BERUFL. ANFORDERUNGEN:

- Du arbeitest gerne mit Menschen
- Du hast Interesse an Ernährungs- und Gesundheitsfragen
- Du bist praktisch veranlagt und kannst zupacken
- Du übernimmst gerne Verantwortung, bist selbständig und teamorientiert
- Du bist ein Organisationstalent und erledigst auch gerne mal Büroarbeiten

****

Ein Job mit Perspektive

Am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in deiner Nähe findest Du deine zuständigen Ausbildungsberater.

Oder wende dich bei Fragen an die Personalabteilung des Reha-Zentrums Bad Kissingen.

Gerne helfen sie dir dort weiter!

Klinik Rhön



Spezialisiert auf die Behandlung von:

Psychischen und psychosomatischen Erkrankungen

****

Klinik Saale



AHB-Klinik

Spezialisiert auf die Behandlung von:

Stoffwechselkrankheiten
(besonders Diabetes Typ 1 und 2)
Endokrinologischen Erkrankungen,
Adipositas

Deutsche Rentenversicherung Bund

Reha-Zentrum Bad Kissingen
Kliniken Rhön und Saale

Ausbildung
zum / zur

Hauswirtschafter/in

im
Reha-Zentrum Bad Kissingen

HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT???
DANN GLEICH DIE BEWERBUNG
INS KUVERT GESTECKT!

AN:
...REHA-ZENTRUM BAD KISSINGEN
DER DEUTSCHEN RENTENVERSICHERUNG BUND,
KURHAUSSTR. 20, 97688 BAD KISSINGEN
www.rzbk.de

Hauswirtschafter/in

DAS AUFGABENGEBIET:

Das Aufgabengebiet erstreckt sich auf hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung in Einrichtungen und Dienstleistungsunternehmen.

HAUSWIRTSCHAFTLICHE VERSORGUNGSLEISTUNGEN:

- Speisenzubereitung und Service
- Reinigung und Pflege der Räume
- Gestalten von Räumen und Wohnumfeld
- Reinigung und Pflege von Textilien
- Vorratshaltung und Warenwirtschaft

HAUSWIRTSCHAFTLICHE BETREUUNGSLEISTUNGEN:

- Hilfe bei Alltagsverrichtungen

AUSBILDUNGSBEGINN:

Jeweils der 01. September

AUSBILDUNGSDAUER:

Die 3-jährige Ausbildung gliedert sich in folgende Abschnitte:

- duales Berufsgrundbildungsjahr im Betrieb mit 12 Schulwochen
- 2 Jahre berufliche Fachbildung in Betrieb und Berufsschule

BERUFSSCHULBESUCH:

- 1.Ausbildungsjahr: Staatl. Berufliches Schulzentrum in Gunzenhausen (Mfr.)
- 2. + 3. Ausbildungsjahr: Blockbeschulung in der Berufschule Ochsenfurt

PRÜFUNGEN:

- Vor Ende des 2.Aj. erfolgt die Zwischenprüfung mit praktischem und schriftlichem Teil
- Abschlussprüfung erfolgt ebenfalls in einem praktischen und einem schriftlichen Teil

FORT- UND WEITERBILDUNG:

Es stehen vielfältige Möglichkeiten für die berufliche Laufbahn parat.
Info´s hierzu findest du im Internet.

WO KANN ICH DANN ARBEITEN?

- Sozialeinrichtungen
- Privat-,Groß- sowie landwirtschaftliche Haushalte
- Kinder- und Jugendheime
- Kliniken
- Hotel und Tourismusbereiche
- Mensen und Tageseinrichtungen
- usw.

Klinik Saale

AHB-Klinik



SPEZIALISIERT AUF DIE BEHANDLUNG VON:

- Stoffwechselkrankheiten (besonders Diabetes Typ 1 und Typ 2)
- Endokrinologischen Erkrankungen

NEBENINDIKATION:

Erkrankungen des Stütz- und Bewegungsapparates, der Verdauungsorgane und unspezifische Atemwegserkrankungen, sowie Herz-Kreislauferkrankungen

Klinik Rhön



SPEZIALISIERT AUF DIE BEHANDLUNG VON:

- Psychischen und psychosomatischen Erkrankungen

NEBENINDIKATION:

Unspezifische Erkrankungen der Atemwege, Stoffwechselerkrankungen, Herz-Kreislauferkrankungen, Erkrankungen der Verdauungsorgane und des

Stütz- u. Bewegungsapparates.

Deutsche Rentenversicherung Bund

Reha-Zentrum Bad Kissingen
Kliniken Rhön und Saale

Ausbildung
zur / zum



im
Reha-Zentrum
Bad Kissingen

www.rzbk.de

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT???
DANN GLEICH DIE BEWERBUNG
INS KUVERT GESTECKT!
AN:

...REHA-ZENTRUM BAD KISSINGEN
DER DEUTSCHEN RENTENVERSICHERUNG BUND,
KURHAUSSTR. 20, 97688 BAD KISSINGEN

DER BERUF KOCH/KÖCHIN IST EIN SEHR VIELSEITIGER AUSBILDUNGSBERUF.

