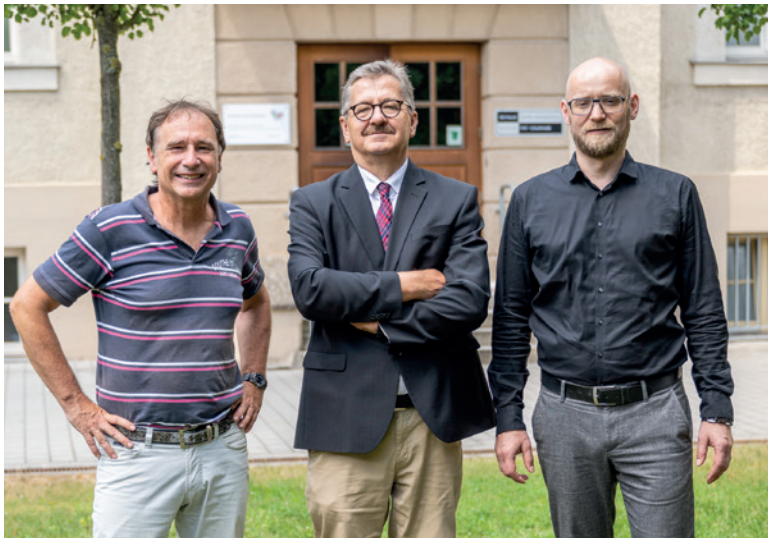
Staatliches Berufliches Schulzentrum Fürth

Staatliche Berufsschule I Fürth
Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung
Berufsfachschule für Kinderpflege

Das Berufliche Schulzentrum Fürth – Dein Sprungbrett in Beruf und Arbeitsleben



v. l. n. r.: Peter Hofmann – Studiendirektor, Wilfried Rost – Oberstudiendirektor – Schulleiter, Dr. Jörg Schirmer – Studiendirektor – stellvertretender Schulleiter

Die anerkannte Ausbildungsqualität unserer beruflichen Bildungseinrichtung in der Kleeblattstadt Fürth resultiert aus der engagierten Unterrichtsarbeit eines qualifizierten und kompetenten Lehrerkollegiums und aus der modernen baulichen und technischen Ausstattung der Schule.

Wir arbeiten digital up to date, fordern und fördern und kümmern uns – auch mit sozialpädagogischer Unterstützung – um unsere Schülerinnen und Schüler.

Wir bauen Brücken in die Berufs- und Arbeitswelt und geben Chancen, einen vorbereitenden Einstieg in eine qualifizierte duale oder berufsfachschulische Ausbildung zu finden.

„Wir sind BSZ". Das Staatliche Berufliche Schulzentrum Fürth beschult an der Berufsschule I und an den beiden angegliederten Berufsfachschulen für Ernährung und Versorgung und für Kinderpflege schuljährlich etwa 900 Schülerinnen und Schüler in ca. 40 Klassen in unseren Fachbereichen:

- Ernährung – Nahrung
- Ernährung und Versorgung (BFS)
- Körperpflege (Friseure) und Textil (Kürschner)
- Bau-/Holztechnik (Schreiner)
- Agrarwirtschaft (Landwirtschaft und Gartenbau)
- Berufsvorbereitung und -integration
- Kinderpflege (BFS)

In unserer – auch interkulturell inspirierten – Ausbildungs-, Unterrichts- und Erziehungsarbeit kooperieren wir mit unseren dualen und sonstigen außerschulischen Ausbildungspartnern und leisten einen wichtigen Beitrag, dem Fachkräftemangel vor allem im Handwerk zu begegnen.

Wilfried Rost, OStD
Schulleiter

LEONHARD HOFSTETTER
PELZ & DESIGN

MACH WAS ECHTES.
Mit Sinn. Mit Spaß. Mit Kreativität.

→ Werde Kürschner/-in

Hofstetter Pelz & Design GmbH & Co. KG
Neunburger Str. 15 | D-92444 Rötz
Telefon +49 (0) 9976 2000 330

WWW.PELZDESIGN-HOFSTETTER.DE
WWW.FURIOS-SHOP.DE

Wir, die Kinderarche sind eine Einrichtung für Jugendhilfe und Jugendarbeit. Unter dem Träger der Arche gGmbH betreiben wir unter dem Dach der Diakonie Bayern und Sachsen Einrichtungen im stationären, teilstationären und ambulanten Bereich der Kinder- und Jugendhilfe. Dieser Bereich umfasst etwa 250 Mitarbeiter.

