

Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin



Aufstiegsweiterbildung mit Zukunft
bei einer **Vermittlungsquote** von über 80%

- Bäckereitechnik
- Fleischereitechnik
- Technologie der Fertiggerichte und Feinkost
- Technologie der Lebensmittelverpackung

Emil-Fischer-Schule



Willkommen an der Emil-Fischer-Schule!

Liebe Leserinnen und Leser,

mehr denn je sind Qualifikation und Weiterbildung entscheidende Bausteine für die Karriere-Planung. An der Emil-Fischer-Schule erwartet Sie ein breit gefächertes Bildungsangebot für die Bäckerei- und Fleischereitechnik sowie für Technologien der Fertiggerichte und Feinkost sowie der Lebensmittelverpackung.

Unsere erfahrenen und kompetenten Lehrkräfte vermitteln Ihnen in einem praxisnahen Unterricht das theoretische und praktische Fachwissen, um den nächsten

Schritt in Ihrer persönlichen beruflichen Entwicklung zu gehen. Als moderne Schule verfügen wir über technisch und medial bestens ausgestattete Unterrichtsräume und Labore. Darüber hinaus erwartet Sie während der Weiterbildung ein vielseitiges Angebot an Unternehmungen.

In dieser Broschüre möchten wir Ihnen einen Eindruck von der Vielfalt unserer Lehrangebote und Leistungen bieten. Gern stehen wir Ihnen natürlich auch für ein persönliches Beratungs- und Informationsgespräch zur Verfügung.

Eine interessante Lektüre wünscht Ihnen die Fachschulleitung



Frau Brandenburg-Kühne



Durch die GoZee-App wird Ihre Broschüre lebendig



GoZee: Wie man in 30 Sekunden loslegen kann

1. Geben Sie im App Store oder in Google Play „GoZee“ in das Suchfeld ein und laden Sie die App auf Ihr Smartphone oder Tablet herunter.
2. Öffnen Sie die App und verwenden Sie sie auf Seiten mit dem GoZee-Symbol.



360°-Panorama



Foto-galerie



Cinema-gramm



Web-Symbol

MEHR ALS NUR EIN DARM!

Sun Products
Vertriebs GmbH

SPM *Sun Products Vertriebs GmbH
Parkstr. 21 · 76131 Karlsruhe · ☎ 0721-62811-0 · Fax 0721-62811-28
spm@sun-products.de · www.sun-products.de

Ein vielseitiges Bildungsprogramm

Speziell Ihre vorhandenen praktischen Fertigkeiten und Kenntnisse aus der dualen Berufsausbildung, gepaart mit dem breiten Anwendungswissen aus unserer 2-jährigen schulischen Weiterbildung, bietet den Lebensmitteltechnikern hervorragende weltweite Berufschancen, da es diese Kombination nur in Deutschland gibt.

Wir bilden Sie weiter zum/r Lebensmitteltechniker/-in mit den Schwerpunkten:

- Bäckereitechnik
- Fleischereitechnik
- Technologie der Fertiggerichte und Feinkost
- Technologie der Lebensmittelverpackung

Neben allgemeinbildenden Fächern, wie z. B. Deutsch, Englisch, Mathematik und Physik, erlangen Sie in unserer vollschulischen, zwei-jährigen Weiterbildung vertiefte Kenntnisse in:

- Technologieorientierten und lebensmittelanalytischen Unterrichtseinheiten
- Sensorik
- Maschinenteknik
- Rohstoffkunde

Die Inhalte werden sowohl theoretisch als auch praktisch in Übungen vermittelt. Dazu gehören auch Kenntnisse des Lebensmittelrechts, der EDV sowie der BWL/VWL. Integrierte Bestandteile der Ausbildung sind:

- Erwerb des MSA und der Fachhochschulreife
- Teilnahme an DLG-Prüfungen
- Technologieorientierte Inhalte (Teil II der Meisterprüfung „Fachtheorie“ wird anerkannt)
- BWL (Teil III der Meisterprüfung „Wirtschaftliche und rechtliche Grundlagen“ wird anerkannt)
- Ausbildereignungsprüfung (Teil IV der Meisterprüfung)
- Sicherheitsbeauftragter
- Qualitätsmanagement-Seminare

Die Technikerarbeit bildet einen wesentlichen Teil der Weiterbildung und wird alternativ auch in Kooperation mit Unternehmen der Lebensmittelindustrie erstellt. Unsere erfolgreichen Absolventen arbeiten in der Lebensmittelherstellung sowie in staatlich und privat geführten Prüflaboren für Lebensmittel. Darüber hinaus stehen Ihnen Studienmöglichkeiten an Hochschulen und Universitäten in den Studiengängen Lebensmitteltechnologie und als Lehramtsanwärter/in offen.

Mit der Fachschulreife können Sie alle Studiengänge an Fachhochschulen studieren.

Tätigkeit in der Lebensmittelproduktion

- Produktionsleitung
- Qualitätskontrolle im Herstellungsprozess
- Schulung der Mitarbeiter

Tätigkeit in der Produktentwicklung

- Rezepturverbesserung etablierter Produkte
- Neuentwicklungen
- Markteinführung

Tätigkeit in der Qualitätskontrolle

- Lebensmittelchemische Produktanalyse
- Mikrobiologische Untersuchungen

Tätigkeit bei Kontrolle und Betriebsberatung

- Lebensmittelkontrolleur
- Durchführung von sensorischen Qualitätskontrollen
- Vorbereitung und Durchführung von Audits
- u. a. m.



Rundgang durch die Schule



Die Studierenden der Bäckereitechnik führen selbstständig Versuchsreihen durch, untersuchen dazu die eingesetzten Rohstoffe und bewerten die Produkte sensorisch.



Durch den prozessorientierten Praxisunterricht werden die Studierenden auf die industrielle Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs vorbereitet. Selbstorganisation, Teamarbeit sowie aktuelle Anforderungen werden in theoretischen und praktischen Unterweisungen aufgegriffen und geschult. Die gebündelte Kompetenz unserer Einrichtung kommt den Studierenden dabei zugute und ist somit einzigartig.





Rohstoffe müssen beim Wareneingang untersucht und bewertet werden. Zur Qualitätskontrolle und der Deklaration müssen die Fertigwaren untersucht und überprüft werden. Dazu erforderliche lebensmittelchemische Untersuchungen werden nach internationalen Standards von den Studierenden in gut ausgestatteten Laboren durchgeführt.



The Convenience Food Group Freiberger

Seit mehr als 40 Jahren entwickelt und produziert die Freiberger-Gruppe tiefgekühlte und gekühlte Pizza für den internationalen Einzelhandel. Tiefgekühlte Snacks, Baguettes und Pastagerichte ergänzen unser Produktportfolio. Als einer der größten Pizzahersteller Europas hat sich Freiberger auf Handelsmarken spezialisiert und liefert in dreißig europäische Länder, die USA und Kanada. Bis zu 4,5 Millionen Packungen laufen jeden Tag über die Produktionslinien. Rund 3.500 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in elf Werken sind dafür täglich im Einsatz. Seit 1998 ist die Freiberger-Gruppe eine hundertprozentige Tochter der Südzucker AG.

Ihr Studium oder Ihre Weiterbildung hat Sie gut für das Berufsleben ausgebildet und nun sind Sie auf der Suche nach dem perfekten Einstieg ins Berufsleben? Dann sind Sie bei Freiberger genau richtig. Ob als Trainee, Praktikant oder als Direkteinstieg, bei Freiberger übernehmen Sie gleich Verantwortung, wachsen an spannenden Aufgaben und werden zum echten Profi in Ihrem Job. Wenn Sie Ihre Karriere Schritt für Schritt nach Ihren eigenen Vorstellungen gestalten möchten, dann bewerben Sie sich jetzt über unser Karriereportal unter www.freiberger-pizza.de.



Freiberger Lebensmittel GmbH & Co.
Produktions- & Vertriebs KG
Zerpenschleuser Ring 1
13439 Berlin
Tel. +49 30 40704 0
info@freiberger.de
www.freiberger-pizza.de

Unsere Fachbereiche

Fachbereich Bäckereitechnik

Die umfassenden Inhalte der Weiterbildung werden durch qualifizierte Fachdozenten vermittelt. Der Schwerpunkt liegt auf der Optimierung der Produktionstechnologie und der Lebensmittelsensorik mit der jährlichen Beteiligung an den DLG-Qualitätsprüfungen im Bereich Backwaren. Durch die bestehenden Netzwerke mit führenden Betrieben der Backwarenbranche sowie wissenschaftlichen Instituten und Verbänden ist die berufliche Weiterbildung immer auf dem neuesten Stand. Hervorzuheben ist besonders die Erstellung von Technikerarbeiten der Bäckereitechniker in enger Kooperation mit Wirtschaftsunternehmen. Es bestehen europaweit über 60 Kontakte zu relevanten Partnern.



