Geldbetrags in der Zukunft. Der Zukunftswert einer soliden Ausbildung im „schönsten Beruf“ (Frank Ackermann, langjähriger Obermeister der Schreinerinnung Kitzingen) lässt sich wohl kaum in Zahlen ausdrücken: eine unschätzbar zukunftsweite Ausbildung eben.

Wo gehobelt wird, werden die Späne abgesaugt.

Peter Nun
peter.nun@bsz-kt-och.de

holztechnik.bsz-kt-och.de

Kinderpflege

*Staatlich geprüfte Kinderpflegerin
Staatlich geprüfter Kinderpfleger*

Wir gestalten die Zukunft unserer Kinder!

Wir bilden in der Berufsfachschule für Kinderpflege in Ochsenfurt, engagierte pädagogische Fachkräfte aus.

Unsere Schülerinnen und Schüler besuchen in ihrer zweijährigen Berufsausbildung mit Vollzeitunterricht an ihrem Praxistag einen wohnortnahen Kindergarten oder im ersten Ausbildungsjahr auch eine Kinderkrippe. Dort wenden sie ihr Wissen an und erarbeiten für Kinder ihrer Praxisgruppe unterschiedliche Angebote. Blockpraktika unterstützen die Ausbildung, denn sie binden Kinderpfleger/-innen stärker in den Kindergartenalltag ein und helfen, theoretisches und praktisches Wissen zu vernetzen.

Unterstützung und Vielfalt

Erzieherinnen und Erzieher leiten die Kinderpfleger/-innen gezielt an. Sie begleiten die Umsetzung der Angebote und geben Feedback. Wir danken für diese gezielte Unterstützung, ohne die die Berufsausbildung nicht möglich wäre. Praktika finden in den Landkreisen Kitzingen, Würzburg und Neustadt/Aisch statt.

Die beruflichen Einsatzorte und Arbeitsplätze der Kinderpfleger/-innen sind sehr vielfältig. Es sind dies meist Kinderkrippen und Kindergärten. Aber auch in anderen pädagogischen Einrichtungen, wie z. B. Horten, Krankenhäusern, Einrichtungen zur Rehabilitation oder Erholung sowie Einrichtungen für Menschen mit Behinderung, wird diese berufliche Ausbildung sehr geschätzt.



Beste Chancen

Aktuell haben unsere Schüler/-innen beste Berufschancen und vielfältige Einsatzmöglichkeiten. Unsere Gesellschaft braucht Sie dringend!

Wir helfen mit, die Zukunft unserer Kinder positiv zu gestalten, indem wir ihre Entwicklung mit Fachkenntnis, Liebe und Freude unterstützen.

**Gemeinsam die richtige
Entscheidung treffen.**

Ulrike Buchner
ulrike.buchner@bsz-kt-och.de

kinder.bs-kt-och.de

Wirtschaft und Verwaltung

*Bankkaufmann/-frau
Kaufmann/-frau für Büromanagement
Verkäufer/-in im Einzelhandel
Kaufmann/-frau im Einzelhandel
Industriekaufmann/-frau
Fachlagerist/-in
Fachkraft für Lagerlogistik*

Wir stellen uns vor

In den vergangenen Jahren entwickelte sich der Fachbereich Wirtschaft und Verwaltung zum größten Fachbereich der Berufsschule mit inzwischen sieben Ausbildungsberufen und etwa 20 Lehrkräften.

Wir stehen für eine moderne kaufmännische Ausbildung und eine enge, vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Ausbildungsbetrieben. Im Mittelpunkt unserer Bemühungen stehen die Schülerinnen und Schüler.

Unsere Schülerinnen und Schüler

Ob bei einem großen Automobilzulieferer, einer Modekette für High-Fashion oder der lokalen Brauerei – unsere Schülerinnen und Schüler arbeiten in so gut wie jeder Branche, ganz egal, wie gigantisch oder überschaubar das Unternehmen ist.

Dort erwarten sie sowohl klassische organisatorische Tätigkeiten als auch verschiedene unternehmensspezifische Aufgaben, beispielsweise aus dem Bereich Eventplanung (Kaufmann/-frau für Büromanagement), Warenpräsentation (Kaufmann/-frau im Einzelhandel), Wertpapierverwaltung (Bankkaufmann/-frau), Qualitätssicherung (Industriekaufmann/-frau) oder logistische Systeme (Fachkraft für Lagerlogistik). Der Fachbereich Wirtschaft und Verwaltung ist für viele Jugendliche der geeignete schulische Partner der dualen Berufsausbildung.