Zu den Einrichtungen der Kinderarche gehören unter anderem Kindergärten und -krippen, heilpädagogische Tagesstätten, Familienwohngruppen, eine Einrichtung der arbeitsweltbezogenen Jugendsozialarbeit sowie die „Perspektiven für junge Menschen und Familien". Mit unseren Betreuungs- und Beratungsangeboten fördern wir die individuelle und soziale Entwicklung von Kindern und Jugendlichen und unterstützen Familien auf der Suche nach neuen Perspektiven.

WIR BILDEN AUS!

Schreiner (m/w/d)

Kauffrau/Kaufmann für Büromanagement (m/w/d)

Friseur (m/w/d)

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG!

Arche Arche gGmbH · Theresienstraße 17 · 90762 Fürth · Telefon: (09 11) 740 93-84

Schulentwicklung mit Augenmaß

Gemäß unserem Motto „Wir machen nichts Besonderes. Wir geben uns nur nicht mit dem zufrieden, was wir schon haben.“ arbeiten wir permanent daran, unsere Schule immer noch ein bisschen besser zu machen. Um unsere Ziele und Fortschritte transparent darzustellen, haben wir sie konkret formuliert:

Prozessqualität „Schule“

- Wir handeln erzieherisch einheitlich und konsequent.
- Wir kommunizieren effizient und transparent miteinander.
- Wir erstellen didaktische Jahrespläne, um die fachlichen und überfachlichen Kompetenzen unserer Schüler*innen zu fördern.
- Wir pflegen kontinuierlich eine zielgerichtete und offene Zusammenarbeit mit Bildungs- und Erziehungspartner*innen.

Prozessqualität „Unterricht“

- Wir erhöhen schülerorientiert das selbstorganisierte und differenzierte Lernen im Unterricht.
- Wir unterstützen den Lernprozess der Schüler*innen durch strukturierten Unterricht.
- Wir vermitteln Strategien der Informationsbeschaffung, um die berufliche Handlungsfähigkeit zu fördern.
- Wir entwickeln unseren Unterricht mithilfe von Evaluierungsmaßnahmen (z. B. Individualfeedback) weiter.
- Wir reflektieren die Ergebnisse unserer schulischen Arbeit und ziehen entsprechende Konsequenzen für unser pädagogisches Wirken.

Prozessqualität „Schulleben“

- Wir gestalten das Schulhaus, damit es durch die entsprechende Gesamtatmosphäre von Schüler*innen und Lehrkräften als ansprechender Lern- und Lebensraum angenommen wird.
- Wir fördern das Bewusstsein für Toleranz und wenden uns couragiert gegen jede Form von Rassismus.
- Wir erhalten und beachten die Gesundheit von Schüler*innen und Lehrkräften

Unterstützung bei Fragen und Problemen

Unsere Jugendsozialarbeiterin und ein Schulsozialpädagoge unterstützen die Schüler*innen, Eltern, Lehrkräfte und auch die Ausbildungsbetriebe bei auftretenden Problemen und pädagogischen Fragestellungen. Mit ihrem sozialpädagogischen Know-how tragen sie mit praktikablen Lösungskonzepten zum Gelingen eines harmonischen Schulbetriebs bei.

Zu folgenden Themen wird Unterstützung angeboten:

- Prävention und gruppenpräventive Angebote
- Unterstützung bei persönlichen Problemen
- Unterstützung bei Problemen in den Klassen und mit Mitschüler*innen
- Beratung von Eltern und Lehrkräften
- Konflikt- und Krisenmanagement
- Vermittlung an entsprechende Fachdienste
- Mitwirkung bei der Schulentwicklung und Klassenprojekten

Die Beratung erfolgt unverbindlich und kann anonym durchgeführt werden.

Gelebte Berufsintegration

Jugendliche Asylbewerber*innen, Geflüchtete und Migrant*innen im Alter von 16 bis 21 Jahren und andere berufsschulpflichtige Schüler*innen, die Deutsch als Zweitsprache erlernen, werden bei uns vollzeitmäßig in Berufsintegrationsklassen beschult. Die sozialpädagogische Betreuung und berufliche Orientierung erfolgt durch unseren Kooperationspartner ELAN. Die Beschulung erfolgt in zwei Stufen.

Berufsintegrations-Vorklasse (BIK-V)
Die Vorklasse zum Berufsintegrationsjahr dient der überwiegenden Sprachförderung mit intensivem Deutschunterricht, der Vermittlung von Grundlagen der Mathematik und der Integrationsanbahnung in die deutsche Gesellschaft.

