



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

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.



Foto: Kathrin Schneider

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			
<ul style="list-style-type: none"> · 10. Klasse: 14-tägiges Blockpraktikum · 11./12. Klasse: 1 Tag pro Woche 			
Wahlpflichtfächer			
	-	4	4
(11. u. 12. Klasse Wahl eines Moduls)			
<ul style="list-style-type: none"> · 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 			