

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

Zweijährige Berufsausbildung
Berufsfachschule für Ernährungs- und
Versorgungsmanagement + FOR (mit Q-Vermerk)

Lernfelder im 1. Ausbildungsjahr

- ✓ **Lernfeld 1:** **Mitarbeit in einem Betrieb des Fachbereichs**
z. B. Einsatzgebiete und Arbeitsprozesse im Berufsfeld
- ✓ **Lernfeld 2:** **Bistroangebote produzieren**
z. B. Vollwertige Snacks für das Bistro



Lernfelder im 1. Ausbildungsjahr

- ✓ **Lernfeld 3: Mahlzeiten produzieren**
z. B. Auswahlkriterien für eine Menüzusammenstellung, Vorbereitungs- und Gartechniken



- ✓ **Lernfeld 4: Ausgewählte Dienstleistungen anbieten und ausführen**
z. B. Eindecken eines Festmenüs im Restaurant, Tischdekoration

BERUFSKOLLEG

DES KREISES OLPE

Lernfelder im 2. Ausbildungsjahr

- ✓ **Lernfeld 5: Waren beschaffen und lagern**
z. B. Beschaffungsplanung und Warenlagerung
- ✓ **Lernfeld 6: Zielgruppenorientierte Verpflegungsangebote produzieren und ausführen**



z. B. Verpflegungsangebote für alle Altersgruppen oder für Personen mit Krankheiten, Kommunikation und Umgang mit Gästen

Lernfelder im 2. Ausbildungsjahr

- ✓ **Lernfeld 7: Personenbezogene haushaltsnahe Dienstleistungen anbieten und ausführen**
z. B. Catering, Housekeeping
- ✓ **Lernfeld 8: Produkte und Dienstleistungen vermarkten**
z. B. Vermarktungsstrategien



BERUFSK

DES KREISES OLPE

Unterrichtsfächer - Stundenplan

1. Berufsübergreifender Lernbereich

- Deutsch
- Religion
- Sport
- Politik

2. Berufsbezogener Lernbereich

- Betriebsorganisation in Theorie und Praxis (z. B. Preiskalkulation)
- Produktion in Theorie und Praxis (z. B. Herstellung von Mahlzeiten)
- Dienstleistungen in Theorie und Praxis (z. B. Service anbieten)
- Mathematik
- Englisch

3. Differenzierungsbereich

- Datenverarbeitung
- Deutsch als Zweitsprache
- Bewerbertraining

Verschiedene Praktika

an außerschulischen Lernorten

Praktikumsstellen: Hotels, Gastronomie, Pflegeeinrichtungen, Cafés, Großküchen, Tagungshäuser, Wohnbereichsservice, Kinderheime etc.

- Alle Praktika unter Anleitung von Ausbilder*innen
- Alle Praktika werden von Lehrer*innen betreut
- Alle Praktika werden bewertet

BERUFSKOLLEG

DES KREISES OLPE

Zusatzqualifikationen

- ✓ Erste-Hilfe-Kurs
- ✓ Gesundheitsbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- ✓ Computerführerschein mit Abschlusszertifikat
- ✓ Bewerbertraining
- ✓ Praxiserfahrung beim Einsatz von Schulevents und im Schulbistro

Abschlüsse

Nach zwei Jahren

- Berufsabschluss (Prüfung!)
- Zusätzlich wird der Hauptschulabschluss 10 B erworben. Je nach Notendurchschnitt ist auch die FOR mit Q-Vermerk möglich.

BERUFSKOLLEG

DES KREISES OLPE

Im Anschluss an die Ausbildung/FOR kann folgendes erworben werden:

- Fachhochschulreife in der Höheren Berufsfachschule oder Fachoberschule **oder**
- Allgemeine Hochschulreife bei FOR mit Q-Vermerk **oder**
- Ein weiterer Beruf in den Berufsfeldern Hotellerie, Lebensmittelhandwerk, Einzelhandel, Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Diätassistentin, Ernährungsberatung, Pflege, etc.
Ausbildungen können verkürzt werden!

Weitere Infos erhalten Sie

über die Bildungsgangleiterin

Corina Stößinger, OStR`

C.Stoessinger@berufskolleg-olpe.de

Quellen:

Bildungsplan zur Erprobung für die Bildungsgänge der Berufsfachschule, die zu dem Berufsabschluss nach Landesrecht „Staatlich geprüfte Assistentin/Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung, Schwerpunkt Service“ und zum mittleren Schulabschluss (Fachoberschulreife) führen (Bildungsgänge der Anlage B APO-BK) Fachbereich: Ernährungs-und Versorgungsmanagement
Herausgegeben vom Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf
43072/2015
Fotos von den Kolleginnen Liesen, Stein, Wiffel

BERUFSKOLLEG
DES KREISES OLPE