

Über uns

Seit mehr als 30 Jahren verstehen wir uns als das **Kompetenzzentrum für Ernährung und Lebensmitteltechnik**.



Das Kollegium im Herbst 2021

Ausgewogene Ernährung, veränderte Essgewohnheiten und neuartige Lebensmittel, aber auch deren Risiken – all das sind Themen, die für unsere Schülerinnen und Schüler wichtig sind und auch für die nächsten Generationen weiter an Bedeutung gewinnen werden.

Handlungs- und Praxisorientierung sind Kern unserer unterrichtlichen Ausrichtung.

Für Herstellung, Verkauf und Analytik stehen unseren Schülerinnen und Schülern gut ausgestattete Werkstätten, Küchen und Labore zur Verfügung.



So erreichen Sie uns:

U-Bahnhof Wittenau: **U8**

S-Bahnhof Wittenau: **S1 S26**

Buslinien: **M21 X21 X33 122 124 220 221**

Emil-Fischer-Schule

OSZ Ernährung und Lebensmitteltechnik
12B02

Cyclopstraße 1–5
13437 Berlin-Reinickendorf

Tel. 030 / 414 721–0

Fax 030 / 414 721–26

emilfischerschule.de

sekretariat@emilfischerschule.de



Emil-Fischer-Schule

Oberstufenzentrum Ernährung und Lebensmitteltechnik



IBA

Integrierte Berufsausbildungsvorbereitung

Ernährung und Hauswirtschaft

Gesundheit



IBA – Integrierte Berufsausbildungsvorbereitung

Einjähriger Vollzeitlehrgang

Kein Ausbildungsplatz?

In diesem Lehrgang werden durch Fachpraxis und -theorie sowie allgemeinbildende Fächer die Grundlagen für eine erfolgreiche Ausbildung gelegt.

Voraussetzungen

Kein Ausbildungsplatz, kein Platz in einem schulischen Bildungsgang, Erfüllung der allgemeinen Schulpflicht (auch ohne Schulabschluss).

Interesse an einer Tätigkeit im Bereich Ernährung und Nahrungszubereitung bzw. Gesundheit.

Abschluss

Bei entsprechenden Leistungen kann die Berufsbildungsreife (BBR), die erweiterte Berufsbildungsreife (eBBR) oder der Mittlere Schulabschluss (MSA) erworben werden.

Ernährung und Hauswirtschaft

Wechselnde Schulklassen bereiten das Mensaessen zu und lernen dabei das Arbeiten in einer Großküche kennen.



Ausbildungsinhalte

Fachpraktischer Schwerpunkt ist die Nahrungszubereitung. In der schuleigenen Mensa, in unserer Cafeteria und im Cateringprojekt wird unter betriebsnahen Praxisbedingungen gearbeitet.

Wochenstunden

Berufsübergreifender Lernbereich	
Deutsch/Kommunikation	4
Mathematik	4
Englisch	4
Wirtschafts- und Sozialkunde	2
Sport	2
Berufsfeldbezogener Lernbereich	
Fachtheoretischer Lernfeldunterricht	6
Fachpraktischer Lernfeldunterricht	8 – 10
Wochenstunden gesamt	30 – 32

Praktikum in externen Betrieben

Es müssen zwei Betriebspraktika erfolgreich absolviert werden (insgesamt 8 bis 10 Wochen).

Gesundheit

Kenntnisse von Gesundheitsförderung, Hygiene und Pflege schaffen gute Voraussetzungen für eine Ausbildung im Berufsfeld Gesundheit.



Bewerbung

In unserem Sekretariat reichen Sie ein:

1. Ausgefüllten Anmelde- und Leitbogen des EALS
2. Aktuelles Halbjahreszeugnis und die Zeugnisanlage über Ihr Arbeits- und Sozialverhalten
3. Tabellarischer Lebenslauf
4. Zwei Passbilder neueren Datums (Rückseite mit Namen beschriften)
5. Falls vorhanden: aktueller Bescheid über einen sonderpädagogischen Förderbedarf
6. Fotokopie des Personalausweises (Vorder- und Rückseite) bzw.
7. Aufenthaltsgenehmigung und Kopie der Meldebestätigung (bei Bewerber/-innen mit ausländischer Staatsangehörigkeit)
8. Sprachstandsnachweis für Schüler/-innen nicht-deutscher Herkunftssprache

Ansprechpartner

IBA-Bildungsbegleitung: Raum 1.7.16 Tel. 414 721-56

Sekretariat: Raum 1.1.21 Tel. 414 721-20

Abteilungsleitung 1: Raum 1.1.22 Tel. 414 721-13

Weitere Infos (Bewerbung, Anmeldezeitraum, Sprechzeiten) auf unserer Website emilfischerschule.de

