

## Wir bieten...

- eine angenehme Schumatmosphäre,
- projektorientiertes, fächerübergreifendes Lernen,
- individuelle Unterstützung,
- optimal ausgestattete Fachräume,
- enge Zusammenarbeit mit den Praktikumseinrichtungen,
- eigenverantwortliches Arbeiten in einer modern ausgestatteten Großküche,
- praxisnahe Ausbildung an Geräten der Großwäscherei,
- eine gesunde Mittagsverpflegung,
- gemütliche Treffpunkte in der Aula, der Mensa, auf der Sonnenterrasse und im Pausenhof,
- Unterstützung beim Berufseinstieg.

E-Mail: [verwaltung@bsz-kt-och.de](mailto:verwaltung@bsz-kt-och.de)  
Homepage: [www.bsz-kt-och.de](http://www.bsz-kt-och.de)

### ■ Staatliche Berufsschule Kitzingen-Ochsenfurt

Schulort Kitzingen  
Thomas-Ehemann-Straße 13 b, 97318 Kitzingen  
Tel.: 09321 2306-0 | Fax: 09321 2306-10

Schulort Ochsenfurt  
Pestalozzistraße 4, 97199 Ochsenfurt  
Tel.: 09331 9813-0 | Fax: 09331 9813-12

### ■ Staatliche Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung

Pestalozzistraße 4, 97199 Ochsenfurt  
Tel.: 09331 9813-0 | Fax: 09331 9813-12

### ■ Staatliche Berufsfachschule für Kinderpflege

Pestalozzistraße 4, 97199 Ochsenfurt  
Tel.: 09331 9813-0 | Fax: 09331 9813-12

### ■ Staatliche Wirtschaftsschule Kitzingen

Kaiserstraße 2, 97318 Kitzingen  
Tel.: 09321 92989-0 | Fax: 09321 92989-299

### ■ Staatliche Berufliche Oberschule Kitzingen Fach- und Berufsoberschule

Thomas-Ehemann-Straße 13 a, 97318 Kitzingen  
Tel.: 09321 4656 | Fax: 09321 21988



# Assistentin/Assistent für Ernährung und Versorgung



## Diese Berufsausbildung qualifiziert Sie als Dienstleister in ...

- Betriebskantinen, Tagungsstätten, Krankenhäusern, Seniorenheimen und Einrichtungen für Betreutes Wohnen,
- ambulanten Pflegediensten,
- Cateringunternehmen,
- Gaststätten und Hotels.

## Sie ...

- berechnen und dokumentieren Ausgaben,
- bestellen und kaufen ein,
- kochen das Essen,
- unterstützen bei der Ernährung,
- versorgen und betreuen Kunden,
- gestalten das Wohnumfeld.



## Das bringen Sie mit

- Kontaktfähigkeit
- Teamgeist
- Verantwortungsbewusstsein
- Freude am Umgang mit Menschen
- Kreativität
- Gesundheitliche Eignung

## Ihr Start

Nach der Mittelschule oder Realschule

## Ihre Ausbildung

- praxisorientierter Vollzeitunterricht
- 2 Wochen Praktikum in der 10. Jahrgangsstufe
- 1 Praxistag pro Woche in der 11. und 12. Jahrgangsstufe
- 2 Wahlpflichtbausteine

## Ihr Ziel

- Berufsabschluss als „Staatlich geprüfte/-r Helfer/-in für Ernährung und Versorgung“ nach dem 2. Ausbildungsjahr.
- Berufsabschluss als „Staatliche geprüfte/-r Assistent/-in für Ernährung und Versorgung“ nach dem 3. Ausbildungsjahr.
- Der mittlere Schulabschluss ist möglich.

## Wir zertifizieren Sie

Im Rahmen der Ausbildung erwerben Sie zusätzliche Zertifikate für Ihre beruflichen Kompetenzen in den Bereichen:

- Großhaushalt
- Textiltechnik
- Gastronomie und Hotellerie
- Projektorientiertes Arbeiten

**Starten Sie jetzt  
bei uns Ihre Ausbildung!**

