

## Typische Arbeitsfelder von Assistenten/-innen für Ernährung und Versorgung („Servicekräften“)

Sie können im Dienstleistungssektor in den unterschiedlichsten Bereichen arbeiten:

- Im Lebensmittelhandwerk oder der Lebensmittelindustrie produzieren Sie Nahrungsmittel
- In Restaurants, Kantinen, Cafés, Imbissen oder der Systemgastronomie arbeiten Sie z. B. als Kellner/-in, Barista oder helfen in der Küche
- Im Hotel kümmern Sie sich um das *Housekeeping*, machen die Betten, pflegen die Gastzimmer, servieren Speisen im Restaurant oder helfen bei Bestellungen und Warenannahme
- In Kindergärten unterstützen Sie die Hauswirtschaftler/-innen und Erziehern/-innen beim täglichen Vorbereiten von Speisen, der Pflege der Räumlichkeiten und der täglichen Arbeit mit den Kindern
- In Alten- und Pflegeheimen oder Privathaushalten helfen Sie z. B. beim Produzieren und Anreichen von Speisen, der Wäschepflege oder unterstützen ältere Menschen beim Einkaufen

## Lernfelder im Bildungsgang:

- 1) In einem Betrieb des Fachbereichs mitarbeiten
- 2) Bistroangebote produzieren
- 3) Mahlzeiten produzieren
- 4) Ausgewählte Dienstleistungen anbieten und ausführen

- 5) Waren beschaffen und lagern
- 6) Zielgruppenorientierte Verpflegungsangebote produzieren und anbieten
- 7) Personenbezogene haushaltsnahe Dienstleistungen anbieten und ausführen
- 8) Produkte und Dienstleistungen vermarkten

## 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

Schulleiter: Herr M. Hamacher  
E-Mail: sekretariat@kkb-rs.de

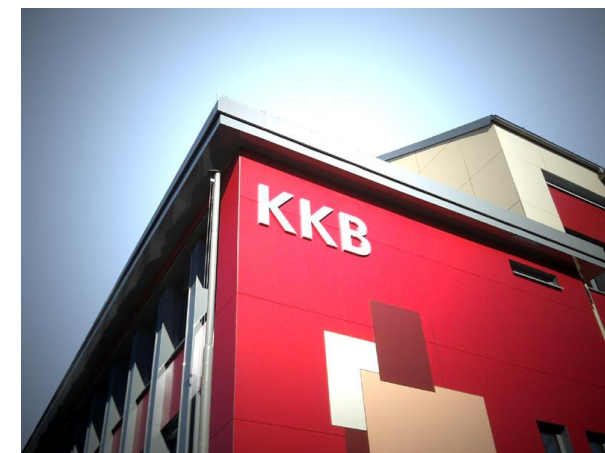
Ansprechpartnerin: Frau C. Konrad  
E-Mail: sekretariat@kkb-rs.de

Beratungssprechstunde, auch telefonisch:  
nach Vereinbarung.

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

**Sie wollen den Realschulabschluss/  
Hauptschulabschluss nach Klasse 10?  
Sie gehen gerne mit Lebensmitteln  
und mit Menschen um?**

Das können Sie erreichen:

- **einen voll staatlich anerkannten Berufsabschluss nach Landesrecht**
- **die Fachoberschulreife (FOR)\***  
(\*mit der Fachoberschulreife die Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe (**Qualifikation**), bei entsprechenden Leistungen; lassen Sie sich beraten!)
- **eine breit gefächerte Ausbildung**, die Ihnen ermöglicht, sehr unterschiedliche Arbeitsfelder kennen zu lernen (z.B. Hotellerie und Gastronomie, Lebensmittelproduktion, Reinigungswesen, Altenheime, Krankenhäuser, Kindertageseinrichtungen, 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 müssen  
Sie mitbringen**



Sie haben...

- mindestens den Hauptschulabschluss nach Klasse 9
- die Vollzeitschulpflicht erfüllt
- gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres
- Spaß an hauswirtschaftlichen Tätigkeiten
- Spaß an kreativen und planerischen Tätigkeiten
- Schlüsselqualifikationen wie z. B. Pünktlichkeit, Kontaktfähigkeit, Teamfähigkeit, Freude am Umgang mit Menschen, Durchhaltevermögen und eine gesunde Portion Neugier
- die Bereitschaft, sich selbstständig um Praktikumsplätze zu bemühen.



**Das erwartet Sie bei uns....**

- eine Ausbildungsdauer von 2 Jahren mit anschließender Abschlussprüfung
- bekannte Unterrichtsfächer wie Deutsch, Mathematik, Englisch, Politik/ Gesellschaftslehre, Sport/ Gesundheitsförderung und Religion
- neue fachbezogene Fächer wie das Fach „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 (4 Blöcke á 4 Wochen) mit unterschiedlichen Schwerpunkten in Betrieben der Hauswirtschaft, des Gastgewerbes, des Nahrungsmittelhandwerks und/oder der personenbezogenen Dienstleistung