



Bildung schafft
Zukunft

HERZLICH *Willkommen*

Schön, dass du da bist!

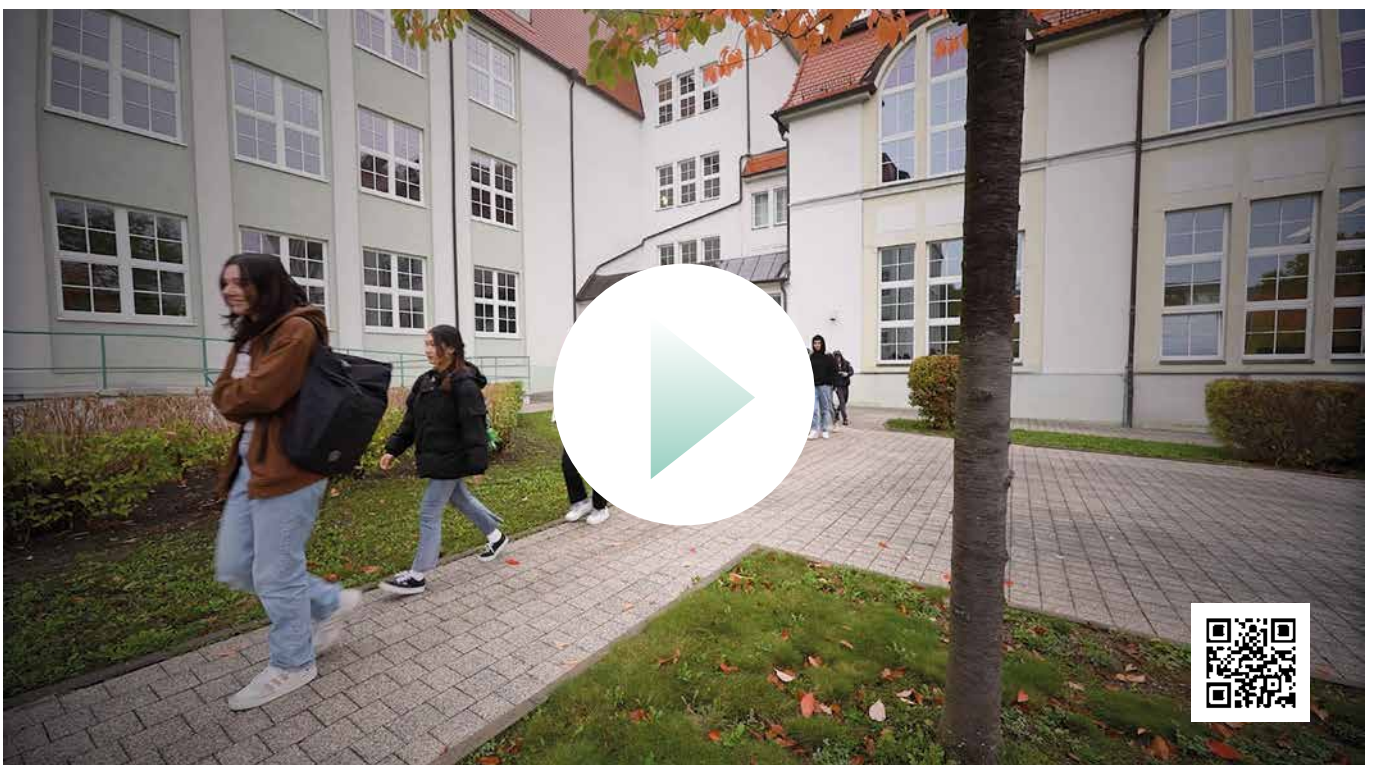
Wir freuen uns über dein Interesse an unserem Angebot.
Mit dem Start bei uns am BSZ profitierst du von vielen Vorteilen:

- sehr gute Lehrer-Schüler-Beziehung
- respektvolles Miteinander
- gegenseitige Hilfsbereitschaft
- großes Sozialteam für alle Schüler/-innen
- lebensvorbereitende Soft Skills
- vielfältiger, abwechslungsreicher, anspruchsvoller Unterricht
- junges, engagiertes Kollegium
- digitalisierter Unterricht durch iPads, Whiteboards etc.

alle Ausbildungsgänge
auch als erweitertes
Bildungsangebot (Um-
schulung) möglich



BILDUNG AM BSZ *Entdecke unseren Film!*





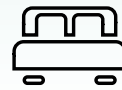
Praxis durch moderne Fachräume



Apotheke



Labor



Hotelzimmer



Computerkabinett



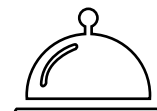
Bäckereiverkaufsraum



Konditorei



Lehrküchen



Restaurant

Soziale Beratung

Du willst reden und niemand ist erreichbar?
Zentrale Beratungsnummer des Regenbogenbus e. V.

