

## **Schulprofil: Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement**

Die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement ist eine von insgesamt vier Schulen im Schulhaus des Beruflichen Schulzentrums Alice Bendix in der Antonienstraße 6, 80802 München.

Die dreijährige berufliche Weiterbildung an der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement schließt mit der Berufsbezeichnung „Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement“ ab, die im Deutschen und im Europäischen Qualifikationsrahmen der Niveaustufe 6 zugeordnet ist.

Die Zugangsvoraussetzungen der Studierenden der Fachakademie sind ein Mittlerer Bildungsabschluss und eine abgeschlossene Berufsausbildung als Assistent/-in für Ernährung und Versorgung, Hauswirtschafter/-in, Diätassistent/-in, Koch/Köchin, Fachkraft für Systemgastronomie, Hotel- und Restaurantfachmann/-frau, Konditor/-in, Bäcker/-in, Bäckereifachverkäufer/-in, Metzger/-in, Metzgereifachverkäufer/-in, Familienpfleger/-in oder Dorfhelfer/-in, Gebäudereiniger, Textilreiniger.

Die Studierenden sind alle volljährig, das Durchschnittsalter liegt bei etwa 22,5 Jahren. