



## Ausbildung zum/zur Assistenten/-in für Ernährung und Versorgung

**Verkürzte Ausbildung für Schüler/innen mit mittlerem Schulabschluss**

<p><b>Berufsziel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Staatlich geprüfte/r Assistent/in für Ernährung und Versorgung</li> <li>• Staatlich geprüfte/r Hauswirtschafter/in</li> <li>• Ggf. Helfer/in für Ernährung und Versorgung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das selbstständige Ausführen von Tätigkeiten in hauswirtschaftlichen Großbetrieben wie z. B. Hotels, Gastronomie- und Cateringbetrieben, Betriebs- und Schulkantinen, Krankenhäusern, Kurkliniken, Kindertagesstätten, Kindergärten, Kinderhorten, Pflegeeinrichtungen sowie Reinigungsfirmen</li> <li>• das Führen eines Privathaushaltes</li> <li>• das Führen eines landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalts (z.B. Hofladen, Urlaub auf dem Bauernhof, etc.)</li> </ul>	
<p><b>Eintrittsvoraussetzungen</b></p>	<p>Mittlerer Schulabschluss</p>	
<p><b>Dauer der Ausbildung</b></p>	<p>2 Jahre im Vollzeitunterricht mit Praktika. Die Praktika werden von der Schule gelenkt und betreut.</p> <p>Nach zwei Jahren und der erfolgreichen Teilnahme an der Abschlussprüfung wird der Titel <b>staatlich geprüfte/r Assistent/in für Ernährung und Versorgung</b> sowie <b>staatlich geprüfte/r Hauswirtschafter/in</b> (Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Ebersberg) verliehen.</p>	
<p><b>Berufliche Ausbildungsinhalte</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährung</li> <li>• Speisenzubereitung und Service</li> <li>• Betreuung von Kindern und Senioren</li> <li>• Hotellerie und Gastronomie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Textiles Gestalten</li> <li>• Kreatives Gestalten von Wohnräumen</li> <li>• Wäschepflege und Reinigung</li> <li>• Betriebswirtschaft</li> </ul>

<b>Wahlpflichtfächer und Zusatzqualifikationen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wahlfach Großhaushalt</li> <li>• Wahlfach Grundversorgung, Erziehung und Bildung von Kindern → <b>Zertifikat: 1. Baustein zur Weiterqualifikation zur Tagesmutter</b></li> <li>• Wahlfach Gastronomie und Hotellerie</li> <li>• Wahlfach Grundversorgung alter, erkrankter Menschen → <b>Zusatzqualifikation zum Betreuungsassistent in der Pflege nach § 53c SGB</b></li> </ul>
<b>Ausbildungskosten</b>	<p><b>Der Besuch unserer Schule ist kostenfrei.</b> Um jedoch Kosten für Materialien im Unterricht (z.B. Speisenzubereitung, Stoffe etc.) zu decken, wird ein <b>Verbrauchsstoffgeld</b> für den eigenen Verbrauch erhoben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 11. Jahrgangsstufe: 250,-- € 12. Jahrgangsstufe: 100,-- € Die Versicherungsbeiträge für die Praktika sind darin enthalten.</li> <li>→ <b>Diese Kosten kommen den Schülerinnen und Schülern selbst zu Gute, z.B.:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Essen der Speisen</li> <li>• Selbstgenähtes, wie Handytaschen, Schlüsselanhänger, ...</li> <li>• Selbstgestaltetes, wie Dekoschalen, (Weihnachts-) Kränze, ...</li> </ul> </li> <li>• <b>Kopiergeld</b> 20,-- €/Jahr</li> <li>• <b>Berufskleidung</b> im Wert von ca. 150,-- € (je nach Angebot) Bei Selbstbeschaffung sind folgende Kriterien zu beachten: pflegeleicht, kochfest, mangelfähig. Benötigt werden: 2 Kochjacken weiß, 2 Hosen schwarz-weiß kariert. Arbeitsschuhe mit Sicherheitsprofil.</li> </ul>
<b>Förderungsmöglichkeiten</b>	<p>Ausbildungsförderung (BAföG) kann beantragt werden. Auskünfte erteilen die Ämter für Ausbildungsförderung.</p>
<b>Anmeldung</b>	<p>Sie können sich jederzeit anmelden. Eine Rückmeldung erhalten Sie ab März nach Vorlage des relevanten Zwischenzeugnisses bzw. des erforderlichen Schulabschlusses.</p>
<b>Bewerbungsunterlagen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vollständig ausgefüllter, <b>unterschiedener</b> Anmeldebogen mit <b>Foto</b></li> <li>• Lebenslauf (tabellarisch)</li> <li>• <b>Beglaubigtes</b> Zwischenzeugnis der 10. Klasse der Mittelschule (M-Zug), Realschule oder des Gymnasiums</li> <li>• Bewerber aus <b>Nicht-EU-Ländern</b> erbringen eine <b>Kopie der Aufenthaltserlaubnis</b> oder legen den <b>Reisepass</b> vor</li> <li>• <b>Beglaubigtes</b> Zeugnis über den mittleren Schulabschluss oder das Zeugnis über die Oberstufenreife → Bis zum 1. Schultag nachzureichen</li> </ul>

