

## Praktika und Projektarbeiten

Ein sechswöchiges Praktikum und Projektarbeiten tragen dazu bei, schulische Lehrinhalte mit betrieblichen Anforderungen zu verknüpfen. Darüber hinaus entwickeln sich zahlreiche Kontakte zu Unternehmen der Branche, die oftmals in einem Arbeitsverhältnis münden.

## Arbeitsgebiete

- Betriebsleitung
- Restaurantmanagement
- Logistik
- Qualitätsmanagement
- Mitarbeiterschulung
- Kundenbetreuung

## Perspektiven

- Kundenberater
- Betriebsleiter
- F&B-Manager
- Key Account Manager
- Marketingmanager
- Produktmanager
- Selbständigkeit
- Strategischer Einkäufer
- ...

## Anmeldung

Die Anmeldung sollte bis zum 30. April des Aufnahmejahres vorliegen.

Dem Aufnahmeantrag sind beizufügen:

1. Tabellarischer Lebenslauf
2. Lichtbild neueren Datums
3. Beglaubigte Zeugnisse der besuchten Vollzeitschule
4. Abschlusszeugnis der Berufsschule
5. Lehrabschlusszeugnis (Gesellenbrief)

cat&act

Kontakte zu den Unternehmen der Branche werden insbesondere über den Förderverein der Fachschule cat&act e.V. gewährleistet und intensiviert.

**Wir freuen uns auf Sie!**

# Betriebswirt/in für Verpflegungssysteme

## Fachschule für Wirtschaft Fachrichtung Catering



### Qualifikationen:

- Staatlich geprüfte(r) Betriebswirt/in für Verpflegungssysteme
- Fachhochschulreife
- Ausbildereignungsprüfung
- Weitere Qualifikationen

### Adresse:

Adolf-Reichwein-Schule  
65549 Limburg/Lahn  
Heinrich-von-Kleist-Straße 1  
☎ 06431/946030  
✉ info@ars-limburg.de  
www.ars-limburg.de

## Ziele der Weiterbildung

- Vorbereitung auf aktuelle und zukünftige berufliche Herausforderungen
- Fachkenntnisse in den Bereichen:
  - Betriebswirtschaft
  - Personalwirtschaft
  - Arbeitsorganisation
  - Arbeitsrecht
  - Lebensmittelrecht
  - Produktionstechnik
  - Ernährungsphysiologie
  - Qualitätssicherung
- Kommunikationsförderung
- Projektmanagement
- Führungskompetenzen
- Entwicklung des individuellen Arbeitsspektrums

## Vorteile der Weiterbildung

- Fachlicher und persönlicher Kompetenzgewinn
- Direkter Kontakt mit potentiellen Arbeitgebern
- Möglichkeit zum Studium
- Ausbildereignung
- Branchenübergreifendes Networking
- Kostenfrei

## Voraussetzungen

1. Abgeschlossene Berufsausbildung
2. Abschlusszeugnis der Berufsschule
3. Berufstätigkeit sollte vorhanden sein

## Finanzierung

Der Fachschulbesuch ist förderungswürdig. Folgende Förderungsmöglichkeiten können in Anspruch genommen werden:

1. Förderung nach dem „Gesetz zur Förderung der beruflichen Aufstiegsfortbildung“ (Meister-BAFöG). Zuständig ist das Studentenwerk Marburg, Erlenring 5, 35037 Marburg, Tel. 06421/296201
2. Förderung nach BAFöG (Schüler BAFöG), zuständig ist das Amt für Ausbildungsförderung bei der Kreisverwaltung
3. Berufsförderungsdienst der Bundeswehr
4. Träger von Umschulungsmaßnahmen

## Studentafel

Pflichtbereich	1. Jahr	2. Jahr
<b>Alig. Bereich</b>		
<b>Sprache und Kommunikation</b>		
Deutsch	2	2
Englisch	3	2
<b>Gesellschaft und Umwelt</b>		
Politik, Wirtschaft, Recht und Umwelt	2	2
<b>Personalentwicklung</b>		
Arbeitspädagogik	1	-
<b>Fachbezogener Bereich</b>		
Geschäftskonzepte erstellen	7	
Personalplanung und -entwicklung	7	
Betriebswirtschaftliche Prozesse steuern und kontrollieren	5	
Kostenleistungsrechnungen	4	
Qualitätsmanagementsysteme entwickeln	3	
Lebensmittel ernährungsphysiologisch und technologisch verstehen	6	
Verpflegungseinrichtungen planen	3	
Aktionswochen und Kampagnen organisieren	4	
Mitarbeiterschulungen durchführen	3	
Speisepläne nach Referenzgruppen gestalten	4	
Projektarbeiten	4	
<b>Wahlpflichtbereich</b>		
Mathematik	-	2
Unternehmensführung und Existenzgründung	-	2
<b>Wahlbereich</b>		
Berufs- und Arbeitspädagogik	2	-