10:00 Uhr – 18:00 Uhr auch an Sonn- und Feiertagen
Mobil: 0176 / 56 72 14 13

Du sprichst noch kein Deutsch?

Kein Problem!

Du belegst unseren
Deutschkurs.



Du erlangst nach der Berufsvorbereitung
deinen Hauptschulabschluss.



Du startest in deine
Wunsch-Berufsausbildung.

ERNÄHRUNG

Bäcker/-in

Dual | 3 Jahre

DU BRINGST MIT

- Mathematik- und Chemiekennntnisse
- Körperliche Fitness
- Geschicklichkeit
- Sinn für Ästhetik

DU LERNST HIER

- Herstellen und Verfeinern verschiedenster Gebäcke
- Überwachen der Teigbildungs- und Gärvorgänge
- Beschicken der Öfen

UND DANN?

- Meister/-in
- Betriebswirt/-in
- Lebensmitteltechnolog/-in

ERNÄHRUNG

Konditor/-in

Dual | 3 Jahre

DU BRINGST MIT

- Mathematik-, Chemie- & Kunstkenntnisse
- Körperliche Fitness
- Geschicklichkeit
- Sinn für Ästhetik

DU LERNST HIER

- Herstellen und Verfeinern verschiedenster Konditoreiprodukte
- Auswahl, Berechnung, Wiegen und Messen von Rohstoffen
- Mitwirken bei Warenpräsentation, Verkauf und Kundenberatung

UND DANN?

- Meister/-in
- Betriebswirt/-in



ERNÄHRUNG

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei

Dual | 3 Jahre

DU BRINGST MIT

- Mathematik- und Chemiekennnisse
- Kundenorientierung
- Geschicklichkeit
- Sorgfalt

DU LERNST HIER

- Präsentieren, Verpacken und Verkaufen verschiedenster Waren aus der Bäckerei und Konditorei
- Aufschneiden und Belegen von Brot, Kuchen und Torten
- Beraten der Kunden bzgl. Inhaltsstoffen und Bestandteilen der Produkte
- Hygienemaßnahmen im Verkaufsraum
- Zubereiten von Snacks und kleinen Mahlzeiten

UND DANN?

- Leitende/-r Verkäufer/-in
- Verkaufsleiter/-in

ERNÄHRUNG

Fachpraktiker/-in für Bäcker

Dual | 3 Jahre

DU BRINGST MIT

- Mathematikkenntnisse
- Körperliche Fitness
- Geschicklichkeit
- Sinn für Ästhetik

DU LERNST HIER

- Mitarbeit bei der Herstellung verschiedenster Teigwaren
- Wiegen und Mischen der Zutaten
- Überwachen der Teigbildungs- und Reifungsvorgänge
- Formen von Brot, Brötchen und Gebäckstücken
- Beschicken des Ofens
- Mithilfe bei der Lagerung der Rohstoffe und Zutaten

UND DANN?

- Meister/-in
- Betriebswirt/-in

GASTGEWERBE

Koch/Köchen

auch in 2 Jahren
als Fachkraft
Küche möglich

Dual | 3 Jahre

DU BRINGST MIT

- Mathematik- und Chemiekennntnisse
- Teamfähigkeit
- Körperliche Fitness
- Sorgfalt
- Kreativität

DU LERNST HIER

- Erstellung, Vor- und Zubereitung von Speisen und Menüs
- Einkauf und Lagerung von Lebensmitteln
- Organisieren von Arbeitsabläufen
- Preiskalkulation
- Gästeberatung

UND DANN?

- Meister/-in
- Fachwirt/-in
- Weiterbildung Diätkoch/-köchin

GASTGEWERBE

Hotelfachmann/-frau

Dual | 3 Jahre

DU BRINGST MIT

- Mathematik-, Deutsch- & Englisch- kenntnisse
- Teamfähigkeit
- Flexibilität
- Körperliche Fitness

DU LERNST HIER

- Planen von Arbeitsabläufen im Hotel
- Beratung der Hotelgäste
- Pflege und Kontrolle der Hotelzimmer
- Bedienen und Mitarbeit in Restaurant und Küche
- Entwickeln und Organisieren von Veranstaltungen und anderen Marketingmaßnahmen
- Personaleinsatzplanung, Buchhaltung und Lagerhaltung

UND DANN?

