

Wir helfen beim Start in Ihren Beruf!

Bei uns sind Sie während Ihrer Ausbildung, bei der Prüfungsvorbereitung und bei der Arbeitssuche in den besten Händen.

Wir bieten:

- umfangreiche Beratung und Hilfestellung vor und während der Ausbildung
- individuelle Ausbildung in kleinen Gruppen durch reha-pädagogisch geschulte Ausbilderinnen und Ausbilder
- praxisnahe Ausbildung einschließlich Berufspraktika in enger Zusammenarbeit mit Betrieben
- Übernahme von hauswirtschaftlichen Aufgaben in der Stiftung ICP München
- Berufsschule in der Regel im Haus
- Einzel-Förderunterricht sowie Hilfe bei Lese-, Rechtschreib- und/oder Rechenstörung bei Bedarf
- Physio-, Ergo-, Sprachtherapie
- sozialpädagogische Begleitung und psychologische Gespräche (Fachdienst)



Wir sind für Sie da

Kundenmanagement:

Telefon +49 89 71007-301

E-Mail bbw@icp.de

Internet bbw.icp.de

Besuchen Sie uns auch auf:

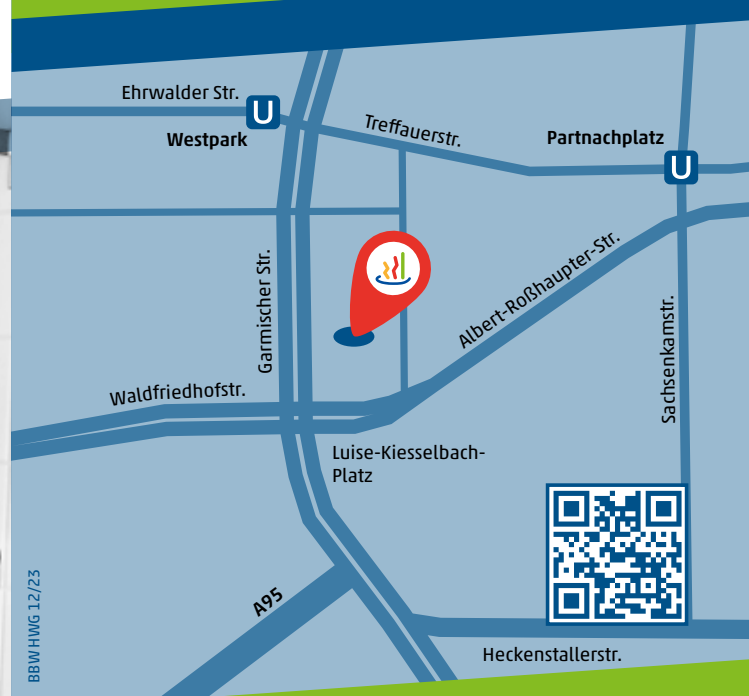
Facebook · Xing · LinkedIn · Kununu · Instagram



Berufsbildungswerk

Stiftung ICP München

Garmischer Straße 241 | 81377 München



bbw.icp.de



Stiftung ICP
München

Berufsbildungswerk



Berufsbildungswerk Stiftung ICP München

Ausbildung Ernährung und Hauswirtschaft

Assistent/-in für Ernährung und Versorgung
(Hauswirtschaftler/-in)
Fachpraktiker/-in Hauswirtschaft
Fachpraktiker/-in Küche
(Beikoch/Beiköchin)

bbw.icp.de



Berufe in der Hauswirtschaft – verantwortungsvoll und serviceorientiert!

Berufe im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft stehen hoch im Kurs. Das Zubereiten von Essen, das Anrichten und die Bewirtung gehören genauso zu den Aufgaben wie die Pflege der Wäsche und die Reinigung. Neben praktischen Fähigkeiten sind auch Organisationstalent und Freude am Umgang mit Menschen gefragt. Ein abwechslungsreicher Beruf also.

Zukünftige Arbeitgeber sind zum Beispiel Großküchen und Kantinen, gastronomische Betriebe, Dienstleistungsunternehmen, aber auch Einrichtungen für Kinder oder Senioren. Hauswirtschaftsberufe haben Zukunft!

Assistent/-in für Ernährung und Versorgung (Hauswirtschaftler/-in)

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

- Abschlussprüfung vor dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
- Vollberuf nach Berufsbildungsgesetz (BBiG) § 5

Ausbildungsinhalte:

- Zubereitung von Speisen aller Art, Hausreinigung, Textilpflege
- Arbeitsorganisation
- wirtschaftliche Zusammenhänge und betriebliche Abläufe
- Abrechnung von Leistungen

Fachpraktiker/-in Küche (Beikoch/Beiköchin)

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

- Abschlussprüfung vor der IHK Oberbayern
- theoriereduzierter Beruf nach Berufsbildungsgesetz (BBiG) § 66

Ausbildungsinhalte:

- Zubereiten von Speisen aller Art (Salate, Beilagen, Fleisch, Saucen, Süßspeisen)
- Hygiene- und Umweltvorschriften
- Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften

Fachpraktiker/-in Hauswirtschaft

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

- Abschlussprüfung vor dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
- theoriereduzierter Beruf nach Berufsbildungsgesetz (BBiG) § 66

Ausbildungsinhalte:

- Verpflegung und Service
- Hausreinigung und Service
- Textilreinigung und Service
- Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz
- kunden- und dienstleistungsorientiertes Handeln

Schwerpunktpraktikum im 3. Ausbildungsjahr (8 Monate):

- hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen (z. B. Großküche, Gastronomie)
- oder personennahe hauswirtschaftliche Leistungen (z. B. Seniorenheim, Kindergarten)