<b>Anschrift für Ihre Bewerbung</b>	Städtische Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung Antonienstraße 6, 80802 München
<b>Wichtig! Wir bearbeiten nur Anmeldungen mit vollständigen Bewerbungsunterlagen! Bitte schicken Sie uns die Unterlagen <u>ohne Bewerbungsmappen</u> zu</b>	
<b>Weiterbildungsmöglichkeiten</b>	<p>Nach bestandener Abschlussprüfung haben Sie folgende Weiterbildungsmöglichkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement</b> (im Haus) Abschluss: Staatlich geprüfte/-r Betriebswirt/-in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement (Bei der Belegung der Fächer Englisch und Mathematik und einer erfolgreichen Prüfung im Fach Englisch ist der Erwerb der Fachhochschulreife möglich).</li> <li>• <b>Fachlehrer/in</b> für Ernährung und Gestaltung</li> <li>• <b>Berufsfachschule für Diätetik</b> (im Haus) Abschluss: Staatliche geprüfte/-r Diätassistent/-in</li> <li>• <b>Berufsoberschule</b> Abschluss: Fachgebundene Hochschulreife</li> <li>• <b>Meister/in der Hauswirtschaft</b></li> <li>• <b>Fachhauswirt/-in</b></li> <li>• <b>Staatlich geprüfte/r Techniker/in für Hauswirtschaft und Ernährung</b></li> <li>• <b>Staatlich geprüfte/r Familienpfleger/in</b></li> <li>• <b>Staatlich geprüfte/r Dorfhelfer</b></li> <li>• <b>Staatlich geprüfte/r Altenpfleger/in</b></li> <li>• <b>Staatlich geprüfte/r Erzieherin</b></li> </ul>
<b>Weitere Informationen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tel.: 089/381595-0</li> <li>• Fax: 089/38159534</li> <li>• E-Mail: bfs-ern-vers@muenchen.de</li> <li>• Internetauftritt: www.bszanton.musin.de</li> </ul>
<b>Sie erreichen uns</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per E-Mail: sekretariat@bszanton.musin.de</li> <li>• Mit der U3/U6 Haltestelle: Münchner Freiheit/Dietlindenstraße</li> </ul>



<b>Stundentafel (Wochenstunden)</b>		
<b>Pflichtfächer</b>	<b>11. Jahrgangsstufe</b>	<b>12. Jahrgangsstufe</b>
Schulwochen/Jahr	<b>40</b>	<b>40</b>
<b>Allgemeinbildender Unterricht</b>		
Religionslehre	1	1
Deutsch und Kommunikation	2	1
Sozialkunde	1	1
Sport	1	
Zwischensummen	<b>5</b>	<b>3</b>
<b>Fachlicher Unterricht</b>		
Ernährung	3	3
Speisenzubereitung und Service	10	8
Haushaltstechnologie	1	
Raum-, und Textilpflege	2	2
Textiles Gestalten	3	
Gestalten von Räumen	2	
Betriebswirtschaft	2	3
Erziehung und Betreuung	1	3
Räume und Textilien	1	1
Textilarbeit		4
Gestaltung		4
Werken		2
Zwischensummen	<b>24</b>	<b>30</b>
<b>Wahlpflichtfächer</b>		
a) Großhaushalt <b>oder</b>	4	
b) Grundversorgung, Bildung und Erziehung von Kindern	4	
a) Gastronomie und Hotellerie <b>oder</b>		4
b) Grundversorgung und Betreuung alter, erkrankter Menschen		4
Summen	<b>33</b>	<b>34</b>
Anzahl der Unterrichtsstunden pro Woche	<b>33</b>	<b>34</b>
<b>Hauswirtschaftliche Praxis</b>		
		6*) + 4 Wochen**)
Zusatzbudget <sup>1)</sup>	80/40	
<b>Betriebliche Fachpraxis</b>		
Fachpraxis Ernährung und Versorgung <sup>2)</sup>	8	
Praktikumswochen <sup>3)</sup>	2	

\*) Zeitstunden    \*\*) 38 Zeitstunden je Woche

- 1) Zusatzbudget für 10 Unterrichtstage:  
ab 4 Schülerinnen/Schüler – 4 Unterrichtsstunden, ab 6 Schülerinnen/Schüler – 8 Unterrichtsstunden
- 2) 8 Zeitstunden pro Arbeitstag; insgesamt sind 20 Tage abzuleisten. Diese können geblockt werden und ggf. auch in der unterrichtsfreien Zeit absolviert werden.
- 3) 2 Wochen Praktikum in einschlägigen Betrieben des gewählten Wahlpflichtfachs in der unterrichtsfreien Zeit