

# Über uns

Seit 40 Jahren verstehen wir uns als das **Kompetenzzentrum für Ernährung und Lebensmitteltechnik**.



Das Kollegium im Herbst 2023

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](http://emilfischerschule.de)

[sekretariat@emilfischerschule.de](mailto:sekretariat@emilfischerschule.de)



# Emil-Fischer-Schule

## Oberstufenzentrum Ernährung und Lebensmitteltechnik



# Lust auf Zukunft Unser Bildungsangebot



[emilfischerschule.de](http://emilfischerschule.de)

# Unser Bildungsangebot im Bereich Ernährung und Lebensmitteltechnik

In der **Mensa, Cafeteria** und im **Catering** sorgen wechselnde Schulklassen für die Versorgung unserer Schülerinnen und Schüler.



## Berufsvorbereitung

Kein Ausbildungsplatz? Sie können sich bei uns in Lehrgängen auf Ausbildung und Beruf vorbereiten:

- Integrierte Berufsausbildungsvorbereitung (IBA)

## Berufsschule

Wir sind die Berufsschule für die Ausbildungsberufe:

- Bäcker/-in
- Brauer/-in und Mälzer/-in
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Fachverkäufer/-in im Nahrungsmittelhandwerk
- Fleischer/-in
- Hauswirtschafter/-in
- Konditor/-in
- Maschinen- und Anlagenführer/-in (Lebensmitteltechnik)

## Berufsfachschule

Sie können bei uns eine zweijährige vollschulische Berufsausbildung absolvieren, die fachpraktische und theoretische Lerninhalte verbindet:

- Assistent/-in für Ernährung und Versorgung
- Chemisch-technische/-r Assistent/-in
- Lebensmitteltechnische/-r Assistent/-in

In unserem **Genlabor** können Schülerinnen und Schüler unter wissenschaftlicher Anleitung gentechnische und mikrobiologische Experimente durchführen.



## Studienbefähigung

Sie können bei uns die Fachhochschulreife bzw. die Fachgebundene oder die Allgemeine Hochschulreife erreichen:

- Ein- und zweijährige Fachoberschule
- Berufliches Gymnasium (Schwerpunkte: Ernährung, Biotechnologie oder Gestaltungs- und Medientechnik)

## Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik

Sie können eine zweijährige Weiterbildung zum/zur staatlich anerkannten Lebensmitteltechniker/-in absolvieren. Wir bieten folgende Schwerpunkte an:

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

Weiterführende Informationen finden Sie auf [emilfischerschule.de](http://emilfischerschule.de)

