

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



Berufsfachschule

Lebensmitteltechnische/-r Assistent/-in (LTA)



emilfischerschule.de

Lebensmitteltechnische/-r Assistent/-in (LTA)

Übersicht

Die zweijährige Berufsfachschule bereitet Sie in Theorie und Praxis auf den Abschluss als **Staatlich geprüfte/-r Lebensmitteltechnische/-r Assistent/-in** vor. Anschließend ist der Übergang in unsere **einjährige Fachoberschule** möglich.

Voraussetzungen

Mittlerer Schulabschluss (MSA) oder gleichwertiger Bildungsabschluss

Ablauf

Es werden durchschnittlich 34 Unterrichtsstunden pro Woche erteilt. Im zweiten Semester finden sechs Wochen der Ausbildung in einem Praktikumsbetrieb statt.

Die Probezeit beträgt ein Schulhalbjahr.

Finanzierung

Der Schulbesuch ist kostenfrei, eine Ausbildungsvergütung wird nicht gezahlt. Eine Förderung im Rahmen des Schüler-BAföG ist möglich.



Perspektive

- In unserer Ausbildung werden Sie auf eine Tätigkeit in Auftrags- und Industrielaboren, Forschungseinrichtungen, Betrieben der Nahrungs- und Genussmittelherstellung und der Systemgastronomie vorbereitet.
- Besuch der Fachoberschule und Erwerb der Allgemeinen Fachhochschulreife.

Studentafel LTA

Wochenstunden im Semester	1	2	3	4
Berufsübergreifender Lernbereich				
Deutsch/Kommunikation	2	2	2	2
Wirtschafts- und Sozialkunde	2	2	2	2
Englisch	2	2	2	2
Sport	1	1	1	1
Berufsbezogener Lernbereich				
Fachtheorie				
Rohstoffkunde *	2	2	2	2
Lebensmittelrecht	2			
Chemie/Lebensmittelchemie	3	3	2	4
Ernährungslehre		2	2	
Lebensmitteltechnik	2	2	2	2
Mikrobiologie/Hygiene *	2	2	4	4
Fachmathematik	2	2		
Wirtschaft und Marketing *	2	2	2	2
Fachpraxis				
Informatik	2	2	2	
Lebensmittelanalytisches Praktikum	4	4	4	4
Lebensmitteltechnolog. Praktikum *	6	6	6	6
Mikrobiologisches Praktikum			2	2
Wochenstunden gesamt	34	34	35	33

vorbehaltlich einer Umverteilung aus organisatorischen Gründen

* Prüfungsfach bei der Abschlussprüfung

In Cafeteria und Mensa versorgen wechselnde Klassen die Schule mit Mittagessen und Pausensnacks.



Bewerbung

Die Bewerbung erfolgt über das EALS. Den Anmelde- und Leitbogen erstellen Sie zusammen mit dem Berufs- und Studienorientierungs-Team bzw. mit Lehrern Ihrer derzeitigen Schule. In unserem Sekretariat reichen Sie außerdem ein:

1. Aufnahmeantrag (Download von unserer Website)
2. einen tabellarischen Lebenslauf
3. zwei Passbilder neueren Datums (Rückseite mit Namen beschriften)
4. die Kopie des letzten (Halbjahres-)Zeugnisses
5. ausländische Bewerber: Aufenthaltsgenehmigung

Ansprechpartner

Emil-Fischer-Schule, OSZ Ernährung und Lebensmitteltechnik, Cyclostr. 1–5, 13437 Berlin

Sekretariat: Raum 1.1.21 - Tel. 414 721-10

Leitung Abt. 3: Raum 1.1.35 - Tel. 414 721-19

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

