

Interviews aus der Rubrik „Gut ausgebildet und gelernt“

Das große Angebot an Getreideprodukten, Mahlerzeugnissen, Brot oder Backwaren und ihre gute Qualität verdanken wir gleich mehreren Berufsgruppen entlang der Getreidekette. In Interviews berichten Auszubildende, warum sie ihren Beruf gewählt haben, wie sie einen Ausbildungsplatz gefunden haben, wie ihr Alltag aussieht, was man für ihren Beruf mitbringen muss und was sie sich für die Zukunft wünschen. Infokästen mit Fakten zu den Berufen und weiterführende Links runden die Interviews ab.

Ausbildungsberufe entlang der Getreidekette!

Pflanzentechnologe/-in	Seite 2
Staatlich Geprüfte/r Agrarbetriebswirt/-in	Seite 3
Mechaniker/-in für Land- und Baumaschinentechnik	Seite 4
Groß- und Außenhandelskaufmann/-frau in einer Genossenschaft	Seite 5
Verfahrenstechnologe/-in in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft	Seite 6
Bäcker/-in	Seite 7
Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk	Seite 8
Hauswirtschafter/-in	Seite 9

Mit Pinzette und Schaufel für neue Sorten

Pflanzentechnologe/-in

Das Saatgut für unsere Nutzpflanzen wird stetig vermehrt und weiterentwickelt, weil sich Klima, Schädlinge und Nutzung der Pflanzen verändern. Züchter fördern positive Merkmale der Pflanzen gezielt über Generationen oder kombinieren sie durch Kreuzung neu. Der aufwendige Weg zu einer neuen Sorte führt durch Gewächshaus und Labor – wie Alina (16, 1. Lehrjahr) und Janine (21, 1. Lehrjahr) berichten können.

Lebens.mittel.punkt: Wie seid ihr zu dieser Ausbildung gekommen?

Janine: Ich absolvierte vorher ein Freiwilliges Ökologisches Jahr beim Sächsischen Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie in Nossen. Ich erledigte dort Aufgaben aus dem Arbeitsgebiet eines Pflanzentechnologen. Meine Ausbilderin gab mir Informationsbroschüren zum Beruf des Pflanzentechnologen, die mein Interesse weckten.

Alina: Da meine Mutter bei der KWS arbeitet, kannte ich den Betrieb schon als Kind. Damals hat mich die Arbeit bereits fasziniert. Außerdem betreibt mein Onkel Landwirtschaft, sodass ich damit aufgewachsen bin. Nach einem Praktikum bei der KWS hat sich mein Entschluss gefestigt, nach der Realschule eine Ausbildung als Pflanzentechnologin zu absolvieren.

l.m.p.: In welcher Art Betrieb lernt ihr?

J: Ich arbeite bei der NORDSAAT Saat-zucht mbH im Harz, einem familiengeführten mittelständischen Pflanzenzuchtunternehmen. Wir züchten Sommergerste, Winterweizen und Hybridtriticale hier im Harz, und als weitere Fruchtarten Ha-

fer auf Rügen und Wintergerste in Schleswig-Holstein.

A: Die KWS SAAT AG, bei der ich lerne, gehört zu einer internationalen Gruppe. Wir züchten Zuckerrüben, Raps, Kartoffeln, Mais, Gräser und Getreide. Ich arbeite in Einbeck im Zellbiologischen Labor.

l.m.p.: Wie verläuft euer Arbeitstag?

J: Das wechselt, da unsere Aufgaben von der Vegetation, Jahreszeit und Witterung abhängen. Im Sommer sind das vorwiegend Arbeiten in unserem Zuchtgarten. Dazu zählt z.B. das Bewerten und Auswählen von Keimlingen und die Ernte. Ab August bereiten wir verstärkt drinnen die neue Aussaat vor. Dazu gehören z.B. das Reinigen, Beizen und Verpacken des Saatgutes und natürlich die Qualitätsanalysen in unserem Labor. Im Winter überwiegen die Auswertung von Ergebnissen, weiterführende Laboranalysen, Gewächshausarbeiten und Vorbereitungen für die nächste Saison.

A: Mein Arbeitstag im Labor beginnt schon um 6:30 Uhr und ist auch abwechslungsreich: Arbeiten im Gewächshaus, an der sterilen Werkbank, am Mikroskop und PC – um nur einiges zu nennen.



Janine bei der Pflege von Getreidesämlingen im Gewächshaus

l.m.p.: Das sind wirklich viele Aufgaben. Was macht ihr am liebsten?

A: Mir gefallen alle Tätigkeiten, vor allem das Vermehren und Bewurzeln von Zuckerrüben in meiner Stammabteilung.

J: Bisher machte mir die Handerte der Parzellen im Zuchtgarten mit gleichaltrigen Ferienarbeitskräften, die hier je nach Saison aushelfen, besonders viel Spaß. Durch die Einteilung in Arbeitsgruppen konnte ich mit vielen netten Menschen arbeiten. Monotone Arbeiten im Stehen sagen mir nicht so zu.

l.m.p.: Mögt ihr auch privat Pflanzen?

J: Ja, ich habe viele Kakteen, besonders liebe ich Weihnachtskakteen. Aber ich führe auch einen kleinen Kräutergarten.

A: Ich habe zu Hause einen eigenen kleinen Garten, in dem ich Erdbeerpflanzen anbaue.

l.m.p.: Was ist wichtig für den Beruf?

J: Man sollte die Arbeit unter freiem Himmel lieben sowie flexibel, ausdauernd und teamfähig sein. Wir haben Arbeitsspitzen und gelegentlich wird auch samstags gearbeitet. Der Beruf ist für Pollenallergiker nicht geeignet. Ein Interesse an Biologie und Chemie ist von großem Vorteil.

A: Ich finde, die wichtigsten Eigenschaften sind, dass man sich für Pflanzen interessiert und sorgfältig und teamfähig ist.

l.m.p.: Habt ihr schon Pläne für die weitere Zukunft nach eurer Ausbildung?

J: Ich entscheide mich, wenn ich alle Einsatzgebiete kennengelernt habe. Ich habe ja noch viel Zeit.

A: Ich würde gerne weiter im Labor arbeiten. Ich finde die Arbeit dort faszinierend und spannend.

Fakten zum Beruf

Arbeitsorte: Unternehmen aus den Bereichen Pflanzenzucht, -schutz und -vermehrung, Saatgutfirmen, landwirtschaftliche oder gartenbautechnische Untersuchungs- u. Forschungsanstalten, biologische Institute an Hochschulen.

