BERUFSSCHULE 3
NÜRNBERG

BILDUNG DIE SCHMECKT!

Willkommen beim Kompetenzzentrum Ernährung der Berufsschule 3 in Nürnberg – der ersten Bio-Berufsschule Deutschlands!
Wir begleiten dich bei deiner Ausbildung im Bereich der Hotellerie, Gastronomie und des Lebensmittelhandwerks.

WIR BIETEN DIR:

- ✓ eine faire Ausbildung in Zusammenarbeit mit den Betrieben
- ✓ fachliches Können, allgemeine Bildung und Persönlichkeitscoaching
- ✓ Zusammenarbeit mit Menschen anderer Kulturen
- ✓ Teamentwicklungs- und Kommunikationstrainings
- ✓ Informationen zu ökologischer und nachhaltiger Lebensweise

Du stehst bei uns im Mittelpunkt, als Mensch mit deiner eigenen Persönlichkeit!
Mit einer Ausbildung in der Gastronomie, der Hotellerie oder dem Lebensmittelhandwerk stehen dir alle Türen offen: Werde Hoteldirektor/in, gründe ein Unternehmen oder qualifiziere dich zum Meister weiter.
Auch von der Berufsschule führt ein Weg an die Uni.

INTERNATIONALER AUSTAUSCH

Reisen – nicht nur im Urlaub. Bei uns lernst du auch andere Länder kennen. Wir haben Partnerschulen in Paris und Krakau und planen Besuche in Österreich.

MIT DEM BVJ IN DIE AUSBILDUNG

Im Berufsvorbereitungsjahr kannst du:

- ✓ fit für eine Ausbildung werden,
- ✓ einen Schulabschluss nachholen und
- ✓ deine Schulpflicht erfüllen.

Du lernst hier Theorie, Praxis und Allgemeinbildung in unseren Berufsbereichen.

FÖRDERVEREIN

Unser Förderverein hilft uns Projekte an der Schule umzusetzen und unterstützt z. B. die Teilnahme von Schüler*innen an Meisterschaften oder Jugendcamps. Er sponsert auch Preise für hervorragende Leistungen in den Abschlussklassen und setzt sich für die Schule ein.

FACHKRAFT KÜCHE UND KOCH/KÖCHIN - DAS RÜCKGRAT DER GASTRONOMIE

Von der Kantine bis zum Kreuzfahrtschiff oder in die Sterneküche – vieles ist möglich mit der zweijährigen Ausbildung als Fachkraft Küche oder einer dreijährigen Lehrzeit als Koch oder Köchin. Du lernst die Speisenherstellung ebenso wie das Planen und Kalkulieren von Menüfolgen und die Beratung von Gästen.

FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE – SERVIEREN MIT CHARME

Es ist dir wichtig, dass Gäste sich wohl fühlen? Dann lerne es, sie freundlich zu begrüßen, zu beraten, ihnen den Gastraum schön zu gestalten sowie ihnen Getränke und Speisen zu servieren. Die Ausbildung dauert zwei Jahre und du kannst, je nach Schwerpunkt, in einem weiteren Jahr die Ausbildung zum Fachmann/frau für Systemgastronomie oder zum Fachmann/-frau für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie anhängen.

FACHKRAFT FÜR SYSTEMGASTRONOMIE – DIE RESTAURANTMANAGER

Alles im Blick: Systemgastronom*innen haben fest vorgegebene Prozesse und Vorgaben nach denen sie arbeiten, sie setzen ein festgelegtes Gastronomiekonzept um. Du achtest hier auf die Einhaltung von Qualitätsrichtlinien in allen Bereichen, organisierst die Arbeitsabläufe, betreust die Gäste und kümmerst dich um das Personal.

FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANT- UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE – DAS PERFEKTE DINNER

Bei der abwechslungsreichen Tätigkeit der Restaurantfachleute werden Gäste während eines Restaurantbesuchs perfekt betreut, Veranstaltungen geplant und durchgeführt und man mixt Getränke an der Bar oder arbeitet am Buffet. Du lernst ebenso das Servieren von Speisen und Getränken, Angebote zu gestalten und den Umgang mit digitalen Abrechnungssystemen.

HOTELFACHMANN/-FRAU – VON CHECK-IN BIS CHECK-OUT

Gäste aus aller Welt willkommen heißen – das ist die Aufgabe von Hotelfachleuten. Du lernst in allen Bereichen eines Hotels zu arbeiten. Dazu gehört es, Gäste zu beraten, Angebote für sie zu erstellen und sich um das Marketing zu kümmern. Hotelfachleute lernen, eine Hotelkasse zu führen und Waren- und Personal optimal einzusetzen.

