



Fortbildungsmöglichkeiten

Betriebswirt/in für
Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Familienpfleger/in
Dorfhelfer/in

Fachlehrer/in für Ernährung und Gestaltung

Fachlehrer/in für Ernährung und Versorgung

Meister/in

Lebensmitteltechniker/in

Diätassistent/in

Fachoberschule/Berufsoberschule

und vieles mehr ...



Anmeldung

Sie benötigen

- tabellarischen Lebenslauf
- 2 Passbilder
- Zeugnis der zuletzt besuchten Schule
- Anmeldeantrag
(erhältlich im Sekretariat oder über unsere
Homepage www.bsz-ansbach.de unter der
Rubrik *Downloads*)

Staatliches Berufliches Schulzentrum
Brauhausstraße 9b · 91522 Ansbach

Tel 09 81/48 84 62-0 schule@bsz-ansbach.de
Fax 09 81/48 84 62-44 www.bsz-ansbach.de



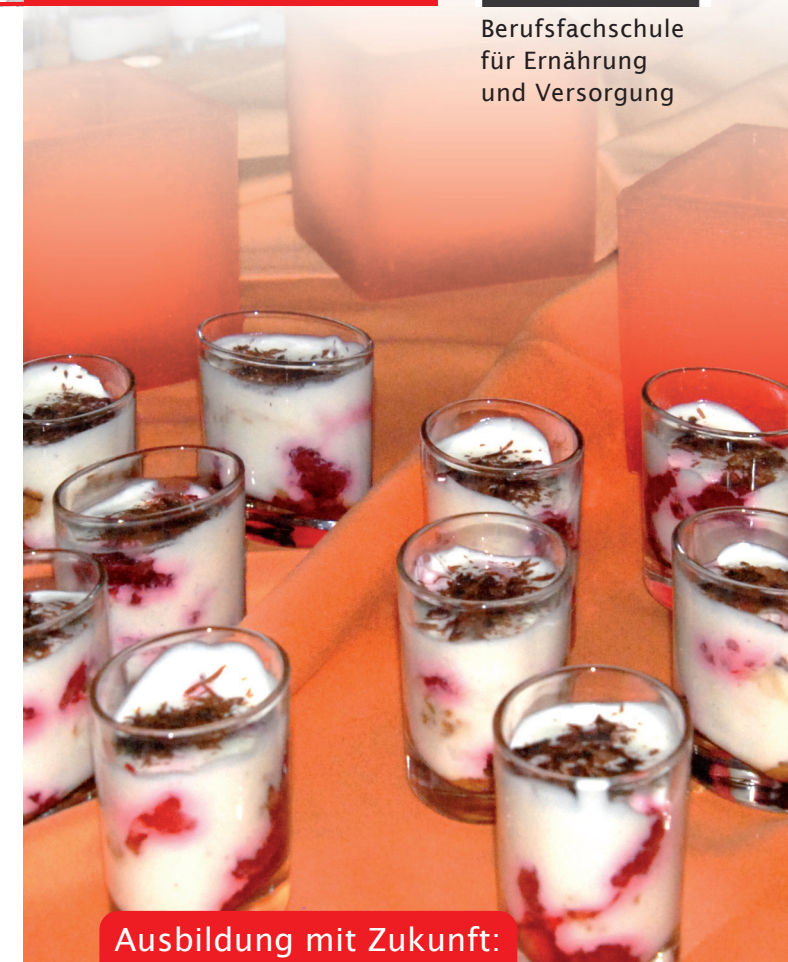
Qualitätsmanagement
in der Bildung
zertifiziert nach
DIN EN ISO 9001

Als erste staatliche Berufsschule in Bayern in Qualitätssicherung zertifiziert nach DIN EN ISO 9001!

Juli 2013
Gestaltung: Tanja Antoniak, Dipl.-Designerin (FH)



Berufsfachschule
für Ernährung
und Versorgung



Ausbildung mit Zukunft:

Assistent/in für Ernährung und Versorgung



Berufsbild



Ausbildung



Fähigkeiten

Die Assistentin/der Assistent für Ernährung und Versorgung sollte

- gut mit Menschen umgehen können
- im Team arbeiten können
- organisieren können
- kreativ sein
- Verantwortung übernehmen
- Situationen schnell erfassen
- selbstständig arbeiten
- ergonomische Grundsätze beachten

Arbeitsplätze

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

Aufnahmevoraussetzungen

Beendete Vollzeitschulpflicht
Berufliche Eignung
Gesundheitliche 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 3,00 und mindestens Note 4 in Englisch

Ausbildungsinhalte

Allgemeinbildender Unterricht
Deutsch und Kommunikation,
Sozialkunde, Religionslehre

Fachlicher Unterricht
Ernährung, Betriebswirtschaft,
Erziehung und Betreuung, Englisch,
Speisenzubereitung und Service,
Textiles Gestalten, Raum- und
Textilpflege, Gestalten von Räumen,
Haushaltstechnologie, 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 u. Erziehung von Kindern (basierend auf dem Qualifizierungsplan für Tagespflegepersonen des Bay. Landesjugendamtes mit Verleihung des Zertifikates »Tagespflegeperson«)