

5.) Praktikumsbetriebe

- ausgewählte Mittel- und Großbetriebe im Bereich Ernährung und Versorgung wie Kantinen, Seniorenheime, Tagungsstätten, Jugendheime, Cateringunternehmen
- Reinigungsunternehmen
- Eventunternehmen
- Hotel- und Gaststättengewerbe

Welche Förderungen sind möglich?

Förderung nach:
 Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) und Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG)

Wo finden Sie uns?

Stadt Nürnberg
 Berufliche Schule Direktorat 7,
 Pilotystraße 4, 90408 Nürnberg,
 Tel.: +49(0)9 11/231-41 95
www.b7-nuernberg.de
b7@stadt.nuernberg.de

Wann melden Sie sich an?

Mitte Februar bis Mitte April

Welche Anmeldeunterlagen brauchen Sie?

- Aufnahmeantrag im Sekretariat oder auf der Homepage, keine Bewerbungsmappen
- tab. Lebenslauf mit Lichtbild
- Nachweis über den mittleren Bildungsabschluss und Berufsabschluss im **Original und Kopie** oder in **beglaubigter Abschrift**

6.) Schulmensa

Die erste bio-zertifizierte Schulmensa Deutschlands, die im Rahmen der Weiterbildung eigenständig von den Studierenden betrieben wird, sorgt für Ihr leibliches Wohl bei uns im Haus!



Was kostet Sie die Weiterqualifikation?

Der Schulbesuch ist kostenfrei, lediglich Materialkosten fallen an:

im 1. Studienjahr: 180,- €
 im 2. Studienjahr: 150,- €
 im 3. Studienjahr: 20,-€

Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

*bisher
Fachakademie für Hauswirtschaft*

Gestern Azubi



Morgen Führungskraft



Unser Qualitätsleitbild



...erweitern die beruflichen Ressourcen unserer Studierenden.

...qualifizieren Sie zu Führungskräften durch Erlernen von Managementkompetenzen.

...fördern Ihre Teamfähigkeit und ergänzen Ihre Humankompetenz.

...entwickeln Qualitätsbewusstsein, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein.

...setzen unsere Professionalität mit Begeisterung ein.

Was bieten Sie uns?

Neben dem **mittleren Schulabschluss** brauchen Sie eine **abgeschlossene Berufsausbildung** als Koch/Köchin, Assistent/in für Ernährung und Versorgung, Hauswirtschafter/in, Diätassistent/in, Hotel- oder Restaurantfachkraft, Systemgastronom/in, Dorfhelfer/in, Familienpfleger/in.

Was bieten wir Ihnen?

1.) Berufsabschluss

Nach dem Bestehen der Abschlussprüfung sind Sie „**Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement**“ in einem der drei Profile

- Education
- Business
- Care

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

2.) Hochschulzugang

Ein Beratungsgespräch an einer Universität eröffnet Ihnen den Studienzugang. Außerdem können Sie mit einer Ergänzungsprüfung die **Fachhochschulreife** erlangen (bei einem Notendurchschnitt von 1,5 sogar die **fachgebundene Hochschulreife**).

3.) Weiterbildung

Sie können eine einjährige Ausbildung zum/zur **Fachlehrer/in an beruflichen Schulen** anschließen.

4.) Studieninhalte

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

Pflichtfächer

Deutsch
Sozialkunde
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen
Personalführung mit Berufs- u. Arbeitspädagogik
Projektmanagement

Wahlpflichtfächer

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

Wahlfächer

Englisch
Mathematik
u.v.m.

3. Studienjahr

Berufspraktikum mit Seminartagen an der Schule