Wussten Sie schon ...?

... dass in unserem Fachbereich das Seminar Wirtschaftswissenschaften beheimatet ist? Hier werden junge Lehrerinnen und Lehrer ausgebildet. Die frischen Ideen und modernen Unterrichtsarrangements bereichern das schulische Leben sehr.

... dass seit Gründung der Berufsschule vor 100 Jahren in unserem Fachbereich etwa 100 unterschiedliche Lernfelder und Fächer unterrichtet wurden?

Wir beraten Sie gerne.

Für die Berufe im Büro-, Industrie- und Lagerbereich:

Irene Meixner
irene.meixner@bsz-kt-och.de

Für die Berufe im Bank- und Einzelhandelsbereich:

Uwe Pfannenschmidt
uwe.pfannenschmidt@bsz-kt-och.de

wirtschaft.bs-kt-och.de

Unsere Geschichte

Seit 1919 existiert die Berufsschule in Kitzingen. Aus der überschaubaren „Städtischen Berufsfortbildungsschule“ in der Schrannenstraße entwickelt sich innerhalb von 100 Jahren das Staatliche Berufliche Schulzentrum Kitzingen-Ochsenfurt mit sechs Einzelschulen.

1919

Die Städtische Berufsfortbildungsschule mit 543 Schülern wird erstmals Pflichtschule und bezieht das damalige Forstamt in der Schrannenstraße.

1949

Errichtung der Landwirtschaftlichen Berufsschule

Die Landwirtschaftliche Berufsschule wird zur dreijährigen Schule ausgebaut.

Die Städtische Berufsschule siedelt in ein neues Haus in der Kaiserstraße, neben der evangelischen Kirche, um.

1952

1961

Die neue Berufsschule an der Kanzler-Stürzel-Straße wird eingeweiht.

*Der Landkreis Ochsenfurt
wird auch Schulauf-
wandsträger.*

*Am Ende des Schuljahres lösen
sich die landwirtschaftlichen
Berufsschulverbände im
Landkreis Ochsenfurt auf.*

Die Staatliche Berufsfachschule für Hauswirtschaft wird errichtet.

*Eine Berufsaufbauschule wird der Städtischen Berufsschule an-
gegliedert. Mit der Kreisberufsschule Ochsenfurt kommt eine Ko-
operation zur besseren Fachklassengliederung zustande.*

*Für die verschiedenen Berufe werden
die Werkstätten in Betrieb genommen.
Der Bau mit einem Kostenaufwand von
2,245 Millionen DM ist abgeschlossen.*

*Die Jugendlichen aus dem Landkreis Schein-
feld besuchen die Berufsschule Kitzingen.*

1962

1963

1965

1970

*So sehen unsere
Preisträger 1969 aus.
Fesch!*



*Der neue Landkreis
Würzburg wird Schul-
aufwandsträger für die
Berufsschule in Ochsenfurt.*

*Die Berufsfachschule
in Ochsenfurt wird
um die Fachrichtung
Kinderpflege erweitert.*

Das Berufsgrundschuljahr Hauswirtschaft in der Sonderform wird eingeführt.

*Mit der Eingliederung des Landkreises Ochsenfurt in den Landkreis Würzburg entsteht die
„Verbandsberufsschule mit Berufsaufbauschule Kitzingen-Ochsenfurt“.
Nach der Verstaatlichung des Lehrpersonals gibt es die „Staatliche Gewerbliche, Kaufmännische, Haus-
wirtschaftliche Berufsschule mit Berufsaufbauschule Kitzingen“ mit einer Außenstelle in Ochsenfurt.*

*Neugliederung der landwirtschaftlichen Berufsschulen in Un-
terfranken. Die landwirtschaftlichen Berufsschulen Würzburg
und Kitzingen werden als Außenstellen eingegliedert.*

*Die Städtische Berufsschule wird zur Kreisberufsschule Kitzingen, nachdem im
Rahmen der Gebietsreform die Trägerschaft an den Landkreis Kitzingen übergeht.*

1971

1972

1973

1974

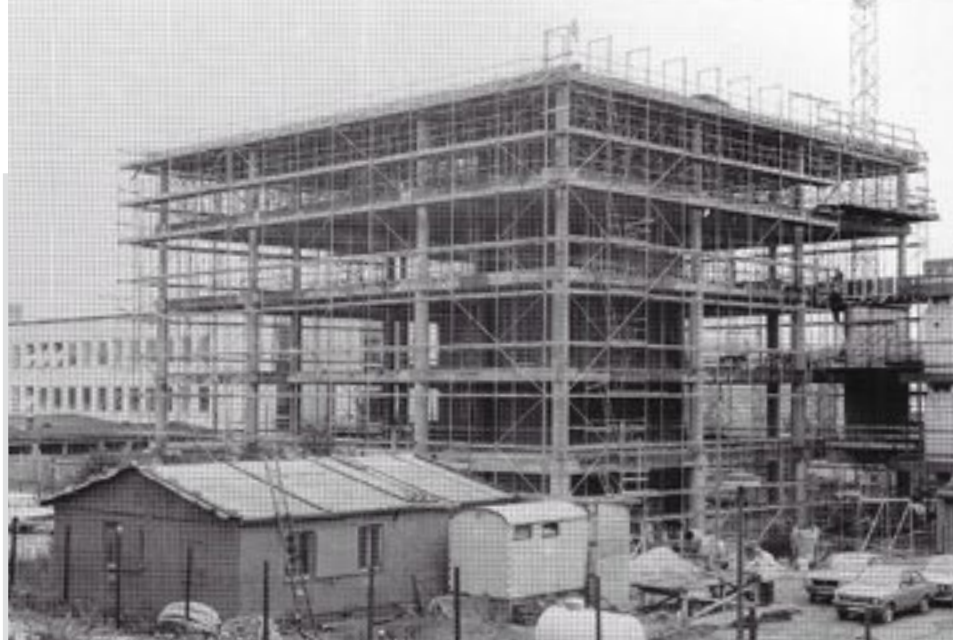


Schulgebäude 1978



Am 14. Mai 1979 beginnen in Kitzingen die Maßnahmen zur Erweiterung des Schulgebäudes. Als Ausweichmöglichkeit für die Bauzeit wird an der Von-Deuster-Straße ein Schulpavillon mit fünf Schulsälen errichtet. Zusätzlich müssen mehrere Klassen „ausgesiedelt“ werden.

Ab September 1981 erfolgt der schrittweise Einzug in das neue Hauptgebäude.



1975

1977

1979

An der Berufsschule in Ochsenfurt startet das Berufsgrundschuljahr Agrarwirtschaft. Die Berufsaufbauschule wird eingerichtet.

Nach der Genehmigung des Raumprogramms wird ein Architektenwettbewerb ausgeschrieben.

Am Schulort Ochsenfurt wird das Staatliche Berufsbildungszentrum für Landwirtschaft, Hauswirtschaft und Kinderpflege gegründet.

Der Landkreis Kitzingen beginnt mit den Vorbereitungen für einen Erweiterungsbau der Berufsschule.

1981: Das Fußballteam der Berufsschule





1982

1983

1984

Die Schule wird vom Kultusministerium umbenannt in „Staatliche Berufsschule mit Berufsaufbauschule Kitzingen“.

Der Bauabschnitt „Nord“ wird nach und nach eingerichtet. Eine Altbausanierung wird durchgeführt, zahlreiche weitere Klassen müssen außer Haus untergebracht werden.

Als die letzten Berufsgruppen ziehen die Friseure, Fleischer und Maler in die neuen Räumlichkeiten ein.

Am 23. März findet die feierliche Einweihung des 32-Millionen-DM-Projekts statt.

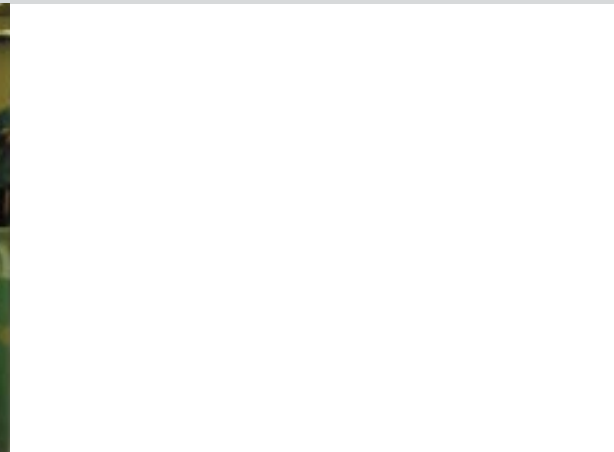
In den Metallwerkstätten (Bauabschnitt Süd) beginnt der Unterricht.





1985

1986



Links: Lehrerfortbildung in der Metzgerei
Oben: BGJ Holz
Rechts: Prüfung in der Hauswirtschaft



Die Neuorganisation der beiden Schulen führt zur Gründung der „Staatlichen Beruflichen Schulen Kitzingen-Ochsenfurt“.

