



lich Willkommen

**Betriebswirt/Betriebswirtin für
Ernährungs- und Versorgungsmanagement
an der Fachakademie Regensburg**

Endlich im
neuen
Schulhaus





**Fachakademie im 1. Stock
Eingang: Hermann-Geib-Straße**

die neue Aula



Eröffnung am 14.11.2025



Freuten sich riesig über den Abschluss des Großprojekts (von links): Anton Nenning (ehemaliger Schulleiter), Alfons Koller (Schulleiter), Oberbürgermeisterin Gertrud Maltz-Schwarzfischer, Bildungsreferentin Sabine Kellner-Mayrhofer sowie Martin Bez und Christopher Horn von Bez-und-Kock-Architekten. Fotos: Jürgen Scharf

„Das hier ist jetzt Champions League“

Erweiterungsbau der Berufsschule II ist fertig – Schulleiter kommt ins Schwärmen

Von Jürgen Scharf

Man hat da eben nicht immer



unsere neue Mensa



Großküche mit begehbaren Kühlräumen und Vorbereitungsbereich

A professional kitchen with stainless steel counters, a tiled wall, and a large window overlooking a town. The kitchen is well-lit and organized. On the left, a wall-mounted knife rack holds several knives. A stand mixer and a plastic container are on the counter. In the background, there are more kitchen units and a doorway. On the right, a long counter runs along a large window that provides a view of a town and hills. A slicer is visible on the right counter.

Bei dem schönen Ausblick macht es gleich mehr Spaß zu kochen.



