

ERZIEHUNG UND BETREUUNG



SIE VERSTEHEN, WARUM DAS LEBKUCHENMÄNNCHEN MIT HERZ BESSER SCHMECKT ALS OHNE?

Wenn Sie Freude am Umgang mit Kindern haben und gerne daraus einen Beruf machen möchten, ist die Ausbildung am BSZ ein Schritt in die richtige Richtung.

Sie lernen, wie Sie verantwortungsvoll mit Kindern umgehen und sie einfühlsam betreuen; wie Sie Kinder kompetent fördern und sie bei verschiedensten Dingen begleiten, wie z.B. beim gemeinsamen Kochen ...

ANMELDUNG UND INFORMATION

Die neue Ausbildungsrichtung am BSZ ist eine abgeschlossene Berufsausbildung, mit der Sie in Kindergärten, betreuten Wohnstätten, in der Gastronomie oder in Tagungshäusern tätig werden können. Sie bietet ideale Voraussetzungen für zahlreiche weiterführende berufliche Schulen oder verschiedenste attraktive Berufe wie z.B. Flugbegleiter, Kinderkrankenschwester/-pfleger, Betriebsleiter im Dienstleistungssektor u.v.m.

AUSBILDUNGSDAUER

Zwei Jahre

ABSCHLUSS

Berufsabschluss, zugleich Mittlerer Schulabschluss bei guten Noten

VORAUSSETZUNGEN

Erfüllte Schulpflicht, Real- oder Hauptschulabschluss

Weitere Informationen erhalten Sie im BSZ.
Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

ANMELDUNG UND WEITERE INFORMATIONEN

STAATLICHES BSZ REGENSBURGER LAND
BERUFSFACHSCHULE FÜR HAUSWIRTSCHAFT
PLATTLINGER STRASSE 24
93055 REGENSBURG

SEKRETARIAT@BSZ-REGENSBURG.DE
WWW.BSZ-REGENSBURG.DE

TEL. 0941 792397

Staatliches Berufliches Schulzentrum Regensburger Land



WIR BRAUCHEN SIE

im
Versorgungsmanagement



ERNÄHRUNGS- UND VERSORGUNGSMANAGEMENT



SIE LASSEN NICHTS ANBRENNEN, ABER FLAMBIERT DARF'S SCHON GERNE MAL SEIN?

Minze, Mango, Muskatnuss – beschäftigen Sie sich gern mit kulinarischen Köstlichkeiten? Für vier Personen geht ein 3-Gänge-Menü noch locker von der Hand, für 40 wird's schwierig – und 400?

Wir zeigen Ihnen alle Tricks und Kniffe, wie Sie auch eine große Schar an Genießern souverän verwöhnen können. Mit unserem professionellen Know-how spielt die Anzahl der Gäste für Ihre Kochkunst bald keine Rolle mehr.

CATERING UND SERVICE



SIE FINDEN, 30ML ESPRESSO WERDEN – WENN MAN SIE RICHTIG SERVIERT – ZU EINEM STÜCK LEBENSKULTUR?

Die richtige Crema, Amarettini und ein charmantes Lächeln ... was auf den Tisch kommt, muss nicht nur schmecken sondern auch gute Laune machen.

Wenn Sie Fan stimmungsvoller Gastlichkeit sind, werden Sie in unserer Ausbildung viele wertvolle Informationen erhalten, die Sie zu einem wunderbar umsichtigen Gastgeber machen – egal wo Sie die Menschen einmal verwöhnen – im Meeting, auf einem Event oder im Flugzeug ...

HOUSEKEEPING UND HYGIENEMANAGEMENT



SIE MÖGEN FRISCHEN WIND, KLARE LINIEN, SMARTE DETAILS UND GUTE GESTALTUNG?

Sie sind sich bewusst, welchen Einfluss die Atmosphäre einer schönen, gepflegten Umgebung auf unser Wohlgefühl hat? Interessiert Sie die Wirkung von Farben, Materialien oder Licht? Wie man Stoffe und Oberflächen reinigt und pflegt, damit sie optimal zur Geltung kommen und gleichzeitig hygienisch gesund sind?

Wir verraten Ihnen, wie Sie Räume effektiv in Szene setzen können – mit allem was dazu gehört.