

# **Adolf-Reichwein-Schule Limburg**

## **Berufliche Schulen des Landkreises Limburg-Weilburg**

Heinrich-von-Kleist-Str. 14

65549 Limburg / Lahn

Tel.: + 49 (0 64 31) 94 60 30 und Fax: + 49 (0 64 31) 44 0 36

E-Mail: [info@ars-limburg.de](mailto:info@ars-limburg.de) Internet: [www.ars-limburg.de](http://www.ars-limburg.de)



---

## **Fachschule für Wirtschaft**

### **Fachrichtung Catering und Verpflegungsmanagement**

---

#### **Abschluss**

Staatl. geprüfte Betriebswirtin für Catering und Verpflegungsmanagement

Staatl. geprüfter Betriebswirt für Catering und Verpflegungsmanagement

#### **Die Weiterbildung**

##### **setzt voraus:**

- abgeschlossene Berufsausbildung
- Abschlusszeugnis der Berufsschule
- Berufstätigkeit

## **Ziele der Weiterbildung**

Wachsende Märkte auf dem Sektor des Caterings und der Systemgastronomie führen zu steigender Nachfrage nach qualifizierten Mitarbeitern im mittleren Management.

Unsere arbeitsmarktorientierte Weiterbildung hat das Ziel, Sie auf aktuelle und zukünftige berufliche Herausforderungen fundamental vorzubereiten.

Wir vermitteln Ihnen, aufbauend auf einer fundierten fachpraktischen Berufsausbildung, grundlegende Kenntnisse technologischer, produktionstechnischer, ernährungsphysiologischer, mikrobieller, qualitätssichernder und rechtlicher Zusammenhänge.

Ebenso wichtig sind aber auch Kompetenzen in betriebswirtschaftlichen Bereichen. Die Ausbildung umfasst neben Betriebswirtschaftslehre Inhalte des Rechnungswesens, des Arbeitsrechts, der Arbeitsorganisation, der Personalwirtschaft, des Marketings und der Existenzgründung.

Der verpflichtende mathematische Unterricht hat eine ergänzende Funktion für betriebswirtschaftliche und naturwissenschaftliche Inhalte.

Im sprachlichen Unterrichtsangebot stehen kommunikative Aspekte im Mittelpunkt.

## **Abschluss**

Die Ausbildung schließt mit schriftlichen und mündlichen Prüfungen ab. Wer die Abschlussprüfung erfolgreich abgelegt hat, ist berechtigt, die Berufsbezeichnung

### **Staatlich geprüfte Betriebswirtin /staatl. geprüfter Betriebswirt für Catering und Verpflegungsmanagement**

zu führen.

Die Studierenden der zweijährigen Fachschule können nach erfolgreichen Zusatzprüfungen in Mathematik oder Naturwissenschaft (Lebensmittelchemie) die Fachhochschulreife erwerben.

Über eine Zusatzprüfung der IHK in dem Fach Arbeits- und Berufspädagogik können die Studierenden die Ausbildereignung erwerben.

## **Finanzielle Förderung**

Der Fachschul-Besuch 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, zuständig ist das Amt für Ausbildungsförderung bei der Kreisverwaltung.
3. Berufsförderungsdienst der Bundeswehr
4. Träger von Umschulungsmaßnahmen

## Anmeldung zur Ausbildung

Die Anmeldung soll bis zum **30. April** des Aufnahmejahres erfolgen.

Dem Aufnahmeantrag sind beizufügen:

1. ein tabellarischer Lebenslauf
2. ein Lichtbild neueren Datums
3. Zeugnisse der besuchten Vollzeitschulen
4. Abschlusszeugnis der Berufsschule
5. Lehrabschlusszeugnis (Gesellenbrief)

## Studentafel der zweijährigen Fachschule für Catering und Verpflegungsmanagement

	Unterrichtsstunden 1.Ausbildungs- abschnitt	Unterrichtsstunden 2.Ausbildungs- abschnitt
<b>Pflichtbereich:</b>		
<b>Allgemeiner Bereich</b>		
Deutsch		160
Englisch		200
Politik/Wirtschaft/Recht und Umwelt		160
Berufs- und Arbeitspädagogik I		40
LF 1: Geschäftskonzepte unter Berücksichtigung branchenspezifischer Grundlagen und betriebswirtschaftliche Methoden analysieren, entwickeln und erfolgreich gestalten		80
LF 2: Ein Unternehmen langfristig erfolgreich am Markt positionieren		200-240
LF 3: Personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen und aktiv gestalten		140-180
LF 4: Prozesse der Arbeitsorganisationsentwicklung planen, gestalten, beurteilen und optimieren.		140-180
LF 5: Güter, Dienstleistungen und Kapital beschaffen sowie Investitionsentscheidungen treffen		140-180
LF 6: Geschäftsvorgänge buchen, einen Jahresabschluss erstellen und auswerten sowie unternehmerische Entscheidungen auf der Basis der Kosten- und Leistungsrechnung treffen		140-180
LF 7: Grundlagen der Ernährungslehre erarbeiten und gesundheitsförderliche Konzepte erstellen		140-180
LF 8: Lebensmittelchemische Grundlagen erarbeiten und technologisch beurteilen		120
LF 9: Branchentrends analysieren und die Implementierung im eigenen Unternehmen planen		140-180
LF 10: Lebensmittelrechtliche Grundlage arbeiten und anwenden		80
LF 11: Basishygiene- und Qualitätsmanagementkonzepte planen und erstellen		80-100
LF 12: Die Ausstattung sowie die Produktions- und Prozessabläufe einer Verpflegungseinrichtung planen		80-100
LF 13: Zielgruppenorientierte Lebensmittel und Spezialitäten vermarkten		80-100
Projektarbeit		120-160
<b>Wahlpflichtbereich:</b>		
Mathematik	120	
Unternehmensführung/Existenzsicherung		80
<b>Wahlbereich:</b>		
Berufs- und Arbeitspädagogik II		80
EDV		

## **Praktika/Projektarbeit**

Ein vierwöchige Praxisphase und Projektarbeiten tragen dazu bei, schulische Lerninhalte mit betrieblichen Anforderungen zu verknüpfen. Darüber hinaus entwickeln sich zahlreiche Kontakte zu Unternehmen der Branche, die oftmals in ein Arbeitsverhältnis einmünden.

### **Arbeitsgebiete:**

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

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.  
Und so können Sie uns erreichen:

**Anschrift:**                   **Adolf-Reichwein-Schule**  
**Heinrich-von-Kleist-Straße 14**  
**65549 Limburg a. d. Lahn**

**Telefon-Nr.:**               **0 64 31 – 94 60 30**

**Fax-Nr.:**                   **0 64 31 – 4 40 36**

**E-Mail:**                   **info@ars-limburg.de**

**Homepage:**               **www.ars-limburg.de**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!