Schwerpunkte Bäckereitechnik

- Mahlprodukte werden mit unterschiedlichen rheologischen Methoden bewertet.
- Rohstoffe werden auf ihre Wirkung in vergleichenden Backversuchen untersucht.
- In Kooperation mit Betrieben werden praxisrelevante Fragestellungen bearbeitet u. a. m.



Fachbereich Fleischereitechnik

Im Rahmen der Qualitätskontrolle überprüfen Lebensmitteltechniker*innen mit dem Schwerpunkt Fleischereitechnik die Beschaffenheit der angelieferten Rohware, untersuchen Proben aus einzelnen Verarbeitungsstufen und nehmen die Endkontrolle der Fleischerzeugnisse vor. Außerdem entwickeln sie neue Produkte oder Herstellungsverfahren und prüfen diese auf ihre Einsetzbarkeit im Betrieb.

Auch die Bestellung der Waren und die Überwachung von Lieferterminen gehören zu ihren Aufgaben. Darüber hinaus sind sie verantwortlich für die Betriebskostenrechnungen und Kalkulation der Fleischwaren.

Schwerpunkte Fleischereitechnik:

- Verarbeitungseigenschaften der Rohstoffe messen und beurteilen
- Systematische Anforderungen an Rohmaterialien zur branchentypischen Verarbeitung

Fachbereich Verpackungstechnik

Lebensmitteltechniker mit dem Schwerpunkt Technologie der Lebensmittelverpackung wirken mit bei der Planung, Überwachung und Optimierung von Abläufen und Verfahren zur Verpackung von Lebensmitteln. Sie arbeiten im mittleren Management in Betrieben der Lebensmittelwirtschaft in den Bereichen Produktion, Produktionsentwicklung, Qualitätskontrolle und Vertrieb, z. B. als Abteilungs-, Produktions- oder Betriebsleiter, Betriebsassistent, Fachberater oder Ausbildungsleiter. Sie steuern und überwachen Lebensmittelverpackungsmaschinen und veranlassen Qualitätssicherungs-, Rationalisierungs-, Reparatur- und Instandhaltungsmaßnahmen u. v. m.

Schwerpunkte Verpackungstechnik:

- Lebensmittelrecht, Verpackungsrecht
- Packstoffe und Packmittel
- Verpackungsgestaltung
- Ökologie und Logistik
- Verpackungsprozesse und -verfahren u.a.m.



Fachbereich Technologie der Feinkost- und Fertiggerichte

Feinkostsoßen, Feinkostsalate und Fischfeinkost sowie die breite Palette von Fertiggerichten sind die Produktgruppen dieses Schwerpunktes. Vermittelt werden Kenntnisse über ein breites Spektrum an Rohstoffen tierischen und pflanzlichen Ursprungs sowie Zusatzstoffen – auch unter ernährungsphysiologischen und ökologisch nachhaltigen Aspekten. Naturwissenschaftliche Grundlagen von Herstellungsverfahren und deren technologischer Umsetzung im Produktionsprozess bilden das Herzstück.



Es werden Produktkenntnisse vermittelt und die sensorische Beurteilung der Produkte geschult. Bei der praktischen Umsetzung einer individuellen Produktentwicklung im Rahmen der Abschlussarbeit sind neben Erlerntem auch Kreativität und ein Gefühl für die aktuellen Ernährungstrends gefordert.

Schwerpunkte Feinkost- und Fertiggerichtstechnik:

- Technologische Parameter typischer Rohstoffe und Zusatzstoffe beurteilen
- Technologien der Feinkost- und Fertiggerichteproduktion in Zusammenhang mit Konservierung und Verpackung
- Produktentwicklung mit sensorischer Analyse u. a. m.



Ein Unternehmen der REWE GROUP.

Als Teil der REWE Group und einer der bedeutendsten Hersteller von Backwaren in Deutschland ist die Glockenbrot Bäckerei GmbH & Co. oHG der Qualitätszulieferer für Rewe- und Penny-Märkte. Mit hoch modernen Technologien und zukunftsorientierten Konzepten produzieren wir im Drei-Schicht-Betrieb in Frankfurt am Main und in Bergkirchen bei München.

Für unsere Betriebsstätten Frankfurt am Main und Bergkirchen suchen wir u.a. staatlich geprüfte Lebensmitteltechniker (m/w/d) sowie ausgebildete Fachkräfte für Lebensmitteltechnik (m/w/d).

Neben einer mit modernster Technologie ausgestatteten Betriebsstätte, bieten wir einen krisenfesten Arbeitsplatz in einem abwechslungsreichen Umfeld sowie gute Entwicklungsmöglichkeiten und Perspektiven in einem traditionsbewussten und zukunftsorientierten Unternehmen.

Weiterhin bilden wir aus:

Fachkraft für Lagerlogistik (m/w/d), Industriekaufmann / Industriekauffrau (m/w/d), Kaufmann / Kauffrau für Büromanagement (m/w/d), Mechatroniker (m/w/d), Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d).

Besondere Aktivitäten während der Ausbildung

An der Emil-Fischer-Schule erwartet Sie eine große Auswahl an speziellen Aktivitäten und Events. Sie haben die Möglichkeit, gemeinsam wichtige Fachausstellungen und Messen, wie z. B. die IBA, Transgourmet, Interpack u. a. zu besuchen. Darüber hinaus können Sie im Rahmen der Weiterbildung an diversen interessanten Tagungen und Fachvorträgen teilnehmen, wie z. B. beim VDB-Forum, der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung. Es besteht außerdem die Möglichkeit, sich zu externen Seminaren von Partnern, wie z. B. Linde, Weber, Miultivac u. a., anzumelden. Für die Karriereförderung finden in unserem Haus regelmäßig Veranstaltungen mit Personalberatern statt. Bei Exkursionen lernen Sie Produktionsbetriebe, Zutaten- und Maschinenhersteller kennen.



Technikertreffen: Einmal jährlich findet das Technikertreffen statt. Ein Mitglied des Vereins (über 200 Mitglieder) richtet es aus. Firmenbesichtigung, kulturelles Programm, Jobbörse und Austausch sind die Schwerpunkte des Treffens.

Bestens vernetzt

Wir arbeiten eng mit der Vereinigung der Backbranche (VDB) zusammen. Unsere Fachschüler können während ihrer Weiterbildung kostenlos Mitglieder werden und erhalten die Fachzeitschrift „Backtechnik Europe“. Durch die Teilnahme an Fachvorträgen und jährlichen gemeinsamen Infotagen der Fachschule und der VDB werden die Fachschüler während der Weiterbildung über den aktuellen Stand in der Branche von kompetenten Referenten informiert.

Die internationale Vernetzung hat an unserer Schule einen hohen Stellenwert. Mehr denn je fördern wir aktiv den Austausch mit europäischen Partnern und Schulen. Wir veranstalten daher regelmäßig Studienfahrten innerhalb Deutschlands sowie in die Schweiz und die Niederlande als auch nach Österreich, Frankreich, Belgien, Dänemark und Polen. Unsere Absolventen*innen haben so die Gelegenheit, Kontakte zu knüpfen und ihr Know-how zu erweitern.



Übrigens: Jedes Jahr dient unser Sommerfest als Treffpunkt der Branche. Hier kommen ehemalige und aktuelle Absolventen*innen in einer entspannten Atmosphäre zusammen, können sich kennenlernen und austauschen.

DLG-Qualitätswettbewerbe

Der jährlich stattfindende Leistungswettbewerb der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) von Backwaren und Süßwaren wird seit 2005 an unserer Fachschule durchgeführt. Unsere Studierenden bereiten die Proben sachgerecht für die Prüfung vor und betreuen die Sachverständigen während der Prüfung. Dabei erhalten die Studierenden einen sehr guten Überblick über die Produktvielfalt aus Deutschland und auch aus dem Ausland. Neben den Kontakten zu den Gutachtern, die aus Deutschland und angrenzenden Ländern stammen, können die Fachschüler ihre sensorischen Kenntnisse als Mitarbeiter der DLG anwenden und vertiefen.



Alljährlich werden die besten Abschlussarbeiten in den Fachrichtungen Fleischereitechnik und Technologie der Feinkost- und Fertigerichtetechnik bei der Übergabe der Zeugnisse und Technikerbriefe von der Günter-Fries-Stiftung mit einem Preis von 3.000 Euro geehrt.

Jedes Jahr wird den Studierenden des Fachbereichs der Besuch an den internationalen DLG-Qualitätsprüfungen für Tiefkühlkost, Fertigerichte und Feinkost inkl. Essig sowie SB-Frischfleisch angeboten.

Sie haben hier die einmalige Möglichkeit als Assistent*in, den Sachverständigen bei ihrer Arbeit über die Schulter zu schauen und das Netzwerk der Branche aus verschiedenen Blickwinkeln kennenzulernen.



