www.zds-solingen.de

ZDS
Die Süßwaren-Akademie

Aus- und Weiterbildung im

Süßwaren- und Lebensmittelbereich

Über die ZDS

Wissenswertes

Bereits seit 70 Jahren ist die Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft (ZDS) Partner der deutschen und internationalen Süßwarenbranche. Die ZDS bietet eine Vielzahl von Schulungsangeboten in der Süßwaren- und Lebensmittelindustrie an.

Ob zum/zur „Süßwarentechnologen/in“, zur „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“ sowie zum/zur „Staatlich geprüften Techniker/in“, zum/zur „Maschinen- und Anlagenführer/in“ oder aber zum/zur Industriemeister/in in den Fachrichtungen Süßwaren oder Lebensmittel, die ZDS ist mit ihrem Schulungsangebot in dieser Form einzigartig.

Die Auszubildenden leben während des Blockunterrichtes im kollegeigenen Berufsinternat und werden in der hauseigenen Mensa verpflegt.

Die ZDS ist mehr als eine Schule, sie ist Partner für professionelle Aus- und Weiterbildung sowie für Produkt- und Verfahrensentwicklung. Als Branchenplattform ist sie das ideale Instrument zur überregionalen Kontaktpflege. Dabei kommt allen ZDS-Absolventen das eng verzahnte und gut kooperierende Netzwerk zwischen Produktions- und Dienstleistungsbetrieben, Maschinenherstellern sowie Handel zugute.

Moderne Klassenzimmer und Hörsäle
Die ZDS verfügt über zehn modern eingerichtete Unterrichtsräume, verschiedene Konferenzräume und zwei Hörsäle. Alle unsere Klassenräume sind mit Smart Boards und Tablets ausgerüstet. Beide Hörsäle der ZDS verfügen über moderne Audio- und Videotechnik und Simultandolmetscher-Kabinen.

Hervorragend ausgestattete Technika
Für jeden Süßwarenbereich gibt es speziell ausgestattete technische Abteilungen in der ZDS. Egal ob es unsere Schokoladen-, Backwaren-, Zuckerwaren-, Dragee-, Lebensmittel- oder Speiseeis-Abteilung ist, unsere Teilnehmer/innen sind begeistert von der ausgezeichneten Ausstattung der ZDS.

© BDSI

ZDS - ein renommiertes Aus- und Weiterbildungsinstitut seit 1951.

Wir bilden Fach- und Führungskräfte für alle Bereiche der Süßwaren- und Lebensmittelindustrie aus.

Mit unserem bundesweit einzigartigen Internat tragen wir dazu bei, dem Fachkräftemangel im Süßwaren- und Lebensmittelbereich nachhaltig zu begegnen und guten Nachwuchs auszubilden. Wir hören in letzter Zeit verstärkt, dass es schwieriger wird, gute Auszubildende zu bekommen. Leider bringen viele Jugendliche immer öfter zusätzliche Probleme mit und da kommen wir ins Spiel und unterstützen sie professionell und kompetent.

Dank der guten Verbindung der Schule mit berufs-spezifischem und industrieerfahrenem Lehrpersonal sowie dem pädagogischen Fachpersonal des Internats, das ausschließlich aus Sozialpädagogen und Erziehern besteht, können wir Sie so bestmöglich unterstützen.

Ob große, mittlere oder kleinere Unternehmen, von Confiserien bis zu den Global Playern vertrauen uns seit Jahrzehnten namhafte Hersteller und Produzenten.

