

### **Ausbildungsziel:**

Der Besuch der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement bereitet die Studierenden auf den Eintritt in eine gehobene Berufslaufbahn vor. Die Studierenden werden befähigt, leitende Aufgaben in hauswirtschaftlichen Mittel- oder Großbetrieben zu übernehmen (Gesamtleitung oder Leitung von Teilgebieten wie Verpflegung, Textilservice oder Gebäudereinigung), als Fachberater\*innen in der Industrie oder bei Verbänden tätig zu werden und in der Hauswirtschaft auszubilden.

**Der Bedarf an Absolvent\*innen kann unterdessen schon nicht mehr gedeckt werden!**

### **Berufsabschluss und zusätzliche Qualifikationen:**

**Staatlich geprüfte\*r Betriebswirt\*in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement mit  
Ausbildereignung und Hochschulzugang (Bachelor Professional in Wirtschaft)**

**Ausbildereignung**

**Hochschulzugang**

Im DQR (Deutscher Qualitätsrahmen für lebenslanges Lernen) und im Europäischen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR) (*englisch: European Qualifications Framework, EQF*) ist dieser Abschluss in Niveau 6 eingeordnet.

### **Einsatzmöglichkeiten:**

Leitende Aufgaben in Großhaushalten, z.B. in Kranken- und Pflegeanstalten, Kinder- und Schülerheimen, Seniorenheimen, Kurheimen, Bildungsstätten, Kantinen, Hotels und Gasthöfen.

Fachberater/in in der Lebensmittel-, Haushaltsgeräte- und Reinigungsmittelindustrie, bei hauswirtschaftlichen Organisationen und Verbraucherberatungsstellen.

### **Fachhochschulreife:**

Diese wird durch die bestandene Ergänzungsprüfung erreicht. Bei einem Notendurchschnitt von 1,50 oder besser im Abschlusszeugnis und im Fachhochschulreifezeugnis erwirbt man die **fachgebundene Hochschulreife**.

### **Berufliche Weiterbildungsmöglichkeiten:**

Fachlehrer\*in für Ernährung- und Versorgung an beruflichen Schulen. Nach erworbener Fachhochschulreife oder fachgebundener Hochschulreife Studium an der Fachhochschule in jedem beliebigen Studiengang bzw. fachgebunden an der Universität.

Der Abschluss als solches ermöglicht den Hochschulzugang, also nach einem Beratungsgespräch und abgesehen von hochschuleigenen Zulassungsbegrenzungen ist ein beliebiges Studium an jeder Fachhochschule oder Uni in der BRD möglich!

### **Aufnahmevoraussetzung:**

Mittlerer Schulabschluss und eine berufliche Vorbildung als Assistent\*in für Ernährung- und Versorgung, Hauswirtschafter\*in, Hotel - und Restaurantfachkraft, Diätassistent\*in, Koch/Köchin, Systemgastronom\*in, Gebäudereiniger\*in, Schneider\*in oder eine andere einschlägige Berufsausbildung z.B. im Lebensmittelhandwerk oder Lebensmittelfachverkauf mit einer Regelausbildungszeit von drei Jahren.

### **Ausbildungsdauer:**

2 Jahre Vollzeitunterricht an der Fachakademie und 1 Jahr betreutes Berufspraktikum in einem hauswirtschaftlichen Mittel- oder Großbetrieb Ihrer Wahl

## **Abschlussprüfungen:**

### Schriftlich:

Betriebswirtschaft, Personalführung mit  
Berufs- und Arbeitspädagogik und in zwei  
Wahlpflichtfächern

Praktisch: Projektmanagement

### **Stundentafel:**

	1. Studienjahr Stunden/Woche	2. Studienjahr Stunden/Woche
<u>Pflichtfächer:</u>		
Deutsch	-	2
Sozialkunde	-	2
Berufliche Kommunikation	2	-
Betriebswirtschaft	6	4
Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik	2	4
Ernährung und Verpflegung	7	-
Service und Gestaltung	2	-
Textilservice	4	-
Gebäudereinigung	4	-
Projektmanagement	3	4
Qualitäts- und Hygienemanagement	2	-
Wahlpflichtfächer	-	16
<u>Zusatzfächer für die Fachhochschulreife oder die fachgebundene Hochschulreife</u>		
Mathematik	3	3
Englisch *	1	2

\* In diesem Fach ist die schriftliche Ergänzungsprüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife bzw. der fachgebundenen Hochschulreife abzulegen.

### **Förderung:**

Schulgeld wird nicht erhoben.

**Die Studierenden können eine Förderung nach dem Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) oder nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (Meister-BAföG) erhalten, sofern die Voraussetzungen dafür erfüllt sind. Der Unterhaltsbeitrag beim Meister-BAföG wird zu 100 % als Zuschuss gezahlt!**

### **Anmeldung:**

Direkt an der Fachakademie, schriftlich oder im Sekretariat der beruflichen Schulen in Ahornberg. Sie benötigen dazu ein Anmeldeformular (erhältlich an der Schule, auf der Homepage oder nach schriftlicher oder telefonischer Anforderung), tabell. Lebenslauf mit Lichtbild und die zum Nachweis des mittleren Schulabschlusses und des Berufsabschlusses benötigten Zeugnisse im Original oder beglaubigter Kopie.

Kommunale Fachakademie  
für Ernährungs- und  
Versorgungsmanagement  
Friedrich-Fröbel-Str. 2  
95176 Konradsreuth

Schulleiterin  
Jutta Dauerer  
Tel.: 09292 9778-0  
Fax: 09292 9778-21  
E-Mail: jutta.dauerer@fak-evm.de



Landkreis Hof  
wir sind Heimat

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