ENTWICKLE GESCHMACK!

Bei uns mit Sicherheit.

www.van-hees.com/karriere

VAN HEES
we know how

Absolventen unserer Fachschule berichten



Anja Krüger

Absolventin: Fertiggerichte- und Feinkosttechnikerin 2016

Position: Leitung Forschung und Entwicklung

Unternehmen: Ceposa AG

„Der kleine Schritt nach Berlin zum Besuch der Fachschule war für mich ein großer Schritt in Richtung eigener Karriere. In Führungspositionen muss man über Fach- und Menschenkenntnis verfügen und beides in unterschiedlichen Ausprägungen miteinander verknüpfen. Die Fachschule für Lebensmitteltechnik bildet genau in diese Richtung aus und schafft somit beste Chancen für eine erfolgreiche berufliche Zukunft.“



André Bischoff

Absolvent: Fleischtechniker 2007

Position: Außendienstmitarbeiter in Anwendung und Verkauf von Kunstdärmen

Unternehmen: Visko Teepak Deutschland GmbH

„Lebensmitteltechniker ist ein außerordentlich abwechslungsreicher Beruf. Ich kann nur jedem Fleischer oder Koch empfehlen, sich

weiterzubilden. Die Technikerschulen bieten dafür die besten Voraussetzungen. Die zwei Jahre machen sich schnell bezahlt.“



Christian Duwe

Absolvent: Fleischtechniker 2007

Position: Produktionsleiter

Unternehmen: EWG Eberswalder Wurst GmbH

„Lebensmittel werden heute nicht mehr an die Maschinen angepasst, sondern umgekehrt die Maschinen müssen auf Lebensmitteltrends reagieren. In meiner Ausbildung habe ich die Grundlagen erworben, diesen Ansatz in der Praxis umzusetzen.“



Alla Grabowski

Absolventin: Fleischtechnikerin 2012

Position: Produktentwicklerin

Unternehmen: Tillman's Convenience GmbH

„Projekte vorbereiten und zu organisieren, ist ein wichtiger Teil meiner Tätigkeit. Die selbstständige und umfassende Arbeit an meiner Technikerarbeit war dafür eine optimale Vorbereitung.“



Martin Merten

Absolvent: Fleischtechniker 1996

Position: Labortechniker

Unternehmen: Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin

„Die Ausbildung an der Staatlichen Fachschule in Berlin umfasst ein breit angelegtes Spektrum der Fleischereitechnik. Dabei werden gezielt Schwerpunkte auf Bereiche gelegt, die Praxis und Theorie eng miteinander verknüpfen.“



Heike Geringer

Absolventin: Bäckereitechnikerin 1995

Position: Fachberatung für Rezeptwesen, Schulungen und Kundenbetreuung für Brot und Brötchen

Unternehmen: IREKS GmbH, Kulmbach

„Die Weiterbildungsmaßnahme zur Bäckereitechnikerin an der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik in Berlin stellte sich als sehr gutes Fundament für meine Tätigkeit als Fachlehrerin an der Karl-Grüsser-Fachschule direkt nach der Techniker Ausbildung und für mein derzeitiges Arbeitsfeld bei der Firma IREKS dar.“



Norbert Lötz

Absolvent: Bäckereitechniker 1983
Position: Geschäftsführer
Unternehmen: Harry-Brot GmbH,
Hamburg

„In der Produktion von Großbäckereien sehe ich die meisten Positionen und damit die besten Aufstiegsmöglichkeiten für Bäckereitechniker. Der vielseitige Alltag in der Produktion fordert „Teiggefühl“ und Menschenkenntnis. 30 Prozent des Geforderten lernen die Bewerber an der Technikerschule, die restlichen 70 Prozent bringen wir ihnen bei.“



Sven Griger

Absolvent: Bäckereitechniker 2009
Position: Produktionsleiter
Unternehmen: Glockenbrot ,
Werk Frankfurt am Main

„In Führungspositionen muss man über Fach- und Menschenkenntnis verfügen und beides in unterschiedlichen Ausprägungen miteinander kombinieren können. Die Fachschule für Lebensmitteltechnik bildet genau in diese Richtungen aus und schafft somit beste Chancen für die erfolgreiche berufliche Zukunft.“



Sandra Burchardt

Absolventin: Lebensmitteltechnikerin
Schwerpunkt Verpackungstechnikerin 2018
Position: Qualitätsmanagerin
Packaging Safety & Regulatory
Unternehmen: rlc packaging group

„Durch die Weiterbildung hatte ich die Chance, meinem Berufswunsch nachzugehen, und konnte mir so ein fachrichtungsübergreifendes sowie fachrichtungsbezogenes Wissen aneignen und wertvolle Zusatzqualifikationen, wie z. B. Zertifikate, erlangen. Das Gelernte aus der Ausbildung als Fachkraft für Lebensmitteltechnik konnte mit der Weiterbildung zum staatlich geprüften Techniker vertieft werden.“



Thomas Storm geb. Hof

Absolvent: Bäckereitechniker 2016
Position: Application Manager
Unternehmen: Winopal Vertrieb von Ge-
räten zum Forschungsbedarf

„Der Besuch der Fachschule für Lebensmitteltechnik in Berlin war eine Ausbildung, die mich schnell weitergebracht hat. Durch die Verknüpfung von Theorie und Praxis, verbunden mit einer interessanten Technikerarbeit in einem großen Unternehmen, wurden mir neue berufliche Perspektiven aufgezeigt. Mit ein wenig Flexibilität stehen einer Technikerin bzw. einem Techniker nach der Weiterbildung viele Wege offen.“



Katharina Kopp geb. Schreiber

Absolventin: Bäckereitechnikerin 2015
Position: Facharbeiterin im Technikum
Unternehmen: Zott (Genuss-Molkerei),
Bereich Produktentwicklung

„Die Weiterbildung an der Staatlichen Fachschule für Bäckereitechnik in Berlin umfasst ein großes Spektrum der Bäckereitechnik. Als Facharbeiterin Technikum erarbeite und optimiere ich im Pilotmasstab – nach Vorgabe durch den zuständigen Produktentwickler – Neuprodukte, Handelsmarken und Optimierungsansätze in enger Abstimmung mit den jeweiligen Fachabteilungen. Hierfür hat mich die Technikerschule optimal vorbereitet und stellt somit ein gutes Fundament für meine derzeitige Tätigkeit dar.“



Thomas Riedel

Absolvent: Fleischtechniker 2000
Position: Geschäftsführer
Unternehmen: Kaufland Fleischwaren
Heilbronn

„Ich habe hier meinen Horizont mit einem bunten Blumenstrauß an Wissen und Erfahrung erweitert können sowie viele interessante Menschen und Persönlichkeiten kennenlernen dürfen.“

In meiner Zeit in Berlin habe ich nicht nur ein großes Netzwerk gebildet, sondern es entstanden auch langjährige Freundschaften. “

Ihr Weg zu uns – und in eine erfolgreiche Zukunft:

Emil-Fischer-Schule

Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik

Cyclopstraße 1-5

13437 Berlin

Telefon: +49 30 414721-0 (-19)

Fax +49 30 414721-26

E-Mail: sekretariat@emilfischerschule.de

www.emilfischerschule.de



Die Weiterbildung ist kostenfrei!

Sie können „Schüler-BAföG“ oder „Aufstiegs-BAföG“ beantragen. Nutzen Sie diese finanzielle Unterstützung für Ihren Lebensunterhalt.

Diese muss nicht zurückgezahlt werden.



DoughExperts



Let's make food better!



Hinweise zur Anmeldung

Eine Anmeldung zur Fachschule ist bis zum 15. April des laufenden Jahres möglich. Später eingehende Bewerbungen werden berücksichtigt, sofern freie Plätze vorhanden sind. Sie müssen folgende Zugangsvoraussetzungen erfüllen, um einen Studiengang an der Fachschule für Lebensmitteltechnik aufnehmen zu können:

- Berufsbildungsreife (Hauptschulabschluss)
- abgeschlossene, einschlägige Berufsausbildung (z.B. Bäcker/in, Fleischer/in, Konditor/in, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Lebensmitteltechnische Assistenten/in, Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk, Koch/Köchin, Hauswirtschafter/in ...) und
- mindestens 1 Jahr Berufserfahrung oder 5 Jahre einschlägige berufliche Tätigkeit ohne Berufsausbildung

Wir stehen Ihnen für weitere Informationen unter der Rufnummer 030 414721-0 (-19) gern zur Verfügung. Bitte nutzen Sie auch unsere Internetseite für aktuelle Infos. Dort können Sie auch die notwendigen Formulare für eine Bewerbung downloaden: emilfischerschule.de/lefa/fachschule. Die Weiterbildung beginnt jeweils am üblichen Schuljahresanfang nach den Berliner Sommerferien.