AUSBILDUNGSVORBEREITUNG

Ernährungs- und Versorgungsmanagement

AUSBILDUNGSVORBEREITUNG

Auf einen Blick:

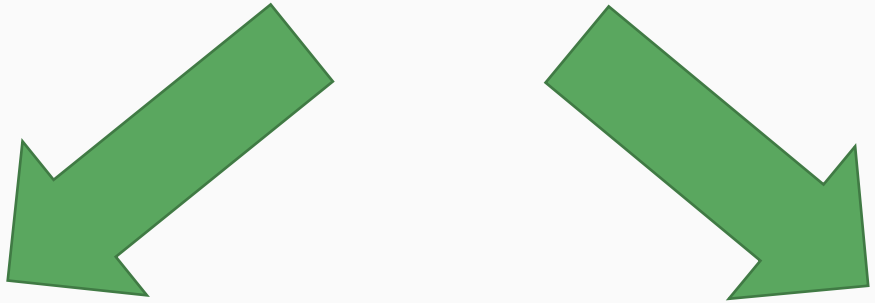
- **Kein Schulabschluss** als Voraussetzung
- Schwerpunkt **Ernährungs- und Versorgungsmanagement**
- **Vorbereitung** auf Ausbildung/berufliche Tätigkeit
- Abschluss: Hauptschulabschluss nach **Klasse 9**

ERNÄHRUNGS- UND VERSORGUNGSMANAGEMENT

Umfasst alle Bereiche, in denen man Menschen mit Lebensmitteln versorgt:

- Fleischerei, Bäckerei
- Restaurants, Hotels, Großküchen
- Senioreneinrichtungen, offenen Ganztagsschulen, Tagungshäuser, Partyservice, Wohngemeinschaften, Hofläden

AUSBILDUNGSVORBEREITUNG



Teilzeit

Vollzeit

AUSBILDUNGSVORBEREITUNG **VOLLZEIT:**

Voraussetzungen:

- Sie möchten sich auf eine Berufsausbildung oder eine berufliche Tätigkeit vorbereiten

Anmeldungen:

- über Schüler-Online

AUSBILDUNGSVORBEREITUNG **VOLLZEIT:**

Aufbau:

- vier **Schultage**, ein **Praktikumstag** pro Woche
- Ein **Praktikum** pro Halbjahr in Betrieben der Fachrichtung Ernährungs- und Versorgungsmanagement (jeweils zwei Wochen am Stück plus einen Tag pro Woche)

Abschluss:

- Hauptschulabschluss nach **Klasse 9**

AUSBILDUNGSVORBEREITUNG **TEILZEIT:**

Voraussetzungen:

- Eine berufsvorbereitende Bildungsmaßnahme - wird vermittelt über die Arbeitsagentur
- Maßnahmenträger sind das Berufsorientierungszentrum und die Kreishandwerkerschaft

AUSBILDUNGSVORBEREITUNG **TEILZEIT:**

Aufbau:

- zwei Schultage pro Woche, drei Tage beim Maßnahmenträger

Abschluss:

- Hauptschulabschluss nach Klasse 9

UNTERRICHTSFÄCHER

Berufsbezogener Lernbereich

- Dienstleistung
- Betriebsorganisation
- Produktion
- Mathe
- Englisch
- Wirtschafts- und Betriebslehre
- Naturwissenschaft

Berufsübergreifender Lernbereich

- Deutsch/Kommunikation
- Religion
- Sport
- Politik

ANSCHLUSSPERSPEKTIVEN

Berufliche Anschlussperspektive:

So können Sie gut vorbereitet in eine **Ausbildung** im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement starten:

- **Lebensmittelhandwerk** (Bäcker*in, Fleischer*in, Fachverkäufer*in Bäckerei und Fleischerei)
- **Gastgewerbe** (Fachpraktiker*in Küche, Koch*Köchin, Restaurantfachkraft, Hotelfachkraft, Fachkraft für Systemgastronomie)
- **Hauswirtschaft** (Fachpraktiker*in Hauswirtschaft, Hauswirtschafter/-in)

ANSCHLUSSPERSPEKTIVEN

Schulische Anschlussperspektive:

- Besuch der Berufsfachschulen (z.B. BFS Ernährungs- und Versorgungsmanagement Typ I (Hauptschulabschluss Klasse 10) und Typ II (Fachoberschulreife)
- Besuch der Berufsfachschule Sozialassistent*in
- usw.

weitere Informationen dazu: www.bklm-ahaus.de

FRAGEN?

Sie haben noch weitere Fragen zum Bildungsgang?

Melden Sie sich gerne bei uns!

KONTAKT

Bildungsgangleiterin: Bahar Simic (simic@bklm-ahaus.de)

Abteilungsleiterin: Stefanie Tumbrink (tumbrink@bklm-ahaus.de)

Schulleiterin: Jenny Dalhaus (dalhaus@bklm-ahaus.de)

Berufskolleg Lise Meitner
Lönsweg 24
48683 Ahaus
Tel.: 02561/955700

INTERNET

Homepage: www.bklm-ahaus.de

Facebook: Berufskolleg Lise Meitner

Instagram: bklmahaus