Aufgaben: Saat, Pflege und Ernte von Versuchspflanzen auf Freilandfeldern, im Gewächshaus oder Labor, Probenentnahme und -aufbereitung, Durchführung und Dokumentation biochemischer und biotechnologischer Analysen in Laboren (z.B. mit Zellkulturen)

Voraussetzungen: Flexibilität, Interesse an Biologie, Chemie und Arbeit in der freien Natur; Ausdauer und Teamfähigkeit; Konzentrationsfähigkeit, Aufmerksamkeit, Verantwortungsbewusstsein und Genauigkeit (Sicherheits- und Hygienevorschriften).

Ausbildungsdauer: drei Jahre in Betrieb (in mindestens zwei Einsatzgebieten) und Berufsschule

Karriere: Weiterbildung als Meister/in oder als Techniker/in

Links:

- ➔ www.pflanzentechnologe.de
- ➔ www.bildungsserveragrar.de
- ➔ www.bibb.de
- ➔ www.bdp-online.de

Allrounder mit Köpfchen

Staatlich geprüfte/ Agrarbetriebswirt/-in

Seit Landwirte in einer TV-Sendung **Frauen suchen**, flimmert jede Woche ein seltsames Bild der Landwirte über Deutschlands Bildschirme. Wir haben eine Fachschule für Agrarwirtschaft bei Münster besucht und Nachwuchslandwirte getroffen, die sich dort nach ihrer Lehre weiterbilden. Michael (24) und Stephan (26) zeigen uns ein ganz anderes Bild moderner Landwirte.

lebens.mittel.punkt: Wie seid ihr zu eurer Ausbildung gekommen und was habt ihr davor gemacht?

Michael: Nach der Realschule war für mich klar, dass ich eine Lehre als Landwirt beginne. Meine Eltern haben einen Hof mit Ackerbau und Schweinehaltung. Da arbeite ich schon immer mit viel Spaß.

Stephan: Mit 18 arbeitete ich auf einem Autohof bei einer Fast-Food-Kette als Systemgastronom. Das war für mich aber keine längerfristige Perspektive. Auch ich stamme von einem Hof, mit Mastbullenhaltung. Eine Lehre in diesem Bereich lag daher nahe.

l.m.p.: Was sollte man für den Beruf Landwirt mitbringen?

M: Für mich ist die Freude am Draußensein und am Umgang mit Tieren wichtig. Und man muss belastbar sein.

S: Vorwissen ist nicht zwingend erforderlich, jedoch gerne gesehen, besonders im Umgang mit Maschinen und Tieren. Man muss aber nicht auf einem Hof aufgewachsen sein. Viel wichtiger ist die Motivation, sich selbst etwas beizubringen.

l.m.p.: Spürt ihr Vorurteile gegenüber eurem Beruf?

M: Ja, ich selber habe sie als Kind in der Schule gemerkt. Doch inzwischen weiß ich damit umzugehen. Manche Vorurteile lassen sich leicht aus der Welt schaffen.

S: Ich habe das Problem nicht. Ich trete nicht zuerst als Bauer in Erscheinung, sondern als Stephan. Oft wundern sich die Leute, wenn sie hören, dass ich aus der Landwirtschaft komme.

l.m.p.: Jetzt bildet ihr euch in der Fachschule weiter. Wie läuft das?

M: Fast wie in einer ganz normalen allgemeinbildenden Schule. Wir haben einen Stundenplan, der Kernfächer und allgemeinbildende Fächer umfasst. Die praktische Erfahrung haben wir schon aus den drei Jahren Lehre.

S: Ich gebe mal ein Beispiel aus dem Bereich Düngung: Wir besprechen das Thema zunächst theoretisch, um es dann anhand eines Beispielbetriebs eines Mitschülers auch praktisch zu beleuchten.

l.m.p.: Welche Fächer mögt ihr lieber und welche weniger?

M: Mir liegen die allgemeinbildenden Fächer näher als die sogenannten Kernfächer. Ich würde in den Kernfächern



Beide Studierende bilden sich an der Fachschule zum Agrarbetriebswirt weiter.

gerne mehr diskutieren.

S: Wir wollen Betriebsleiter werden. Da muss man eben für Fächer, die einem weniger leicht fallen, mehr arbeiten. Mir sind die Lehrpersonen wichtiger.

l.m.p.: Was schätzt ihr an eurer Aus- und Weiterbildung besonders?

M: Die Ausbildung zum Landwirt war sehr abwechslungsreich. Sie brachte mich auf drei Betriebe, wo ich sehr unterschiedliche Bedingungen erfahren konnte, z.B. bei der Bodenbearbeitung.

S: Von der Weiterbildung und dem Titel „staatlich geprüfter Agrarbetriebswirt“ erhoffe ich mir mehr Möglichkeiten für eine Karriere in der Industrie. Die Weiterbildung hilft mir auch im eigenen Betrieb.

l.m.p.: Wie soll es bei euch nach dem Abschluss weitergehen?

M: Erst mal werde ich wieder im Betriebsdienst arbeiten, nicht, weil es meiner Qualifikation entspricht, sondern einfach, weil es Spaß macht. Danach möchte ich in die Industrie, evtl. in den Bereich Saatzucht. Der Hof geht an meinen Bruder.

S: Ich will beim Abschluss die Zusatzprüfungen für das Fachabitur machen. Damit kann ich an jeder deutschen Hochschule studieren, am liebsten Tiermedizin. Ich würde gerne in der Futtermittelbranche arbeiten. Für eine Hofübergabe ist mein Vater noch zu jung.

l.m.p.: Vielen lieben Dank und alles Gute!