Berufsintegrationsklasse (BIK)
Im Berufsintegrationsjahr erfolgt die weiterführende Sprachförderung und Berufsorientierung. Die Schüler*innen machen eine Potenzialanalyse, bekommen ein Bewerbungstraining und werden bei der Praktikumssuche unterstützt. In betrieblichen Praktika erwerben die jungen Menschen Kompetenzen, um sich in Deutschland sprachlich und beruflich zu orientieren. Sie sammeln erste Arbeitserfahrungen und werden bei der Ausbildungssuche unterstützt. Bei entsprechenden schulischen Leistungen und regelmäßigem Schulbesuch ist ein Erreichen des Mittelschulabschlusses und die Teilnahme an der Sprachprüfung DSD I PRO möglich.

BVJ (Jugendliche ohne Ausbildung im Berufsvorbereitungsjahr)

Für jugendliche Mittelschulabgänger ohne Ausbildung oder Ausbildungsabbrecher, die noch berufsschulpflichtig sind, findet der Unterricht nur noch in Berufsvorbereitungsjahren als Vollzeitunterricht statt. **In Fürth gibt es fünf verschiedene Ausrichtungen:**

- Technik (Holz-, Metall- und Elektrotechnik)
- Soziales (Körper- und Kinderpflege sowie Ernährung und Versorgung)
- Kaufmännisch (Wirtschaft, Handel und Dienstleistung) an der Ludwig-Erhard-Schule
- Metall/Elektro an der Martin-Segitz-Schule
- „Jackpot“ für mehrfach sozial benachteiligte Jugendliche – gefördert durch den ESF

Der Unterricht findet jeweils Montag bis Freitag statt und enthält allgemeinbildende und fachliche Inhalte in Theorie und Praxis. Zusätzlich übernimmt unser Kooperationspartner ELAN eine sozialpädagogische Betreuung. Dazu gehört die Berufsorientierung, ein Bewerbungstraining sowie die Praktikumssuche.

Berufsbereiche nach deinem Geschmack

Ausbildungen im Lebensmittelhandwerk

An der SBS I Fürth werden die Ausbildungsberufe Bäcker*in, Fleischer*in und die Fachverkäufer*innen im Lebensmittelhandwerk in allen drei Jahrgangsstufen ausbildungsbegleitend beschult.

Reich
Einfach guad!
Metzgerei

Marktplatz 3 · 91785 Pleinfeld · Tel. +49 (0)9144 222
reich-stefan@web.de
www.partyservice-metzgerei-pleinfeld.de

„Regionale Backkunst mit Tradition seit über 300 Jahren in Erlangen“

www.baeckerei-trapper.de
info@baeckeretrapper.de

Trapper

Bäcker*innen und Fachverkäufer*innen

Als zukünftige/r Bäcker*in beherrschst du die Herstellung verschiedener Teigarten, Füllungen, Böden und Kapseln. Du kannst nach Rezept backen und weißt, wie man Rezepte individuell abwandelt, um vielfältigste Gebäcke, Kuchen und Brote nach deinen eigenen Vorstellungen herzustellen. Du gehst mit deiner Produktpalette auf die sich verändernden Wünsche und Anforderungen der Verbraucher ein und bist mit deinen Backwaren und Konditoreiprodukten immer am Puls der Zeit.

Am Beruflichen Schulzentrum Fürth werden in der Grundstufe auch die Konditor*innen beschult und die speziellen Kenntnisse dieses süßen Berufes vermittelt.

Als Fachverkäufer*in ist es neben dem Verkauf von Brot und Gebäck auch deine Aufgabe, Snacks und kleine Mahlzeiten selbst zuzubereiten. Du bäckst aus selbstgefertigten Teiglingen im Ladenbackofen Semmeln und weißt, wie man Feingebäck veredelt. Du sorgst dafür, dass das Sortiment ansprechend präsentiert wird, dekorierst Brotbüffets, verpackst Präsente und gestaltest Verkaufsaktionen. Darüber hinaus bereitest du frisch gemahlene Kaffeespezialitäten, Heiß- und Erfrischungsgetränke zu.

Eine Variante für alle, die ein Faible für süße Backwaren haben, ist die Ausbildung zum/zur Fachverkäufer*in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Konditorei. Hier lernst Du alles, was es über Torten und den Bereich Patisserie Interessantes zu wissen gibt.

Fleischer*innen und Fachverkäufer*innen

Durch den Einsatz moderner Maschinen ist der Beruf des/der Fleischer*in heute körperlich nicht mehr so anstrengend wie früher. Das Berufsbild im Fleischerhandwerk wandelt sich im Zuge eines sich verändernden Verbraucherverhaltens und bringt eine stetige Erweiterung der Produktpalette in den Fleischereien mit sich. Neben Wurst und Fleisch werden vermehrt Feinkostprodukte, Käse und Fisch verkauft. Viele Fleischereien haben sich auf den Partyservice mit Wurst- und Käseplatten sowie die Herstellung von Fingerfood spezialisiert. Mit den gestiegenen Anforderungen werden die Fleischerberufe immer interessanter und vielfältiger.

