



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](mailto:info@bbw-oberlinhaus-potsdam.de)  
[www.bbw-oberlinhaus-potsdam.de](http://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



Koch/Köchin

## Ausbildungsinhalte

- Hygienevorschriften nach HACCP Personal-, Betriebs- und Lebensmittelhygiene
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Umweltschutzvorschriften
- Organisation der Küchenarbeiten, Warenbeschaffung, Lagerung, Arbeitspläne, Computertätigkeit
- Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Vor- und Zubereitung kalter und warmer Speisen, Vorspeisen, Suppen, Soßen, Braten, Fischgerichte, Eier-, Wild- und Geflügelgerichte
- Herstellung und Bearbeitung von Teigen und Massen
- Zubereitung von Süßspeisen
- Service in der Gästebetreuung

## Voraussetzungen

- Hauptschulabschluss
- manuelle Geschicklichkeit
- körperliche Belastbarkeit
- Ordnungsliebe, Sauberkeit und Gewissenhaftigkeit
- gutes Sehvermögen
- Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Bereitschaft zur Ausführung von Dienstleistungen, auch an Sonn- und Feiertagen

## Ausbildungsorganisation

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

## Prüfungen

- Vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer
- Zwischenprüfung nach dem ersten Ausbildungsjahr
  - Abschlussprüfung / Abschlusszeugnis

## Ausbildungsdauer

3 Jahre

## Tätigkeitsfeld

- Großküchen, Hotelküchen, Cateringservice
- Spezialisierung z. B. auf Gemüse- und Beilagenkoch, Suppen-, Braten- oder Kaltspeisenkoch

## Weiterbildungsmöglichkeiten

- Nach mehrjähriger Berufserfahrung Fortbildung zum Küchenmeister/-in,
- staatlich geprüften Betriebswirt/-in Fachrichtung Hotel- und Gaststättenwesen, Techniker/-in Fachrichtung Lebensmittelverarbeitung oder Konserventechnik
- Teilnahme an berufsspezifischen Fort- und Weiterbildungsseminaren



## 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.