

## Informationen zur Berufsausbildung:

Die Ausbildung findet im Rahmen einer Reha-Maßnahmen im Auftrag der Bundesagentur für Arbeit statt.

Es handelt sich um eine 3-jährige Berufsausbildung im Dualen System für Schulabgänger mit besonderem Förderbedarf.

Die theoretischen Ausbildungsinhalte werden in einer Berufsschule vermittelt.

Betriebliche Ausbildungszeiten:  
Montag bis Freitag von 7.45 Uhr - 16.15 Uhr

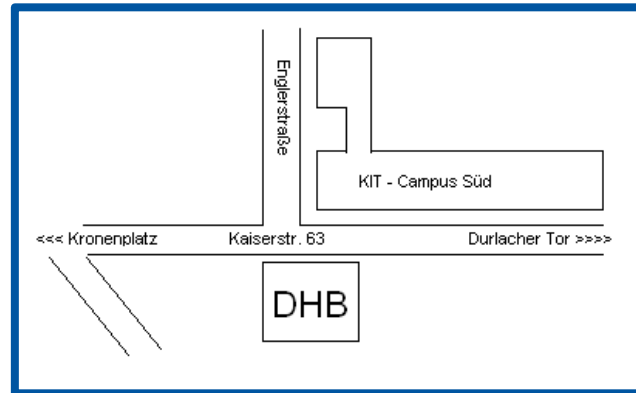
Tägliche Arbeitszeit: 7,5 Stunden

Jahresurlaub: 30 Tage

Arbeitskleidung wird gestellt

Auszubildende erhalten ein kostenloses Mittagessen.

So finden Sie uns:



### Ausbildungsleitung:

Pia Horn

Telefon 0721 38 77 88

Mail: [dhb-ausbildung-reha@web.de](mailto:dhb-ausbildung-reha@web.de)

### DHB – Netzwerk Haushalt

Ortsverband Karlsruhe e.V.

Kaiserstraße 63

76131 Karlsruhe

Tel. 0721/37 95 48 Fax: 0721/37 95 49

E-Mail: [dhb-netzwerk-karlsruhe@t-online.de](mailto:dhb-netzwerk-karlsruhe@t-online.de)

Homepage: [www.dhb-netzwerk-karlsruhe.de](http://www.dhb-netzwerk-karlsruhe.de)

Stand November 2018



Netzwerk Haushalt

DENKEN  
HANDELN  
BEWEGEN

### Fachpraktiker/in Küche

3-jährige Berufsausbildung  
mit staatlichem Abschluss

Wir

- arbeiten in Theorie und Praxis nur mit qualifizierten Fachkräften
- fördern Sie in kleinen Ausbildungsgruppen
- orientieren uns an Ihren persönlichen Fähigkeiten
- stärken Sie durch gesunde Ernährung
- unterstützen Sie mit sozialpädagogischer Gruppenarbeit
- begleiten Sie durch unseren psychologischen und pädagogischen Fachdienst

Fachpraktiker/in  
Küche

**Ein Beruf mit Zukunft**

Gastronomie

Hotel

Kantine

Großküche

Sie

- erlernen die theoretischen und praktischen Grundlagen für Zuarbeiterdienste bei der Speisenherstellung
- unterstützen Köche/Köchinnen
- erproben erlerntes Wissen und Ihre Fähigkeiten im Ausbildungsalltag
- üben im Rahmen von Praktika für einen zukünftigen Arbeitsplatz