

Für ein persönliches Beratungsgespräch bitten wir Sie über unser Sekretariat einen Termin zu vereinbaren.

Die Anmeldung ist nur im Sekretariat, Brauhausstraße 9 b, 91522 Ansbach möglich.



0981 / 48 84 62-0
verwaltung@bsz-ansbach.de



Anmeldung

Für die Anmeldung benötigen Sie:

- tabellarischen Lebenslauf
- 1 Passbild
- Zeugnis der zuletzt besuchten Schule
- Anmeldeantrag
(im Downloadbereich unserer Homepage: www.bsz-ansbach.de)

Meine persönliche Karriere

Werdegang einer ehemaligen Schülerin



Theresa Moßner

Ich bin 26 Jahre alt und arbeite seit dem Jahr 2013 als stellvertretende hauswirtschaftliche Betriebsleitung bei Regens Wagner Absberg. Nach meiner mittleren Reife entschloss ich mich dazu meine Ausbildung zur Hauswirtschafterin am BSZ in Ansbach zu absolvieren. Nach dem erfolgreichen Abschluss im Jahr 2010 am BSZ, besuchte ich im Anschluss die Fachakademie für Ernährung und Versorgungsmanagement.

Im Zuge dessen absolvierte ich im Jahr 2012 mein Anerkennungsjahr zur hauswirtschaftlichen Betriebsleitung bei Regens Wagner. Im Laufe dieses Jahres kristallisierte sich immer mehr heraus, dass mir der Beruf der hauswirtschaftlichen Betriebsleitung sehr gut gefällt und mir wurde zudem eine Stelle als stellvertretende hauswirtschaftliche Betriebsleitung angeboten. Aus diesem Grund entschied ich mich gegen die weitere Ausbildung zur Fachlehrerin.

Der Schritt ins Berufsleben

Werdegang eines ehemaligen Schülers



Maximilian Stanelle

Am BSZ Ansbach lernte ich Hauswirtschafter (2003-2005), im direkten Anschluss erlernte ich dann den Beruf Fachkraft im Lebensmittelhandwerk. Nach einigen Jahren Berufstätigkeit bei den Firmen Schafft und Kupfer in der Region ging ich an die Technikerschule für Lebensmittelverarbeitung in Kulmbach. Nach Abschluss der Technikerschule arbeitete ich in einem Betrieb der Antipasti herstellte. In meiner eigentlichen Tätigkeit als Schichtleiter war ich für die Produktionsabläufe verantwortlich.

Ich erhielt Einblick in die Produktionsplanung, Steuerung und Finanzierung des Betriebes. 2012 qualifizierte ich mich in Hof zum Lebensmittelkontrolleur. Im Mai 2014 kam ich wunschgemäß nach Ansbach zurück. Seitdem bin ich beim Landratsamt Ansbach in der Lebensmittelüberwachung tätig. Zu meinen Aufgaben gehören regelmäßige Kontrollen in lebensmittelverarbeitenden Betrieben, z.B. Gaststätten, Kantinen, usw. im südlichen Landkreis Ansbach.

Ausbildung

zur / zum

Assistentin/Assistenten

für

Ernährung und Versorgung

Ausbildung mit Perspektive

www.bsz-ansbach.de



0981 / 48 84 62-0



0981 / 48 84 62-0

Staatliches Berufliches Schulzentrum Ansbach-Triesdorf
Brauhausstraße 9 b - 91522 Ansbach
verwaltung@bsz-ansbach.de





Berufsbild

Als **Assistentin** bzw. **Assistent für Ernährung und Versorgung** arbeiten Sie hauptsächlich im Team. Sie müssen gut mit Menschen umgehen können. In diesem Beruf sind zusätzlich Organisationstalent und Kreativität gefragt. Situationen sollten Sie schnell erfassen. Unter Berücksichtigung wirtschaftlicher und ergonomischer Grundsätze arbeiten Sie gerne selbstständig.

Die Tätigkeitsbereiche

- **Großbetriebe**
 - Einrichtungen zur Betreuung von Kindern, Jugendlichen und Senioren
 - Krankenhäuser
 - Erholungsheime
 - Bildungsstätten
- **Privathaushalte**
- **Cateringbetriebe**
- **ambulante Dienste**
- **Gastronomie und Hotellerie**

Ausbildung

Aufnahmevoraussetzungen

- Beendete Vollzeitschulpflicht
- Gesundheitliche Eignung
- Berufliche Eignung

Ausbildungsdauer

- Drei Jahre Vollzeitunterricht
- Mit mittlerem Schulabschluss:
Verkürzung auf zwei Jahre Vollzeitunterricht

Abschlüsse

- Jahrgangsstufe 11
Staatlich geprüfte/r Helfer/in für Ernährung und Versorgung
- Jahrgangsstufe 12
Staatlich geprüfte/r Assistent/in für Ernährung und Versorgung Hauswirtschafter/in
- **Mittlerer Schulabschluss**
Notendurchschnitt im Abschlusszeugnis mindestens Note 3,00 und mindestens Note 4,00 in Englisch

Ausbildungsinhalte

Allgemeinbildender Unterricht

Deutsch und Kommunikation, Sozialkunde, Religionslehre, Sport

Fachlicher Unterricht

Ernährung, Betriebswirtschaft, Erziehung und Betreuung, Englisch, Haushaltstechnologie, Speisenzubereitung und Service, Textiles Gestalten, Raum- und Textilpflege, Gestalten von Räumen, Fachpraxis Ernährung und Versorgung in Privat- und Großhaushalten

Wahlpflichtfächer (mit Verleihung von Zertifikaten)

- Gastronomie und Hotellerie
- Projektorientiertes Arbeiten
- Grundversorgung und Betreuung alter, erkrankter Menschen (enthält die Qualifikation von zusätzlich in vollstationären Pflegeeinrichtungen einzusetzenden Betreuungskräften im Rahmen des § 87 b Abs. 3 SGB XI)
- Grundversorgung, Bildung und Erziehung von Kindern (basierend auf dem Qualifizierungsplan für Tagespflegepersonen des Bayerischen Landjugendamtes mit Verleihung des Zertifikates „Tagespflegeperson“)
- Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt / Gehobener Privathaushalt
- Großhaushalt

Weitere Qualifizierungsmöglichkeiten

Als **Staatlich geprüfte/r Assistentin/Assistent für Ernährung und Versorgung/Hauswirtschafter/in** haben Sie natürlich viele Möglichkeiten zur Fort- und Weiterbildung zum Beispiel:

- **Betriebswirtin / Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement**
- **Familienpflegerin / Familienpfleger**
- **Dorfhelferin/ Dorfhelfer**
- **Fachlehrerin/Fachlehrer für Ernährung und Versorgung**
- **Fachlehrerin/Fachlehrer für Ernährung und Gestaltung**
- **Meisterin/Meister**
- **Lebensmitteltechnikerin / Lebensmitteltechniker**
- **Diätassistentin / Diätassistent**
- **Fachhochschulreife (BOS)**

... und vieles mehr