- Meister/-in
- Fachwirt/-in



GASTGEWERBE

Fachmann/frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

auch in 2 Jahren
als Fachkraft
Gastronomie
möglich

Dual | 3 Jahre

DU BRINGST MIT

- Mathematik-, Deutsch- & Englisch-kenntnisse
- Kundenorientierung
- Multitaskingfähigkeiten
- Körperliche Fitness

DU LERNST HIER

- Eindecken und Dekorieren von Tischen
- Empfehlungen bei Getränke- und Speisenauswahl
- Entgegennehmen und Servieren von Bestellungen
- Erstellung der Rechnungen und Kassieren
- Mitarbeit bei der Zusammenstellung und Gestaltung von Speisekarten
- Vorbereiten und Organisieren besonderer Veranstaltungen wie Hochzeiten oder Bankette

UND DANN?

- Meister/-in
- Fachwirt/-in

ERNÄHRUNG

Fachmann/frau für Systemgastronomie

Dual | 3 Jahre

DU BRINGST MIT

- Mathematik, Deutsch & Englischkenntnisse
- Kundenorientierung
- Multitasking Fähigkeiten
- Körperliche Fitness

DU LERNST HIER

- Organisieren aller Restaurantbereiche nach zentralem Konzept und unter Einhaltung der vorgegebenen Standards
- Regeln der Personalplanung und Arbeitsabläufe in Einkauf, Lagerhaltung, Küche, Service, Service
- Planen und Durchführen von Marketingmaßnahmen
- Kontrolle von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften

UND DANN?

- Meister/-in
- Fachwirt/-in

GESUNDHEIT

Pharmazeutisch-technische/-r Assistent/-in

Dual | 2 Jahre Ausbildung + 0,5 Jahre Praktikum

DU BRINGST MIT

- Realschulabschluss
- Naturwissenschaftliche- & Englischkenntnisse
- Kundenorientierung
- Geschicklichkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Einfühlungsvermögen

DU LERNST HIER

- Herstellung und Prüfung von Arzneimitteln
- Beraten und Informieren der Kunden über sämtliche Produkte
- Anwendung pharmazeutischer und gefahrstoffrechtlicher Rechtsvorschriften
- Mitwirken bei Betriebsgestaltung und -entwicklung

SCHNUPPERKURS

2 X / JAHR

Wir bieten:

Schnupperunterricht im chemischen Labor und bei der Arzneimittelherstellung.

Interesse geweckt?

Mehr Informationen gibt es auf der Website.



gestreckte Ausbildung auch in 3,5 Jahren möglich





BERUFSVORBEREITUNG

Wir machen dich fit!

Vollzeit | 1 oder 2 Jahre

BEWIRB DICH, WENN DU

- die allgemeine Schulpflicht erfüllt hast (9 Schuljahre)
- keinen Schulabschluss hast
- berufsschulpflichtig bist
- minderjährig bist

UND DANN?

- Ausbildungsstart
- Arbeitsstart

Pro Halbjahr absolvierst du ein zweiwöchiges Betriebspraktikum!

DU LERNST HIER

Grundkenntnisse in verschiedenen Berufsbereichen:

- Ernährung, Gästebetreuung und hauswirtschaftliche Dienstleistungen
- Chemie, Physik, Biologie
- Wirtschaft und Verwaltung
- Produktion und Dienstleistung in Umwelt und Landwirtschaft

Unterricht in verschiedenen Bereichen:

- allgemeine Fächer, z.B. Mathematik, Deutsch/Kommunikation
- fachtheoretischer Bereich
- fachpraktischer Bereich





STARTE JETZT DURCH

an unserem BSZ für Ernährung, Gastgewerbe, Gesundheit!

BSZ für Ernährung, Gastgewerbe, Gesundheit

📍 Arthur-Bretschneider-Straße 17
09113 Chemnitz

☎ Telefon: 0371 / 37 43 6-0
Telefax: 0371 / 37 43 6-42

✉ BSZ-EGG@Schulen-Chemnitz.de

🌐 www.bsz-chemnitz.de

Öffnungszeiten Sekretariat

Mo bis Do 07:15 Uhr – 12:30 Uhr
13:00 Uhr – 14:30 Uhr
Fr 07:30 Uhr – 13:30 Uhr



Webseite



IHK



HWK



📍 **BSZ für Ernährung,
Gastgewerbe,
Gesundheit**

