

Staatlich geprüfte Servicekraft

Anmeldung (nur noch online)

- im Schulbüro der z. Z. besuchten Schule
- unter www.schueleranmeldung.de
- im Schulbüro des Leo-Symph-er-Berufskollegs vom **04. bis 25. Februar 2017**

Folgende Unterlagen sind bis zum Ende der Anmeldezeit einzureichen

- ausgedrucktes Online-Anmeldeformular
- tabellarischer Lebenslauf
- beglaubigte Kopie des letzten Schulzeugnisses
- ausführliche Begründung des Berufswunsches

Kosten

- Eigenanteil an Lehr- und Lernmitteln
- Verbrauchskostenbeteiligung z. Z. 15,- €/Jahr
- Arbeitskleidung und Arbeitsmaterial max. 140,- €/Jahr für den Bildungsgang

Förderung

- gem. Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) möglich

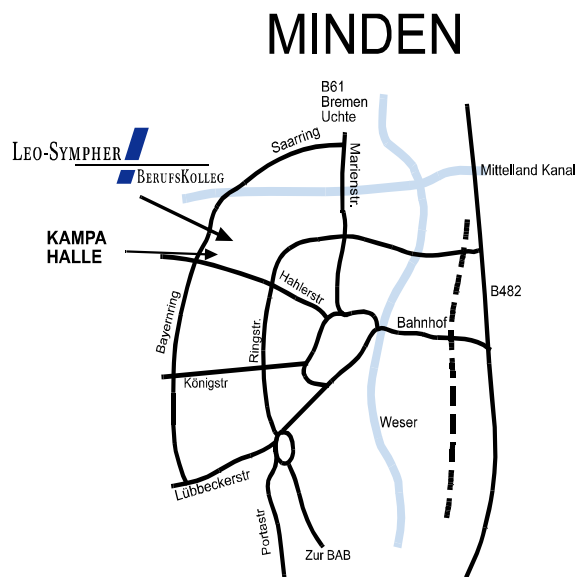
Einsatzmöglichkeiten

- der Gastronomie, Hotels und Großküchen
- im Lebensmitteleinzelhandel
- in Privathaushalten
- bei Dienstleistungsagenturen / Cateringunternehmen
- in Kantinen und Mensen
- in Tagungshäusern
- in Altenheimen, Krankenhäusern, Wohngruppen sowie Kindertagesstätten

Stand: September 2016

Bürozeiten:

Mo./ Di./ Do. 7.30-15.45 Uhr
Mi. 7.30-13.20 Uhr
Fr. 7.30-12.00 Uhr



Schulleiter
Knut Engels

Stellv. Schulleiterin
Andrea Rabeneick

Schullaufbahnberatung

Joachim Steffen / Anke Thielking
Helga Hobein-Zück / Burkhard Koch

Schulbüro Information

Reinhard Weißer
Susanne Kirste-Rühl
Nicole Kutys

☎ 0571/83701-0

☎ 0571/83701-61

☎ 0571/83701-64

LEO-SYMPHER-BERUFSKOLLEG
HABSBURGERRING 53A, 32425 MINDEN
TEL.: 0571/83701-0 FAX: 0571/83701-99
EMAIL: SCHULE@LSBK.DE
WWW.LSBK.DE

LEO-SYMPHER
BERUFSKOLLEG

Kreis Minden - Lübbecke • Schule der Sekundarstufe II

Berufsfachschule Ernährung und Hauswirtschaft



Mögen Sie
Teamarbeit?

Kochen und
backen Sie
gerne?

Arbeiten Sie
gerne mit
Gästen und
Kunden?

Staatlich geprüfte/ Assistent/in für Ernährung und Versorgung Schwerpunkt Service

plus
mittlerer Schulabschluss
(Fachoberschulreife)

Was bringe ich mit?

Aufnahmevoraussetzungen

Sie interessieren sich für Tätigkeiten wie z.B. Kochen, Bistro-Service und ähnliche Tätigkeitsfelder, Zimmerservice oder die Versorgung bei Veranstaltungen und haben außerdem Spaß an Dienstleistungen für andere Menschen?

Wenn Sie den Hauptschulabschluss nach Klasse 9 oder 10 erreicht haben, dann sind Sie in der Ausbildung zum *Staatlich geprüften Assistenten für Ernährung und Versorgung*, (*Schwerpunkt Service*) genau richtig!

(Aufnahme auch mit FOR möglich.)

Was erreiche ich?

Zeugnisse und Berechtigungen

Mit der Zulassung zur Abschlussprüfung erwerben Sie den mittleren Schulabschluss (FOR) und unter bestimmten Voraussetzungen den Qualifikationsvermerk zum Besuch der gymnasialen Oberstufe. Mit Bestehen der Prüfung erreichen Sie den Berufsabschluss „Staatlich geprüfte Servicekraft“.

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Aufnahme einer beruflichen Tätigkeit als Servicekraft
- Besuch einer Klasse 11 der Fachoberschule oder der Höheren Berufsfachschule
- Gegebenenfalls der Besuch des Beruflichen Gymnasiums

Was erwartet mich?

Dauer, Praktika und Gliederung

Es werden insgesamt ca. 34 Wochenstunden Unterricht erteilt.

Im Rahmen der zweijährigen Ausbildung sind 16 Wochen Praktika vorgesehen. Diese verteilen sich auf das erste und zweite Ausbildungsjahr (in Absprache mit der Schule). Die schulisch begleiteten Praktika werden in gastronomischen Betrieben oder hauswirtschaftlichen Großbetrieben durchgeführt.

Unterrichtsfächer

Es erwarten Sie neue, berufsbezogene Unterrichtsfächer wie Produktion und Dienstleistung in Theorie und Praxis für den Einblick in das Arbeitsleben, z.B. durch die Mitarbeit in „Leo's Bistro“. Mathematik und Englisch gehören ebenfalls dazu. Auch bereits bekannte Unterrichtsfächer wie Deutsch, Religionslehre, Sport und Politik werden während der Ausbildung unterrichtet.

Die Schwerpunkte in der Ausbildung

- Mahlzeitenproduktion:
Herstellen vom einfachen bis zum 5-Gang-Menü
- Gastzimmer-Service:
Housekeeping im Hotel und Seniorenheim
- Haushalts-Service:
Einkaufen, Reinigen, Mahlzeitservice in Privathaushalten und Wohnbereichen
- Tagungs- und Bankett-Service:
Herrichten und Dekorieren von Räumen für Tagungen und Festlichkeiten; fachgerechter Service
- Imbiss- und Bistro-Service:
Herstellung, Service und Verkauf von Heißgetränken, Cocktails, Gebäck und Snacks

Abschlussprüfung

Neben den üblichen Leistungsanforderungen in den Theoriefächern müssen in jedem der Praxisfächer „ausreichende“ Leistungen erzielt werden.

Das Berufspraktikum ist eine weitere Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung.

Am Ende der Ausbildung steht eine staatliche Abschlussprüfung mit zwei schriftlichen Prüfungen im Bereich Produktion und Dienstleistung (evtl. auch mündlich).