



Anmeldeunterlagen

- Aufnahmeantrag (Sekretariat oder Download), Minderjährige benötigen die Unterschrift einer/eines Erziehungsberechtigten
- Tabellarischer Lebenslauf mit Lichtbild
- Beglaubigtes Zwischenzeugnis oder Jahreszeugnis der zuletzt besuchten Schule oder Originalzeugnis mit Kopie
- Kopie des Personalausweises

Bewerbungsmappen können aus organisatorischen Gründen nicht zurückgeschickt werden.

Anmeldezeitraum

Mitte Februar bis Ende Juni

Vorbildung

Neun abgeschlossene Schulbesuchsjahre.

Finanzielles/Förderung

Der Schulbesuch ist kostenfrei. Es fallen lediglich Material- und Kopierkosten sowie Teilnahmegebühren für Events und Exkursionen an. Eine Förderung nach dem Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) ist möglich.

Unsere Partner



Für mehr Bio
in der Profiküche
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de



Stadt Nürnberg
Berufliche Schule - Direktorat 7

Äußere Bayreuther Str. 61
90409 Nürnberg

Fon 0911 231 - 4195
Fax 0911 231 - 4198

B7@stadt.nuernberg.de
www.b7.nuernberg.de

U-Bahn Linie 2: Nordostbahnhof

Herausgeberin: Stadt Nürnberg - Berufliche Schule 7
Bilder: Leks_Laputin | iStock | Kathrin Schweidler
Gestaltung: J. Baecker
Druck: City Druck Tischner & Hoppe GmbH,

Eberhardshofstraße 17
90429 Nürnberg
Stand: Februar 2025



Schar
auf einen kreativen und
zukunftsorientierten Beruf?



Ausbildung zum/zur
Assistent/in für Ernährung
und Versorgung



Berufsfachschule für
Ernährung und Versorgung



Lehrinhalte

- Assistent/in für Ernährung und Versorgung ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz.
- Vermittlung grundlegender Kompetenzen und Kenntnisse in den Bereichen Ernährung, Speisenzubereitung, Betriebswirtschaft sowie Service und Dienstleistung.
- Erwerb mittlerer Schulabschluss: Ist sowohl nach der 11. als auch nach der 12. Klasse möglich.
- Wichtig bei der Ausbildung: Respekt, Teamfähigkeit, Flexibilität, Übernahme von Verantwortung und der Umgang mit Menschen.

Wir bieten

- Enge Kooperationen mit Betrieben
- Moderne Ausbildungsstätten
- Digitales Lernen
- Mensabetrieb im Rahmen der Ausbildung
- Exkursionen (Brauerei, Messen, Großküchen, Hotels, ...)
- Schule ohne Rassismus, Schule mit Courage
- Teambildende Maßnahmen

Einsatzgebiete nach der Ausbildung

- Großbetriebe (z. B. Tagungsstätten, Kantinen)
- Dienstleistungsunternehmen (z. B. Catering, Gebäudereinigung)
- Privathaushalte
- Hotellerie
- Gastronomie

Wir bieten außerdem

Eine attraktive Weiterbildung mit mittlerem Schulabschluss:
 · Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

oder zur/zum

- Fachlehrer/in für Ernährung und Gestaltung an allgemeinbildenden Schulen
- Fachlehrer/in für Ernährung und Versorgung an beruflichen Schulen
- Berufsoberschule für Sozialwesen und Gesundheit

Fächer	10	11	12
Allgemeinbildender Unterricht			
Religionslehre/Ethik	1	1	1
Deutsch und Kommunikation	2	2	2
Politik und Gesellschaft	2	1	1
Sport	2	1	-
Fachlicher Unterricht			
Ernährung und Verpflegung	12	7	7
Betriebswirtschaftslehre	3	2	3
Dienstleistungen und Service	2	3	2
Wohn- und Funktionsbereiche	3	4	3
Personenbetreuung	2	2	2
Textillehre	4	2	3
Englisch *Wahlfach	2	2*	
Betriebliche Fachpraxis			
· 10. Klasse: 14-tägiges Blockpraktikum			
· 11./12. Klasse: 1 Tag pro Woche			
Wahlpflichtfächer			
(11. u. 12. Klasse Wahl eines Moduls)	-	4	4
· Gastronomie und Hotellerie			
· Projektorientiertes Arbeiten			
· Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt/gehobener Privathaushalt			
· Grundversorgung und Betreuung alter, erkrankter Menschen			
· Grundversorgung, Bildung und Erziehung von Kindern			
· Modulpraktikum: 10 Tage an unterrichtsfreien Tagen			