

So können wir dir helfen

Die Jugendberufshilfe ERFURT gGmbH ist für Jugendliche und junge Erwachsene da, die einen Beruf erlernen wollen, beim Lernen aber oft Schwierigkeiten haben.

Bei uns hast du die Chance, einen Ausbildungsabschluss zu erlangen.

Gern helfen wir dir aber auch in einer Berufsvorbereitung einen Beruf zu finden, der dich interessiert und für den du geeignet bist.

Die Anmeldung für ein Angebot bei uns erfolgt über die Agentur für Arbeit. Das ist Bedingung.

Deine Ausbildung wird von der Agentur für Arbeit bezahlt und von dort erhältst du auch dein Ausbildungsgeld.

Nach erfolgreichem Abschluss helfen wir dir auch, in deinem erlernten Beruf eine sozialversicherungspflichtige Beschäftigung zu finden.

So findest du uns

Ab Hauptbahnhof oder Anger:

- Straßenbahn „1“ (Richtung Europaplatz) oder
- Straßenbahn „5“ (Richtung Zoopark)
- an Haltestelle „Lutherkirche / Stadtwerke SWE“ aussteigen
- die Straße (Magdeburger Allee) überqueren
- geradeaus in den Storchmühlenweg laufen
- nach ca. 150 Metern befindet sich unsere Einrichtung (Nr. 8) auf der linken Seite direkt vor der Brücke (Foto)



**Bei uns schaut
du auch über
den Tellerrand.**

Kontakt

Frau Grubba
Fachbereichsleiterin
grubba@jbf-erfurt.de
Tel.: 0361 60018-240

Internet:
www.jbf-erfurt.de



Herr Wehrbein
Ausbildungsleiter

Postanschrift:
Jugendberufshilfe
ERFURT gGmbH
Storchmühlenweg 8
99089 Erfurt

Fachbereich
Gastgewerbe



Deine Ausbildung im Fachbereich Gastgewerbe

Unser Fachbereich

Hallo,

im Fachbereich Gastgewerbe kannst du bei uns Koch/ Köchin oder Fachpraktiker/in Küche lernen. Da arbeitet man – wer hätt's gedacht – hauptsächlich in der Küche, aber es ist auch möglich, dass du bei Veranstaltungen ein Büffet für die Gäste aufbaust, dekorierst und betreust.

Gemüse putzen, Fleisch braten, Nudeln kochen, dazu die passende Soße – das alles gehört dazu. Geschirr spülst du sicher nicht so gerne, aber das muss eben auch sein. Du lernst in der Ausbildung alles Nötige, um später in einem Restaurant, einem Hotel oder einer Kantine zu arbeiten.

Was in der Küche entsteht, muss in der Gastronomie den Gästen auch fachgerecht serviert werden. Das kannst du ebenfalls in unserem Fachbereich lernen. Wenn du daran Interesse hast, wäre zum Beispiel eine Ausbildung zur Fachpraktikerin bzw. zum Fachpraktiker im Gastgewerbe genau das Richtige.

Ausbildungsberufe

Ausbildung in Sonderform

nach § 66 BBiG und § 42r HwO:

- Fachpraktiker/in Küche
Dauer: 3 Jahre, zuständige Stelle: IHK
- Fachpraktiker/in im Gastgewerbe
Dauer: 3 Jahre, zuständige Stelle: IHK

Ausbildung in Regelform

nach § 4 BBiG und § 25 HwO:

- Koch / Köchin
Dauer: 3 Jahre, zuständige Stelle: IHK
- Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Dauer: 3 Jahre, zuständige Stelle: IHK
- Fachkraft für Gastronomie
Dauer: 2 Jahre, zuständige Stelle: IHK

Zwischen diesen beiden Ausbildungsformen besteht Durchlässigkeit.

Darüber hinaus

Zur Ausbildung gehören umfangreiche betriebliche Einsätze.

Dort siehst du, wie ein Arbeitsplatz in deinem Beruf in der Praxis aussieht und was alles dazu gehört, um diesen Beruf später auch ausüben zu können.

Viele haben dadurch schon ihren Arbeitsplatz für die Zeit nach der Berufsausbildung gefunden.



So normal wie möglich, so speziell wie erforderlich.