



Hier sind wir:



OBERLINHAUS
BERUFSBILDUNGSWERK

BERUFSAUSBILDUNG
MIT ZUKUNFT



Impressum

Berufsbildungswerk
im Oberlinhaus gGmbH
Steinstraße 80/82/84
14480 Potsdam-Babelsberg
Telefon: 0331 6694-0, Fax: 0331 6694-113
E-Mail: info@bbw-oberlinhaus-potsdam.de
www.bbw-oberlinhaus-potsdam.de

Um das Berufsbildungswerk bereits vor einer Anmeldung kennen zu lernen, können Sie an einer Führung teilnehmen. Melden Sie sich bitte telefonisch unter 0331 6694-137 an.



Gestaltung und Produktion: BBW im Oberlinhaus gGmbH,
FB Druck+Medien, Februar 2008, Fotos: Torsten George

Berufsausbildung

Für Jugendliche mit Körper-, Lern-, Sinnesbehinderungen, psychischen und Mehrfachbehinderungen in den Berufsfeldern:

- Ernährung und Hauswirtschaft
- Wirtschaft und Verwaltung
- Druck und Medien
- Holz und Metall
- Orthopädietechnik



Beikoch/Beiköchin

Ausbildungsinhalte

- Vorbereitungsarbeiten zur Nahrungszubereitung
- Zubereiten von Kartoffeln, Gemüse, Salat
- Ansetzen von Suppen und Grundsoßen
- Herstellen und Anrichten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten
- Herstellen und Anrichten von vegetarischen Gerichten, Eiergerichten und Süßspeisen
- vorschriftsmäßiges Lagern von Lebensmitteln
- Pflege und Instandhaltung der Arbeitsgeräte
- Reinigung der Küchen- und Nebenräume
- Einhaltung der Arbeitsschutz-, Unfallverhütungs-, Hygiene- und Umweltschutzvorschriften
- Ausbildungsinhalte sind mehr praxisbezogen und weniger theorieorientiert

Voraussetzungen

- guter Sonderschulabschluss
- Beherrschung der Grundrechenarten
- manuelle Geschicklichkeit
- körperliche Belastbarkeit (gesunde Wirbelsäule)
- Ordnungsliebe und Sauberkeit
- gutes Sehvermögen
- Teamfähigkeit und Bereitschaft zur Arbeit nach Anleitung
- Bereitschaft zur Ausführung von Dienstleistungen, auch an Sonn- und Feiertagen

Ausbildungsorganisation

Zur Unterstützung einer praxisnahen Ausbildung werden mehrwöchige Praktika in Restaurant-, Hotel-, Krankenhaus- und Kantinenküchen durchgeführt.

Prüfungen

Vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer

- Zwischenprüfung nach dem ersten Ausbildungsjahr
- Abschlussprüfung / Abschlusszeugnis

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Tätigkeitsfeld

- Großküchen, Hotelküchen
- Vorbereitungsküchen für die Herstellung von Gerichten (Schälen, Zerteilen, Schneiden, Putzen)
- Kantinen und Restaurants
- Cateringservice

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Teilnahme an berufsspezifischen Fort- und Weiterbildungsseminaren
- bei guten Leistungen ist nach der Zwischenprüfung ein Wechsel in die Kochausbildung möglich



Alles unter einem Dach.



Im Berufsbildungswerk im Oberlinhaus erhalten rund 650 Jugendliche mit Behinderung eine anerkannte Ausbildung in kaufmännischen und handwerklichen Berufen oder nehmen an einer Berufsvorbereitenden Bildungsmaßnahme teil.

Medizinische, psychologische und sozialpädagogische Fachdienste begleiten die jungen Menschen.

In den fünf Internatsgebäuden auf dem Gelände des BBW »Steinstraße« können gut 320 Jugendliche wohnen. Es gibt weitere 120 Internatsplätze im nahen Kleinmachnow.

Ein eigener Integrationsdienst unterstützt die Absolventen nach erfolgreicher Ausbildung im BBW bei der Suche nach einem geeigneten Arbeitsplatz.