Heiße Küche



Speisenausgabe



Kaffeestation



Konferenzraum mit wunderschöner Aussicht



Wäscherei – unreiner Bereich mit Dosieranlage

Durchlade-Waschmaschine





Wäscherei reiner Bereich



Finisher für Hemden, Kochjacken und Kasacks



**coole
Toiletten**

**Mach´
mehr
aus
deinem
Beruf!**

**Betriebswirt/in für Ernährungs- und
Versorgungsmanagement
(bachelor professional)**

Ausbildereignung

Hochschulzugangsberechtigung

**on top: allgemeine Fachhochschulreife
mit Mathematik und Englisch**

Ziele

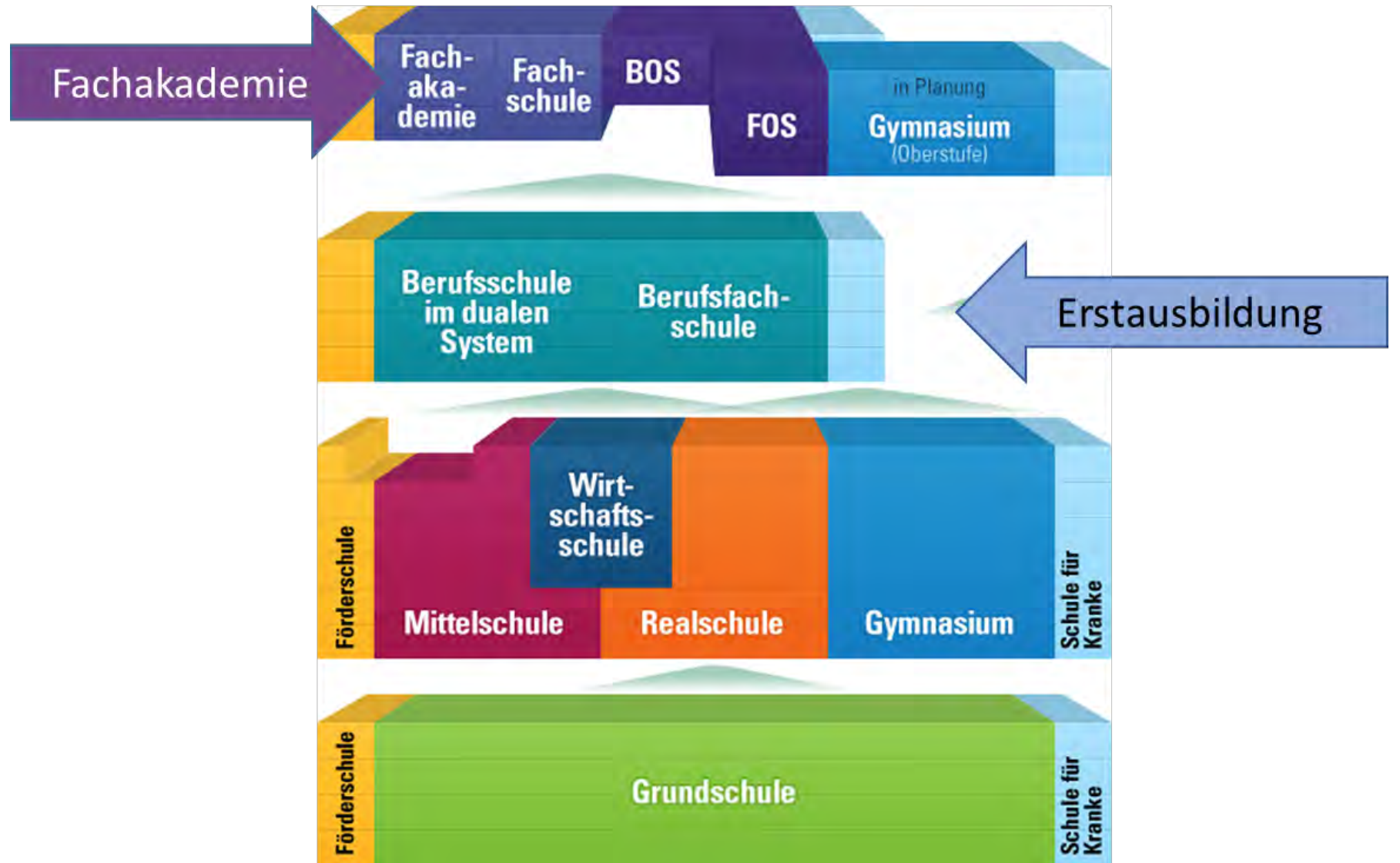
Führungskraft werden

Persönlichkeit weiterentwickeln

Theorie und Praxis verknüpfen

Erweiterung des beruflichen Spektrums

Position der Fachakademien im bayer. Schulsystem



Fach- akademie ... oder ... BOS ?

Weiterbildung	Fachakademie für EVM	BOS
Voraussetzung	Berufsabschluss im Bereich Ernährung/Gastronomie/Hauswirtschaft Mittlerer Bildungsabschluss	Berufsabschluss + Mittlerer Bildungsabschluss
Dauer	3 Jahre 2 Jahre Vollzeitunterricht 3. Jahr = Berufspraktikum mit Vergütung (Ø 1800 € brutto)	2 Jahre Vollzeitunterricht
Abschlüsse	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement (bachelor professional) • Ausbildereignung • Hochschulzugangsberechtigung (für alle Absolventen) • Fachabitur (mit Zusatzfächer Mathematik und Englisch) 	Fachabitur (mit 2 Fremdsprachen Allgemeines Abitur möglich)

Einstufung im europäischen und deutschen Qualifizierungs- rahmen (DQR)

Niveau	Qualifikationen (vereinfacht)
8	Promotion
7	Master
6	Bachelor (Abschluss an Universität oder Hochschule) Berufliche Weiterbildung → Bachelor Professional Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Fachwirt oder Fachkaufmann (geprüft) staatl. geprüfter Techniker Meister (geprüft)
5	IT-Spezialist (zertifiziert), geprüfter Servicetechniker
4	Duale Berufsausbildung (3- und 3,5-jährig) Berufsfachschule (3-jährig, z.B. Assistentenberufe) Abitur
3	Duale Berufsausbildung (2-jährig) Berufsfachschule (2-jährig)
2	Berufsvorbereitungsjahr (BVJ) Einstiegsqualifizierung (EQJ) Berufgrundbildungsjahr (BGJ)
1	Berufsausbildungsvorbereitung Maßnahmen der Arbeitsagentur (BvB)

Zugang

Mittlerer Schulabschluss

abgeschlossene Berufsausbildung

im Bereich: Gastronomie/Hotellerie

Hauswirtschaft

Nahrungshandwerk mit Verkauf

Diätetik

**direkt nach der Ausbildung möglich,
keine Berufserfahrung nötig**

Anmeldung

für das nächste Schuljahr ab sofort möglich

bei laufender Berufsausbildung mit dem letzten Jahreszeugnis bewerben

Anmeldestichtag: 15. Mai

(Nachmeldungen können im Rahmen verfügbarer Plätze berücksichtigt werden.)

maximal 24 Personen

Kosten und Förderung

schulgeldfrei

circa 120 €/Jahr für Material und Kopien

**Meister-BAföG oder Schüler-BAföG
Wohngeldberechtigung**

Dauer, Probezeit

1. und 2. Studienjahr Vollzeitunterricht

3. Studienjahr = Berufspraktikum
in einem selbst gewählten Praktikumsbetrieb

Probezeit: endet nach 1. Halbjahr mit dem
erfolgreichen Zwischenzeugnis

Berufs- praktikum

selbstgewählter Praktikumsbetrieb

Dauer: 12 Monate

Bezahlung ist Verhandlungssache
(brutto: 1400 € - 2400 € zur Zeit)

das 1. Halbjahr im Ausland möglich

1 x pro Monat 1 Seminartag an der Schule

Was zeichnet uns aus.

