

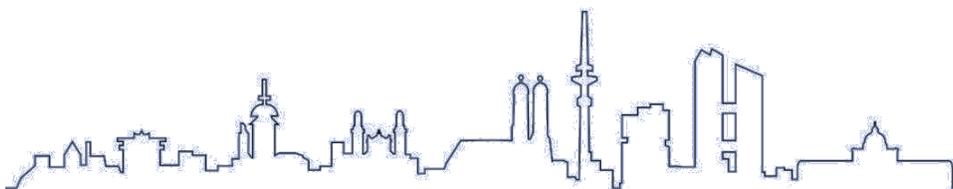


Landeshauptstadt  
München  
**Referat für  
Bildung und Sport**

**Berufliches Schulzentrum  
Alice Bendix**

**Städtische Fachakademie  
für Ernährungs- und  
Versorgungsmanagement**

# Information



## Weiterbildung zum/zur Staatlich geprüften Betriebswirt/-in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

---

### ▪ Ziele

Ziel des Studiums an der Fachakademie München ist es, Fachkräfte mit beruflicher Erfahrung zur Übernahme von Führungsaufgaben in einschlägigen Funktionsbereichen im Bereich **EVENT, HOTEL** und **VERSORGUNG** sowie für die unternehmerische Selbstständigkeit zu qualifizieren.

Gleichzeitig kann mit der bestandenen Abschlussprüfung die **Ausbildereignung** nach § 30 des Berufsbildungsgesetzes erworben werden.

### ▪ Dauer

- 2 Studienjahre im Vollzeitunterricht
- anschließend 12 Monate Berufspraktikum gegen Bezahlung

### ▪ Eintrittsvoraussetzungen

1. **Mittlerer Bildungsabschluss** oder Fachhochschulreife / Abitur und
2. eine erfolgreich **abgeschlossene Berufsausbildung** als Assistent/in für Ernährung und Versorgung (Hauswirtschafter/in), Köchin/Koch, Diätassistent/in, Hotelfachfrau/-mann, Restaurantfachfrau/-mann, Fachkraft für Systemgastronomie, Konditor/in, Bäcker/-in, Bäckereifachverkäufer/-in, Metzger/-in, Metzgereifachverkäufer/-in, Familienpfleger/-in oder Dorfhelfer/-in, Gebäudereiniger/-in, Textilreiniger/-in
3. zweifache Masernschutzimpfung bzw. serologischer Nachweis

### ▪ Kosten

Die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement ist **schulgeldfrei**.  
Es fallen **jährlich ca. 200 Euro** für Materialien (z.B. Kopiergeld), Fortbildungen, Studienfahrten, Workshops usw. an.

### ▪ Förderungsmöglichkeiten

Für die Weiterbildung an der Fachakademie kann eine Ausbildungsförderung bzw. das Aufstiegs-BaföG (elterunabhängig) beantragt werden.

Informationen dazu können Sie unter [www.aufstiegs-bafög.de](http://www.aufstiegs-bafög.de) oder [www.bafög.de](http://www.bafög.de) abrufen.

Auskünfte erteilen auch die zuständigen Ämter für Ausbildungsförderung und die Agentur für Arbeit der Landkreise und Städte.

### ▪ **Aufnahmeverfahren**

Anmeldungen nehmen wir **ab März** für das kommende Schuljahr entgegen. Bitte schicken Sie uns Ihre Unterlagen **ohne Bewerbungsmappe** zu.

Für Ihre Bewerbung werden folgende Unterlagen benötigt:

- vollständig ausgefüllter Anmeldebogen,
- lückenloser Lebenslauf in tabellarischer Form über den bisherigen Bildungsweg und gegebenenfalls ausgeübte Berufstätigkeit/Praktikum,
- eine beglaubigte Abschrift oder Kopie der Zeugnisse und weiterer Qualifikationen,
- ein Passbild.

Bitte reichen Sie Zeugnisse und alle oben genannten amtlichen Bescheinigungen nur als beglaubigte Kopie ein, da eine Rücksendung der Bewerbungsunterlagen aus Kostengründen nicht erfolgt.

Zur endgültigen Aufnahme sind bis zum 1. Schultag nachzureichen:

- Beglaubigtes Zeugnis über den mittleren Schulabschluss oder das Zeugnis über die Oberstufenreife,
- beglaubigtes Zeugnis über eine abgeschlossene Berufsausbildung lt. den Eingangsvoraussetzungen,
- das Original der Erstbelehrung nach § 43 (1) Infektionsschutzgesetz.

### ▪ **Anschrift für Ihre Anmeldung**

**Städtische Fachakademie  
für Ernährungs- und Versorgungsmanagement  
Antonienstr. 6  
80802 München**

### ▪ **Prüfung**

Nach dem 2. Studienjahr legen Sie im **1. Prüfungsabschnitt** eine schriftliche Prüfung in Betriebswirtschaft und Rechnungswesen, Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik und in zwei Wahlpflichtfächern ab.

Durch eine staatliche Ergänzungsprüfung kann außerdem die Fachhochschulreife erworben werden, bei sehr guten Leistungen die fachgebundene Hochschulreife.

Der **2. Prüfungsabschnitt** nach dem 3. Studienjahr schließt mit einer Prüfung im Fach Projektmanagement ab. In diesem Prüfungsabschnitt wird auch die Ausbildereignung geprüft.

