



Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Nürnberg





Ausbildungsweg

- Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement – Voraussetzungen
- Profile
- Berufschancen – Einsatzgebiete
- Stundentafel – Pflichtfächer – Module
- 3. Studienjahr – Betriebspraktikum
- Prüfungen
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Fachakademie Nürnberg

- Die Akademie in Bildern
- Schulische Aktivitäten
- Projekte
- Bio-Zertifizierung
- Fachhochschulreife
- Kosten der Ausbildung
- Anmeldung

- Beiträge von Studierenden



Was ist für die Ausbildung zur/zum Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement nötig?

Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

+ mittlerer Bildungsabschluss

Hauswirt-
schafter/in

Koch/Köchin

Restaurant-
fachfrau/
mann

Hotelfach-
frau/mann

Dorf-
helfer/in

Diät-
assistent/in



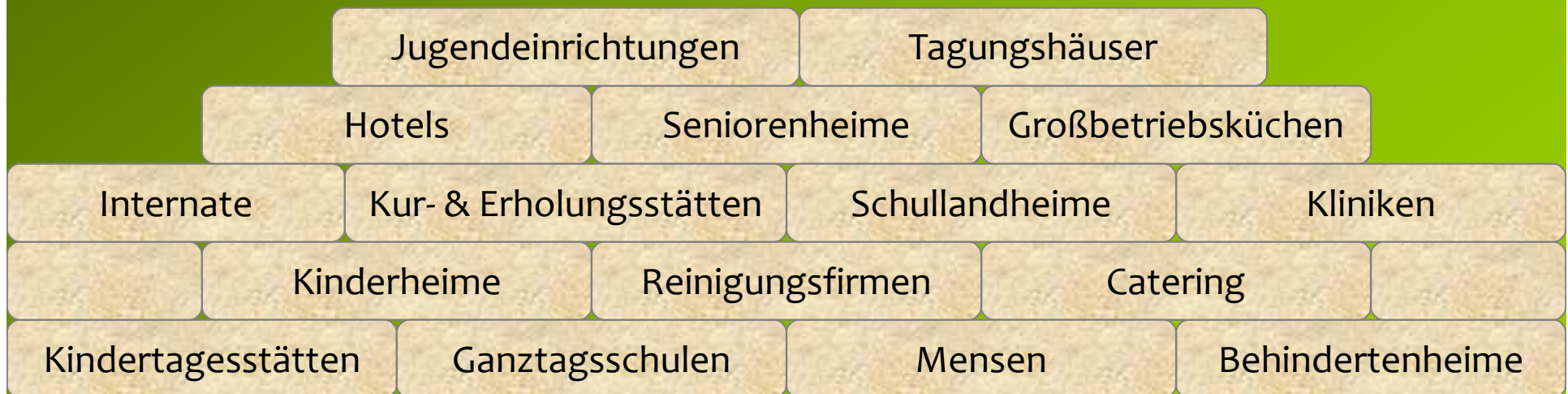
Profile der Ausbildung:

Im DQR (Deutscher Qualitätsrahmen für lebenslanges Lernen) ist dieser Abschluss in Niveau 6 eingeordnet und ist somit dem Niveau des Bachelor gleichgestellt.

- Education
- Business
- Care

Berufschancen

- Nach den Erfahrungen der Agentur für Arbeit und der Schule gibt es für Betriebswirte für Ernährung und Versorgung mehr Stellenangebote als -gesuche.
- Die Berufsaussichten sind also sehr gut.
- Zudem sind die Einsatzmöglichkeiten sehr vielfältig:





Studentafel

Fächer	1. Studienjahr	2. Studienjahr
Deutsch 1)	--	2
Sozialkunde 1)	--	2
Berufliche Kommunikation	2	--
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen 3)	6	4
Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik 3)	2	4
Ernährung und Verpflegung	8	--
Service und Gestaltung	2	--
Textilservice	4	--
Gebäudereinigung	4	--
Projektmanagement	3	4
Qualitäts- und Hygienemanagement	2	--
Pflichtfächer	32	16
Wahlpflichtfächer	-	+16
Gesamtsumme	32	32



