



# Vorkurs Ernährung

## Was ist der Vorkurs Ernährung?

Die Vorkurse der Allgemeinen Gewerbeschule Basel sind praxis- und berufsbezogene Brückenangebote. Der Vorkurs Ernährung legt dabei den Schwerpunkt auf berufskundliche Fächer wie Lebensmittelkunde, Servicekunde, Kochkunde, Bäckerei- und Konditoreikunde, Hauswirtschaft und Kommunikation.

## Was bringt dir der Vorkurs Ernährung?

Du wirst im Vorkurs Ernährung gezielt auf einen Beruf in der Hotellerie, Restauration oder Lebensmittelbranche vorbereitet. Du sammelst praktische Erfahrungen in deinem Wunschberuf und lernst theoretische Grundlagen. Wir begleiten dich auch im Bewerbungsprozess und unterstützen dich bei der Lehrstellensuche. So bist du optimal auf Eignungsabklärungen und das erste Lehrjahr vorbereitet.

## Auf welche Lehrstellen bereitet dich der Vorkurs vor?

Du wirst zum Beispiel auf folgende Lehrberufe vorbereitet:

- Koch / Köchin, Küchenangestellter / Küchenangestellte
- Bäcker/-in, Konditor/-in, Confiseur/-in
- Restaurantfachmann/-frau, Restaurantangestellte/-r
- Lebensmittelpraktiker/-in
- Fleischfachmann/-frau, Fleischfachassistent/-in
- Fachmann/-frau Hauswirtschaft
- Hotelfachmann/-frau
- Detailhandelsfachmann/-frau Nahrungs- und Genussmittel

## Was lernst du im Vorkurs Ernährung?

Die Fächer sind in berufsfeldunabhängigen und berufsfeldspezifischen Unterricht aufgeteilt.

### **Berufsfeldunabhängiger Unterricht (für alle Vorkurse gleich)**

- Sport (2L)
- Mensch, Gesellschaft und Umwelt (1L)
- Deutsch (2L)
- Lern- und Arbeitstechnik (2L)
- Rechnen Grundlagen (2L)
- Computer und Office-Grundlagen (2L)
- Life Skills oder Förderstunden  
Deutsch/Mathematik (2L)

### **Berufsfeldspezifischer Unterricht**

- Berufskunde Küche (11L)
- Berufskunde Bäcker, Konditor,  
Confiseur (4L)
- Berufskunde Service (5L)
- Berufskunde Hauswirtschaft (2L)
- Coaching / Begleitetes Lernen (2L)