

SIE INTERESSIEREN SICH FÜR ERNÄHRUNG ODER HAUSWIRTSCHAFT UND SIND EHER PRAKTISCH UNTERWEGS?

FÜR DIESE BERUFE GIBT ES THEORIE-REDUZIERTER ALTERNATIVEN. DAS BEDEUTET, DASS DIE PRAXIS IM VORDERGRUND STEHT UND DASS ES IN DER SCHULE VEREINFACHUNGEN GIBT.

www.rotkreuz-institut.de



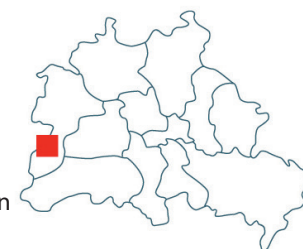
www.rotkreuz-institut.de



ERNÄHRUNG & HAUSWIRTSCHAFT

- ▶ Hauswirtschafter:in
- ▶ Fachpraktiker:in Hauswirtschaft
- ▶ Koch/Köchin
- ▶ Fachpraktiker:in Küche (Beikoch/-köchin)
- ▶ Bäcker/Bäckerin
- ▶ Fachverkäufer:in Lebensmittelhandwerk
Schwerpunkt Bäckerei

**ROTKREUZ-INSTITUT
BERUFSBILDUNGSWERK**



Haben Sie Interesse und wollen
Kontakt zu uns aufnehmen?
Dann wenden Sie sich bitte direkt
an unser Interessentenmanagement:

Krampnitzer Weg 83-87, 14089 Berlin
Telefon +49 (0)30 365 02-116
E-Mail: info@bbw-rki-berlin.de

Anfahrt mit der BVG: Bus X34, 134, 135 oder
von S-Bahn Wannsee mit der Fähre F10 bis
Alt-Kladow und von dort weiter mit dem
Bus 234 bis Krampnitzer Weg/Selbitzer Straße



HAUSWIRTSCHAFTER:IN

Hauswirtschaftler:innen machen das Leben schöner. Sie sorgen für gutes Essen und einen stilvoll gedeckten Tisch. Doch das ist längst nicht alles. Neben Vorräten und Küche halten sie auch Wäsche und Haus in Schuss. Sie betreuen Kinder, Senioren, Patienten oder Gäste. Sie gestalten ein angenehmes Umfeld und bieten ihren hauswirtschaftlichen Service auch extern an.

WAS BRINGE ICH MIT?

In diesem Beruf sind praktisches Geschick und organisatorisches Talent gefragt. Auch sollte man gerne mit Menschen arbeiten und bereit sein, Verantwortung zu übernehmen.

WAS LERNE ICH BEIM ROTKREUZ-INSTITUT?

In unserer modernen Lehrküche, in Hauswirtschaftsräumen und externen Betrieben lernen Sie, Speisen zuzubereiten, zu servieren sowie Vorräte, Essenspläne und von Kunden beauftragte Caterings zu organisieren. Neben Hausreinigung und Wäschepflege lernen Sie auch, Ihre Dienste zu vermarkten. Sie lernen alle betrieblichen Prozesse erfolgreich zu meistern. Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

WO KANN ICH ARBEITEN?

Hauswirtschaftler:innen werden in Pflegeheimen, Krankenhäusern, Hotels und zunehmend auch bei allein lebenden Senioren oder überlasteten Familien gebraucht.

KOCH/KÖCHIN

Köche sorgen für die richtige Würze auf dem Teller. Sie organisieren die Abläufe, planen die Speisen, besorgen die Zutaten, überwachen die Vorräte. Sie wissen, was zu einer guten Ernährung gehört, können wirtschaften und kennen sich auch mit Hygiene bestens aus. Ob dünsten, braten oder rösten – sie wissen, wie man knurrende Mägen satt und glücklich macht.

Eine gute Organisation ist in der Küche das A und O. Teamgeist, Kreativität und Belastbarkeit sind ebenfalls wichtig. Auch sollte man rechnen können und offen für neue Geschmackserfahrungen sein.

In unserer modernen Lehrküche, der Mensa und in Betrieben lernen Sie alle notwendigen Arbeits- und Küchentechniken kennen. Sie lernen, Suppen und feine Saucen herzustellen und Gemüse auf den Punkt zu garen. Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch und Eier verarbeiten Sie zu köstlichen Menüs. Sie kalkulieren die Kosten, lernen neben Küchenpflege auch Hygiene- und Schutzvorschriften umzusetzen und Gäste zu beraten. Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

Das Geschmacks- und Organisationstalent von Köchen ist sowohl in Hotels, Restaurants, Kantinen, Kliniken und Cateringfirmen als auch in der Nahrungsmittelindustrie gefragt.

FACHVERKÄUFER:IN LEBENS- MITTELHANDWERK – BÄCKEREI

Fachverkäufer:innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Bäckerei übernehmen den Verkauf von Brot und Backwaren, belegen und garnieren Brötchen oder bereiten Snacks zu. Sie beraten ihre Kunden und informieren über Inhaltsstoffe der Bäckereierzeugnisse. Zudem dekorieren sie die Auslagen und sorgen für Ordnung und Sauberkeit im Verkaufsraum.

Wer gern mit Backwaren arbeitet, keine Scheu vor Kundenkontakt hat, sorgfältig ist und einen guten Blick für eine schöne Präsentation hat, ist hier goldrichtig.

Ob in den hauseigenen Verkaufsräumen, dem 2RadCafé, der Backstube oder in einem externen Kooperationsbetrieb – Sie lernen alle Ausbildungsinhalte im Echtbetrieb: von den Hygienevorschriften aus, dem fachgerechten Lagern der Bäckereierzeugnisse über das Bedienen moderner Kassensysteme und der ansprechenden Warenpräsentation bis hin zur Kundenberatung. Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Bäckerei sind nach Abschluss der Ausbildung in Bäckereien oder in Einzelhandelsgeschäften tätig.

BÄCKER/BÄCKERIN

Auch wenn es oft der unschlagbare Duft von frischem Brot und Gebäck ist, der die Kunden in die Backstube zieht – Bäcker:innen können viel mehr als das. Von kleinen Snacks über große Laibe bis hin zu aufwendig dekorierten Kuchen. Durch handwerkliches Geschick und mit Hilfe moderner Technik und hochwertiger Rohstoffe werden Tag für Tag ansprechende Produkte geschaffen, ohne die der Alltag kaum denkbar wäre.

Sie sind sorgfältig und gewissenhaft, arbeiten gerne im Team und haben viele kreative Ideen? Dann sind Sie hier richtig. Und das Beste: Dank langer Teigführung und technologischer Hilfsmittel beginnt der Arbeitstag in der Regel erst am Morgen und nicht schon mitten in der Nacht.

Vom Abwiegen der einzelnen Zutaten bis zum abschließenden Ausbacken am Ofen – während Ihrer dreijährigen Ausbildung erlernen Sie alle Schritte, die es braucht, damit eine Backware in den Verkauf gelangen kann. Gleichzeitig bekommen Sie jede Menge Einblicke und Wissen über die richtige Lagerung von Lebensmitteln, die Einhaltung wichtiger Hygienevorschriften und die Präsentation der fertigen Produkte.

Wie es so schön heißt: Essen wollen die Leute immer. Gefragt sind Bäcker:innen fast überall im Lebensmittelbereich. In kleinen Handwerksbäckereien, großen Industriebetrieben, aber auch in der Gastronomie, im Catering oder sogar auf Schiffen.