Als Fachverkäufer*in berätst du die Kund*innen über die Zubereitung und die Auswahl der Produkte, weißt über deren Inhaltsstoffe Bescheid und bereitest Speisen für Mittagstische zu.

BERUFSSCHULE FÜR
DAS HOLZHANDWERK

In drei Jahren zum/zur Holztechniker*in

Ausbildung zum/zur Schreiner*in

Du bist handwerklich geschickt, magst das schöne Naturmaterial Holz und kannst dir vorstellen, Möbel, Einrichtungen und vieles mehr daraus herzustellen? Dann bist du in der Ausbildung zum /zur Schreiner*in genau richtig! Du lernst, wie du Dinge aus Holz gestaltest und konstruierst, die Arbeit vorbereitest und den Entwurf in der Werkstatt realisierst.

Schreiner*innen

Bist du für den Beruf geeignet?

Ideale Voraussetzungen für den Beruf des/der Schreiner*in bringst du mit, wenn du handwerkliches Geschick und Interesse hast, genau arbeiten kannst, kreativ bist und auch fest zupacken kannst.

Die Ausbildung ist in zwei Phasen unterteilt

- Berufsgrundschuljahr – Holztechnik: 1. Ausbildungsjahr nur in der Berufsschule einschließlich betriebliches Praktikum
- Fachstufe – duale Ausbildung: 2. und 3. Ausbildungsjahr in Berufsschule und Ausbildungsbetrieb mit abschließender Gesellenprüfung

Neben dem fachpraktischen Unterricht werden die Schüler*innen in Religionslehre oder Ethik, Deutsch, Politik und Gesellschaft und Sport unterrichtet.

Abschlüsse

Nach dem erfolgreich absolviertem BGJ:

- Mittelschulabschluss (ohne zusätzliche Prüfung)
- Erfüllung der Berufsschulpflicht
- Anrechnung als erstes Ausbildungsjahr

Nach bestandener Gesellenprüfung

- Facharbeiter*in
- Mittlerer Schulabschluss der Berufsschule (bei einem Notendurchschnitt von mindestens 3,0, dem Nachweis von ausreichenden Englischkenntnissen und dem Vorliegen einer abgeschlossenen Berufsausbildung)

Berufliche Aufstiegsmöglichkeiten

- Arbeit als Meister*in, Techniker*in
- CNC-/CAD-Fachkraft
- Restaurator*in
- Fachlehrer*in allgemein (mit mittlerem Schulabschluss)

Weiterführende Ausbildungsperspektiven

- Besuch der BOS mit Erwerb von Fachhochschulreife oder Abitur mit anschließendem Besuch einer Fachhochschule oder Universität
- Ausbildung zum/zur Berufsschullehrer*in

Mit Leib und Seele Landwirt*in

Ausbildung zum/zur Landwirt*in

Die Arbeitsfelder des/der Landwirt*in sind vielfältig und erstrecken sich von der Arbeit auf den Feldern mit dem Anbau verschiedenster Pflanzen über die Haltung von Tieren zur Erzeugung von Nahrungsmitteln bis hin zum Umgang mit allen agrartechnischen Maschinen und Gerätschaften. Dabei werden dem Umwelt- und Naturschutz sowie der Landschaftspflege eine besondere Bedeutung beigemessen. In der Ausbildung an der Berufsschule vermitteln wir die nötige Handlungskompetenz, die du für den Beruf brauchst – begleitet von vertieften Kenntnissen in allgemeinen Schulfächern.

Landwirt*in

Bist du für den Beruf geeignet?

Du liebst die Natur, magst Tiere, bewegst dich gern an der frischen Luft, kannst auch mal ordentlich zupacken und scheust dich nicht vor langen Arbeitstagen in der Erntezeit? Dann bringst du einige der wesentlichen Voraussetzungen für den Beruf des/der Landwirt*in mit.

Die Ausbildung ist in zwei Phasen unterteilt

- Berufsgrundschuljahr
- zwei duale Ausbildungsjahre, für die ein Lehrvertrag benötigt wird

Neben den fachpraktischen und -theoretischen Unterrichtsfächern werden Deutsch, Politik und Gesellschaft, Religion/Ethik und Sport unterrichtet.

Überbetriebliche Lehrgänge

- 1 Woche Schlepperlehrgang
- 1 Woche Schweißlehrgang
- 1 Woche Geräte der Außenwirtschaft
- 1 Woche Grundlehrgang Tierhaltung/Melken
- je 1 Woche Schwerpunktlehrgang Schwein I und II
- je 1 Woche Schwerpunktlehrgang Rind I und II

Berufschancen und Weiterbildungsmöglichkeiten

- Weiterbildung zum/zur Landwirtschaftsmeister*in oder zum/r Techniker*in für Landbau
- Weiterbildung zum/zur staatlich geprüften Wirtschafter*in mit Führungsaufgaben auf mittlerer Ebene
- Weiterbildung zum/zur staatlich geprüften Agrarbetriebswirt*in zur Übernahme von Führungsaufgaben in Betrieben, Unternehmen, Verwaltungen und Einrichtungen der Agrarwirtschaft

Als weiterführende Perspektive kann nach der Ausbildung auch ein Studium in fachnahen Fächern wie z. B. Agrar- und Gartenbauwissenschaften, Agrarmanagement, Agrarökonomie, Bioverfahrenstechnik, Ökolandbau und Vermarktung oder Ökosystemmanagement angestrebt werden.

Die mit dem grünem Daumen

Ausbildung zum/zur Gärtner*in

Der Beruf des/der Gärtner*in ist genau das Richtige für all jene, die Pflanzen lieben und Lust haben, sich ein Leben lang mit deren Anbau und Kultivierung zu beschäftigen. In der Ausbildung lernst du alles, was du wissen musst, um in einem der folgenden Bereiche beruflich erfolgreich zu sein:

- **Baumschule**
- **Friedhofsgärtnerei**
- **Garten- und Landschaftsbau**
- **Gemüsebau**
- **Obstbau**
- **Staudengärtnerei**
- **Zierpflanzenbau**

Je nach Sparte unterscheiden sich sowohl die Tätigkeiten, Aufgaben und Arbeitsorte als auch die Ausbildungsvergütungen und die spätere Entlohnung als Fachkraft.

Gärtner*in

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Ausbildung ist ein erfolgreicher Mittelschulabschluss – höhere schulische Qualifikationen erleichtern die Ausbildung. Für den Besuch der Berufsschule ist darüber hinaus ein Ausbildungsvertrag mit einem anerkannten Ausbildungsbetrieb notwendig. Die Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre. Verkürzungen sind bei einem höheren Schulabschlusses, überdurchschnittlichen Leistungen in der Berufsausbildung oder einer bereits abgeschlossenen Berufsausbildung oder Umschulung möglich.

Schulort

Die Beschulung der Fachklassen im Gartenbau erfolgt an der Außenstelle in Nürnberg.

Organisatorisches

Die Klassen werden nach Fachrichtungen eingeteilt. Im ersten Ausbildungsjahr haben die Auszubildenden eineinhalb Tage Schule, in den beiden anderen Ausbildungsjahren je einen Tag. Die Auszubildenden der Fachrichtungen Garten- und Landschaftsbau sowie Baumschule wechseln nach dem 1. Ausbildungsjahr an die Berufsschule nach Höchstädt a. d. Donau.

Inhalte und Ziel der Ausbildung

Im ersten Ausbildungsjahr (10. Klasse) werden folgende Ausbildungsinhalte unterrichtet:
Pflanzenkenntnisse, Botanik, Bodenkunde, Gartenbautechnik, Gestaltungslehre, Vermehrung, Wachstumsfaktoren und betriebliche Zusammenhänge sowie die allgemeinbildenden Fächer. In der Fachstufe (11. und 12. Klasse) stehen folgende Fächer im Fokus: Kulturführung, Pflanzenkenntnis, Betriebliche Zusammenhänge, Deutsch, Politik und Gesellschaft sowie Religion/Ethik.

Das Ziel der Berufsausbildung ist, alle Kenntnisse und Fähigkeiten zu erlernen, um als selbstständig und eigenverantwortlich handelnde Fachkraft beruflich erfolgreich zu sein.

...da blüh' ich auf!

Gärtnerei Radloff

Wir bilden Dich aus als

- Florist/in
- Gärtner/in im Einzelhandel

JETZT BEWERBEN!

Gärtnerei Radloff | Höfleser Hauptstraße 5 | 90427 Nürnberg

SCHERZER GEMÜSE natürlich gut!

- Übertarifliche Ausbildungsvergütung
- 365-Euro-Ticket
- Persönliche Ausbilder-Betreuung
- Sehr gute Übernahme- u. Karrierechancen
- Tolle Team-Events
- Work-Life-Balance: Flexible Arbeitszeiten

Interessiert ? Dann starte in deine berufliche Zukunft mit einer Ausbildung als Gärtner (Gemüsebau) bei Scherzer Gemüse.
Wir freuen uns auf deine schriftliche Bewerbung.