Fakten zum Beruf:

Arbeitsorte: eigener landwirtschaftl. Betrieb, mittleres Management in Unternehmen der Agrarbranche (Zulieferer, Erzeuger, Landhandel, Verarbeiter)

Aufgaben: Unternehmen führen und entwickeln, d.h. tierische bzw. pflanzliche Produktion gemäß Aufwand, Qualität, Umwelt- und Tierschutz optimieren, Märkte analysieren, Investitionen planen, Produkte vermarkten, Mitarbeiter ausbilden und führen

Voraussetzungen: abgeschl. Berufsausbildung und 1 Jahr Berufserfahrung, verantwortungsvoll, organisiert, flexibel, körperlich belastbar, Liebe zu Tieren und Natur, technischer und ökonomischer Sachverstand

Ausbildungsdauer: 2 Jahre Studium an einer Fachschule für Agrarwirtschaft inkl. Betriebsbesuchen und Fachexkursionen

Abschluss: staatl. Prüfung nach Facharbeit, Zusatzprüfungen für Fachhochschulreife oder Ausbildereignung möglich

Weiterbildung: Studium Agrarwirtschaft/ -wissenschaft/ -biologie/ -technik/ -ökologie/ -management oder Studium Tiermedizin

Links:

- ↳ Film über die Ausbildung zum Landwirt unter www.bauernverband.de → Themen → Bildung → Film
- ↳ www.trendjob-landwirt.de
- ↳ www.landwirtschaftskammer.de/bildung
- ↳ www.ima-agrar.de → Grüne Berufe
- ↳ www.aid.de/lernen/azubis.php

Technik für starke Typen

Mechaniker/-in für Land- und Baumaschinentechnik

Wir haben eine Klasse mit Mechanikern für Land- und Baumaschinentechnik in einer Berufsschule bei Köln besucht. David (19), Patrick (20) und Marcus (23) haben gerade ihr drittes Lehrjahr begonnen.

lebens.mittel.punkt: Wie seit ihr zu eurer Ausbildung gekommen und was habt ihr davor gemacht?

Marcus: Abitur und Wehrdienst. Damals wusste ich nicht, was ich danach machen wollte. Es war aber schon klar, dass es etwas mit Technik sein sollte. Von einem Verwandten habe ich erfahren, dass in der Land- und Baumaschinenbranche noch Fachleute gesucht werden.

Patrick: Ich wollte nach meiner Mittleren Reife gerne schrauben. Zuerst habe ich an Kfz-Mechaniker oder Mechatroniker gedacht, aber die gibt es wie Sand am Meer. Meine Tante, die arbeitet im Büro eines Baumaschinenbetriebes, hat mir dann erzählt, dass sie noch einen Lehrling suchen.

David: In meiner Nachbarschaft gibt es einen Bauernhof, da habe ich als Kind viel Zeit verbracht. Mich haben die Motoren und die Kraft, die dahintersteckt, schon als kleiner Junge interessiert. Nach meinem Realschulabschluss habe ich deshalb einen Ausbildungsplatz in einer Werkstatt für Landmaschinen gesucht. Hat nicht geklappt, deswegen habe ich mich auf Ratschlag von meinem Berufsberater in einer Werkstatt für Baumaschinen beworben und dort angefangen. In meiner Freizeit helfe ich daheim immer noch auf dem Bauernhof.

l.m.p: Wie sehen eure Tätigkeiten im Betrieb und Außendienst aus?

M: Gelegentlich ist man Mädchen für alles, d.h. auch mal Halle kehren oder Rohre biegen. Aber man bekommt auch seine eigenen Aufgaben und kann tüfteln. Wir lernen am Anfang durchs Mithelfen

und Zuschauen. Manchmal werden wir auch bei Problemen hinzugezogen und sollen mitdenken und prüfen, wo die Ursache liegen könnte.

D: Das ist auch das, was man häufig im Außendienst macht, und warum der Beruf so spannend ist. Da lernt man am meisten: Man muss unter Zeitdruck und selbstständig einen Fehler finden und beheben. Das Tüfteln und Improvisieren ist das, was uns ausmacht.



Ein Auszubildender und sein Meister prüfen ein Mähwerk eines Mähdeschers.

l.m.p: Was sollte man für diesen Beruf mitbringen?

P: Logisches Denken.

M: Ein Grundwissen Mathematik und Physik sollte schon da sein.

D: Ich bin kein großes Mathegenie, komme in der Berufsschule aber klar. Auf jeden Fall benötigt man handwerkliches Geschick.

Links:

www.starke-typen.info
www.bmwi.de
www.bibb.de
www.berufenet.arbeitsagentur.de
www.bildungsserver-agrar.de



l.m.p: Ihr seid im Außendienst Wind und Wetter ausgesetzt. Wie geht ihr damit um?

D: Man muss clever sein. Ich war mal im Winter bei minus 18 Grad draußen. Da musste ich genau überlegen, was ich in welcher Reihenfolge bearbeite.

M: Bei Minusgraden wird z.B. das Öl zähflüssig. Also muss es vor dem Wechsel in der Nähe von dem warmen Motor stehen.

P: Regen ist das Schlimmste! Es ist sehr rutschig, wenn die Maschinen nass sind. Im Sommer ist es angenehmer, unter oder neben einer Maschine auf dem Boden zu liegen und zu schrauben.

M: Wir sind abgehärtet. Man lernt damit umzugehen.

l.m.p: Was sind eure Aufgaben im Winter?

D: Viele Kunden haben im Sommer so viel zu tun, dass die Inspektionen und größeren Reparaturen wenn möglich in den Winter verschoben werden.

l.m.p: Reden wir über die Berufsschule. Welche Fächer mögt ihr besonders?

M: Hydraulik und Antriebstechnik.

P: Also mein Lieblingsfach ist Motortechnik.

D: Meins auch.

l.m.p: Wie soll es bei euch nach der Gesellenprüfung weitergehen?

D: Erst mal viel schrauben und Erfahrung im Außendienst sammeln. Die ist wichtig! Ich könnte mir vorstellen, irgendwann ein eigenes Gewerbe aufzubauen.

M: Ich glaube, ich möchte immer in der Reparatur bleiben. Das ist mein Ding. Später möchte ich den Meister oder sogar Techniker machen.

P: Bei mir ist es ähnlich wie bei Marcus. Aber mal abwarten, was sich anbietet.

l.m.p: Vielen Dank! Wir wünschen euch alles Gute und viel Erfolg für die Zukunft.

Fakten zum Beruf:

Arbeitsorte: Werkstätten, Handel und Hersteller von Land- und Baumaschinen, kommunale Forst- und Landwirtschaft

Aufgaben: warten, prüfen, installieren, reparieren, beraten (später verkaufen)

Voraussetzungen: meistens Mittlere Reife; technisches Verständnis; räumliches Vorstellungsvermögen; sorgfältiges Arbeiten, auch unter Zeitdruck; Interesse an Mathe und Physik

Ausbildungsdauer: 3,5 Jahre in Betrieb und Schule (Blockunterricht)

Abschluss: Zwischenprüfung nach 2 Jahren, Gesellenprüfung nach 3,5 Jahren

Karriere: Spezialisierung über Lehrgänge, Selbstständigkeit, MeisterIn, AusbilderIn, TechnikerIn, Diplom-IngenieurIn

Der große Handel mit Agrargütern

Groß- und Außenhandelskaufmann/-frau in einer Genossenschaft

Sie beschaffen Waren, überprüfen die Lieferung und Lagerung, beraten und verkaufen und sind für die Finanz- und Betriebsbuchhaltung zuständig – so vielfältig ist der Job von Kaufleuten im Groß- und Außenhandel. Verena (20), Thomas (25) und Julia (21) machen ihre Ausbildung bei der Raiffeisen-Waren-Zentrale Rhein-Main eG (RWZ). Das Unternehmen ist mit 2.600 Mitarbeitern an über 230 Standorten derzeit die drittgrößte Hauptgenossenschaft Deutschlands und für 70.000 Landwirte, Winzer und Gartenbauer aktiv.



