



**„Schön reden tut´s nicht,
die Tat ziert den Mann!“**

Adolph Kolping



So erreichst Du uns

Vom Hauptbahnhof Frankfurt mit der S-Bahn

Mit jeder S-Bahn in Richtung City kannst du bis zur Haltestelle „Ostendstraße“ fahren. Dort verlässt Du die S-Bahnstation durch den Ausgang „Hanauer Landstraße“. Du gehst geradeaus bis zur zweiten Ampel. Nun stehst Du direkt vor dem Mainhaus Stadthotel Frankfurt. Das Kolping-Bildungswerk befindet sich auf der anderen Straßenseite der „Lange Straße“, schräg gegenüber.

Aus Richtung Offenbach mit der S-Bahn

Die S-Bahnen 1, 8 und 9 fahren von „Offenbach-Ost“ bis „Ostendstraße“. Weitere Wegbeschreibung siehe oben.

Information und Beratung

Hast Du noch Fragen? Wir beantworten sie Dir jederzeit gerne.

Herr Michael Schenk, Geschäftsführung
Frau Monica Draghici, Verwaltung

Kolping-Bildungswerk DV Limburg e. V.
Lange Straße 57
60311 Frankfurt am Main
Telefon: 069 24 75 035-0
Fax: 069 24 75 035-10
E-Mail: info@kolpingbildungswerk-limburg.de

**Fachpraktiker/in
Küche**

Kolping!

Der erste Schritt in unsere Zukunft



Zugangsvoraussetzung

- Handwerkliches Geschick
- Sinn für Mengen und Maße
- Spaß am Kochen
- Gute Körperliche Verfassung

Ausbildungsdauer

- 3 Jahre mit anschließender IHK-Prüfung

Ausbildungsinhalte

- Herstellung und Zubereitung von Nahrungsmitteln
- Ernährungslehre
- Hygienevorschriften

Einsatzmöglichkeiten

- Hotel, Restaurant, Kantine
- Krankenhaus, Sanatorium

Du lernst....

Fachtheorie

Die Ausbildungsinhalte werden in eigenen Unterrichtsräumen vermittelt.

Berufsschule

1 bis 2 Tage pro Woche

Stütz- und Förderunterricht

Mit Unterstützung von Pädagogen werden die Themen aus der Berufsschule aufgearbeitet.

Du arbeitest....

Fachpraxis

Die ersten Übungen machst Du in den Lehrwerkstätten des Kolping-Bildungswerkes.

Praktikum

Dieses findet in verschiedenen externen Ausbildungsbetrieben statt.



Super!

Meine Ausbildung bei Kolping