SCHERZER GEMÜSE GmbH, Kriegerlindenstr. 3 · 90427 Nürnberg, info@scherzer-gemuese.de, www.scherzer-gemuese.de

Fritz Boss | Irrhainstraße 5 | 90427 Nürnberg
Tel. 0911/343085 | Fax. 0911/343083 | Mail: info@fritz-boss.de

FRUCHT · GEMÜSE
BOSS
Frisch. Fein. Franken.

Möchtest Du Teil eines jungen und dynamischen Teams sein?

Dann bewerbe Dich bei uns als
Gemüsegärtner*in
und erlerne den schönsten Beruf!

Gemüsehof Hußnätter
frisch-nah-gut

Hußnätter GbR Tel. 0911 938 55 86
Boxbergweg 9 info@hf-frischgemuese.de
90427 Nürnberg **www.hf-frischgemuese.de**

Körperpflege/Friseur*innen

Organisatorisches

Der Fachbereich Körperpflege beschult die Auszubildenden im Friseurhandwerk in drei Jahrgangsstufen in Teilzeit. Der Unterricht erfolgt in der 10. Klasse an eineinhalb Schultagen pro Woche. In den folgenden beiden Jahren der 11. und 12. Jahrgangsstufe besuchen die Schüler*innen an einem Tag pro Woche die Berufsschule.

Kreative Handwerkskunst am Kopf

Ausbildung in der Körperpflege zum/zur Friseur*in

Du hast einen ausgeprägten Sinn für Ästhetik, Stil, Frisuren, Farben, Kosmetik und pflegende Produkte für Haut und Haar? Es macht dir Spaß mit Menschen umzugehen und mit deinem beruflichen Können Kundinnen und Kunden zu verschönern und damit zu begeistern? Dann ist das dein Beruf! Unser Motto: Wir machen Menschen glücklich!

Was wird unterrichtet?

Lerninhalte sind das Beurteilen, Reinigen und Pflegen von Haar- und Kopfhaut, verschiedene Haarschneidetechniken, Wickel-, Wellen-, Föhn-, Frisier- und Stylingtechniken, farbverändernde Haarbehandlungen und Strähnentechniken, Dauerwellen, Haarverlängerung und Haarersatz, pflegende und dekorative Kosmetik, Maniküre, Nagelmodellage und -design. Außerdem eine Übersicht der jeweiligen Reinigungs- und Pflegeprodukte, Haarfärbe- und Wellmittel und deren Handhabung, alle Aspekte der Beratung mit den Grundlagen der Kommunikation, Kundenmanagement sowie die Organisation eines Salons, Hygiene und Umweltschutz.

Ziele und Inhalte

Die Unterrichtsinhalte sind in Lernfelder unterteilt, die theoretische und praktische Inhalte miteinander verbinden und praxisnah vermittelt werden. Die Auszubildenden werden angeleitet selbstständig zu lernen, um auch eigenverantwortlich zu arbeiten und ihre Fähigkeiten und Kreativität systematisch aufzubauen.

Haute Couture in Fell und Leder

Ausbildung zum/zur Kürschner*in

Die duale Berufsausbildung im Kürschnerhandwerk findet in Ausbildungsbetrieben und der Berufsschule statt, dauert 3 Jahre und schließt mit der Gesellenprüfung ab.

Anna Hofstetter, Auszubildende zur Kürschnerin im elterlichen Ausbildungsbetrieb, besucht – zusammen mit den übrigen leider nur noch wenigen Auszubildenden im Kürschnerhandwerk aus dem gesamten Bundesgebiet – die Staatliche Berufsschule I in Fürth. Wir haben ein Interview zu dem von ihr gewählten Handwerksberuf geführt:

Warum hast du dich für eine Ausbildung im Kürschnerhandwerk entschieden?
„Ich finde, dass eine handwerkliche Ausbildung für jeden späteren Berufsweg gewinnbringend ist. Man lernt viel Praktisches, womit man sich viel besser helfen und in verschiedenen Bereichen selber Hand anlegen kann. Für mich persönlich war in erster Linie der elterliche Betrieb ausschlaggebend: Ich bin quasi in der Werkstatt groß geworden und habe das Material Fell und unser besonderes und auch anspruchsvolles Handwerk lieben gelernt und möchte die Tradition unbedingt erhalten. Normalerweise kommen Azubis über den Schneiderberuf oder aus dem Modedesign in unsere Branche."

