

Staatliches Berufliches Schulzentrum Miesbach

Frauenschulstraße 1 - 83714 Miesbach

Tel.: 08025 9973-0 - Fax: 08025 9973-44

Mail: bbz@bsz-miesbach.de - Website: www.bsz-miesbach.de



Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Berufsziel	Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/-in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement (Bachelor Professional in Wirtschaft)
	Der Abschluss beinhaltet die Ausbildereignung nach § 94 des Berufsbildungsgesetzes. Optional kann die Fachhochschulreife (mit Zusatzunterricht und Ergänzungsprüfung) erworben werden.
Dauer der Weiterbildung	2 Jahre Vollzeitunterricht und 1 Jahr Berufspraktikum (vergütet)
Zugangsvoraussetzung FAKO	Mittlerer Schulabschluss und berufliche Vorbildung ¹
Studiengänge	1. Studienjahr Berufliche Kommunikation, Betriebswirtschaft und Rechnungswesen, Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik, Ernährung und Verpflegung, Service und Gestaltung, Textilservice, Gebäudereinigung, Projektmanagement, Qualitäts- und Hygienemanagement 2. Studienjahr Betriebswirtschaft und Rechnungswesen, Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik, Projektmanagement, Deutsch, Politik und Gesellschaft Wahlpflichtfächer, z.B.: Veranstaltungsmanagement, Qualitätssicherung und Zertifizierung, Food & Beverage-Management, Housekeeping, Tourismus, Berufsbezogenes Englisch, Catering, Reinigungsmanagement, Ernährungstrends, Betriebliches Gesundheitsmanagement, Existenzgründung, Selbstmanagement
	Zusatzfächer für den Erwerb der Fachhochschulreife Englisch, Mathematik
Berufliche Tätigkeitsfelder	im Hotel- und Eventbereich als <ul style="list-style-type: none">- Executive Housekeeper / Hausdame- Restaurantleiter/in, Serviceleiter/in, Einkaufsleiter/in- Veranstaltungskoordinator/in / Eventkoordinator/in im Seniorenheim, Krankenhaus, Reha-Zentrum, Internat, Tagungshaus als <ul style="list-style-type: none">- Hauswirtschaftsleiter/in, Küchenleiter/in- Qualitätsmanagement- oder Hygienebeauftragte/r in Reinigungsunternehmen als <ul style="list-style-type: none">- Objektleiter/in, Regionalleiter/in, Reinigungsleiter/in in der Beratung im selbst gegründeten Betrieb (Catering, Reinigungsservice, Hof-Café, ...)
Weiterbildung	Studium am Staatsinstitut Abt. IV in Ansbach/München mit dem Berufsziel Fachlehrer/in an beruflichen Schulen
Hochschulzugang	- 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, Hauswirtschafter/in, Hotel-, Restaurantfachfrau/-mann, Koch/Köchin, Fachkraft für Systemgastronomie, Gebäudereiniger/in, Diätassistent/in, Familienpfleger/in, Dorfheiler/in, Lebensmittelhofverkäufer/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 DINA4 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