

Kontakt

Rufen Sie uns an

Maria Czerlitzka
Bildungsgangleitung

0203 - 31733 - 2120
czerlitzka@gbbk.de

und kommen Sie persönlich in die Schule.

Anmeldung

Anmeldezeit 2 Wochen im Februar jeden Jahres

Folgende Unterlagen sind erforderlich:

- ausgefülltes und unterschriebenes Anmeldeformular
- tabellarischer Lebenslauf mit Lichtbild
- beglaubigte Kopie des letzten Zeugnisses

Sekretariat für Schüler/innen

Raum B 110 0203 - 31733 - 1202

Schullaufbahnberatung

Marlene Renn, Bereichsleitung 0203 - 31733 - 2030

Schulleitung

Ruth Gesing, Schulleiterin 0203 - 31733 - 1201
Karin Jenner, stellv. Schulleiterin 0203 - 31733 - 1201

So erreichen Sie uns

Gertrud-Bäumer-Berufskolleg Duisburg

Städt. Schule der Sekundarstufe II
Aus- und Weiterbildung
Berufliches Gymnasium und Fachschulen

Klößnerstraße 48
47057 Duisburg

Telefon: 0203 - 31 733 - 0
Fax: 0203 - 31 733 - 1209

info@gbbk.de

www.gbbk.de



Staatlich geprüfte Assistentin/staatlich geprüfter Assistent
für Ernährung und Versorgung
Schwerpunkt Service und Fachoberschulreife

Ernährung und Haushaltsorganisation

Sozialpädagogik

Bekleidung, Floristik, Körperpflege

Gesundheit

Sozialpflege

Berufliches Gymnasium und Fachoberschulen



Wenn Sie...

- eine Berufstätigkeit im Dienstleistungsbereich suchen,
- gerne im Team arbeiten,
- auf Befürfnisse und Wünsche von Kunden eingehen können,
- praktisches Geschick haben,
- gut mit Menschen umgehen können,
- Interesse an den Bereichen Ernährung und Versorgung und
- Interesse an der Versorgung von Menschen in verschiedenen Alters- und Lebenssituationen haben,

dann machen Sie eine Ausbildung!

Ihr Ziel:

**Staatlich geprüfte Assistentin/
Staatlich geprüfter Assistent**
für
Ernährung und Versorgung
Schwerpunkt Service

Eingangsvoraussetzungen

mindestens Hauptschulabschluss nach Klasse 9

Dauer und Abschlussmöglichkeiten

- 2 Jahre vollzeitschulische Ausbildung
- Berufsabschluss zur staatlich geprüften Assistentin/zum staatlich geprüften Assistenten für Ernährung und Versorgung, Schwerpunkt Service
- Mittlerer Schulabschluss Fachoberschulreife (FOR) oder Fachoberschulreife mit Qualifikationsvermerk (FOR-Q)

Berufstätigkeit/Tätigkeitsfelder

- Gastronomie und Tourismus
- soziale Einrichtungen wie Seniorenheime, Behinderteneinrichtungen
- Großhaushalte wie Krankenhäuser, Kantinen, Mensen, Tagungshäuser
- private Haushalte
- hauswirtschaftliche Dienstleistungsagenturen
- Cateringservices/-unternehmen

Ausbildungsinhalte in Theorie und Praxis

Berufsbezogener Lernbereich

- Betriebsorganisation
- Produktion
- Dienstleistung
- Wirtschafts- und Betriebslehre
- Mathematik
- Englisch

Berufsübergreifender Lernbereich

- Deutsch/Kommunikation
- Politik/Gesellschaftslehre
- Sport/Gesundheitsförderung
- Religionslehre

Differenzierungsbereich

- Datenverarbeitung
- Textilverarbeitung

Praktische Ausbildung

... in den schuleigenen Quasi-Betrieben (Mensa und Café)

Praktika

Vier vierwöchige Praktika im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft