Der Berufsschulunterricht wird in allen 3 Ausbildungsjahren einmal wöchentlich mit 8 Stunden erteilt. An den anderen Tagen erfolgt die praktische Ausbildung im Ausbildungsbetrieb.

Wirtschaft und Politik:

- Eine Mischung aus arbeits-, sozial- und tarifrechtlichen Inhalten, Verbraucherfragen, Kaufvertragsrecht, Zahlungsverkehr, Schriftverkehr und tagespolitischem Geschehen

Ernährung und Gesundheit:

- Grundlagen der Ernährung
- Nährstoffe in Lebensmitteln
- Grundlagen der Nahrungsmittellehre
- Halbfertig- und Fertigprodukte
- Kostformen
- Hygiene
- Unfallverhütung
- ökonomische Arbeitsgestaltung und Arbeitsverfahren
- Umgang mit Maschinen und Geräten in der Küche

Haus- und Wäschepflege:

- Hygiene und Unfallverhütung hauswirtschaftlichen Betrieb
- Einsatz von Geräten und Maschinen
- Wasch- und Reinigungsmittel
- Materialien und ihre Pflege
- Arbeitstechniken im Wäsche- und Hausbereich
- Grundsätze des Tischdeckens
- Gestaltung von Tisch- und Raumschmuck
- Raumgestaltung
- Herrichten von Gästezimmern und Gemeinschaftsräumen

Fachrechnen:

- Grundrechenarten
- Bruchrechnen
- Maße und Gewichte
- Dreisatz

- Prozent- und Zinsrechnung