

Aufnahmebedingungen

- Sie sind 16 bis 27 Jahre alt.
- Sie besitzen einen Hauptschulabschluss.
- Wohnsitz in Frankfurt

Projektdauer

- Die Ausbildungen beginnen nach den Sommerferien.
- Die Ausbildungen zur/m Köchin/ Koch oder Restaurantfachfrau/mann dauern drei Jahre.
- Die Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe dauert zwei Jahre.

Bezahlung

Sie erhalten eine Ausbildungsvergütung.



Flyer 8/2017



Information und Beratung

Startbetrieb 3 im Ausbildungsrestaurant Startorante
Andrea Klendauer (Sozialpädagogin)
Tel. 069 – 73 91 87 26
oder Monika Vohs (Ausbilderin)
Tel. 069 – 17 30 95 48 10

Rebstöcker Str. 49 c
60326 Frankfurt
startorante@faprik.com
www.faprik.com
facebook.com/Startorante

Finanzierung

Der Startbetrieb wird von der Stadt Frankfurt und der Stiftung ProRegion gefördert.



FAPRIK
www.faprik.com

STARTBETRIEB FRANKFURT

Ausbildung für junge Frauen und ganz neu! Für junge Männer!

Im gastronomischen Bereich
zum/r Koch/Köchin
zur/m Restaurantfachfrau/mann
zur Fachkraft im Gastgewerbe



Wer wir sind und was wir machen

Die Startbetriebe Start 1, 2 und 3

Die Startbetriebe der FAPRIK gGmbH in Frankfurt am Main bieten Projekte zur Berufsvorbereitung mit unterschiedlichen Schwerpunkten an. Ob berufliche Orientierung, Ausbildungsplätze im Gastgewerbe oder die Möglichkeit, den Hauptschulabschluss zu erwerben, alle unsere Maßnahmen richten sich an Jugendliche, die noch keinen Ausbildungs- oder Arbeitsplatz gefunden haben.

Wir vermitteln berufsspezifische Grundlagen sowie fachbezogenen und allgemeinbildenden Unterricht, wie Mathe, Deutsch und EDV.

In Startbetrieb 1 können Sie durch gezielte Vorbereitung ihren Hauptschulabschluss erwerben.

In der Berufsvorbereitung im Startbetrieb 2 arbeiten Sie an einzelnen Tagen in Praktikumsbetrieben auf dem ersten Arbeitsmarkt und lernen verschiedene Berufsfelder kennen.

Im Stadtteilrestaurant „Startorante“, dem Ausbildungsbetrieb von Start 3, stehen insgesamt vierzehn Ausbildungsplätze im Gastronomiebereich zur Verfügung.

Bei allen Maßnahmen unterstützen Sie qualifizierte AnleiterInnen und Pädagoginnen.

Unser Ziel

Die erworbenen Kenntnisse sollen Ihnen helfen, einen Ausbildungs- oder Arbeitsplatz zu finden oder Ihre Ausbildung erfolgreich abzuschließen.

Die Startbetriebe – Für einen guten Start ins Berufsleben!

Startbetrieb 3 Ausbildung

Im Ausbildungsprojekt Start 3 werden seit August 2008 im Stadtteilrestaurant „Startorante“ im Gallusviertel 14 außerbetriebliche Ausbildungsplätze angeboten. In einer Großküche mit Restaurantbetrieb und Cateringservice können Sie eine Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe, zur/m Restaurantfachmann/frau oder zum/r Koch Köchin absolvieren. Neu ist ab Herbst 2017, dass wir auch männliche Jugendliche als Auszubildende nehmen!

Neben der berufsspezifischen Qualifikation legen wir großen Wert auf die Vermittlung so genannter Schlüsselqualifikationen, wie Pünktlichkeit und Verlässlichkeit, die für Ihr weiteres Berufsleben unentbehrlich sind.

Ziel ist der erfolgreiche Ausbildungsabschluss und die anschließende Vermittlung in ein Beschäftigungsverhältnis auf dem ersten Arbeitsmarkt.

Neben der Berufsschule werden Sie in den FaPrik eigenen Praxisbetrieben ausgebildet. Sie arbeiten im Stadtteilrestaurant „Startorante“ in der Küche und im Service. Darüber hinaus werden Sie im Wechsel in Praktikumsstellen auf dem ersten Arbeitsmarkt eingesetzt.

Um auf Ihre individuellen Bedürfnisse einzugehen, bieten wir Stützunterricht und Förderangebote in Kleingruppen sowie spezielle Vorbereitungskurse auf Prüfungen an. Zusätzlich finden regelmäßig Workshops, PC-Kurse, Kommunikations-, Konflikt- und Bewerbungstraining statt. Die fachlichen Inhalte der einzelnen Ausbildungen ergeben sich aus den staatlich festgelegten Rahmenplänen.