KAUFMANN/-FRAU FÜR HOTELMANAGEMENT – ZAHLEN UND MENSCHEN

Als angehende/r Kaufmann/-frau für Hotelmanagement lernst Du Rechnungswesen und Personalwirtschaft. Du erstellst hier Rechnungen und kalkulierst Einkaufs- und Verkaufspreise. Zusätzlich lernst Du Gäste so zu betreuen, dass sie sich rundum wohl fühlen.

BÄCKER/IN – FRÜH AUFSTEHEN WAR GESTERN!

Bäcker*innen backen Brot und Brötchen, machen Torten, Süßspeisen und Partygebäck. Dank intelligenter Kältetechnik und Tagesproduktion zu üblichen Arbeitszeiten musst Du nicht mitten in der Nacht aufstehen. Du lernst Kund*innen zu beraten, die richtige Lagerung und Kontrolle von Lebens- und Betriebsmitteln und Qualitätssicherung.

KONDITOR/IN – KREATIVE GESTALTER

Konditor/in ist ein Beruf, der viel Geschick beim Gestalten und den Blick für Ästhetik erfordert. Torten, Konfekt, Pralinen – wer Süßes liebt und gerne mit seinen Händen arbeitet, wird hier glücklich. Konditor*innen arbeiten in Hotels, Restaurants, Konditoreien und Cafés.

FLEISCHER/IN – HIER GEHT'S UM DIE WURST

Wusstest Du, dass nicht alle Fleischer/innen schlachten? In der Ausbildung geht es vielmehr um das Zerlegen, die Zubereitung und Weiterverarbeitung sowie die qualitative Beurteilung von Fleisch. Du lernst ebenso Kund*innen zu beraten, Veranstaltungsservice und die Herstellung von Gerichten.

FACHVERKÄUFERIN IM LEBENSMITTELHANDWERK BÄCKEREI/KONDITOREI – DAS FREUNDLICHE GESICHT AN DER THEKE

In der Ausbildung lernst du die freundliche und fachliche Kundenberatung sowie die Präsentation der Waren im Verkaufsraum und kaufmännisches Arbeiten. Mit einer einladend dekorierten Theke machst Du den Kund*innen die Auswahl bei frischen Backwaren und köstlichen Süßigkeiten schwer.

FACHVERKÄUFERIN IM LEBENSMITTELHANDWERK FLEISCHEREI – HANDWERK MIT KÜNSTLERISCHER SEITE

Neben kaufmännischem Arbeiten und Fachkunde gehört auch viel Handwerk zur Ausbildung: Garnieren von Wurst- und Käseplatten, Herstellen von Canapés etc. Neben fachlicher Beratung und Service bietet dieser Beruf auch eine künstlerische Seite.

BERUFSSCHULE 3
NÜRNBERG

NÜRNBERG

KONTAKT

Städtische Berufsschule 3
Deumentenstraße 1
90489 Nürnberg

Telefon: 0911 / 231 - 8752
Telefax: 0911 / 231 - 15159

E-Mail: b3@stadt.nuernberg.de

NOVOTEL
NÜRNBERG CENTRE VILLE
★ ★ ★ ★
Am Hauptbahnhof
Bahnhofstraße 12 · 90402 Nürnberg
Tel. +49-911-30035-0
H8274@accor.com

Holiday Inn
AN IHG HOTEL
★ ★ ★ ★
Das Landhotel in der Altstadt
Engelhardsgasse 12 · 90402 Nürnberg
Tel. +49-911-24250-0
info@hi-nuernberg.de

SHERATON
Carlton Hotel Nuernberg
★ ★ ★ ★ ★
Zwischen Altstadt und ICE
Eilgutstraße 15 · 90443 Nürnberg
Tel. +49-911-2003-0
info@carlton-nuernberg.de

RAMADA
BY WYNDHAM
NUERNBERG PARKHOTEL
★ ★ ★ ★
Im Luitpoldhain –
zwischen Messe und Altstadt
Münchener Str. 25 · 90478 Nürnberg
Tel. +49-911-4748-0
info@ramada-nuernberg.de

Bewirb Dich jetzt bei Sandra Lechner: 0911-47 48 386 sandra.lechner@hi-nuernberg.de

JS/DEUTSCHLAND • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 80048 • www.jsdeutschland.de