



Berufliche Schule des Kreises Nordfriesland in Husum

**Ausbildungsbetriebe der Gastronomie  
und der Gemeinschaftsverpflegung  
des südlichen Nordfrieslands  
(bis Soholmer Au)**

Hauptstelle:  
Herzog-Adolf-Straße 3  
25813 Husum  
Fon 0 48 41 / 89 95 - 83  
Fax 0 48 41 / 89 95 - 25  
Net [www.bs-husum.de](http://www.bs-husum.de)  
Mail [buero@bs-husum.de](mailto:buero@bs-husum.de)

Nebenstelle:  
Hermann-Tast-Straße 10  
25813 Husum  
Fon 0 48 41 / 800 130  
Fax 0 48 41 / 800 1335

**02.04.25**

**Blockplan für das gesamte Schuljahr 2025/26 für die gastgewerblichen Klassen**

Sehr geehrte Damen und Herren,

anliegend finden Sie die Blockpläne für das erste und zweite Schulhalbjahr 2025/26  
ab dem 08.09.2025 bis zum 03.07.2026.

**Bis dahin bleibt der bestehende Blockplan gültig.**

Ich bedanke mich sehr herzlich bei Frau Mezzadonna (Hotel Strandgut, St. Peter) und Herrn Speer (Hotel Myn Utspann, Husum) für die gemeinsame Gestaltung der Blockpläne.

**Die Blockpläne finden Sie auch immer auf unserer Homepage.**

Einschulung aller Auszubildenden (außer Fachpraktiker/-innen), die im August/September 2025 ihre Ausbildung begonnen haben, findet am

**Montag, 22.09.2025, um 8:00 Uhr im Ausbildungsrestaurant, D 147, statt.**

Bitte teilen Sie Ihren Auszubildenden den Einschulungstermin mit.

**Bitte geben Sie Ihren Auszubildenden eine Kopie der Eintragung des Ausbildungsverhältnisses mit.**

Die Fachpraktiker/-innen Küche werden weiterhin wöchentlich an den bekannten Schultagen beschult:

montags: 1. Ausbildungsjahr **Einschulung: 15.09.2025 um 8:00 Uhr, Raum D 141.2**  
dienstags: 2. Ausbildungsjahr (erster Schultag: 09.09.2025) und  
mittwochs: 3. Ausbildungsjahr (erster Schultag: 10.09.2025).

Umseitig finden Sie die Klassenbezeichnungen und die E-Mail-Adressen der Klassenlehrer und Klassenlehrerinnen aller Klassen.

Mit freundlichen Grüßen  
Gez. Bianka Hansen

Hier die Erklärung der Klassenbezeichnungen in den Blockplänen und die jeweiligen Kontaktpersonen:

Klassen-bezeichn.	Ausbildungsjahr Beruf	Beginn d. Ausbildung	Ende d. Ausbildung	Klassen-lehrerin	E-Mail- Adresse
<b>NDHO 3</b>	Oberstufe 3. Ausbildungsjahr Hotelfachleute	2023	2026	Kirsten Hellenbach	hel@bs- husum.de
<b>NDHO 4</b>	Mittelstufe 2. Ausbildungsjahr Hotelfachleute	2024	2027	Christina Schunke	sun@bs- husum.de
<b>NDHO 5</b>	Unterstufe 1. Ausbildungsjahr Hotelfachleute	2025	2028	Daniel Schaer	scd@bs- husum.de
<b>NDRV 3</b>	Oberstufe 3. Ausbildungsjahr Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie	2023	2026	Kirsten Hellenbach	hel@bs- husum.de
<b>NDRV 4</b>	Mittelstufe 2. Ausbildungsjahr Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Fachkräfte Gastronomie	2024  2024	2027  2026	Kirsten Hellenbach	hel@bs- husum.de
<b>NDRV 5</b>	Unterstufe/1. Ausbildungsjahr Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Fachkräfte Gastronomie	2025  2025	2028  2027	Kirsten Hellenbach	hel@bs- husum.de
<b>NDKO 3</b>	Oberstufe 3. Ausbildungsjahr Köchinnen/Köche	2023	2026	Köster Freia	koe@bs- husum.de
<b>NDKO 4</b>	Mittelstufe 2. Ausbildungsjahr Köchinnen/Köche Fachkräfte Küche	2024  2024	2027  2026	Bianka Hansen	hap@bs- husum.de
<b>NDKO 5</b>	Unterstufe 1. Ausbildungsjahr Köchinnen/Köche Fachkräfte Küche	2025  2025	2028  2027	Freia Köster	koe@bs- husum.de