

EXTRAS & SPECIALS

- + Individuelle und persönliche Betreuung
- + Zeitgemäße Ausstattung
- + Vertiefung von Lerninhalten bei Betriebsbesichtigungen, Messen und Workshops
- + Betriebliche Aufgaben für einen externen Kundenkreis – JOB&FIT zertifizierter Mensabetrieb, Projekte, Veranstaltungen, Cateringaufträge
- + Kein Schulgeld (lediglich Beitrag für Kopien und Material)
- + Offene Schule auch außerhalb der Unterrichtszeit
- + Zahlreiche Kooperationspartner für das Berufspraktikum

Betriebswirte für Ernährungs- und Versorgungsmanagement finden Einsatzmöglichkeiten in der mittleren Führungsebene hauswirtschaftlicher Mittel- und Großbetriebe sowie der Hotellerie und Gastronomie.

Küchen-/ Restaurant-
leitung

Hauswirtschaftliche
Betriebs-/
Bereichsleitung

Selbst-
ständigkeit

Objektleitung
bei Reinigungs-
unternehmen

Mitarbeiter
im Qualitäts-/
Hygiene-
management

Leitung des
Housekeepings
in Hotels und
Tagungshäusern



Designed by Pressfoto - Freepik.com

BEWERBUNG & ANMELDUNG

Anmeldeschluss: **30. April**
(Nachmeldungen sind gegebenenfalls möglich)

Besuche unsere Homepage für weitere Informationen!



KONTAKT

Städtische Berufsschule II
Fachakademie für Ernährungs-
und Versorgungsmanagement Regensburg
Alfons-Auer-Straße 20
93053 Regensburg

Sekretariat: Frau Strehl, Tel. 09 41 / 5 07- 30 54 (vormittags)

Ansprechpartner: Gabriele Mirter, Tel. 09 41 / 5 07- 30 58
E-Mail: mirter.gabriele@schulen.regensburg.de

Homepage: www.regensburg.de/bs2/fachakademie



STADT
REGENSBURG

Dein neues Abenteuer?

Städtische Fachakademie für Ernährungs-
und Versorgungsmanagement Regensburg

Städtische Berufsschule II





BERUFS VORSTELLUNG

Das Studium an der Fachakademie vertieft eine abgeschlossene Berufsausbildung und bereitet auf eine gehobene berufliche Laufbahn vor. Mit dem erfolgreichen Abschluss **Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement** werden die Hochschulzugangsberechtigung und die Ausbildereignung verliehen.

Doppelqualifikationen an der Fachakademie

Für den Erwerb der Fachhochschulreife bzw. der fachgebundenen Hochschulreife sind die Zusatzfächer Mathematik und Englisch zu belegen.

REISE IM ÜBERBLICK



VORAUSETZUNG

Mittlerer Schulabschluss und einschlägige berufliche Erstausbildung

Niveau 4*



ABSCHLUSS

Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

(einschließlich Ausbildereignung und Hochschulzugangsberechtigung)

Niveau 6*



ZUKUNFT

- ✓ Leitende Tätigkeit im mittleren Management der Hotellerie, Gastronomie, Beherbergung, Verpflegung, Reinigung
- ✓ Gründung eines eigenen Unternehmens
- ✓ Weiterbildung am Staatsinstitut zum/zur Fachlehrer/-in an beruflichen Schulen
- ✓ Studium an Hochschule oder Universität (Hochschulzugangsberechtigung¹, Fachhochschulreife²)

* Nach dem europäischen (EQR) und deutschen Qualifizierungsrahmen (DQR) wird der Abschluss als Betriebswirt/in mit der Niveaustufe 6 gewertet wie Bachelor und Meister.

¹) In der Regel findet an der Hochschule ein Beratungsgespräch statt.

²) Als Zugangsvoraussetzung für ein Studium wird die Ergänzungsprüfung zur Fachhochschulreife empfohlen.

DEIN GEPÄCK

Aufnahmevoraussetzungen

Mittlerer Schulabschluss und abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich Ernährung und Versorgung, z.B.

- | | |
|---|--|
| ✓ Assistent/in für Ernährung und Versorgung | ✓ Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk |
| ✓ Hauswirtschafter/in | ✓ Koch/Köchin |
| ✓ Hotelfachfrau/-mann | ✓ Fleischer/in |
| ✓ Restaurantfachfrau/-mann | ✓ Bäcker/in |
| ✓ Fachmann/-frau für Systemgastronomie | ✓ Konditor/in |
| | ✓ Diätassistent/in |



REISE DAUER

Weiterbildungsdauer

Zwei Studienjahre, die mit den allgemeinen Schuljahren in Bayern identisch sind.

Ein Jahr Berufspraktikum in ausgewählten Betrieben (teilweise im Ausland möglich).

BUDGET Studienförderung

Ein Antrag auf finanzielle Förderung nach dem Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) oder Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG) kann bei den entsprechenden Ämtern gestellt werden.