

KONTAKT

Du hast Interesse, uns kennenzulernen und möchtest dich über die Ausbildung bei uns informieren? Dann melde dich gern bei uns und wir vereinbaren zusammen einen Termin.

Dazu findest du hier die Kontaktdaten der Ansprechpartnerinnen:

Rosa Arslani-Wingels
rosa.wingels@lebenswelten.de
0179 869 297 7

Lisa Valasik
lisa.valasik@lebenswelten.de
0176 646 180 43

Lebenswelten Restorations GmbH
Turmstraße 21 - Haus A - EG
10559 Berlin
030 785 83 72

lebenswelten-catering.de

AUSBILDUNGSBERUFE

FACHPRAKTIKER/-IN KÜCHE

theoriereduziert - 3 Jahre

Nach der Ausbildung kannst du unter Anleitung in allen Küchen arbeiten (zum Beispiel in der täglichen Produktion von Speisen).

FACHKRAFT KÜCHE

nicht teoriereduziert - 2 Jahre

Nach der Ausbildung hilfst du in einer Küche bei der Vorbereitung von Speisen. Du richtest z.B. Salate oder Desserts an. Du sorgst auch dafür, dass im Gastraum immer alles ordentlich und sauber ist.

FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

nicht teoriereduziert - 2 Jahre

Nach der Ausbildung kannst du in Restaurants, Cafés oder Kantinen arbeiten (zum Beispiel bei der Essensausgabe).

KOCH/KÖCHIN

nicht teoriereduziert - 3 Jahre

Nach der Ausbildung arbeitest du selbstständig in einem Küchenteam. Du bereitest Speisen aller Art zu.

VERANSTALTUNGSKAUFFRAU/-MANN

nicht teoriereduziert - 3 Jahre

Nach der Ausbildung kannst du Veranstaltungen planen und durchführen.

KAUFFRAU/-MANN FÜR BÜROMANAGEMENT

nicht teoriereduziert - 3 Jahre

Nach der Ausbildung arbeitest du selbstständig in einem Büro. Du organisierst Termine und Besprechungen, bearbeitest Briefe, E-Mails und Rechnungen. Du unterstützt bei Projekten, pflegst Kundenkontakte und hilfst bei Personal- und Zahlungsaufgaben.

FACHPRAKTIKER/-IN BÜROMANAGEMENT

theoriereduziert - 3 Jahre

Nach der Ausbildung arbeitest du unter Anleitung in einem Büro. Du erstellst Aufträge und Rechnungen und stimmst Termine ab. Du bedienst Drucker, Scanner und Kopierer. Am Telefon kannst du Auskünfte zum Unternehmen erteilen.



**VIelfalt schmeckt besser –
Starte deine Ausbildung
bei uns!**

lebens
WELTEN
RESTAURATIONS GMBH



BISTRO

Im Humboldt Forum im Berliner Schloss betreiben wir ein Bistro. Dort bewirten wir Gäste aus der ganzen Welt. Bei uns können die Gäste frühstücken, zu Mittag essen oder am Nachmittag Kaffee und Kuchen genießen. Manchmal werden unsere Räume auch für Veranstaltungen und Feste gebucht. Dafür liefern wir natürlich auch selbst die Speisen und Getränke.

CATERING

Für unsere Kunden bieten wir einen Catering-Service an. Das bedeutet, dass wir für verschiedene Veranstaltungen Speisen und Getränke an jeden beliebigen Ort liefern. Die Speisen produzieren wir selbst. Unser Catering bieten wir für private Feiern wie Hochzeiten oder Partys an. Aber auch für Unternehmen, die große Tagungen, Konferenzen oder Empfänge veranstalten. Wenn die Kunden es möchten, planen wir auch Servicekräfte ein, die bei den Veranstaltungen den Gästen die Getränke und Speisen servieren.



KANTINE

Im Bezirk Moabit betreiben wir eine Kantine, in die täglich viele Gäste zum Frühstück und Mittagessen kommen. Dort bereiten wir im Team, zusammen mit unseren Auszubildenden, täglich drei bis fünf verschiedene warme Gerichte zu. Auch das Frühstück und verschiedene Salate produzieren wir hier jeden Tag frisch.

AUSBILDUNG

Bei uns kannst du eine Ausbildung in verschiedenen Berufen machen. Du beginnst mit einem Praktikum zum Kennenlernen. Das kannst du in einem anderen Betrieb wiederholen. Wenn du interessiert und motiviert bist, machen wir einen Ausbildungsvertrag für den Ausbildungsberuf deiner Wahl.

Die Ausbildung findet bei uns im Betrieb und in der Berufsschule statt. Am Ende deiner Ausbildung steht eine schriftliche und eine praktische Prüfung. Auf die Prüfungen wirst du von uns und durch die Berufsschule gut vorbereitet. Wenn du die Prüfungen bestanden hast, ist die Ausbildung beendet und du bekommst dein Abschlusszeugnis. Danach kannst du bei uns oder in einem anderen Betrieb arbeiten.

AUSBILDUNGSVERGÜTUNG

900 € / Monat im 1. Jahr
1.050 € / Monat im 2. Jahr
1.150 € / Monat im 3. Jahr

(Stand 2026)