DIE AUFGABEN BESTEHEN UNTER ANDEREM AUS:

- Lagern und Kontrollieren der Waren
- Vor- und Zubereitung von Speisen unter Berücksichtigung der Ernährungslehrer
- Zusammenarbeit mit dem Service
- Arbeit im Küchenteam
- Herstellen von Vorspeisen und Süßspeisen
- Vorbereitung von Teigen und Massen
- Zubereitung von Eiern und Molkereiprodukten
- Zubereitung und Verarbeitung von Fisch, Fleisch, Geflügel, Krusten und Schalentieren
- Erstellung von Menüs
- Erstellung von Speiseplänen

AUSBILDUNGSDAUER:

3 Jahre

AUSBILDUNGSINHALTE:

Die Ausbildung erfolgt unter fachmännischer Leitung (geschulte Köche mit der Prüfung der Ausbildereignung der IHK)
Die Ausbildung wird nach dem Ausbildungsplan durchgeführt.

- Hygiene im gesamten Küchenbereich
- Servicebereich
- Warenwirtschaft
- Einsatz von Geräten und Maschinen
- Externe Ausbildung im Hotel/Restaurant
- Herstellung von pflanzl. Nahrungsmitteln

AUSBILDUNGSBEGINN:

Jeweils der 01. September

BEURTEILUNG:

Nach der Probezeit und jeweils zum Ende eines jeden Ausbildungsjahres.

PRÜFUNGEN:

- Nach ca. 16 bis 18 Monaten Zwischenprüfung
- Abschlussprüfung erfolgt mündlich, schriftlich und praktisch

BERUFSSCHULBESUCH:

Blockbeschulung in der Berufsschule Bad Kissingen

Klinik Saale

AHB-Klinik



SPEZIALISIERT AUF DIE BEHANDLUNG VON :

- Stoffwechselkrankheiten (besonders Diabetes Typ 1 und Typ 2)
- Endokrinologische Erkrankungen

NEBENINDIKATION:

Erkrankungen des Stütz- und Bewegungsapparates, der Verdauungsorgane und unspezifische Atemwegserkrankungen, sowie Herz-Kreislauferkrankungen

Klinik Rhön



SPEZIALISIERT AUF DIE BEHANDLUNG VON:

- Psychischen und psychosomatischen Erkrankungen

NEBENINDIKATION:

Unspezifische Erkrankungen der Atemwege, Stoffwechselerkrankungen, Herz-Kreislauferkrankungen, Erkrankungen der Verdauungsorgane und des Stütz- u. Bewegungsapparates.

Deutsche Rentenversicherung Bund

Reha-Zentrum Bad Kissingen
Kliniken Rhön und Saale

Ausbildung zur

Fachkraft im Gastgewerbe



im Reha-Zentrum Bad Kissingen

www.rzbk.de

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT???
DANN GLEICH DIE BEWERBUNG INS KUVERT GESTECKT!
AN:
...REHA-ZENTRUM BAD KISSINGEN
DER DEUTSCHEN RENTENVERSICHERUNG BUND

FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Der Beruf FACHKRAFT IM GASTGEWERBE ist ein vielseitiger Ausbildungsberuf.

AUFGABENGEBIET:

Das Aufgabengebiet erstreckt sich auf:

- **Serviceleistungen im Speisesaal**
  - **Reinigen u.polieren von Besteck u. Gläsern**
  - **Plazieren von Geschirr und Besteck**
  - **Büfett aufbauen**
  - **Produktpräsentation**
  - **Reinigung und Pflege der Räume**
  - **Raumgestaltung**
  - **Arbeitsplanung und Abläufe**
  - **Hygiene**
- **Küche**
- **Haus und Station**
- **Einkauf**
- **Finanzbuchhaltung**

AUSBILDUNGSINHALTE:

- **Aufgaben in Küche und Service**
- **Wirtschaftsdienst**
- **Umgang mit Gästen**
- **Einsatz von Maschinen, Geräten u. Gebrauchsgütern**
- **Externe Ausbildung Hotel/Restaurant**

ARBEITSPLANUNG:

- **Hygiene**
- **Büroorganisation und Kommunikation**
- **Warenwirtschaft**

AUSBILDUNGSDAUER:

2 Jahre

AUSBILDUNGSBEGINN:

Jeweils der 01. September

BEURTEILUNG:

Nach der Probezeit und jeweils zum Ende eines jeden Ausbildungsjahres

PRÜFUNGEN:

Schule

BERUFSSCHULBESUCH:

Blockbeschulung

BERUFL. QUALIFIKATION:

Hauptschulabschluss