Was macht man als Kürschnerin und was gefällt dir an deiner Ausbildung am besten?
„Als Kürschnerin verarbeitet man gegerbte Felle zu Pelzbekleidung und anderen Pelzprodukten. Das umfasst das Ausbessern von Fehlern im Fell, das Zusammenstellen mehrerer Felle zu einer Fläche und schließlich das Anpassen der Fellflächen an die vorgegebenen Schnittmuster. In meinem Betrieb darf ich auch im Ladengeschäft bei der Beratung helfen, auf Messen mitfahren und andere Aufgaben übernehmen. Das macht die Arbeit vielseitig und spannend. Der fachliche Unterricht im Blockunterricht in der Berufsschule in Fürth gefällt mir sehr gut. Die hier vermittelten berufstheoretischen Kenntnisse, praktischen Fähigkeiten und Fertigkeiten ergänzen die berufspraktische Ausbildung im Ausbildungsbetrieb."

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten und Karrierechancen gibt es in deinem Beruf?
„Der erste Schritt nach der Ausbildung ist die Berufstätigkeit als ausgebildete Kürschnerin und dann, wenn möglich, die Meisterprüfung abzulegen, ergänzende Kurse z. B. in der Schnittkunde zu absolvieren oder auch ein Modestudium aufzunehmen."

Wie nachhaltig ist dein Beruf und was würdest du Leuten gerne sagen, die es nicht gut finden, dass ihr mit echtem Fell und Leder arbeitet?
„Aktuell geht es ja viel um Nachhaltigkeit, Tier-, Natur- und Umweltschutz, und in dieser Thematik ist Fell genau das richtige Material. Mein Betrieb, die Hofstetter Pelz & Design GmbH & Co. KG, hat sich auf nachhaltige Fellarten spezialisiert, die bei der waidgerechten Jagd anfallen, wie Rotfuchs, Waschbär und Marder sowie auf Nebenprodukte der Lebensmittelgewinnung wie Lamm und Kanin. In beiden Fällen fallen Felle an und werden momentan aufgrund der fehlenden Nachfrage sogar in großen Mengen weggeworfen. Da möchte ich mal die Frage in den Raum stellen: Was ist besser und ethisch eher vertretbar? Naturprodukte vernichten und Plastikimitate verwenden oder eben Felle nutzen und andere Ressourcen dadurch schonen und sparen?"

Die Manager *innen für Haushalt und Ernährung

Ausbildung in der BFS für Ernährung und Versorgung

Die Ausbildung ermöglicht den Einstieg in einen modernen und vielseitigen Beruf mit hervorragenden Berufschancen und Weiterbildungsmöglichkeiten. Assistentinnen und Assistenten für Ernährung und Versorgung führen selbstständig und professionell vielseitige Aufgaben im Privat- und Großhaushalt durch. Dazu gehören z. B. die kreative und gesundheitsorientierte Zubereitung von Speisen, perfekter Service, die umweltgerechte und professionelle Pflege von Räumen und Textilien, die ansprechende Gestaltung von Wohn- und Aufenthaltsräumen sowie die Herstellung, Präsentation und Vermarktung von hauswirtschaftlichen Produkten und Dienstleistungen.

Assistent*in für Ernährung und Versorgung

Voraussetzungen

Der Beruf ist etwas für dich, wenn du

- gut beobachten und Situationen schnell erfassen,
- im Team arbeiten und organisieren kannst,
- physisch und psychisch belastbar bist und
- praktisch arbeiten kannst.

Arbeitsfelder

- Soziale Einrichtungen und Großhaushalte
- Privathaushalte und Haushalte landwirtschaftlicher Unternehmen
- Gastronomie und Tourismus
- Grundversorgung und Betreuung von Senioren
- Grundversorgung und Betreuung von Kindern

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meister*in der Hauswirtschaft
- Staatlich geprüfte*r Betriebswirt*in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement
- Techniker*in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement
- Dorfhelfer*in
- Fachlehrer*in für Ernährung und Gestaltung
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten im sozialen und pflegerischen Bereich, z. B.:
  - » Familienpfleger*in
  - » Pflegefachmann/-frau
  - » Besuch der Berufsoberschule

Organisatorisches

Die Ausbildung führt in 2 bzw. 3 Jahren zum Abschluss. Unter bestimmten Voraussetzungen kann zusätzlich ein Mittlerer Bildungsabschluss erreicht werden. Schüler*innen mit mittlerem Bildungsabschluss können die Ausbildung evtl. verkürzt in 2 Jahren absolvieren.

