

Aufstiegs- chance



Nach der Gesellenprüfung besteht die Möglichkeit der Weiterbildung zum Meister. Die AKS bietet Abendkurse für die Teile 3 und 4 der Meisterprüfung an.



Anmeldung



Bitte melden Sie sich frühzeitig an!

Der Anmeldung ist beizufügen:

- Lebenslauf
- letztes Schulzeugnis
- Passbild
- Kopie des Personalausweises
- Vorvertrag, Praktikumsvertrag oder Ausbildungsvertrag

Sekretariat

Theaterstr. 8, 75175 Pforzheim
Mo – Fr: 8.00 – 12.00 Uhr
Tel.: 07231 39 2355
post@alfons-kern-schule.de
www.alfons-kern-schule.de



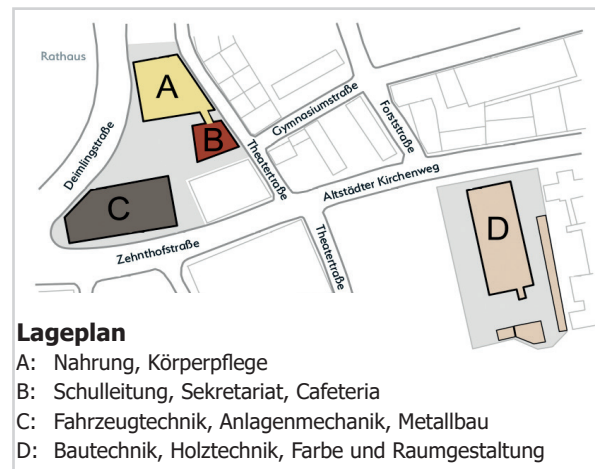
AZAV Zertifizierung



Alle Bildungsgänge im Fachbereich Nahrung sind gemäß AZAV zertifiziert, d. h. die Ausbildung kann durch die Agentur für Arbeit gefördert werden.

Wir bieten:

- insg. 1143 Unterrichtseinheiten
- insg. 1960 Praktikumseinheiten
- 15 bis 29 Teilnehmer pro Gruppe
- Unterstützung bei der Suche nach Ausbildungsbetrieben



Lageplan

- A: Nahrung, Körperpflege
- B: Schulleitung, Sekretariat, Cafeteria
- C: Fahrzeugtechnik, Anlagenmechanik, Metallbau
- D: Bautechnik, Holztechnik, Farbe und Raumgestaltung

Fotos und Plan AKS: Illustration, Layout: contactgrafik.de



Fachbereich Nahrung

Bäcker/-in
Konditor/-in
Fachverkäufer/-in



Berufsschule

Die duale Ausbildung findet in der Berufsschule (1 – 2 Tage) und im Betrieb statt. Der regelmäßige Besuch der Berufsschule ist Pflicht. Der Unterricht wird in Lernfeldern durchgeführt und richtet sich an realen Kundenaufträgen aus.



Aufgenommen werden Bewerber/-innen mit

- einem Ausbildungsvertrag im Ausbildungsberuf Bäcker/-in, Konditor/-in oder Fachverkäufer/-in Lebensmittelhandwerk

Im zweiten Ausbildungsjahr wird die **Zwischenprüfung** abgelegt. Zum Abschluss der Ausbildung nach 3 Jahren erfolgt die **theoretische Prüfung an der Schule** und die **praktische Gesellenprüfung**.

Abschluss

Berufschul-
abschluss-
prüfung und
Gesellen-
prüfung

Parallel zur Ausbildung kann die **Fachhochschulreife** im Abendunterricht erreicht werden.

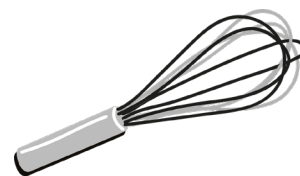
Ausbildungsinhalte Fachbereich Nahrung

Lernfelder in der Grundstufe aller Berufe

- Unterweisen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin
- Herstellen einfacher Teige/Massen
- Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen

Lernfelder Fachverkäufer/-in

- Verkauf aktiv gestalten
- Waren kundenorientiert verkaufen
- Speisen herstellen und anrichten
- Produkte verkaufsfördernd präsentieren
- Besondere Verkaufssituationen gestalten
- Waren fachlich fundiert verkaufen
- Gerichte herstellen und anrichten
- Gerichte und Getränke präsentieren und servieren
- Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaaktionen fördern



Ausbildungsinhalte Fachbereich Nahrung

Lernfelder Bäcker/-in

- Herstellen von Weizenbrot, Weizenkleingebäck und Backwarensnacks
- Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig
- Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck
- Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen, Torten und Desserts
- Herstellen von kleinen Gerichten
- Planen und Durchführen einer Aktionswoche

Lernfelder Konditor/-in

- Herstellen von kleinen Gerichten
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen und Spezialgebäcken
- Herstellen von Füllungen, Cremes, Süßspeisen, Speiseeis
- Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts
- Verarbeiten von Zucker
- Arbeiten mit Marzipan
- Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre
- Planen und Durchführen einer Aktionswoche