Die Staatlichen Beruflichen Schulen bestehen nun aus drei Schulen: Der Berufsschule Kitzingen-Ochsenfurt, der Staatlichen Berufsfachschule für Hauswirtschaft Ochsenfurt und der Staatlichen Berufsfachschule für Kinderpflege Ochsenfurt

Die Berufsschule Kitzingen mit Außenstelle in Ochsenfurt und das Staatliche Berufsbildungszentrum Ochsenfurt mit Außenstelle in Würzburg werden organisatorisch zusammengeführt.

Im Laufe der Jahre wechseln einige Berufe vom Schulort Kitzingen an den Schulort Ochsenfurt (Weinküfer, Landmaschinenmechaniker, Kfz-Mechatroniker). Einzelhandels- und Bürokaufleute wechseln vom Schulort Ochsenfurt an den Schulort Kitzingen.

Im Zuge der Bildung von Kompetenzzentren wird eine große Zahl an Berufen, die an unserer Schule unterrichtet werden, an benachbarte Schulen abgegeben, z. B. Arzthelferinnen, Zahnmedizinische Fachangestellte, mehrere Metall- und Elektroberufe, Metzger, Maler und Frisöre.

Andererseits vergrößert sich das Einzugsgebiet für eine Reihe von Berufen, wie die Land- und Baumaschinenmechaniker, Restaurantfachleute, Bankkaufleute, Industriekaufleute, Bäcker und Nahrungsmittelfachverkäuferinnen.

Neue Berufe werden an unserer Schule angesiedelt: Fachkräfte für Lagerlogistik, Fachlageristen und Konditoren.

1987

1998

2000

2004



**Lehrerkollegium
1987**



2013

Das Staatliche Berufliche Schulzentrum Kitzingen-Ochsenfurt wird gegründet. Ihm gehören folgende Schulen an:

- *Staatliche Berufsschule Kitzingen-Ochsenfurt,*
- *Staatliche Berufsfachschule für Kinderpflege Ochsenfurt,*
- *Staatliche Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung Ochsenfurt,*
- *Staatliche Wirtschaftsschule Kitzingen und*
- *Staatliche Berufliche Oberschule Kitzingen (FOSBOS).*

2020

Geplanter Beginn der Generalsanierung am Schulort Kitzingen



Organigramm





Anmeldung und Kontakt

Anmeldung und Aufnahme

In der Regel melden Ausbildungsbetriebe oder Maßnahmen-träger (bei einer Umschulung) Auszubildende in der Berufsschule an. Eine möglichst frühzeitige Anmeldung erleichtert die Klassenbildung. Bitte nutzen Sie die Online-Anmeldung der Berufsschule: anmeldung.bs-kt-och.de.

Schüler ohne Ausbildungsvertrag melden sich bitte am ersten Schultag direkt in der Schule an.

Infotage

Der Schulort Ochsenfurt bietet einen Berufsinformationstag für alle dort ansässigen Berufe an. Informieren Sie sich unter www.bs-kt-och.de.

Wir helfen gerne weiter.

Team Kitzingen
Heidi Runde, Julia Schwab und Wilma Doll

Telefon 09321 2306-0
Telefax 09321 2306-10
E-Mail verwaltung@bsz-kt-och.de

Team Ochsenfurt
Sonja Heurig, Bianka Muff und Stefanie Distler

Telefon 09331 9813-0
Telefax 09331 9813-12
E-Mail verwaltung@bsz-kt-och.de

Homepage
www.bs-kt-och.de



Kitzingen

Adresse

Thomas-Ehemann-Straße 13b
97318 Kitzingen

Mit dem Pkw

Autobahn A7, Ausfahrt Marktbreit
oder Autobahn A3, Ausfahrt Kitzingen.

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Mit der Bahn: Vom Bahnhof Kitzingen sind es 5 Gehminuten zum Schulzentrum am Mühlberg.
Mit dem Bus: Haltestelle Kitzingen Armin Knab Gymnasium oder Sulzfelder Straße.



Ochsenfurt

Adresse

Pestalozzistraße 4
97199 Ochsenfurt

Mit dem Pkw

Autobahn A7, Ausfahrt Marktbreit
oder Autobahn A3, Ausfahrt Würzburg/Randersacker.

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Mit der Bahn: Vom Bahnhof Ochsenfurt sind es 15 Gehminuten zum Schulzentrum.
Mit dem Bus: Haltestelle Ochsenfurt Berufsschule (Lindhardstraße).