Abschlüsse

- Staatlich geprüfte Helferin/staatlich geprüfter Helfer für Ernährung und Versorgung (nach 2 Jahren)
- Staatlich geprüfte Assistentin/staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung (nach 3 Jahren)

BERUFSFACHSCHULE
FÜR KINDERPFLEGE

Kinder begleiten, erziehen, fördern

Ausbildung in der BFS für Kinderpflege

Die Berufsfachschule für Kinderpflege qualifiziert Auszubildende zur pädagogischen und pflegerischen Mitarbeit in verschiedenen sozialpädagogischen Aufgabenfeldern, vor allem in der Betreuung, Bildung und Erziehung von Kindern vom Säuglings- bis einschließlich Grundschulalter. In der Ausbildung bauen die angehenden Kinderpfleger*innen ihre Selbst-, Sozial- und Fachkompetenz systematisch aus und erlernen Bildungs- und Betreuungskonzepte einer zeitgemäßen und interkulturellen Erziehung.

Kinderpfleger*in

Voraussetzungen

- erfolgreicher Mittelschulabschluss (Quali erwünscht, aber nicht unbedingt erforderlich)
- gesundheitliche und persönliche Eignung
- sichere Deutschkenntnisse (Bewerber mit anderer Muttersprache müssen evtl. einen Sprachtest absolvieren)
- Neigung im musisch-kreativen Bereich

Organisatorisches

Die zweijährige Ausbildung geschieht im Vollzeitunterricht mit fachpraktischen Anteilen in sozialpädagogischen Arbeitsfeldern. Die Beschulung erfolgt in den Jahrgangsstufen 10/11 auf der Grundlage fächerübergreifender Lernfelder. Basiswissen wird mit pädagogischen Lösungsansätzen und Handlungsmodellen verknüpft, die sich an individuellen Lebenssituationen und Bedürfnissen der Kinder orientieren. Die Ausbildung endet erfolgreich mit der Qualifikation zur staatlich geprüften Kinderpflegerin/zum staatlich geprüften Kinderpfleger.

Berufliche Perspektiven

Arbeitsfelder

- Haus für Kinder
- Kindergarten, Kindertagesstätte, Kinderkrippe
- Hort
- Kinderheim
- Familienhaushalte

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Weiterbildung zum/zur Erzieher*in, Sozialpädagog*in
- Die Ausbildung ist die ideale Vorbildung für eine Ausbildung zum/zur Krankenpfleger*in und andere sozialpflegerische und -pädagogische Ausbildungen sowie Berufe des Gesundheitswesens
- Weiterführender Bildungsabschluss an der Berufsoberschule

Wir bilden in folgenden Berufen aus:

› Soziale Berufe
› Verwaltungsberufe
› Handwerkliche und technische Berufe

und bieten außerdem verschiedene Duale Studiengänge an.

Einige unserer Berufe bilden wir dabei im Beamtenverhältnis aus.
Alle Infos zu unseren verschiedenen Angeboten sowie zur Bewerbung findest du unter **ausbildung.nuernberg.de**

Stadt Nürnberg –
Eine Arbeitgeberin, viele Möglichkeiten
» karriere.nuernberg.de

Auch auf:
XING, LinkedIN

Herausgeberin: Stadt Nürnberg, Personalamt
Foto: Adobe Stock - Vasyl

Staatliches Berufliches Schulzentrum Fürth

Staatliche Berufsschule I Fürth
Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung
Berufsfachschule für Kinderpflege

Berufsschule I
mit Berufsfachschule für Kinderpflege und
Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung
Fichtenstraße 9
90763 Fürth
T 0911 74346-0
F 0911 74346-39
info@bs1-fuerth.de
www.berufsschule1-fuerth.de

Außenstelle Gartenbau
Staatliche Berufsschule I – Fürth
Bielefelder Straße 41
90425 Nürnberg

T 0911 30095-53
F 0911 30083-22

Unsere Kooperationspartner:

- **Handwerkskammer für Mittelfranken**
  - » Kreishandwerkerschaft Fürth
  - » Kreishandwerkerschaft Erlangen – Hersbruck – Lauf
  - » Kreishandwerkerschaft Neustadt / Aisch
- **Bäckerinnungen Fürth – Neustadt / Aisch und Erlangen – Hersbruck**
- **Fleischerinnungen Mittelfranken-Mitte, Erlangen, Neustadt / Aisch, Ansbach, Mittelfranken-Süd**
- **Friseurinnungen Fürth, Neustadt / Aisch und Erlangen**
- **Schreinerinnungen Mittelfranken-Mitte und Erlangen**
- **Kürschnerinnung Nordbayern**
- **Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth**
- **Stadt Fürth**
- **Elan Fürth**
- **Regierung von Mittelfranken**
- **Agentur für Arbeit Fürth**
- **Schule ohne Rassismus – Schule mit Courage**

JS/DEUTSCHLAND • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 79935 • www.jsdeutschland.de