Was wir Ihnen und Ihren Auszubildenden bieten:

- fundierter Unterricht mit zukunftsorientierter Methodik in modern ausgestatteten Räumlichkeiten
- sehr geringer Unterrichtsausfall
- am Stand der Technik orientierte praktische Ausbildung in bestens ausgestatteten Fachtechnika
- ausstattungstechnische und fachliche Unterstützung durch die Mitgliedsfirmen des Trägervereins
- Ruhige, entspannte Lernatmosphäre in einer überschaubaren Schuleinheit
- vertrauensvolles Verhältnis zwischen Auszubildenden und Lehrpersonal
- Engagiertes, vernetztes Lehrpersonal mit hoher Fachkompetenz und Industrieerfahrung
- Lernschwierigkeiten werden frühzeitig erkannt
- Hilfsangebote für lernschwache Schüler/innen (z.B. Tutorenprogramme)
- Professionelle Förderung für Auszubildende mit Sprachproblemen (z.B. bei Migrationshintergrund)
- Fortdauernde Lerndefizite werden über ein Meldesystem dem Ausbildungsunternehmen angezeigt
- geringe Abbrecherquote dank enger Zusammenarbeit zwischen Schule und Berufsinternat
- Anschlussqualifizierung (z.B. Industriemeister/in oder Techniker/in) in gewohnter Lernumgebung möglich
- Persönlicheres Verhältnis zwischen den Auszubildenden und dem Lehrpersonal durch ein kleines Kollegium

Süßwarentechnologe/in

Die Ausbildung dauert 3 Jahre mit je 12 Wochen Unterricht. Die 12 Wochen sind in 3 Ausbildungsblöcke unterteilt. In diesen Unterrichtsblöcken haben die Auszubildenden ganztägig Unterricht und Praktika. Sie wohnen in dieser Zeit im kollegeigenen Internat.

Die Ausbildung endet mit einer theoretischen Kenntnisprüfung sowie einer praktischen Fertigkeitsprüfung. Die zu erlernenden Kompetenzen werden in Fächern vermittelt, deren Inhalte speziellen Lernfeldern zugeordnet sind.

Es gibt folgende so genannte Bündelungsfächer:
- Süßwarenherstellung
- Technische Produktions- und Prozessführung
- Qualitätssicherung

Vertieft wird das Fach „Süßwarenherstellung“ durch mehrstündige Praktika in den kollegeigenen Technika. Darüber hinaus bringen auch die Fächer Wirtschafts- und Sozialkunde, Deutsch, Englisch und Religion ihre Inhalte in die speziellen Lernfelder ein. Ebenso wird das Fach Sport zu unterrichtet.

Lernfelder
Die Lernfelder gliedern sich für alle Auszubildenden folgendermaßen über drei Ausbildungsjahre:

1. Ausbildungsjahr
- Ausbildungsbetrieb präsentieren
- Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe prüfen und beurteilen
- Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe lagern
- Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe vorbehandeln

2. Ausbildungsjahr
- Grundmassen, Teige und Halbfabrikate herstellen
- Süßwaren verpacken
- Bonbons und Zuckerwaren herstellen
- Feine Backwaren und Knabberartikel herstellen

3. Ausbildungsjahr
- Schokoladewaren und Konfekt herstellen
- Speiseeis herstellen
- Qualität von Süßwaren sichern
- Süßwarenprodukte entwickeln

Prüfungen:
Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:
- Produktion von Süßwaren
- Süßwarentechnologie
- Wirtschafts- und Sozialkunde

Bei der praktischen Fertigkeitsprüfung werden die Auszubildende je nach Schwerpunktwahl in der Herstellung von Schokoladenwaren und Konfekt, Zuckerwaren, Feinen Backwaren, Knabberartikeln oder Speiseeis geprüft.

Die Prüfungen werden jeweils unter der Aufsicht der Bergischen IHK in den Räumen der ZDS durchgeführt.

Duales Studium

Die Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft bietet gemeinsam mit 4 verschiedenen Hochschulen sowie den Industriebetrieben jeweils ein ausbildungsbegleitendes duales Studium an.

In 4,5 Jahren qualifizieren sich die Studierenden zum Süßwarentechnologen/in oder zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik und zum Bachelor of Science Lebensmitteltechnologie Lebensmitteltechnologie bzw. Lebensmittelmanagement oder Lebensmittelwissenschaft.

Kooperationspartner für diese duale Studienform sind:
- Ausbildungsbetriebe der Süßwaren- und Lebensmittelindustrie

Berufsschule:
- ZDS, Solingen

Studium:
- Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Bereich Life Science Technologies
- Hochschule Neubrandenburg, Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften
- Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie
- Hochschule Weihenstephan Triesdorf

Voraussetzungen
- allgemeine Hochschulreife oder
- Fachhochschulreife.

Vorteile für Studierende:
- Zwei Abschlüsse innerhalb von 4 bzw. 4,5 Jahren
- Vermittlung umfassender Theorie- und Praxiskenntnisse
- Sehr gute Berufseinstiegschancen
- Vergütung über den gesamten Zeitraum

Vorteile für die Ausbildungsfirma:
- Hochmotivierte Mitarbeiter/innen
- Firmenbindung der qualifizierten Mitarbeiter/innen
- Projekt- und Bachelorarbeit in der Firma
- Qualifizierte Mitarbeiter/innen haben Bezug zu Praxis und Wissenschaft
- Qualifizierte Mitarbeiter/innen sind mit Betriebsprozessen vertraut

Geprüfte/r Industriemeister/in

Fachrichtung: Süßwaren

Für den Fortbildungsabschluss zum/zur Industriemeister/in Fachrichtung Süßwaren müssen laut Verordnung folgende Prüfungsteile absolviert werden:

I. Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikation
II. Handlungsspezifische Qualifikation
III. Berufs- und arbeitspädagogische Qualifizierung (AEVO)

Teil I und III für den Fortbildungsabschluss sind in Eigenverantwortung der Teilnehmenden am jeweiligen Heimatort zu absolvieren. Für den Teil II (Handlungsspezifische Qualifikation) bietet die ZDS diesen Vorbereitungskurs an.

Zulassungsvoraussetzungen zur Prüfung Teil II
Nachweis über Ablegen (nicht länger als fünf Jahre zurückliegend) des Prüfungsteils I „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikation“

Inhaltliche Schwerpunkte für Teil II:
Der Vorbereitungskurs zum Prüfungsteil II wird in Form von Präsenzunterricht in 4 Modulen mit jeweils 3-4 Wochen Vollzeitunterricht, inklusive 3 Praxistage a 8 Stunden und 3 Wochen E-Learning Einheiten, verteilt auf ca. 1,5 Jahre durchgeführt. Der Kurs wird durch ein Online-Lernmanagementsystem unterstützt.

Die „Handlungsspezifische Qualifikation“ ist unterteilt in folgende **Schwerpunkte**:

Handlungsbereich Technik
- Süßwarentechnologie
- Betriebstechnik
- Rohwarenmanagement

Handlungsbereich Organisation
- Betriebliches Kostenwesen
- Planung, Steuerung und Kommunikation
- Arbeits-, Umwelt-, Gesundheitsschutz und Lebensmittelsicherheit

Handlungsbereich Führung und Personal
- Personalführung
- Personalentwicklung
- Qualitätsmanagement

Die Prüfung wird durch die Bergische IHK durchgeführt. Zur Anmeldung ist eine entsprechende Prüfungsgebühr direkt an die Bergische IHK zu entrichten.

Bitte informieren Sie sich unter:
www.ihk.de/bergische/aus-weiterbildung/pruefungen/

AF-Weiterbildung

Fachrichtung: Süßwaren

Für angelernte Mitarbeiter/innen bietet die ZDS die Fortbildung „Vom Angelernten zum Facharbeiter“ (AF- Lehrgang). Die Lehrgänge „ Vom Angelernten zum Facharbeiter“ richten sich an Mitarbeiter/innen, die länger als 4,5 Jahre im Süßwarenbereich eines Unternehmens arbeiten, aber keine Ausbildung im Süßwarenbereich absolviert haben. Durch diesen Lehrgang erhalten sie die Möglichkeit, sich Kenntnisse und Fertigkeiten anzueignen, um die Facharbeiterprüfung abzulegen.

Süßwarentechnologe/in (Kürzel: AF- S)
Die 2-jährige Fortbildung erfolgt bei der Fachrichtung „Süßwarentechnologie“ in 4 Stufen. In den ersten drei Teilen werden 3 Wochen Vollzeitunterricht erteilt. In der 4. Stufe dauert der Lehrgang 4 Wochen, wobei die letzte Woche für die Abschlussprüfung an der ZDS reserviert ist.

Lernfelder
Die Lerninhalte des Lehrgangs „AF-Süßwarentechnologe/in“ werden in folgenden Bereichen vermittelt:
- Süßwarenherstellung
- Technische Produktions- und Prozessführung
- Qualitätssicherung
- Wirtschafts- und Sozialkunde

Vertieft wird dieser Teil durch ganztägige Praktika in den kollegeigenen Praxisräumen.

Prüfungen
Der Lehrgang AF-Süßwarentechnologe endet mit einer theoretischen Kenntnisprüfung in den Fächern Süßwarenherstellung und Wirtschafts- und Sozialkunde sowie einer praktischen Fertigkeitsprüfung in einem zu wählenden Einsatzgebiet (Schokoladewaren und Konfekt, Bonbons und Zuckerwaren, Feine Backwaren, Knabberartikel, Speiseeis).

Die Prüfungen werden jeweils unter der Aufsicht der Bergischen IHK in den Räumen der ZDS durchgeführt.

Prüfungen
Die Prüfung wird von der Bergischen IHK durchgeführt. Zur Anmeldung ist eine entsprechende Prüfungsgebühr direkt an die Bergische IHK zu entrichten. Bitte informieren Sie sich unter: www.bergische.ihk.de

Weiterbildung
Mit diesem Abschluss haben Sie die Möglichkeit der Weiterbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik!

Maschinen- und Anlagenführer/-in

Fachrichtung: Lebensmittel

Die Ausbildung dauert 2 Jahre mit je 12 Wochen Unterricht. Die 12 Wochen sind in 3 Ausbildungsblöcke à 4 Wochen unterteilt. In diesen Unterrichtsblöcken haben die Auszubildenden ganztägig Unterricht. Der Unterricht kann gemeinsam mit den Schülern des 1. und 2. Ausbildungsjahres des Ausbildungsberufes „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“ stattfinden. Die Unterbringung erfolgt während der Blockzeit im kollegeigenen Berufsinternat.

Prüfungen
Zu Beginn des 2. Ausbildungsjahres findet eine Zwischenprüfung statt. Die Ausbildung endet nach 2 Jahren mit einer theoretischen Kenntnisprüfung in den Fächern:
- Produktionstechnik
- Produktionsplanung
- Wirtschafts- und Sozialkunde

sowie einer praktischen Fertigkeitsprüfung in der betriebsspezifischen Tätigkeit.

Die theoretischen Prüfungen werden vor der IHK des jeweiligen Heimatortes abgelegt. Die praktische Prüfung wird von der zuständigen IHK im eigenen Ausbildungsbetrieb durchgeführt.

Abschluss
Nach bestandener Prüfung erhält der/die Absolvent/in den Facharbeiterbrief im Beruf Maschinen- und Anlagenführer/-in und ist zur Fortsetzung der Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik berechtigt.

Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Fachrichtung: Lebensmittel

Die Ausbildung dauert 3 Jahre mit je 12 Wochen Unterricht. Die 12 Wochen sind in 3 Ausbildungsblöcke à 4 Wochen unterteilt. In diesen Unterrichtsblöcken haben die Auszubildenden ganztägig Unterricht. Sie wohnen in der Zeit im kollegeigenen Berufsinternat.

Berufsbezogene Lernbereiche
- Wirtschafts- und Betriebslehre
- Lebensmitteltechnologie
- Produktionsverfahren

Berufsübergreifende Lernbereiche
- Deutsch / Kommunikation
- Religionslehre
- Sport
- Politik / Gesellschaftslehre

Ergänzt wird der Unterricht durch Praktika in den schuleigenen Technikumsräumen und dem QS-Labor sowie durch Exkursionen.

Prüfungen
Die Ausbildung endet mit einer theoretischen Kenntnisprüfung in den Prüfungsbereichen:
- Qualitätsmanagement
- Wirtschafts- und Betriebslehre

sowie einer praktischen Fertigkeitsprüfung in der betriebsspezifischen Tätigkeit.

Die theoretischen Prüfungen werden vor der IHK des jeweiligen Heimatortes abgelegt. Die praktische Prüfung wird von der zuständigen IHK im eigenen Ausbildungsbetrieb durchgeführt.

AF-Weiterbildung

Fachrichtung: Lebensmittel

Für angelernte Mitarbeiter/innen bietet die ZDS die Fortbildung „Vom Angelernten zum Facharbeiter“ (AF- Lehrgang). Die Lehrgänge „ Vom Angelernten zum Facharbeiter“ richten sich an Mitarbeiter/innen, die länger als 4,5 Jahre im Süßwaren- oder Lebensmittelbereich eines Unternehmens arbeiten, aber keine Ausbildung in diesem Bereich absolviert haben.

Fachkraft für Lebensmitteltechnik (Kürzel: AF- L)
Die 2-jährige Fortbildung erfolgt bei der Fachrichtung „Lebensmitteltechnik“ in 4 Stufen. In allen Stufen werden 3 Wochen Vollzeitunterricht erteilt. Durch diesen Lehrgang erhalten die Teilnehmenden die Möglichkeit, sich Kenntnisse und Fertigkeiten anzueignen, um die Facharbeiterprüfung zu bestehen.

Lernfelder
In diesem ZDS-Lehrgang wird den Teilnehmenden Wissen in den folgenden Lernbereichen vermittelt:

- **Wirtschafts- und Betriebslehre**
- **Lebensmitteltechnologie**
  Rohstoffe, Hilfsstoffe, Ernährungslehre, Konservierung, Qualitätssicherung, Hygiene, Lebensmittelrecht
- **Produktionsverfahren**
  Maschinenkunde, Technische Kommunikation, Verfahrenstechnik, Naturwissenschaftliche Grundlagen, Produktentwicklung, Herstellungsverfahren, Umweltschutz, Arbeitssicherheit

Die fachpraktische Ausbildung erfolgt in den jeweiligen Ausbildungsbetrieben.

Prüfungen
Die Ausbildung endet mit einer theoretischen Kenntnisprüfung in den **Schwerpunkten**

- Qualitätsmanagement
- Technik
- Wirtschafts- und Betriebslehre

sowie einer praktischen Fertigkeitsprüfung in der betriebsspezifischen Tätigkeit.

Prüfungen
Die theoretischen Prüfungen werden vor der IHK des jeweiligen Heimatortes abgelegt. Die praktische Prüfung wird von der zuständigen IHK im eigenen Betrieb durchgeführt.

Geprüfte/r Industriemeister/in

Fachrichtung: Lebensmittel

Der/die „Geprüfte Industriemeister/in“ arbeitet als Schnittstellenmanager/in für verschiedene Bereiche.
Hierbei wird besonderer Wert gelegt auf:

- Organisation von ergebnisorientiertem Arbeiten
- Bearbeitung von Themengebieten in Gruppen
- Teamorientiertes Denken und Handeln
- Motivation von Mitarbeitern

Für den Fortbildungsabschluss zum/zur Industriemeister/in Fachrichtung Lebensmittel müssen laut Verordnung folgende Prüfungsteile absolviert werden:

I. Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikation
II. Handlungsspezifische Qualifikation
III. Berufs- und arbeitspädagogische Qualifizierung (AEVO)

Für den Teil II (Handlungsspezifische Qualifikation) bietet die ZDS diesen Vorbereitungskurs an.

Zulassungsvoraussetzungen zur Prüfung Teil II
Nachweis über Ablegen (nicht länger als fünf Jahre zurückliegend) des Prüfungsteils I „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikation“

Inhaltliche Schwerpunkte für Teil II: Handlungsspezifische Qualifikation
Der vorbereitende Unterricht umfasst 700 Unterrichtsstunden.

Die „Handlungsspezifische Qualifikation“ ist unterteilt in folgende **Schwerpunkte:**

Handlungsbereich Technik

- Lebensmitteltechnologie
- Betriebstechnik
- Warenmanagement

Handlungsbereich Organisation

- Betriebliches Kostenwesen
- Planung, Steuerung und Kommunikation
- Arbeits-, Umwelt-, Gesundheitsschutz und Lebensmittelsicherheit

Handlungsbereich Führung und Personal

- Personalführung
- Personalentwicklung
- Qualitätsmanagement

Prüfungen
Die Prüfung wird von der Bergischen IHK durchgeführt. Zur Anmeldung ist eine entsprechende Prüfungsgebühr direkt an die Bergische IHK zu entrichten. Bitte informieren Sie sich unter: www.ihk.de/bergische/

Staatlich geprüfte/r Techniker/in

Fachrichtung: Lebensmitteltechnik

Die Weiterbildung ermöglicht berufliche Aufstiegschancen mit verantwortungsvolleren Aufgabenbereichen für

- Fachkräfte für Lebensmitteltechnik / Süßwarentechnologen/innen
- Köche
- Bäcker / Konditoren
- Fleischer
- Systemgastronomen

und alle, die in einem Beruf arbeiten, der den Berufsfeldern Ernährung und Hauswirtschaft oder Nahrungs- und Gastgewerbe zugeordnet werden kann.

Techniker/innen können Positionen im mittleren Management besetzen, z.B. in den Bereichen Produktionsleitung, Linienführung / Abteilungsleitung, Qualitätsmanagement, Produktentwicklung, Vertrieb und Marketing. Aufbauend auf den/die Techniker/in kann eine weitere Qualifizierung im Bereich der Lebensmittelüberwachung oder ein Bachelor-Studium erfolgen.

Die Weiterbildung verfolgt folgende Ziele:

- Vermittlung von Handlungskompetenzen für Aufgaben im mittleren Management
- selbstorientiertes Lernen unter Einbeziehung der beruflichen Grundkenntnisse
- Umgang mit den neuen Medien und aktueller Software
- praxisbezogene Projektarbeit in einem Lebensmittelbetrieb (6 Wochen)

Die Berufsaussichten als Techniker/innen sind hervorragend.

Die Weiterbildung zum/zur Techniker/in kann finanziell gefördert werden, z.B. durch **Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (Aufstiegs-BAföG)** oder **Umschulungsmaßnahme** seitens

- Arbeitsagenturen
- Deutsche Rentenversicherung Rheinland bzw. DRV Bund
- Berufsförderungsdienst der Bundeswehr

Die Weiterbildung beginnt jedes Jahr zum Anfang des in NRW gültigen Schuljahres. Sie wird in Vollzeitform angeboten und dauert 2 Jahre.

Unterrichtstage sind Montag bis Freitag von 8.00 bis 16.00 Uhr mit einer durchschnittlichen Wochenstundenzahl von 32-34 Unterrichtsstunden. Für diesen Weiterbildungsbereich gilt die Ferienordnung des Landes NRW. Für das Weiterbildungsangebot werden keine Aufnahme-, Teilnahme- oder Prüfungsgebühren erhoben.

Für die Studierenden entstehen lediglich Kosten für:

- Lernmittel und Betriebsbesichtigungen
- Arbeitskleidung und Arbeitsmittel
- Verpflegung und Unterbringung.

Die Fächer- und Themenaufteilung richtet sich nach dem NRW-Lehrplan für die Weiterbildung zum/r staatlich geprüften Techniker/in Fachrichtung Lebensmitteltechnik.

Fachrichtungsbezogener Lernbereich
(ca.1900 Unterrichtsstunden)

- Lebensmitteltechnologie
- Rohstoffe und Produktentwicklung
- Qualitätsmanagement/Lebensmittelrecht
- Betriebstechnik
- Verpackungs- und Umwelttechnik
- Produktionswirtschaft und Logistik
- Lebensmittelchemie und physikalische Prozesse
- Kostenbezogenes Management
- Projektarbeit

Fachrichtungsübergreifender Lernbereich
(ca. 500 Unterrichtsstunden)

- Deutsch/Kommunikation
- Englisch
- Politik/Gesellschaftslehre
- Betriebs- und Personalwirtschaft
- Mathematik

Bewerbung/Anmeldung
Über die notwendigen Anmeldemodalitäten informiert unsere Website oder das Schulsekretariat (s. Rückseite der Broschüre)

Einstiegsqualifizierung

Die betriebliche Einstiegsqualifizierung (EQ) ist ein betriebliches Langzeitpraktikum von mindestens 6 bis maximal 12 Monaten. Sie verfolgt das Ziel, junge Menschen in den beruflichen Alltag zu integrieren und auf eine Übernahme in ein Ausbildungsverhältnis vorzubereiten.

Die EQ richtet sich an junge Menschen folgender Zielgruppe:

- Ausbildungssuchende mit individuell eingeschränkten Vermittlungsperspektiven
- Ausbildungssuchende, die noch nicht in vollem Umfang über die erforderliche Ausbildungsbefähigung verfügen
- Lernbeeinträchtigte und sozial benachteiligte Ausbildungssuchende

Die EQ wird in 2 Bereichen angeboten:

- Süßwarenindustrie:
  EQ „Süßwaren herstellen“
- Lebensmittelindustrie:
  EQ „Assistenz in der Lebensmitteltechnik“

Teilnehmer/innen an der EQ unterliegen in der Regel der Berufsschulpflicht. Sie besuchen während der Praktikumszeit zeitgleich mit den jeweiligen Auszubildenden des 1. Lehrjahres den Berufsschulunterricht in Blockform an der ZDS.

Bei erfolgreich absolvierter EQ ist eine Übernahme in ein Ausbildungsverhältnis möglich. Die EQ kann dann auf die Ausbildungszeit angerechnet werden.

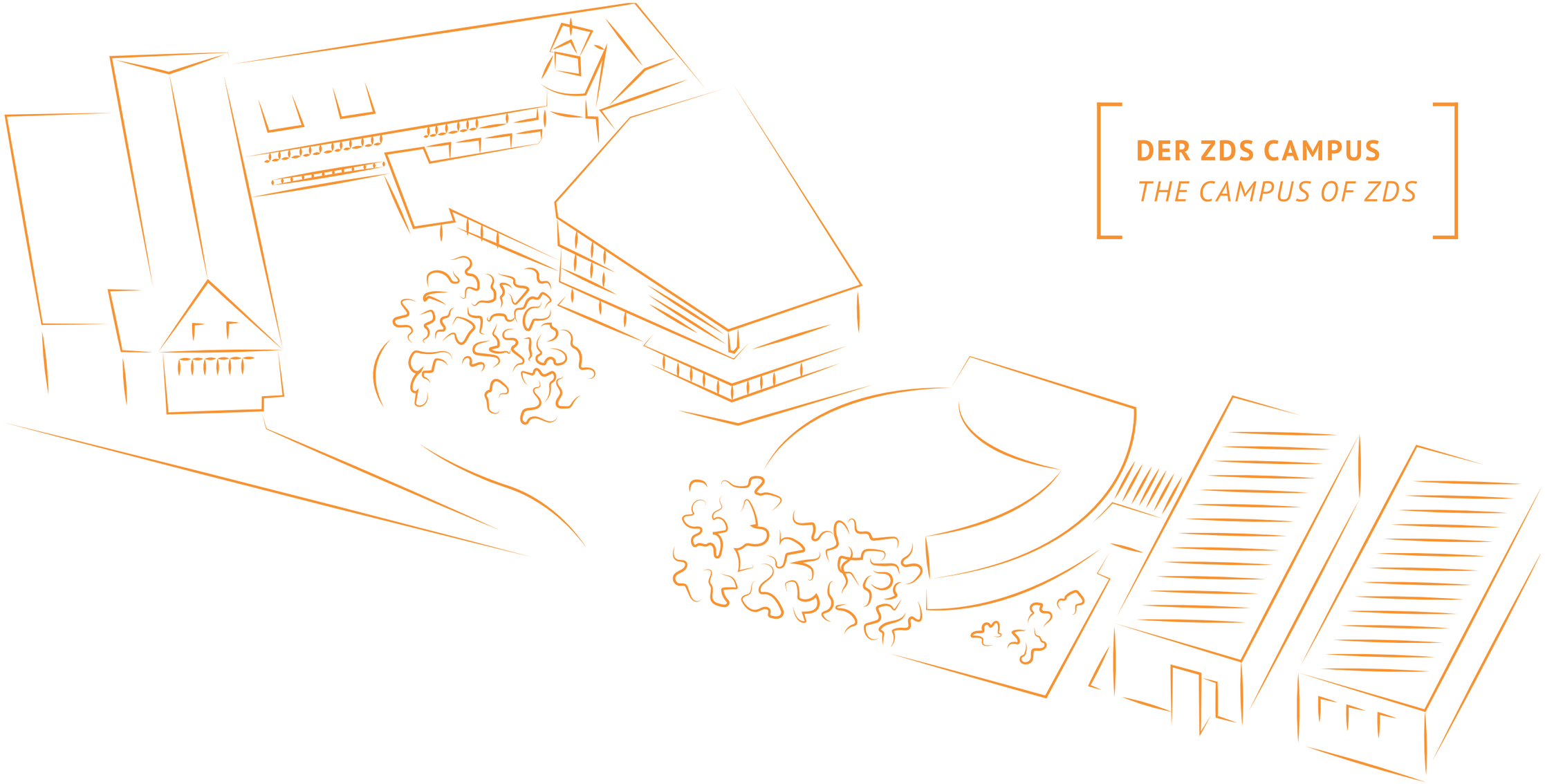
Abschluss
Zum Abschluss der EQ erhalten die Teilnehmenden ein betriebliches Zeugnis über die vermittelten Kenntnisse und Fertigkeiten. Auf Antrag kann die zuständige Industrie- und Handelskammer ein Zertifikat über die erfolgreiche Teilnahme ausstellen.