Berufsbezogenes Englisch	--	2
Existenzgründung	--	2
Ressourcenwirtschaft und Umweltmanagement 5)	--	2
Qualitätssicherung und Zertifizierung 5)	--	2
Interkulturelle Kompetenz	--	2
Gemeinschaftsverpflegung 5)	--	4
Diätetik	--	2
Veranstaltungsmanagement 5)	--	4
Catering	--	2
Ernährungstrends	--	2
Wohnformen und Raumgestaltung	--	2
Reinigungsmanagement 5)	--	4
Housekeeping 5)	--	4
Textilmanagement 5)	--	2

Zusatzfächer für den Erwerb der Fachhochschulreife		
Englisch 1) 2)	1	2
Mathematik 1)	3	3



Das 3. Studienjahr

- Das Praktikum wird ein Jahr in einem Betrieb, der in den Bereichen der Ernährung und Versorgung angesiedelt ist, absolviert.
- Die Betreuung der Studierenden wird in dieser Zeit von der Schule übernommen.
- Seminartage und Schulungen finden in der Schule statt.
- Die Vergütung ist vom Betrieb abhängig (min. 800€).



Prüfungen

Nach den 2 Studienjahren

→ schriftliche Abschlussprüfung

Nach Beendigung
des Berufspraktikums

→ praktische Abschlussprüfung

Abschluss

Betriebswirt für Ernährungs-
& Versorgungsmanagement



Welche Weiterbildungsmöglichkeiten habe ich?

Fachlehrer/in für
Ernährung & Versorgung

alle Studiengänge an
Fachhochschulen (FH)

Fachhochschulreife

Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement



Warum ausgerechnet die Fachakademie in Nürnberg?





Die Großküche



Die Spülküche



Das Speisezimmer



Die Wäscherei



Die Bügelei



Die Studibüros



Das SG-Zimmer (Service & Gestalten)



Die Umkleiden



Aktivitäten

- Business-Day
- Welcome-Day
- Besuch der Bio-Fach-Messe
- Fortbildung bei Dr. Schnell
- Eigener Catering-Service
- Bio-Zertifizierung der Schulmensa
- Jährliche Bio-Schulung
- Europaaustausch
- Bewerbungsbörse
- Hoffest
- Schulfirma
- Messeauftritte auf der Berufsbildungsmesse
- „Little Litfaß“
- „Book Box“
- Networkparty
- u.V.m.

Projekte an der Fachakademie

Die Studierenden planen und führen das Projekt selbstständig durch.



Projektauftrag

Planung

Teameinteilung
Produkte auswählen
Ziele formulieren

Durchführung

Kochen / Backen
Dekorieren
Präsentieren

Abschluss

Evaluation
Projektmappe schreiben
Besprechung

Materialgeld



1. Studienjahr



2. Studienjahr



3. Studienjahr

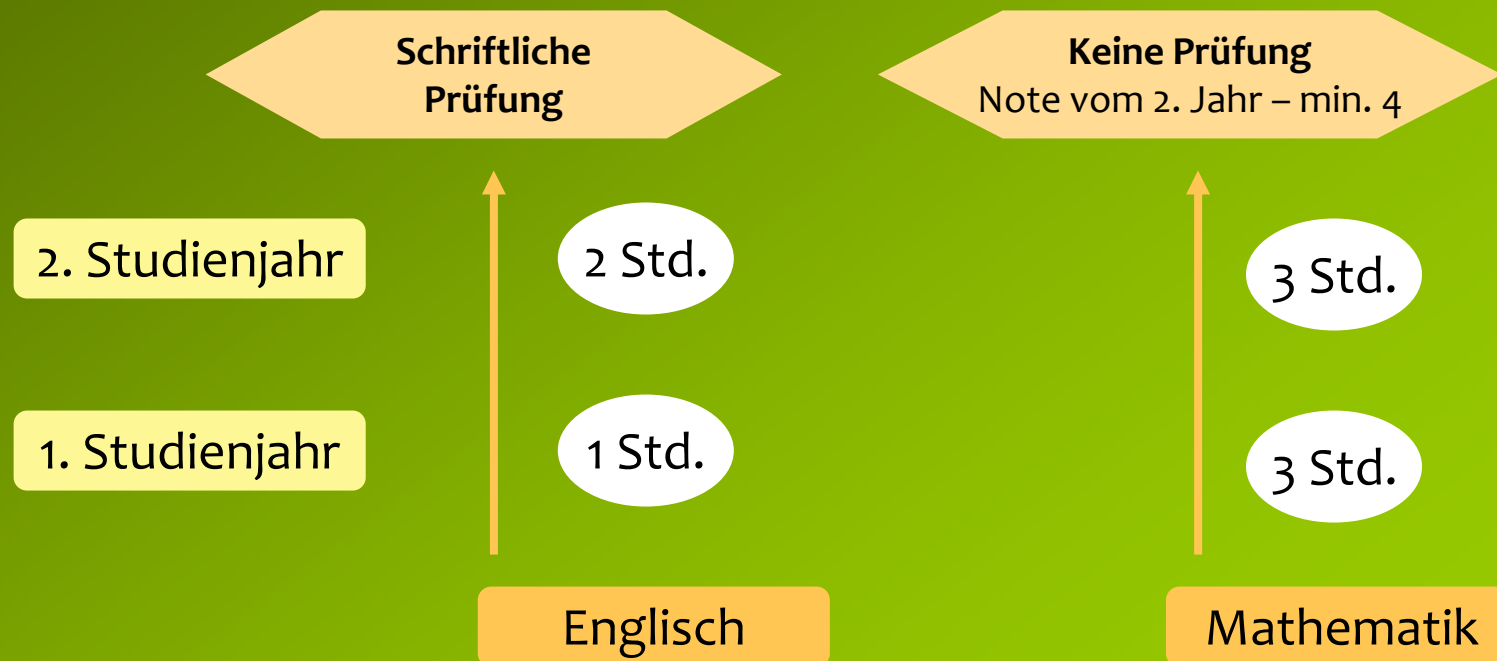


Unsere Bio-zertifizierte Mensa

- Erste Bio-zertifizierte Schulmensa Deutschlands
- Wurde vor 3 Jahren von den Studierenden als Projekt durchgeführt
- Es wird zweimal in der Woche in der Schulmensa „Bio“ gekocht. Das heißt, es wird nur mit Bio-Lebensmitteln gekocht.
- Einmal im Jahr kommt vom Institut ABCert ein unabhängiger Kontrolleur
- Auszeichnungen: Nachhaltigkeitspreis der Firma Lammsbräu, Innovationspreis der Firma S&F Consulting

Die Möglichkeit der Fachhochschulreife

- Zur Fachhochschulreife zählen die Noten von:
Deutsch, Mathematik, Englisch, Sozialkunde, einschließlich der Gesamtnote der Weiterbildung
- Fachhochschulreife wird mit dem Abschlusszeugnis ausgehändigt
- Bestanden mit mindestens \emptyset 4,5





Wann kann man sich anmelden?

20.02.2012 bis 16.04.2012

Wo kann man sich anmelden?

Pilotystr. 4, 90408 Nürnberg,
Zi. 104, 1. Stock, Trakt B

Montag – Donnerstag	8.30 – 12.00 Uhr 14.00 – 15.00 Uhr
Freitag	8.30 – 12.00 Uhr

Was wird zur Anmeldung benötigt?

- Aufnahmeantrag
(im Sekretariat erhältlich bzw. Download im Internet)
- tabellarischer Lebenslauf mit Lichtbild
- die zum Nachweis des mittleren Bildungsabschlusses
und des Berufsabschlusses nötigen Zeugnisse im Original und Kopie oder
in beglaubigter Abschrift



**Wir bedanken uns für Ihre
Aufmerksamkeit!**