



Berufsfachschule für ERNÄHRUNG und VERSORGUNG



Ausbildung zur/m staatlich geprüften
Assistent/in für
Ernährung und
Versorgung

Staatliche Berufsfachschule für Hauswirtschaft
NEUE Ausbildung ab
Schuljahr
2012/2013



Weiterbildung

MIT mittlerem Bildungsabschluss

Staatl. geprüfte/r Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement (Fachakademie)
Fachlehrer/in für Hauswirtschaft und Gestaltung an allgemeinbildenden Schulen
Fachlehrer/in an beruflichen Schulen
Landwirtschaftlich-hauswirtschaftliche Fachlehrer/in
Übertritt an die Berufsoberschule Abschluss ermöglicht ein Hochschulstudium

OHNE mittleren Bildungsabschluss

Fachhauswirtschafter/in
Techniker/in für Hauswirtschaft und Ernährung
Gastronomieberufe im Hotel-, Restaurantfach
Meister/in
Dorfhelfer/in



Bewerbung

Die Bewerbung für einen Platz an unserer Schule erfolgt über unser Sekretariat.

Anmeldezeitraum

Der Anmeldezeitraum ist die Woche nach der Vergabe der Zwischenzeugnisse im Februar. In diesem Zeitraum können sich alle Bewerber in die Anmelde Listen eintragen lassen. Die Schulleitung prüft im Anschluss die Eignung der Bewerber und vergibt die Ausbildungsplätze.

Zur Anmeldung benötigen Sie:

- > ein Bewerbungsschreiben
- > einen Lebenslauf
- > Einverständniserklärung der Eltern
- > das letzte Schulzeugnis
- > Praktikumsnachweise, wenn vorhanden



Kontakt und Information:

Staatliches Berufliches Schulzentrum Aschaffenburg
Seidelstraße 4
63741 Aschaffenburg
Tel. 06021 58385-33 email: post@bszab.de
Fax 06021 58385-39 www.bszab.de

Beruf

Die Ausbildung qualifiziert Sie als Fachkraft für Dienstleistungen in den Bereichen Ernährung, Versorgung und Betreuung von Menschen in verschiedenen Alters- und Lebenssituationen. Auch Textilpflege, Pflege von Räumen und die Gestaltung des Wohnumfeldes können mögliche Aufgabenbereiche sein.

Einsatzgebiete

Großhaushalte (Krankenhäuser, Betriebskantinen, Tagungsstätten, usw.)
 Pflegebereich (Senioreneinrichtungen, Behinderteneinrichtungen, Pflegedienste, betreutes Wohnen, Privathaushalte)
 Hauswirtschaftliche Dienstleistungsunternehmen (Fachservices, Cateringservices)
 Gastronomie (Restaurant-, Hotel- und Fremdenverkehrsbereich)
 Direktvermarktung, Gästebeherbergung
 Privathaushalte (Kinderbetreuung, Haushaltshilfe)



Ausbildung



* bei einem Notendurchschnitt von min. 3,0 und ausreichenden Englischkenntnissen

Unterrichtsfächer

Allgemeinbildender Unterricht

Religionslehre
 Deutsch und Kommunikation
 Sozialkunde
 Sport

Fachtheorie und Fachpraxis

Ernährung
 Haushaltstechnologie
 Betriebswirtschaft
 Erziehung und Betreuung
 Englisch
 Speisenzubereitung und Service
 Raum- und Textilpflege
 Textiles Gestalten
 Gestalten von Räumen

Hauswirtschaftliche Praxis

Die Schülerinnen absolvieren ein vierzehntägiges Praktikum in der 10. Klasse. In der 11. und 12. Klasse gibt es einen Praktikumstag in der Woche

Wahlpflichtfächer

Großhaushalte
 Gastronomie und Hotellerie
 Grundversorgung, Bildung und Erziehung von Kindern

Verbunden mit einem zehntägigen Praktikum.