Unterbringung
Während des Aufenthaltes an der ZDS werden die Auszubildenden in der Zeit der Unterrichtsblöcke in eigenen Internaten untergebracht.

In beiden Häusern können bis zu 138 Jugendliche wohnen. Alle Zimmer sind zweckmäßig und übersichtlich eingerichtet, so dass sich die Bewohner während der Ausbildungszeit richtig wohl fühlen können.

Freizeitangebote
In den beiden Internatsgebäuden stehen den Auszubildenden neben Billard, Kicker, Dart, Tischtennis und einer Vielzahl von Brettspielen auch DVDs und Internetzugänge zur Verfügung. Die Fitness-Räume und das hauseigene Kino erfreuen sich hoher Beliebtheit. Im eigenen Musik-Proberaum kann Musik jeder Art gespielt und produziert werden.

Neben Sportangeboten, wie zum Beispiel Schwimmen, Eislaufen und Fußball, haben die Auszubildenden die Möglichkeit sich kreativ zu betätigen (z.B. malen, kochen, Filme drehen) oder an kulturellen bzw. regional orientierten Angeboten (z.B. Ausflüge in die umliegenden Städte, Museumsbesuche) teilzunehmen.



DER ZDS CAMPUS

THE CAMPUS OF ZDS

Weitere Fragen? Kontakt zu uns

Unser Schulsekretariat steht gerne mit Rat und Tat zur Seite:
Mo - Fr von 08.00 - 15.30 Uhr

Birgit Fredrichsdorf
Tel. 0212 59 61 21
Fax 0212 59 61 66
b.fredrichsdorf@zds-solingen.de

Daniela Pranskat
Tel. 0212 59 61 21
Fax 0212 59 61 66
d.pranskat@zds-solingen.de

ZDS - Zentralfachschule der
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Straße 1-9
42653 Solingen
Tel. 0212 - 5961-0

Folgen Sie uns!

Übrigens: Die von der ZDS angebotenen AF- und Techniker-Weiterbildungen sind zertifiziert und über Bildungsgutscheine förderungsberechtigt!

Stand: 04/2023 · Änderungen vorbehalten · Titelbild mit freundlicher Genehmigung des BDSI