



## Karriere mit Lehre...

Eine abwechslungsreiche Ausbildung zum Gesellen in Ernährungsberufen wartet auf Dich. Die dreijährige Ausbildung erfolgt dual, d.h. in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb und zugleich in einem Ausbildungszentrum. Hast Du nach erfolgreicher Lehre Dein Gesellenzeugnis in der Tasche, stehen Dir zahlreiche Wege offen. Einer davon ist die Meisterausbildung. Hier kommen hohes handwerkliches Können und fortgeschrittenes Fachwissen mit Unternehmerkompetenz zusammen.

Auch hast Du gegebenenfalls die Möglichkeit als Geselle Deines Fachs im Anschluss mit entsprechender Vorbereitung Dein Abitur zu machen. **Informiere Dich gerne bei uns!**



... hin zum  
Meister und Maître!



**Vervierser Str. 4A**  
4700 Eupen  
Tel. 087 / 306 880  
iawm@iawm.be  
www.iawm.be

**Lehrlingssekretariat St.Vith**  
Luxemburger Str. 2A  
4780 St.Vith  
Tel. 080 / 448 765  
vanessa.schmitz@iawm.be  
julia.kistemann@iawm.be  
ronja.gillessen@iawm.be  
jonathan.vandeneynde@iawm.be

**Lehrlingssekretariat Eupen**  
Vervierser Straße 71  
4700 Eupen  
Tel. 087 / 561 513  
alexandra.barth@iawm.be  
stephanie.schmitz@iawm.be  
veronique.mengels@iawm.be

## Unsere Bildungszentren:



**ZAWM St.Vith**  
Tel. 080 / 227 312  
info@zawm-st-vith.be  
www.weiter-mit-bildung.be



**ZAWM Eupen**  
Tel. 087 / 593 989  
zawm@zawm.be  
www.zawm.be

[www.iawm.be](http://www.iawm.be)

„Gegessen wird immer...“  
**MACH EINE AUSBILDUNG, DIE DIR SCHMECKT!**



[www.iawm.be](http://www.iawm.be)

## METZGER - FLEISCHER

Bei Dir geht es nicht nur um die Wurst, sondern auch um Phantasie und Geschmack? Du arbeitest gerne im Team, aber auch selbstständig und verantwortungsbewusst?

Dann erwartet Dich als Metzger und Fleischer eine vielfältige und zukunftssichere Arbeit. Du zerlegst nicht nur Tierkörper und bereitest sie für den Verkauf und die Weiterverarbeitung vor. Einen Teil des Fleisches verarbeiten Metzger zu Fleisch- und Wurstwaren, dabei spielen eigene Rezepte und die richtige Auswahl der Zutaten eine große Rolle. Deine Arbeit erledigst Du dabei nach fest vorgeschriebenen Hygiene-richtlinien.

Als Metzger und Fleischer bist Du immer auf der frischen Seite des Lebens!



## BÄCKER-KONDITOR

Du verfügst über praktisches Geschick und Kreativität und willst im Leben nicht nur kleine Brötchen backen?

Deine Arbeit als Bäcker und Konditor ist sehr abwechslungsreich, denn die Palette der Produkte, die Du herstellst, reicht von Brot, Brötchen, Torten und Kuchen über Pralinen, Speiseeis bis zu Salz- und Käsegebäck oder kleinen Snacks. Als Bäcker und Konditor kannst Du Deiner Phantasie freien Lauf lassen, wenn Du die vielen Techniken und Rezepte zur Herstellung der Köstlichkeiten beherrschst und verfeinerst. Du arbeitest mit modernen Maschinen und immer sehr sauber und hygienisch in einem angenehmen Umfeld.

Als Bäcker und Konditor gehörst Du nicht zu den Langschläfern und fängst als früher Vogel den Wurm!



## RESTAURATEUR

Du arbeitest gerne abwechslungsreich und bist nicht leicht aus der Ruhe zu bringen? Der Umgang mit Menschen und Lebensmitteln liegt Dir?

Als Restaurateur bist Du nicht nur Koch und bereitest unterschiedliche Gerichte zu, richtest sie an, organisierst die Arbeitsabläufe in der Küche und erstellst Speisekarten. Du hast als Fachkraft im Service auch den direkten Kontakt zum Kunden, fragst ihn nach seinen Wünschen und berätst ihn fachmännisch hinsichtlich der Auswahl von Speisen und Getränken und schaffst dabei eine angenehme Atmosphäre. Vorbereitung, Herstellung und Service sollten immer Hand in Hand laufen und Du bist die zentrale Figur in einem guten Team rund um einen zufriedenen Gast im Restaurant. Als Restaurateur schaust Du über den Tellerrand hinaus!



## FERTIGGERICHTZUBEREITER

Es ist bereits angerichtet und Du willst dafür verantwortlich sein? Du magst die bodenständige und schnelle Küche und bist zudem genau und kreativ? Als Fertiggerichtzubereiter bist Du für die Produktion und Herstellung von vorgefertigten Fleisch- und Wurstwaren, Suppen, Salaten und Teigwaren verantwortlich. Genauigkeit und Fingerspitzengefühl sind in diesem Job besonders gefragt, denn es wird streng nach Rezept gekocht. Bei der Ausarbeitung neuer Rezepturen kannst Du Deiner Kreativität freien Lauf lassen. Ebenso bist Du immer auf der Suche nach neuen Ideen, um die Produktpalette Deines Betriebs um eine weitere Köstlichkeit zu erweitern. Als Fertiggerichtzubereiter stellst Du die Produkte nicht nur eigenständig her, sondern Du verkaufst sie auch. So wirst Du zum Experten in Deinem Metier.

Als Fertiggerichtzubereiter machst Du aus dem Einfachen das Beste!

## CHOCOLATIER

Du isst gerne süß und hast ein Gespür für Formen, Farben und Geschmack? Du interessierst Dich für das filigrane Handwerk und willst lernen, wie aus Kakao eine Delikatesse wird? Als Chocolatier stellst Du Schokoladenprodukte aller Art her. Die Produktpalette reicht von feinen Pralinen mit oder ohne Alkohol über helle bis dunkle Tafelschokoladen bis hin zu mit Schokolade überzogenen Früchten, Nüssen und vielem mehr. Der Chocolatier entwickelt sich ständig weiter, indem er neue Geschmäcker erprobt und ungewöhnliche Zutaten kombiniert und aufeinander abstimmt. Kreativität und Experimentierfreudigkeit gehören unbedingt zu Deinem Berufsalltag dazu.

Als Chocolatier produzierst Du Glück, das man essen kann!

