



Margit Lang
Berufsvorbereitungswerk
Ostalb gGmbH
Erlenstraße 11
73577 Ruppertshofen
Telefon 07176 999 66-14
lang@bvw-ostalb.de
www.bvw-ostalb.de

# Fachpraktiker\*in Küche

- \* Nach 3 Jahren hast du einen anerkannten Ausbildungsberuf mit Hauptschulabschluss in der Tasche.
- \* Die Fachpraktiker\*in Küche sind so gefragt, dass du beste Chancen auf dem Arbeitsmarkt findest.
- \* Beschäftigungsfelder gibt es in Großküchen und Kantinen, in sozialen Einrichtungen, in Restaurantund Hotelküchen und im Catering.
- \* Dir stehen viele Möglichkeiten offen. Mit einem guten Abschluss kannst du dich zur Köchin, zum Koch weiterbilden.
- \* Den Grundstein legst du.
- \* Sag »Ja« zur Ausbildung.

#### Näheres zu deinem Beruf

- \* Die dreijährige Ausbildung erfolgt praxisnah in unserer Einrichtung. Dort lernst du die Zubereitung und das Anrichten von Speisen und Beilagen, eine professionelle Küchenpflege, die Einhaltung der Hygienevorschriften und die Lagerung von Waren und deren Kontrolle kennen.
- \* Wir schauen gemeinsam wo deine Stärken sind und unterstützen dich während der Ausbildung wenn du Hilfe brauchst, oder an deine Grenzen kommen solltest
- \* Die Ausbildung dauert 2 Jahre. Durch mehrere Praktika erhältst du umfassende Einblicke in ausgewählte Retriebe.

Der Berufsschulunterricht findet in Waiblingen statt.

\* Und am Ende deiner Ausbildungszeit erfolgt die Abschlussprüfung.





Margit Lang
Berufsvorbereitungswerk
Ostalb gGmbH
Erlenstraße 11
73577 Ruppertshofen
Telefon 07176 999 66-14
lang@bvw-ostalb.de
www.bvw-ostalb.de

# Fachkraft im Gastgewerbe

- \* Nach 2 Jahren hast du einen anerkannten Ausbildungsberuf mit Hauptschulabschluss in der Tasche.
- \* Die Fachkraft im Gastgewerbe ist so gefragt, dass du beste Chancen auf dem Arbeitsmarkt findest.
- \* Beschäftigungsfelder gibt es in Gaststätten und Restaurants, in Hotels und Cafés, in Kantinen und im Catering.
- \* Dir stehen viele Möglichkeiten offen.
  Mit einem guten Abschluss kannst du dich
  zum Restaurantfachmann/-frau,
  zum Hotelfachmann/-frau,
  zum Hotelkaufmann/-frau,
  und zum Fachmann/-frau für Systemgastronomie
  weiterbilden.
- \* Den Grundstein legst du.
- \* Sag »Ja« zur Ausbildung.

#### Näheres zu deinem Beruf

- \* Die Ausbildung erfolgt in unserem hauseigenen Gästehaus. Dort bilden wir dich in den Bereichen Gästebewirtung, Veranstaltungen, Speisenzubereitung und Housekeeping aus.
- \* Wir schauen gemeinsam wo deine Stärken sind und unterstützen dich während der Ausbildung wenn du Hilfe brauchst oder an deine Grenzen kommen solltest.
- \* Die Ausbildung dauert 2 Jahre. Durch mehrere Praktika erhältst du umfassende Einblicke in ausgewählte Retriebe.

Der Berufsschulunterricht findet in Waiblingen statt.

\* Und am Ende deiner Ausbildungszeit erfolgt die Abschlussprüfung.





