

Bildungsprofil

Ausgebildete Assistenten/innen für Ernährung und Versorgung erbringen wichtige Versorgungs-, Betreuungs- und Dienstleistungen in einem Familien- oder Großhaushalt. Sie versorgen die Menschen mit Speisen und Getränken, übernehmen die Wäschepflege, reinigen und pflegen die Räume und betreuen die im Haushalt lebenden Personen (Kinder, Jugendliche, kranke Menschen, Senioren).

Einsatzbereiche

- Großhaushalte: z.B. Krankenhäuser, Altenheime, Jugendherbergen, Kurkliniken
- Hotel- und Gaststättenbetriebe, Tagungsstätten
- Privathaushalte, Haushalte landwirtschaftlicher Unternehmen
- Hauswirtschaftliche Dienstleistungszentren
- Ambulante Dienste, u.a.

Weiterbildung

- Hauswirtschaftsmeister/in
- Betriebswirt/in für Ernährung und Versorgungsmanagement
- Staatlich geprüfte/r Techniker/in für Hauswirtschaft
- Fachlehrer/in für Ernährung und Versorgung an beruflichen Schulen
- Fachlehrer/in für Ernährung und Gestaltung (z.B. Grundschule, Realschule)
- Staatlich geprüfte/r Dorfhelfer/in
- Altenpfleger/in, Familienpfleger/in
- Krankenpfleger/in, Kinderkrankenpfleger/in
- Berufsoberschule und Bayernkolleg

Berufliches Schulzentrum Neusäß

Landrat-Dr.-Frey-Str. 12
86356 Neusäß

Telefon 0821/3102 - 4201
Telefax 0821/3102 - 8021
E-Mail sekretariat@bszneusaess.de
Internet www.bsz-neusaess.de

Assistent/in für Ernährung und Versorgung

Ein moderner Dienstleistungsberuf mit vielen Möglichkeiten



Staatliches Berufliches
Schulzentrum Neusäß

Ausbildung



Voraussetzungen

Mittelschulabschluss bzw.
erfüllte Vollzeitschulpflicht

Dauer und Abschluss

nach 2 Schuljahren
Abschlussprüfung zur/zum staatlich geprüften
Helfer/in für Ernährung und Versorgung

nach 3 Schuljahren
Abschlussprüfung zur/zum staatlich geprüften
Assistent/in für Ernährung und Versorgung

Außerdem kann, wenn bestimmte Voraussetzun-
gen gegeben sind, der mittlere Schulabschluss
erworben werden.

Für Schüler/innen mit mittlerem Bildungsab-
schluss besteht die Möglichkeit, die Ausbildung
um 1 Jahr zu verkürzen.

Anforderungen

- Freude an der Arbeit für Menschen und mit Menschen
- Freundlichkeit, Ehrlichkeit, gute Umgangsformen
- Zuverlässigkeit, Gewissenhaftigkeit, Umsichtigkeit
- Selbstständigkeit beim Planen und Ausführen von Arbeiten
- Flexibilität und Mobilität
- Fleiß, Leistungswille, Engagement
- Belastbarkeit, Kritikfähigkeit

Ausbildungsschwerpunkte



- Ernährung und Verpflegung
- Dienstleistungen und Service
- Wohn- und Funktionsbereiche
- Personenbetreuung
- Textillehre
- Betriebswirtschaftslehre
- Betriebliche Fachpraxis



Projekte



- Bistro „Cantina“
- Frühstücksprojekt
- Auslandspraktikum – Erasmus plus



- Kochen und Backen mit Kindern/Jugendlichen
- Schulgarten
- Schüler lehren Schüler
- Fit für den Beruf
- Catering für Schulveranstaltungen
- Kochwettbewerbe