international

Auslandspraktika



Schulpartnerschaften



USA Stipendien



Fortbildungen im Ausland



mit Erasmus ins Ausland

mit Erasmus nach Kanada



Kanada, Vancouver Island



unser
entferntester
Praktikumsbetrieb

nachhaltig



Umwelt-
schule
2022
2023
2024
2025



sozial

Seit 51 Jahren ist der Weihnachtsbasar unser größtes soziales Projekt.



gesund
↓
**zertifizierte
Mensa**

**Wir reden nicht nur über
gesundes Essen und Trinken,
wir kochen auch danach.
„DGE Qualitätsstandard für
Betriebsverpflegung“.**



Zertifikate (freiwillig)

Anerkannter Berater für deutschen Wein

Eco-Cleaner

**Hygienemanagement-Beauftragte/r für
Ernährungs- und Versorgungsmanagement**

Anerkannter Berater für deutschen Wein



Schulung vom deutschen Weininstitut

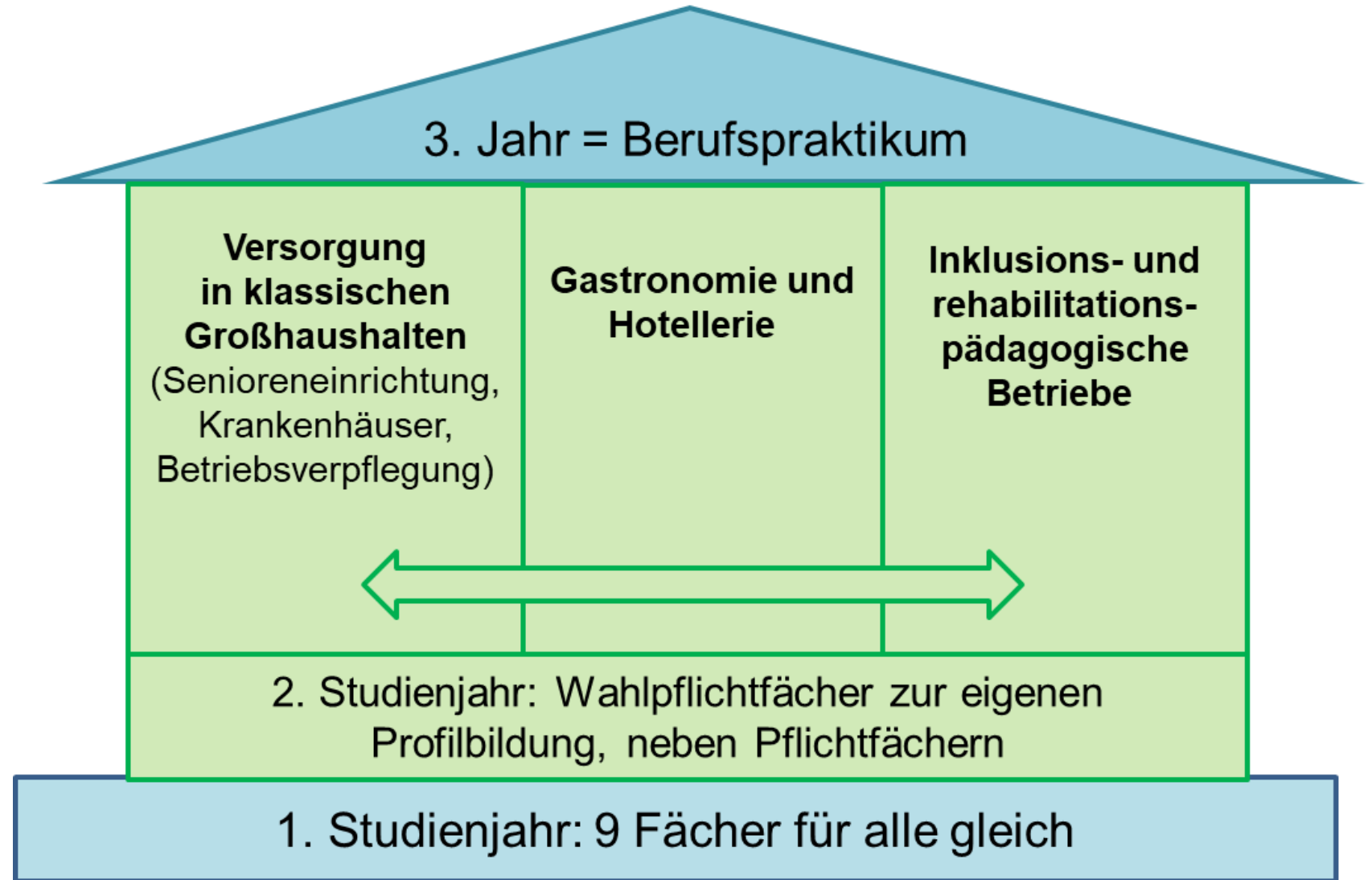
Schulung bei Dr. Schnell in München



regelmäßige Betriebs- besichtigungen



**Unser
Profil
ist
vielseitig**



Kombination der Wahlpflichtfächer aus allen Bereichen möglich

1. Jahr

9 Fächer

- Betriebswirtschaft mit Rechnungswesen
- Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik
- Berufliche Kommunikation
- Projektmanagement
- Qualitäts- und Hygienemanagement
- Ernährung und Verpflegung
- Service und Gestaltung
- Textilservice
- Gebäudereinigung

2. Jahr

Pflichtunterricht im 2. Jahr

- Betriebswirtschaft mit Rechnungswesen
- Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik
- Projektmanagement
- Deutsch
- Politik und Gesellschaft

2. Jahr

Wahlpflichtfächer mindestens 6 auswählen → eigenes Profil

- Selbstmanagement (für alle)
- Veranstaltungsmanagement
- Gemeinschaftsverpflegung
- Reinigungsmanagement
- Housekeeping
- Food and Beverage-Management
- Ernährungstrends
- Diätetik
- Berufsbezogenes Englisch
- Qualitätssicherung und Zertifizierung
- Betriebliches Gesundheitsmanagement
- Ressourcenwirtschaft und Umweltmanagement
- Interkulturelle Kompetenz

Fachhoch- schulreife

1. Jahr: 5 Stunden Zusatzunterricht
in Mathematik und Englisch

2. Jahr: 5 Stunden Zusatzunterricht