Thomas prüft die Qualität des angelieferten Weizens auf Reinheit und Besatz mit anderen Arten.

lebens.mittel.punkt: Warum habt ihr euch für die Ausbildung entschieden?

Julia: Landwirtschaft hat mich schon immer interessiert, jedoch wollte ich einen kaufmännischen Beruf erlernen.

Thomas: Ich habe vorher eine Ausbildung zum Landwirt absolviert. Aber meine Eltern unterhalten keinen Betrieb, daher entschied ich mich für eine kaufmännische Ausbildung in einem landwirtschaftsnahen Unternehmen

Verena: Es gibt viele Weiterbildungsmöglichkeiten, gute Aufstiegschancen und der Job hat Zukunft!

eigenständig, z.B. die Buchung von Gutschriften und Rechnungen und die Bearbeitung der Post.

T: Zu meinen Aufgaben im Saatgutzentrum gehören z.B. Rohwarennahme mit Qualitätsprüfung, Produktionsplanung und -vorbereitung sowie die Bearbeitung von Kundenaufträgen und Vorbereitung zur Auslieferung.

J: Morgens disponiere ich die Getreideverteilung. Nachmittags bearbeite ich dann die Getreideabrechnungen. Manchmal helfe ich auch im anliegenden Raiffeisen-Markt aus. Im Sommer helfen alle bei der Ernte mit.

l.m.p: Beschreibt kurz, was euren Beruf ausmacht.

V: Die RWZ ist ein Großhandelsunternehmen. Es geht darum, die Produkte von der Landwirtschaft an Firmen, die sie weiterverarbeiten, sowie an Endverbraucher zu bringen.

T: Meine Arbeit ist durch den Wechsel zwischen dem Praktischen in der Produktion und dem eher Theoretischen in der Abwicklung sehr abwechslungsreich.

J: Ich arbeite eigenverantwortlich, habe Kundenkontakt und die Zusammenarbeit mit den Kollegen ist gut.

l.m.p: Was schätzt ihr an eurer Ausbildung besonders?

V: Obwohl die RWZ eine riesige Firma ist, herrscht ein familiäres Klima. Die Kollegen sind gerne bereit, Sachen, die unklar sind, zu erklären.

T: Besonders schätze ich, dass sich die Ausbilder unheimlich viel Mühe geben, mir viel beizubringen und mir möglichst viele Einblicke in die Geschäftsabläufe zu geben.

J: Das eigenverantwortliche Arbeiten, dabei liegt die Verantwortung auch mal alleine beim Azubi.

l.m.p: Was sind eure Aufgaben im Betrieb?

V: Im Gegensatz zu den beiden anderen bin ich ja erst im ersten Lehrjahr. Daher muss ich noch viel lernen, einige Aufgaben bearbeite ich allerdings schon

l.m.p: Wie oft habt ihr Unterricht in der Berufsschule?

V: Wir gehen alle auf eine Schule in Münster, die speziell für genossenschaftliche Unternehmen ist.

T: Dort haben wir drei Unterrichtsblöcke je Ausbildungsjahr von zwei bis fünf Wochen.

l.m.p: Was lernt ihr da?

V: Die Fächer sind speziell auf landwirtschaftliche Unternehmen ausgerichtet. Z.B. wird in Warenkunde über Düng- und Futtermittel sowie Pflanzenschutz gesprochen.

J: Andere Fächer sind z.B. Großhandelsprozesse, Kaufmännische Steuerung und Kontrolle und Wirtschafts- und Sozialprozesse.

T: Außerdem steht auch noch Kommunikation und Grundlagen Business-Englisch auf dem Stundenplan.

l.m.p: Was ist das Besondere an einer Ausbildung bei der RWZ?

V: Gemeinschaft ist besonders wichtig.

T: Die Vielseitigkeit des Unternehmens, die sich in den Geschäftsbereichen wie Agrartechnik, Pflanzliche Produktion, Energie, Futtermittel usw. widerspiegelt.

l.m.p: Was plant ihr für eure Zukunft?

V: Wahrscheinlich ein Studium – über die Richtung bin ich mir noch nicht ganz sicher.

T: Ich möchte mich durch ein berufs begleitendes Studium soweit fortbilden, dass ich eine leitende Position übernehmen kann.

J: Eventuell ein Studium der Fachrichtung Agrarbusiness oder -management.

l.m.p: Wir wünschen euch weiterhin viel Spaß an eurer Ausbildung!

Fakten zum Beruf:

Arbeitsorte: z.B. Raiffeisen-Markt, Baustoffhandel, Saatgutzentrum, Verwaltung

Ausbildungsinhalte: Warenein- und verkauf, Betreuung und Beratung von Kunden, Büro- und Verwaltungsaufgaben, Dienst- und Organisationsplanung, Finanzbuchhaltung, Kalkulation

Voraussetzungen: höhere Handelsschule oder Abitur; Team- und Kommunikationsfähigkeit, Interesse am landwirtschaftlichen Bereich, gutes mathematisches Verständnis, Freude am Umgang mit Menschen und der Arbeit am PC

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Karriere: Weiterbildung Handelsfachwirt/in, Fachkaufmann/-frau oder Betriebswirt/in; Techniker/in für Betriebswissenschaft; Studium der Betriebswirtschaft

Links:

→ www.berooobi.de/berufe/kaufmann-grosshandel-aussenhandel/#/start/

→ www.berufenet.arbeitsagentur.de
Bei Interesse an einer Ausbildung in einer landwirtschaftlichen Genossenschaft schreibt an info@raiffeisen.de

Hightech-Spezialisten für Naturprodukte

Verfahrenstechnologe/-in in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft

Müller – gibt's die noch? Und ob, denn der Beruf ist aktueller denn je! Wir haben in Stuttgart eins der beiden deutschen Berufsschulzentren für die Mül- lerausbildung besucht. Benjamin (20), Michael (22), Torsten (32) und Yvonne (19) sind im dritten Lehrjahr und gehören zu einer Klasse mit Verfahrenstech- nologen an der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau.

