

# Dein Weg zur Führungskraft.

## Managen im „grünen“ Bereich

An der Fachakademie, Teil des beruflichen Schulzentrums in Ahornberg, pflegen wir nicht nur einen herzlichen Umgang miteinander, sondern nutzen auch den Raum, den uns die naturnahe Lage ermöglicht.

Seit über 40 Jahren bilden wir die Führungskräfte von morgen im Bereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement aus.

Unsere Lehrkräfte arbeiten sowohl untereinander als auch mit den Studierenden eng zusammen. Durch kleine Klassen entsteht eine individuelle und optimale Fortbildungsumgebung.



Landkreis Hof  
wir sind Heimat

**Kommunale Fachakademie  
für Ernährungs- und  
Versorgungsmanagement  
des Landkreises Hof in Ahornberg**

Friedrich-Fröbel-Straße 2  
95176 Konradsreuth

Telefon 09292 / 9778 - 0  
Fax 09292 / 9778 - 21  
E-Mail [post@fak-evm.de](mailto:post@fak-evm.de)

[fak-evm.de](http://fak-evm.de)

Dieser Flyer wurde gestaltet und gesponsert von:

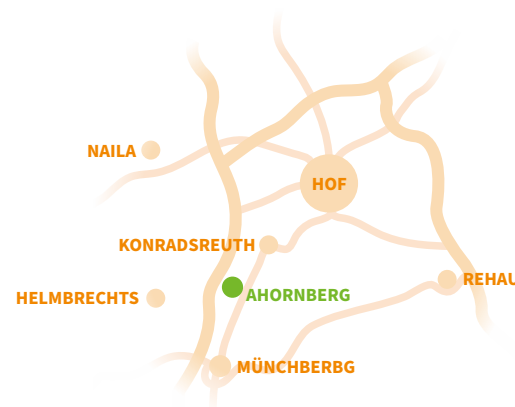


BERGWERK

BERGWERK Strategie und Marke GmbH  
[www.bergwerk.ag](http://www.bergwerk.ag)



## Wir organisieren Lebensqualität.



**Kommunale Fachakademie  
für Ernährungs- und  
Versorgungsmanagement**  
des Landkreises Hof in Ahornberg

Jetzt anmelden unter [fak-evm.de](http://fak-evm.de)



# Deine Zukunft beginnt hier.

## Mach mehr aus deinem Beruf

Du willst mehr erreichen, Führungspositionen einnehmen und mehr Verantwortung tragen? Die Fachakademie bietet dir die Möglichkeit den nächsten Schritt auf deiner beruflichen Laufbahn zu gehen sowie Fähigkeiten und Qualifikationen weiter auszubauen.

## Deine zukünftigen Aufgaben

Betriebswirt:innen im Bereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement üben vorwiegend Führungstätigkeiten in folgenden Bereichen aus:

- Planung und Organisation
- Verwaltung
- Anleitung und Betreuung von Mitarbeiter:innen
- Personalplanung
- Anleitung von Azubis und Praktikant:innen
- Planung und Durchführung von Schulungen
- Praktische Tätigkeiten im Berufsfeld

## Das kannst du erreichen

Während deiner Fortbildung bei uns an der Fachakademie kannst Du neben dem Abschluss als staatlich geprüfte:r Betriebswirt:in folgende weitere Qualifikationen erreichen:

- Ausbildereignung
- Hochschulzugang
- Abschluss nach DQR/EQR Niveau 6
- Bachelor Professional in Wirtschaft
- Fachhochschulreife
- Fachgebundene Hochschulreife

## Werde zum Experten

In unseren Pflicht- und Wahlpflichtfächern erwartet dich ein breites Themenspektrum:

-  **Planung, Organisation und Verwaltung**  
Fächerübergreifende Vermittlung von Führungs- und Verwaltungskompetenzen
-  **Verpflegungsmanagement**  
Speiseplanung, Kostformen, Warenkenntnis und Anleitung von Mitarbeiter:innen
-  **Textilmanagement**  
Textile Materialeigenschaften, Arbeitsabläufe, sachgerechte Reinigung und Pflege von Textilien
-  **Lebensqualität**  
Der Mensch und seine Wünsche im Fokus, Qualitätssicherung und Nachhaltigkeit
-  **Service- und Veranstaltungsmanagement**  
Planung, Durchführung, sachgerechter Service und stilvolle Dekoration
-  **Reinigungsmanagement**  
Schulung von Mitarbeiter:innen, Materialkenntnis, Reinigungsplanung und Überwachung von Sicherheitsmaßnahmen

# Wissenswertes zur Fortbildung.

## Aufnahmevoraussetzung

Mittlerer Schulabschluss und eine abgeschlossene Berufsausbildung (*Hauswirtschaft, Nahrungsmittelhandwerk, Nahrungsmittelfachverkauf, Gastronomie, Ernährung, Gebäudereinigung etc.*)

## Fortbildungsdauer

2 Jahre Vollzeit Schulunterricht  
1 Jahr Berufspraktikum in einem Großhaushalt

## Keine Fortbildungskosten

Außer für Material und Exkursionen fallen keine weiteren Kosten an.

## Förderungsmöglichkeiten

Eine Förderung nach Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) oder nach Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (Aufstiegs-BAföG) ist möglich. Außerdem stehen unseren Studierenden ein Studierendenausweis zu, sowie die Meisterprämie nach erfolgreichem Abschluss.

Dein Abschlusstitel

**Staatlich geprüfte:r Betriebswirt:in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement**