

Typische Arbeitsfelder von Assistenten/innen Ernährung und Versorgung

Sie absolvieren während Ihrer Ausbildung in den verschiedenen Bereichen der Lebensmittelherstellung und des Service verschiedene Praktika:

- In Industrie und Handwerk können Sie im Bereich der Produktion lernen, wie Lebensmittel hergestellt werden
- In Restaurants, Kantinen, Cafés oder der Systemgastronomie arbeiten Sie als Kellner/in oder Barista im Service oder in der Küche in der Produktion
- In Hotels arbeiten Sie im Housekeeping, pflegen und reinigen die Gästezimmer, servieren Speisen oder helfen bei Bestellungen und der Warenannahme
- In Kindertagesstätten oder Altenheimen unterstützen Sie die Herstellung und Anreicherung der Speisen, die Pflege der Räumlichkeiten, das Säubern der Wäsche und sie kommen in Kontakt mit Kindern bzw. älteren Menschen

Kontakt und Beratung

Käthe-Kollwitz-Berufskolleg Remscheid
Freiheitstraße 146
42853 Remscheid

Telefon: 02191 / 782 06-3
Fax: 02191 / 782 06 440
E-Mail: sekretariat@kkb-rs.de
Internet: www.kkb-rs.de

Komm. Schulleiter: Herr Küchemann
E-Mail: sekretariat@kkb-rs.de

Bildungsgangleitung: Frau S. Dany
E-Mail: dany@kkb-rs.de
Beratung, nach Vereinbarung (auch telefonisch möglich)

Sie können nach Anmeldung gerne im Unterricht hospitieren.



Käthe-Kollwitz-Berufskolleg Remscheid



Bildungsgang „Staatlich geprüfte/ staatlich geprüfter Assistent/Assistentin für Ernährung und Versorgung: Schwerpunkt Service“

In zwei Jahren zum
Berufsabschluss
und zur Fachoberschulreife

Interessieren Sie sich für die Herstellung von Lebensmitteln, fürs Kochen, für den Service in Cafés und Restaurants oder für die Arbeit in Hotels?

Bei uns sind Sie richtig! Sie erreichen...

- den staatlich anerkannten Berufsabschluss nach Landesrecht als Assistent/in Ernährung und Versorgung
- die Fachoberschulreife (FOR) (bei entsprechenden Leistungen erhalten Sie die Fachoberschulreife mit Qualifikation und haben dann die Berechtigung, die Fachhochschulreife anzuschließen oder eine gymnasiale Oberstufe zu besuchen)
- eine breit gefächerte Ausbildung in verschiedenen Arbeitsfeldern (z.B. Hotellerie und Gastronomie, Lebensmittelproduktion, Reinigungswesen, Altenheime, Krankenhäuser, Kindertagesstätten, Wohngruppen, Großküchen, Kantinen/Mensen, Cateringunternehmen, Dienstleistungsagenturen, Privathaushalte oder Lebensmitteleinzelhandel)
- berufliches Grundwissen für eine anschließende Ausbildung bspw. zur/zum Hotel- oder Restaurant-Fachfrau/-mann oder Koch/ Köchin



Diese Voraussetzungen sollten Sie mitbringen:

- mindestens den Hauptschulabschluss nach Klasse 9
- erfüllte Vollzeitschulpflicht
- gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres
- Spaß an hauswirtschaftlichen Arbeiten
- Spaß an kreativen und planerischen Tätigkeiten
- Soziale Kompetenzen wie z. B. Pünktlichkeit, Kontaktfähigkeit, Teamfähigkeit, Freude am Umgang mit Menschen, Durchhaltevermögen und eine gesunde Portion Neugier
- Eigenständiges Arbeiten, zum Beispiel die selbstständige Suche eines Praktikumsplatzes



Das erwartet Sie bei uns...

- eine Ausbildungsdauer von 2 Jahren mit anschließender Abschlussprüfung
- bekannte Unterrichtsfächer wie Deutsch, Mathematik, Englisch, Politik, Sport und Religion
- neue fachbezogene Fächer wie „Betriebsorganisation“, „Produktion“ oder „Dienstleistung“
- viel Praxisunterricht für den Einblick in das Arbeitsleben, z. B. durch die Mitarbeit in unserer Schulcafeteria „Café Käthe“
- ein berufsbezogener Unterricht, der Theorie und Praxis in Lernsituationen verknüpft
- insgesamt 16 Wochen Praktika in Betrieben der Hauswirtschaft, des Gastgewerbes, des Nahrungsmittelhandwerks und/oder der personenbezogenen Dienstleistung