

Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Berufsziel	<p>Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/-in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement (Bachelor Professional in Wirtschaft)</p> <p>Der Abschluss beinhaltet die Ausbildereignung nach § 94 des Berufsbildungsgesetzes. Optional kann die Fachhochschulreife (mit Zusatzunterricht und Ergänzungsprüfung) erworben werden.</p>
Dauer der Weiterbildung	<p>2 Jahre Vollzeitunterricht und 1 Jahr Berufspraktikum (vergütet)</p>
Zugangsvoraussetzung FAKO	<p>Mittlerer Schulabschluss und berufliche Vorbildung¹</p>
Studienfächer	<p>1. Studienjahr</p> <p>Berufliche Kommunikation, Betriebswirtschaft und Rechnungswesen, Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik, Ernährung und Verpflegung, Service und Gestaltung, Textilservice, Gebäudereinigung, Projektmanagement, Qualitäts- und Hygienemanagement</p> <p>2. Studienjahr</p> <p>Betriebswirtschaft und Rechnungswesen, Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik, Projektmanagement, Deutsch, Politik und Gesellschaft</p> <p>Wahlpflichtfächer, z.B.: Veranstaltungsmanagement, Qualitätssicherung und Zertifizierung, Food & Beverage-Management, Housekeeping, Tourismus, Berufsbezogenes Englisch, Catering, Reinigungsmanagement, Ernährungstrends, Betriebliches Gesundheitsmanagement, Existenzgründung, Selbstmanagement</p> <p>Zusatzfächer für den Erwerb der Fachhochschulreife</p> <p>Englisch, Mathematik</p>
Berufliche Tätigkeitsfelder	<p>im Hotel- und Eventbereich als</p> <ul style="list-style-type: none">– Executive Housekeeper / Hausdame– Restaurantleiter/in, Serviceleiter/in, Einkaufsleiter/in– Veranstaltungskoordinator/in / Eventkoordinator/in <p>im Seniorenheim, Krankenhaus, Reha-Zentrum, Internat, Tagungshaus als</p> <ul style="list-style-type: none">– Hauswirtschaftsleiter/in, Küchenleiter/in– Qualitätsmanagement- oder Hygienebeauftragte/r <p>in Reinigungsunternehmen als</p> <ul style="list-style-type: none">– Objektleiter/in, Regionalleiter/in, Reinigungsleiter/in <p>in der Beratung</p> <p>im selbst gegründeten Betrieb (Catering, Reinigungsservice, Hof-Café, ...)</p>
Weiterbildung	<p>Studium am Staatsinstitut Abt. IV in Ansbach/München mit dem Berufsziel Fachlehrer/in an beruflichen Schulen</p>
Hochschulzugang	<ul style="list-style-type: none">– durch Erwerb der allgemeinen Fachhochschulreife (mit Ergänzungsprüfung)– nach Absolvierung eines Beratungsgespräches an der Hochschule (für beruflich qualifizierte Bewerber)

¹Berufliche Vorbildung ist: Eine einschlägige abgeschlossene Berufsausbildung, wie z. B.: Assistent/in für Ernährung und Versorgung, Hauswirtschaftler/in, Hotel-, Restaurantfachfrau/-mann, Koch/Köchin, Fachkraft für Systemgastronomie, Gebäudereiniger/in, Diätassistent/in, Familienpfleger/in, Dorfhelfer/in, Lebensmittelfachverkäufer/in, Landwirt/in, Sozialpfleger/in



Imagefilm



Homepage



Instagram



Besonderheiten:

Auslandspraktika im Rahmen von Erasmus+ in Kroatien oder Norwegen
 Projekte und Veranstaltungen mit Kooperationspartnern
 Vielfältige Lehrfahrten und Messebesuche
 Kompetenztraining und Teamtage

Förderung:

Gemäß Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) oder Aufstiegsfortbildungsförderung (AFBG)
 Für die Anträge ist das *Landratsamt des Wohnsitzes* zuständig.

Kosten:

Die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement ist staatlich und somit schulgeldfrei.
 Folgende Kosten entstehen:

- Berufskleidung und Fachliteratur **ca. € 130,00**
- Nahrungszubereitung **ca. € 120,00 /Jahr**
 (Der Betrag wird jährlich neu festgesetzt und am Schuljahresanfang erhoben.)
- Materialausgaben für weiteren Praxisunterricht **ca. € 100,00 /Jahr**
- Umlage für schulischen Verwendungszweck **€ 42,00 /Jahr**
- Lehrfahrten/bzw. Fachvorträge **ca. € 80,00 /Jahr**

Angebote:

Möblierte Zimmer im Wohnheim direkt neben der Schule sind vorhanden. Unterkunft mit Verpflegung pro Schuljahr im **Doppelzimmer € 340,00 /Einzelzimmer € 410,00 monatlich (zahlbar 11 Monate von September bis einschließlich Juli)**. Externe Schüler/innen können gegen Gebühr am Mittagstisch teilnehmen.

Anmeldung/Einschreibung:

Die **Einschreibung** findet mit dem Zwischenzeugnis bis **Ende März des jeweiligen Schuljahres** statt. Nachmeldungen sind möglich, soweit noch Aufnahmekapazitäten vorhanden sind.

Folgende Unterlagen sind einzureichen:

- Anmeldebogen (vollständig ausgefüllt und unterschrieben)
- Gültiger amtlicher Lichtbildausweis (lesbare Kopie)
- Zeugnis des mittleren Schulabschlusses, ggf. Zwischenzeugnis (amtlich beglaubigte Abschrift oder Original)
- Zeugnis des einschlägigen beruflichen Abschlusses (amtlich beglaubigte Abschrift oder Original)
- 1 Lichtbild
- Ausreichend frankierter an Sie adressierter Briefumschlag DIN A4 für die Übersendung der Eintrittsunterlagen

Hinweis: Können die schulischen und beruflichen Vorbildungsnachweise bei der Anmeldung noch nicht vorgelegt werden, sind diese spätestens bis **Ende Juli** nachzureichen.

Öffnungszeiten des Sekretariats:

Während der Schulzeit: Mo. - Fr. von 07:15 - 13:00 Uhr

In den Ferien: siehe Homepage

Unterrichtszeiten: (je nach Stundenplan)

Mo. - Do. von 08:10 - 13:00 Uhr und 13:45 - 16:45 Uhr, Fr. von 08:10 - 13:00 Uhr

Schulbeginn und Schulferien laut gesetzlicher Vorgabe des Bundeslandes Bayern