Margit Lang
Berufsvorbereitungswerk
Ostalb gGmbH
Erlenstraße 11
73577 Ruppertshofen
Telefon 07176 999 66-14
lang@byw-ostalb.de

www.bvw-ostalb.de

# Fachpraktiker\*in Hauswirtschaft

- \* Nach 3 Jahren hast du einen anerkannten Ausbildungsberuf mit Hauptschulabschluss in der Tasche.
- \* Die Fachpraktiker\*in Hauswirtschaft sind so gefragt, dass du gute Chancen auf dem Arbeitsmarkt findest.
- \* Beschäftigungsfelder gibt es in hauswirtschaftlichen und gastronomischen Großbetrieben, sozialen Einrichtungen oder an den Schnittstellen zwischen Hauswirtschaft und Pflege.
- \* Dir stehen viele Möglichkeiten offen. Mit einem guten Abschluss geht es weiter zur Hauswirtschafter\*in, in den Beruf der Altenpflege oder in fachliche Weiterbildungen
- \* Den Grundstein legst du.
- \* Sag »Ja« zur Ausbildung.

#### Näheres zu deinem Beruf

- \* Die Ausbildung erfolgt praxisnah in unserer Einrichtung. Du arbeitest in den Bereichen Speisenzubereitung, Wäsche, Gästebewirtung, Veranstaltungen, Reinigung und Hausgestaltung.
- \* Wir schauen gemeinsam wo deine Stärken sind und unterstützen dich während der Ausbildung wenn du Hilfe brauchst, oder an deine Grenzen kommen solltest.
- \* Die Ausbildung dauert 3 Jahre. Durch 2 Praktika jeweils zwischen 6 8 Wochen erhältst du umfassende Einblicke in ausgewählte Betriebe.

Der Berufsschulunterricht findet in Aalen statt.

- \* Im 3. Ausbildungsjahr entscheidest du dich, für das was dir liegt: »Verpflegung und Service« oder »personenorientierte, hauswirtschaftliche Versorqung / Betreuung«.
- \* Und am Ende deiner Ausbildungszeit erfolgt die Abschlussprüfung.



Bärbel Beißwenger Berufsvorbereitungswerk Ostalb gGmbH Erlenstraße 11 73577 Ruppertshofen

Telefon 07176 999 66-16 beisswenger@bvw-ostalb.de www.bvw-ostalb.de

### Berufsausbildung

Im Berufsvorbereitungswerk Ostalb hast Du die Möglichkeit unterschiedlichste Berufe zu erlernen!

Du absolvierst am Ende Deiner Ausbildungszeit eine Abschlussprüfung, je nach Beruf vor der Handwerks-, Industrie- und Handelskammer oder dem Regierungspräsidium.

Also, wie jeder andere Auszubildende auch!

#### Warum beim BVW?

Wir schauen, wo Deine Stärken liegen und unterstützen Dich, wenn Du Hilfe brauchst.

Unser Ziel für Dich:

- 1. Ausbildung
- 2. erfolgreicher Berufsabschluss
- 3. Übergang in die Beschäftigung

Gefördert wird die Ausbildung von der Bundesagentur für Arbeit.







### **Integrative Ausbildung**

im BVW in Schwäbisch Gmünd\* und Ruppertshofen

Fachpraktiker\*in Metallbau\* Fachpraktiker\*in Hauswirtschaft Fachpraktiker\*in Küche Fachkraft im Gastgewerbe

## **Kooperative Ausbildung**

in Kooperation mit anerkannten Ausbildungsbetrieben in der Region

Fachpraktiker\*in Verkauf Verkäufer\*in Fachinformatiker\*in KFZ Fachpraktiker\*in Friseur\*in u.v.m.

Nach Abschluss einer theoriereduzierten Ausbildung besteht die Möglichkeit in einem weiteren Jahr mit der Vollausbildung abzuschließen.

### Wir bieten Sozialpädagogische Begleitung

- \* Kontakt mit dem Praktikums- oder Kooperationsbetrieb
- \* Beratung und Hilfestellung im lebenspraktischen Bereich
- \* Unterstützung beim Umgang mit Ämtern und Behörden
- \* Förderung der Selbständigkeit

- \* Elternarbeit
- \* Konfliktbewältigung
- \* Alltagshilfen