in Mathematik und Englisch

schriftliche Englisch-Prüfung am Ende 2. Jahres
(keine schriftliche Prüfung in Mathematik)

+ Jahresfortgangsnoten des 2. Jahres in
Mathematik, Deutsch, Politik und Gesellschaft
+ berufliche Durchschnittsnote des
Abschlusszeugnisses

Prüfungen

schriftliche Prüfungen am Ende des 2. Jahres

- Betriebswirtschaft mit Rechnungswesen
- Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik
- Wahlpflichtfach
- Wahlpflichtfach

mündliche Prüfungen sind freiwillig

Praktische Prüfung am Ende des 3. Jahres
Projektmanagement

Fall- beispiele

**Frau K: Erstausbildung Bäckereifachverkäuferin,
Berufspraktikum: Spital Brauerei Regensburg, Bereich: Hygiene- und
Qualitätsmanagement, Übernahme als Assistentin der Geschäftsführung**

**Herr H.: Erstausbildung Koch
Berufspraktikum bei BMW Regensburg, Küche und Hygienemanagement
Übernahme von BMW, Vergabe von Reinigungsdienstleistungen für das
gesamte Werk in Dingolfing**

**Frau H: Erstausbildung Assistentin für Ernährung und Versorgung
Berufspraktikum: Fachakademie Regensburg
Studium: Lehramt für berufliche Schulen (Theorie)**

**Frau I: Erstausbildung Hotelfachfrau
Berufspraktikum: Molkerei in Ingolstadt, Bereich Qualitätsmanagement,
jetzt Fachlehrerein am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten**

nach der Weiter- bildung



und vieles mehr

Welches Lehramt?

Art des Lehramtes	Weg
Fachlehrer/in für Ernährung und Gestaltung an allgemeinbildenden Schulen	Staatsinstitut München oder nach der Fachakademie
Fachlehrer/in an Berufsschulen (Praxis) (von der Berufsschule geschickt)	Fachakademie + 1 Jahr Ansbach
Berufsschullehrer/in (Theorie)	Fachakademie + Lehramtsstudium
Grundschullehrer/in	Fachakademie + Lehramtsstudium
Mittelschullehrer/in	Fachakademie + Lehramtsstudium
Realschullehrer/in	Fachakademie + Lehramtsstudium
Fachlehrer/in am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten	Fachakademie + AELF-Referendariat

 **lichen Dank**

Gabriele Mirter

Abteilungsleitung der Fachakademie

Besuchen Sie auch unsere Website.

