

---

## Ausbildung für behinderte Menschen mit Förderbedarf (Reha-Ausbildung)

### Für wen?

Für Jugendliche und junge Erwachsene ohne berufliche Erstausbildung, die die allgemeine Schulpflicht erfüllt haben und Unterstützung benötigen.

### Inhalte der Ausbildung (Fachpraktiker/in Küche)

Während der Ausbildung lernen die Auszubildenden beispielsweise:

- Wie man Gäste über das Angebot an Produkten informiert.
- Wie Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter vorbereitet und eingesetzt werden.
- Wie man den Warenbedarf für einfache Speisen und Gerichte auf Grundlage von Rezepturen ermittelt.
- Wie man Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen und Ernährungsgrundsätzen zubereitet und anrichtet.
- Wie Vorschriften und Grundsätze zur Lebensmittelhygiene angewendet werden.

### Zusätzlich

- Sozialpädagogische Betreuung und Begleitung zur Unterstützung und Hilfestellung bei der Bewältigung individueller Problemlagen.
- Vermittlung von betrieblichen Schlüsselqualifikationen.

## Information zum Bildungsträger

Der Verein für Berufsbildung Marburg bildet seit 2006 am Standort Biedenkopf erfolgreich Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker Küche aus.

Seit September 2015 bilden wir darüber hinaus auch Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker Hauswirtschaft aus.

## So finden Sie uns

Die Ausbildungsküche und das Ausbildungsrestaurant befinden sich in den Räumlichkeiten der Beruflichen Schulen Biedenkopf.



## Information und Beratung

Haben Sie Fragen? Wir stehen Ihnen zur Beantwortung jederzeit gerne zur Verfügung:

## Verein für Berufsbildung Marburg e.V.

Auf der Kreuzwiese 12

35216 Biedenkopf

Tel.:06461-75970 Fax:06461-759739

e-mail:verwaltung@bs-biedenkopf.de

---