### ▪ **Abschluss**

Nach erfolgreichem Bestehen der beiden Prüfungsabschnitte dürfen Sie die Berufsbezeichnung **„Staatlich geprüften Betriebswirt/-in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement“** tragen und nach § 30 des Berufsbildungsgesetzes Lehrlinge ausbilden.

Mit dem Abschluss zum/zur staatlich geprüften Betriebswirt/-in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement erreichen Sie die Einordnung in den **Deutschen Qualifikationsrahmen (DQR) auf Niveau-Stufe 6**. Zudem wird Ihnen der der Titel „Bachelor Professional in Wirtschaft“ verliehen.

Der Freistaat Bayern gewährt Ihnen nach erfolgreich abgelegter Weiterbildung den **"Meisterbonus der Bayerischen Staatsregierung"** in Höhe von 2.000 Euro pro Abschluss.

## ▪ Besonderheiten der Weiterbildung an der Fachakademie München



The Cooking Girls and Boys, das sind die Studierenden des 2. Studienjahrs. Sie bieten einen Veranstaltungsservice für alle städtischen Einrichtungen an. Die Studierenden führen eigenverantwortlich Projekte unter realistischen Bedingungen durch.



Im Rahmen eines Europa-Projektes können 4 Wochen des Berufspraktikums im europäischen Ausland abgeleistet werden.



Wir sind seit März 2018 nach DIN EN ISO 9001:2015 vom TÜV Süd zertifiziert und seit April 2015 Junior Premium – Schule.

## ▪ Weiterbildungsmöglichkeiten

Studium am Staatsinstitut Abt. IV in Ansbach mit dem Berufsziel „Fachlehrer/in an beruflichen Schulen“.

Erwerb der allgemeinen Fachhochschulreife (mit Ergänzungsprüfung) und Studium an einer Fachhochschule. Nach Absolvierung eines Beratungsgespräches besteht die Möglichkeit des Studiums an einer Universität.

## ▪ Studentafel der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Fächer	Wochenstunden			
	1. Studienjahr		2. Studienjahr	
	FT	FP	FT	FP
Deutsch <sup>1)</sup>	---		2	
Sozialkunde <sup>1)</sup>	---		2	
Berufliche Kommunikation	2		---	
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen <sup>3)</sup>	6		4	
Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik <sup>3)</sup>	2		4	
Qualitäts- und Hygienemanagement	2		---	
Projektmanagement	2	1	1	3
Ernährung & Verpflegung	2	5		
Service & Gestalten	---	2		
Textilservice	1	3		
Gebäudereinigung	1	3		
<b>Zwischensumme</b>	<b>32</b>		<b>16</b>	
Wahlpflichtfächer			16	
<b>Gesamtsumme</b>	<b>32</b>		<b>32</b>	
<b>Zusatzfächer für den Erwerb der Fachhochschulreife</b>				
Englisch <sup>1)2)</sup>		1	2	
Mathematik <sup>1)</sup>		3	3	

▪ **Wahlpflichtfächer des 2. Studienjahres:**

Sie wählen aus drei Möglichkeiten Ihr persönliches Profil aus (12 Wochenstunden).

**Profil „EVENT“**

		<b>FT</b>	<b>FP</b>
	Veranstaltungsmanagement <sup>4)</sup>	2	2
	Interkulturelle Kompetenz	2	--
	Gemeinschaftsverpflegung <sup>4)</sup>	1	3
	Catering	--	2

**Profil „HOTEL“**

		<b>FT</b>	<b>FP</b>
	Hotelmanagement	3	1
	Tourismus <sup>4)</sup>	2	--
	Gemeinschaftsverpflegung <sup>4)</sup>	1	3
	Food & Beverage	--	2

**Profil „VERSORGUNG“**

		<b>FT</b>	<b>FP</b>
	Reinigungsmanagement <sup>4)</sup>	1	3
	Textilmanagement <sup>4)</sup>	--	2
	Gemeinschaftsverpflegung <sup>4)</sup>	1	3
	Catering	--	2

▪ **Zusätzliche Wahlpflichtfächer**

Sie wählen zusätzlich zwei Wahlpflichtfächer (gesamt 4 Unterrichtsstunden), die im Profil noch nicht enthalten sind, aus:

	<b>FT</b>	<b>FP</b>
Existenzgründung (Juniorfirma)	2	--
Tourismus <sup>4)</sup>	2	--
Interkulturelle Kompetenz	2	--
Berufsbezogenes Englisch	2	--

1) Das Fach ist in die Ergänzungsprüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife einzubringen.

2) In diesem Fach ist die schriftliche Ergänzungsprüfung abzulegen.

3) In diesen Fächern findet eine zentrale Abschlussprüfung statt.

4) Mögliche Abschlussprüfungsfächer, von denen zwei ausgewählt werden müssen.

▪ **Weitere Informationen erhalten Sie gerne unter**

Telefon: (089) 381 595 0

Fax: (089) 381 595 34

E-Mail: [sekretariat@bszanton.musin.de](mailto:sekretariat@bszanton.musin.de)

Internet: [www.bsz-alice-bendix.de/faevm](http://www.bsz-alice-bendix.de/faevm)