Lebens.mittel.punkt: Wie seid ihr zu eurer Ausbildung gekommen?

Benjamin: Ich war auf der Suche nach einer Ausbildung im künstlerischen oder handwerklichen Bereich, z.B. als Bühnen- bildner oder Zimmermann. Doch dann habe ich mich in einer Mühle beworben. Das war vom ersten Tag an vielseitig und interessant.

Michael: Ich habe die Mittlere Reife über den M-Zweig der Hauptschule erreicht. Als ich dann im Berufsvorbereitungskurs am Beruflichen Fortbildungszentrum war, hat mich der Leiter dazu gebracht, mal ein Praktikum in der Mühle zu ma- chen, wo's mir auf Anhieb gefallen hat.

Torsten: Nach einer kaufmännischen Ausbildung wollte ich unbedingt noch etwas Technisches und Handwerkliches lernen. Über einen Bekannten habe ich von dem Beruf erfahren, mich gleich in- formiert und beworben – mit Erfolg.

Yvonne: Ich bin durch meinen Vater zu der Ausbildung gekommen, denn er hat- te schon oft mit dem Lkw in der Mühle angeliefert.

l.m.p.: Was sollte man für diesen Beruf mitbringen?

T: Handwerkliches Geschick, technisches

Verständnis und natürlich Begeisterung.

B: Genau, handwerklich und technisch sollte man nicht unbegabt sein, denn eine Reihe von Wartungsarbeiten macht man selbst. Und körperliche Fitness ist angesagt, da die Strecken im Betrieb teil- weise ganz schön weit sind.

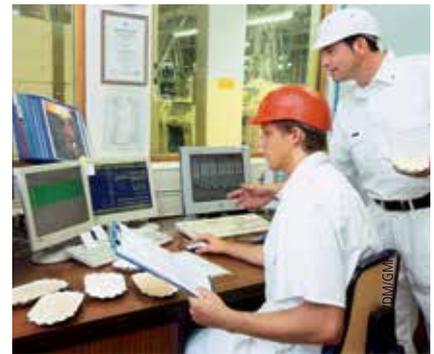
Y: ... und ein bisschen Spaß an Mathe.

M: ... und auf jeden Fall Interesse am Fach, denn das Wissen ist ziemlich um- fangreich.

l.m.p.: Wie sehen eure Tätigkeiten aus und was schätzt ihr an eurer Ausbildung?

B: In unserer mittelgroßen Getreidemühle lerne ich eigentlich alles, was im Betrieb so läuft. Es geht los bei der Rohstoffan- nahme und dem Herstellen von Getreide- mischungen. Natürlich bin ich viel in der Mühle unterwegs und überwache dort die Maschinen und Qualitäten. Und bei Bedarf helfe ich unseren Handwerkern bei Reparaturen. Teilweise kümmere ich mich auch in unserem Labor um die Analysen. Ich finde es klasse, dass mich auf der Ar- beit nicht jeden Tag das Gleiche erwartet.

M: Mein Ausbildungsbetrieb ist eine klei- nere Mühle, die Mehle und Futtermittel herstellt. Da steht auch die Wartung mit auf dem Tagesplan und das Prüfen an Qua-



Computergesteuerte Verfahrenstechnologie: Aus- bildungspraxis im Leitstand einer modernen Mühle

litäts-Kontroll-Punkten. Gut ist, dass man mit dieser Ausbildung danach in vielen verschiedenen Bereichen tätig sein kann.

Y: Unsere Mehlmühle vermahlt bis zu 160 Tonnen pro Tag. Auf dem ganzen Weg vom Getreide zum Mehl gibt's immer viel Abwechslung – und zwischendurch mal ins Labor zum Untersuchen von Proben.

T: Ich bin bei einem großen Hersteller für Futtermittel. Auch da geht's verfahr- tenstechnisch von der Rohwarennahme über Mischerei und Presserei bis zur Verladung. Zur Abwechslung kommen dazu, neben dem Handwerklichen, die Arbeit am Computer und Kontakte mit Kunden oder Lieferanten. So kann man ständig seinen Horizont erweitern.

l.m.p.: Wie soll es nach der Gesellenprü- fung weitergehen?

T: Ich bleibe in meinem Ausbildungsbe- trieb.

B: Ich habe schon ein bis zwei Festan- stellungen in Sicht. Wenn man als Müller ein bisschen flexibel ist und sich etwas geschickt anstellt, hat man später im Be- rufsleben kaum Probleme.

Y: Was ich nach der Gesellenprüfung mache, weiß ich noch nicht genau – aber der Beruf ist auf alle Fälle interessant.

M: Im Moment bin ich auf dem Stand, dass ich übernommen werde. Ich muss zwar noch meinen Zivi ableisten, werde dann aber weiter in der Mühle arbeiten und versuchen, in ein paar Jahren mei- nen Meister oder Müllereitechniker zu machen.

l.m.p.: Wir wünschen euch viel Erfolg für euer weiteres Berufsleben. Vielen Dank!

Fakten zum Beruf:

Arbeitsorte: Getreidemühlen, Schäl-, Reis-, Öl- und Gewürzmühlen, Futtermit- telhersteller, Getreidehandel, Ernährungswirtschaft

Aufgaben: Annehmen, Gesunderhalten und Bearbeiten von Rohstoffen, Quali- tätskontrolle, Vorbereiten und Bedienen von Anlagen zur Aufnahme und Reini- gung von Rohstoffen, Herstellen und Mischen von Mahlerzeugnissen sowie Fut- termitteln und Spezialprodukten, Verfahrens- und Produktionsprozesssteuerung, Laboruntersuchungen, Produktlagerung und Vertrieb

Voraussetzungen: Hauptschulabschluss, gute Leistungen in Deutsch und Ma- thematik, Interesse an Physik und dem Umgang mit Naturprodukten

Ausbildungsdauer: 3 Jahre in Betrieb und Berufsschule (Blockunterricht), Verkürzung möglich

Abschluss: Zwischenprüfung nach 1,5 Jahren, Gesellenprüfung nach 3 Jahren

Weiterbildung: MeisterIn, Staatl. gepr. TechnikerIn (Verfahrenstechnik/Anlagen- bau), Dipl. MüllereitechnikerIn, anschließende Fachstudiengänge möglich

Links:

www.mueller-in.de
www.hoppenlau.de
www.bbs2-gifhorn.de
www.deutsche-muellerschule-bs.de

Profis in Sachen Teig

Bäcker/-in

400 Brotsorten und etwa 1.200 Arten Feingebäck stellen deutsche Bäckereien täglich her. Diese frischen Leckereien werden mit handwerklichem Geschick, moderner Technik sowie ausgesuchten Rohstoffen hergestellt und den Kunden angeboten. Das alles lernen Pia (21), Jens (21) und Nils (19) bereits seit drei Jahren. Sie schließen diesen Sommer ihre Ausbildung zum Bäcker ab.

lebens.mittel.punkt: Wie seid ihr zu eurer Ausbildung gekommen?

Pia: Ich bin da quasi hineingewachsen, meine Eltern führen eine Bäckerei mit fünf Filialen. Dort habe ich nach der Realschule eine Verkäuferinnenausbildung gemacht. Nach einigen Wochen Probearbeiten in der Backstube war mir klar, dass ich noch eine Ausbildung zur Bäckerin machen möchte.

Jens: Nach der mittleren Reife habe ich zuerst Konditor gelernt. Aus Interesse am Backen mache ich jetzt die Bäckerlehre – sozusagen als Weiterbildung.

Nils: Mit 16 Jahren habe ich mir überlegt, in die Bäckerei meiner Eltern einzusteigen. Daher habe ich das Gymnasium nach der 10. Klasse verlassen und zwei Jahre die höhere Handelsschule besucht, bevor ich mit der Ausbildung anfang.

l.m.p.: Wie sieht eure Arbeit im Betrieb aus?

P: Ich fange meist um halb vier nachts an. Zuerst produzieren wir Brote und Körnerbrötchen, dann Laugenbrezeln und Saisonartikel wie Berliner und zum Schluss die süßen Sachen wie Plunderteilchen und Rosinenbrötchen. Ich arbeite in vielen verschiedenen Bereichen mit, auch mal in der Konditorei oder Auslieferung.

J: Ich arbeite in einer großen Bäckerei mit 25 Filialen. Abends fange ich um 21 Uhr an und arbeite bis morgens etwa sieben

Uhr. Meistens bin ich beim Brotaufmachen und am Ofen. Mit mir in der Backstube arbeiten noch etwa 30 weitere Personen.

N: Meine Arbeitsnacht fängt um zwei Uhr an. Bis sieben Uhr morgens läuft die Produktion für den laufenden Geschäftstag, zuerst backen wir Brot und Brötchen und dann Blechkuchen. Bis zehn Uhr bereiten wir den nächsten Tag vor.

l.m.p.: Fällt es euch schwer, die Nacht durchzuarbeiten?

P: Das frühe Aufstehen macht mir gar nichts aus, ich gehe um halb elf abends für ein paar Stunden ins Bett, lege mich aber nachmittags immer noch mal hin.

J: Auch ich habe keine Probleme mit dem frühen Aufstehen.

N: Es war eine Umstellung vom Schul- zum Ausbildungsalltag, anfangs schlief ich den ganzen Nachmittag. Inzwischen schlafe ich drei Stunden in der Nacht und drei tagsüber.

l.m.p.: Wie oft habt ihr Berufsschule?

N: Jeden Dienstag. Zusätzlich haben wir etwa zehn Tage im Schuljahr praktischen Unterricht in der Schulbäckerei.

l.m.p.: Sind die Ausbildung im Betrieb und in der Schule aufeinander abgestimmt?

P: In der Schule lernen wir die Theorie. Die Meister im Betrieb zeigen mir oft, wie in der Schule Gelerntes in der Pra-



Drei Frühaufsteher, die für Vielfalt auf dem Frühstückstisch sorgen.

© agriforum GmbH

xis funktioniert. So kann man beides gut verknüpfen.

l.m.p.: Welche Eigenschaften und Fähigkeiten sollte man für euren Beruf mitbringen?

J: Gut in Mathe sein. Wenn es heißt „Auf einem Blech sind 15 Laugenbrezeln und 300 Stück sind bestellt“, muss man Dreisatz und Kopfrechnen beherrschen.

P: Für Langschläfer ist der Job nichts. Leistungsbereitschaft, Teamfähigkeit und Mitdenken sind wichtig.

N: Um Qualität zu produzieren, muss man mit Leidenschaft und Liebe fürs Detail dabei sein. Krumme und schiefe Brote sind nichts für mich!

l.m.p.: Habt ihr schon Pläne für die Zukunft?

P: Nach der Ausbildung gehe ich ein halbes Jahr ins Ausland. Dann möchte ich noch ein paar Jahre Berufserfahrung sammeln, meinen Meister machen und vielleicht noch studieren. Ein Leben lang Bäckerin zu sein, ist mir körperlich zu hart. Ich möchte später den Betrieb meiner Eltern übernehmen.

J: Ich werde als Geselle übernommen. Möchte aber nicht zu lange bleiben, da ich noch in mehreren Betrieben Erfahrungen sammeln will. Später werde ich noch den Konditormeister machen.

N: Ich möchte auch in anderen Backstuben mitarbeiten und andere Arbeitsabläufe kennenlernen, damit ich nicht „betriebsblind“ werde. Danach werde ich auch den Meister machen und mich wirtschaftlich fortbilden, damit ich mich ab einem gewissen Alter ins Büro zurückziehen kann.

l.m.p.: Vielen Dank für das Interview und viel Glück bei eurer Abschlussprüfung!

Fakten zum Beruf:

Arbeitsorte: kleine und mittlere handwerkliche Bäckereien oder industrielle Großbäckereien

Aufgaben: Herstellung von Brot, Brötchen, anderen Backwaren, Torten, Süßspeisen, Partygebäck und kleineren Gerichten; Berechnen, Abwiegen und Messen der Zutaten und Zusammenmischung nach Rezept; Überwachung der Teigbildungs- und Gärungsvorgänge und Beschickung der Öfen; Glasieren oder Garnieren der Waren; Reinigen der Geräte und Backstube, Beratung von Kunden

Voraussetzungen: Verantwortungsbewusstsein und Sorgfalt; Teamfähigkeit; Kenntnisse in Mathematik; körperliche Fitness; Bereitschaft früh aufzustehen; keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben

Ausbildungsdauer: 3 Jahre im Betrieb und an der Berufsschule

Karriere: Fortbildungen; Bäckermeister/in; Selbstständigkeit; Techniker/in Lebensmitteltechnik oder Betriebswirtschaft; Studium z.B. der Oecotrophologie

Links:

- ➔ www.back-dir-deine-zukunft.de
- ➔ www.berooobi.de → Berufe finden
- ➔ www.planet-beruf.de/
- ➔ www.willkommenbeidenprofis.de

Leckereien gekonnt verkaufen

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk

Viele frische Backwaren, köstliche Süßigkeiten und leckere Fleisch- und Wurstwaren liegen einladend dekoriert in der Auslage bereit. Da fällt die Auswahl schwer. An diesem Punkt kommen die Fachverkäufer/-innen im Lebensmittelhandwerk ins Spiel. Ayse (21), Franziska (20) und Christina (25) sind im zweiten Ausbildungsjahr und berichten uns über ihren Beruf.



Drei, die gerne im Lebensmittelhandwerk arbeiten: Ayse, Franziska und Christina.

lebens.mittel.punkt: Wo macht ihr genau eure Ausbildung?

Ayse: Ich mache die Ausbildung zur Konditorei-Fachverkäuferin in einem Café.

Franziska: In einer Metzgerei lerne ich Fleischerei-Fachverkäuferin.

Christina: Ich werde Bäckerei-Fachverkäuferin, natürlich in einer Bäckerei.

l.m.p: Wie seid ihr zu der Ausbildung gekommen?

F: Ich las auf einem Schild an der Metzgerei, dass Auszubildende gesucht werden und habe direkt eine Bewerbung losgeschickt. Nach einem Praktikum konnte ich dann die Ausbildung beginnen. Früher habe ich mir nie vorgestellt, hinter der Theke zu arbeiten. Aber seit ich die Ausbildung mache, bin ich sehr zufrieden damit.

C: Ich wollte schon direkt nach der Schule in meinem Ausbildungsbetrieb anfangen. Doch das ging nicht, da ich ein Kind bekommen habe. Nach der dritten Bewerbung in der Bäckerei wurde ich endlich genommen, weil ich so hartnäckig war.

A: Ich habe davor Kinderpflegerin gelernt, um den Realschulabschluss nachzuholen. Danach war ich ein halbes Jahr arbeitslos und habe mich beworben. Durch eine Bekannte erfuhr ich von der Ausbildungsstelle im Café.

l.m.p: Wie sieht ein ganz normaler Arbeitstag bei euch aus?

A: Ich fange morgens um sieben Uhr an. Zuerst wechsele ich die Angebotsschilder aus und räume die Brötchen- und Kuchen-theke ein. Außerdem bereite ich kleine Speisen wie Suppen oder Salate zu, fülle die Kühlschränke auf und schreibe den Bestellzettel. Meistens arbeite ich bis 14 Uhr. Es gibt jeden Tag etwas Neues zu lernen.

F: Ich habe Schichtarbeit. Während der Frühschicht räume ich die Theke ein, schneide die Produkte frisch auf und halte alles sauber. In der Spätschicht müssen die Theken bis zur letzten Minute voll sein und gut aussehen. Zum Schluss räume ich sie aus und bringe die Waren ins Kühlhaus. Die Ausbildung macht mir sehr viel Spaß, besonders der Kontakt mit den Kunden beim Verkaufen.

C: Die Frühschicht fängt um halb sieben an und geht bis 14 Uhr. Ich räume zuerst die Theken ein und versehe alles mit Preisen. Im Laufe des Morgens verkaufe ich, fülle immer alles auf und Sorge für Sauberkeit.

l.m.p: Wie oft nascht ihr von den Leckereien vor eurer Nase?

A: Ich probiere alle Theken von links nach rechts durch. Wenn ich gefragt werde, wie etwas schmeckt, kann ich ja schlecht sagen „lecker“, ich muss den Geschmack genau beschreiben können.

l.m.p: Wie oft habt ihr Unterricht in der Berufsschule?

F: Das wechselt von Woche zu Woche. Einmal einen Tag und darauf die Woche zwei Tage.

l.m.p: Welche Fächer mögt ihr besonders?

F: Betriebswirtschaft finde ich gut. Hier lernen wir Sachen, die man im Alltag nicht so genau mitbekommt.

C: Vor allem Beratung und Verkauf finde ich wichtig. Ich lege großen Wert darauf, Kunden gut zu beraten.

A: Sport, denn die Bewegung tut einfach gut. Wir lernen, wie man sich richtig bückt oder Körbe trägt. Das hilft mir beim Arbeiten sehr.

l.m.p: Was muss man für Eigenschaften haben, um gut in eurem Beruf zu sein?

A: Sehr freundlich, gesprächig und kontaktfreudig – da man oft mit fremden Leuten zu tun hat.

F: Schlechte Laune muss man für sich behalten können.

C: Außerdem muss man belastbar sein.

l.m.p: Wisst ihr schon, wie es bei euch nach der Ausbildung weitergeht?

A: Ich habe schon ein Angebot von meinem Chef bekommen, übernommen zu werden, wenn ich mich weiter bemühe.

F: Mein Chef würde mich gerne behalten. Es ist aber nicht sicher, ob das klappt. Wenn ich im dritten Lehrjahr bin, bewerbe ich mich auch in anderen Betrieben.

C: Mir wurde schon gesagt, dass ich gerne in der Bäckerei bleiben kann.

l.m.p: Wir wünschen euch viel Erfolg für euer weiteres Berufsleben – vielen Dank!

Fakten zum Beruf:

Besonderheit: Die Ausbildung wird in unterschiedlichen Schwerpunkten angeboten.

Arbeitsorte: Bäckerei, Fleischerei oder Konditorei (je nach Schwerpunkt), Einzelhandelsgeschäft, Catering-Unternehmen oder Hotels

Aufgaben: Verkauf von Lebensmitteln, Bedienung und Beratung von Kunden, Zubereitung kleiner Speisen, Präsentation und Verpackung der Waren, Dekoration der Auslagen, Ordnung und Sauberkeit im Verkaufsraum

Voraussetzungen: freundlich-gewinnendes Wesen, Kunden- und Serviceorientierung, Kenntnisse in Mathematik, gute mündliche Ausdrucksfähigkeit, sichere Rechtschreibung und leserliche Handschrift; rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben, in der Praxis stellen die Betriebe überwiegend Auszubildende mit Hauptschulabschluss ein

Ausbildungsdauer: 3 Jahre im Betrieb und an der Berufsschule

Links:

- ↳ www.willkommenbeidenprofis.de
- ↳ www.planet-beruf.de → Berufe finden → Berufe von A-Z → Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk
- ↳ www.back-dir-deine-zukunft.de

Multitalente für den Alltag

Hauswirtschafter/-in

Muss man auf eine Schule gehen, um Kochen, Putzen und Waschen zu lernen? Olaf (32), Natascha (22) und Jana (21) besuchen die Albrecht-Thaer-Schule, eine Fachschule für Hauswirtschaft in Celle. Im Gespräch mit den dreien wird schnell klar, dass HauswirtschafterIn ein moderner, anspruchsvoller und abwechslungsreicher Beruf ist.

lebens.mittel.punkt: Wie seid ihr zu eurer Ausbildung gekommen und was habt ihr davor gemacht?

Natascha: Schon an der allgemeinbildenden Schule hatte ich Hauswirtschaftsunterricht. Dort hat mich die Lehrerin auf den Beruf aufmerksam gemacht.

Jana: Nach dem Realschulabschluss wollte ich viele unterschiedliche Sachen lernen, wusste aber nicht, wie ich das alles in einem Beruf unterbringen sollte. Meine Mutter meinte dann, ich sollte es doch mal mit Hauswirtschaft probieren.

Olaf: Ich habe davor Kinderpfleger gelernt. Da ich den Beruf als Hauswirtschafter sehr vielseitig und interessant finde, schule ich jetzt um.

l.m.p: Was sollte man für diesen Beruf mitbringen?

N: In erster Linie sollte man flexibel und kontaktfreudig sein. Als Hauswirtschafterin erbringt man meistens Dienstleistungen an Menschen – egal ob man mit älteren Menschen, Kindern oder Kranken zu tun hat. Dabei darf man nicht zu schüchtern sein.

J: Jeder Tag ist anders und man sammelt neue Erfahrungen. Diese Abwechslung muss man mögen. Außerdem ist die Fähigkeit, Verantwortung zu übernehmen, sehr wichtig, z.B. wenn man einen kranken Menschen pflegt.

l.m.p: Für die meisten Jugendlichen hört sich „Hauswirtschaft“ etwas altbacken an. Gibt es Vorurteile gegenüber dem Beruf?

N: Ja klar, die gibt es. Die Klischees von Kochen und Putzen als Frauendomäne sind allerdings lange überholt und müssen abgebaut werden. Hauswirtschaft ist ein anspruchsvoller, ganz normaler Beruf wie jeder andere auch.

O: Das Vorurteil „Putze“ zu lernen, habe ich schon ein paar Mal gehört. Meist kann man es aber durch Erklärungen abbauen. Es gibt leider wenige junge Männer wie mich, die diesen Beruf erlernen.

J: Wir finden, die moderne Hauswirtschaft muss auch im Namen moderner werden. „Housekeeping Management“ ist z.B. ein Vorschlag. Eine unserer Lehrerinnen setzt sich für eine Änderung der Berufsbezeichnung ein.

l.m.p: Was schätzt ihr an eurer Ausbildung besonders?

O: Ich finde das praktische Arbeiten sehr schön, dabei lerne ich viel besser als in der Theorie. Wir haben z.B. eine Küche und einen „Kräuthaerladen“, wo wir uns erproben können.

N: Das Meiste, was man während der Ausbildung lernt, kann man auch im alltäglichen Leben gut gebrauchen. Mein Herz schlägt besonders für die Großküche. Während der Ausbildung habe



In der Ausbildung lernt man, eine Großküche zu managen.

ich auch den Bereich Wäsche für mich entdeckt. Maschine an und fertig – so leicht ist das nicht. Zum fachgerechten Waschen gehört viel mehr und dahinter steckt eine Menge spannende Theorie.

J: Ich bin ein Organisationstyp. Ich finde es gut, zu lernen, wie man z.B. Feste organisiert und Mitarbeiter einteilt. Dass das mein Ding ist, habe ich während meiner Ausbildung herausgefunden.

l.m.p: Habt ihr schon eine Idee oder einen Wunsch, wie es nach der Schule weitergehen soll?

J: Für mich ist es wichtig, nach der Schule für einige Zeit ins Ausland zu gehen. Von der Schule aus habe ich schon ein Praktikum auf einer Farm in England absolviert. Wenn ich wieder nach Deutschland komme, würde ich gerne etwas Richtung Eventmanagement machen, z.B. in einem Reisebüro extra für Landwirtschaft.

N: Ich würde gerne als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin die Bereiche Küche, Wäsche und Vermarktung in einer Heimvolksschule oder in einer Jugendherberge leiten. Dafür muss ich nun noch die aufbauende, zweijährige Fachschule absolvieren.

O: Ich würde gerne Lebensmittelkontrolleur werden, da ich selber gerne essen gehe und möchte, dass alle ein sicheres Gefühl beim Essen haben. Dazu muss ich noch einen Lebensmittelmeister machen.

l.m.p: Wir wünschen euch viel Erfolg für euer weiteres Berufsleben. Vielen Dank!

Fakten zum Beruf:

Arbeitsorte: Privathaushalte, Großhaushalte, wie z.B. Tagungsstätten, Krankenhäuser, Kureinrichtungen, Altenheime, Gästehäuser, landwirtschaftliche Betriebe

Aufgaben: von der Organisation des Haushalts, der Finanzplanung, der Gestaltung des Ambientes, der Speisenzubereitung bis zur Versorgung von Kindern und Hilfsbedürftigen

Voraussetzungen: Spaß am Planen, Organisieren und Gestalten sowie praktisches Geschick bei häuslichen Arbeiten; Interesse an Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltfragen; die Fähigkeit, Probleme zu lösen; Verantwortungsbereitschaft; Kommunikationsfähigkeit; Teamfähigkeit; Kontaktfreudigkeit

Ausbildungsdauer: in der Regel drei Jahre, Verkürzungen sind möglich

Fortbildungsmöglichkeiten: DorfhelferIn, FachhauswirtschafterIn, WirtschafterIn, Hauswirtschaftlicher BetriebsleiterIn, Technische Lehrkraft in hauswirtschaftlicher Fachrichtung, MeisterIn der Hauswirtschaft, Fachhochschulstudium Ernährung und Haushalt, Hochschulstudium Haushalts- und Ernährungswissenschaften

Links:

- ➔ www.ats-celle.de
- ➔ www.dhb-netzwerk-haushalt.de/berufsbildung
- ➔ www.berooobi.de → Berufe finden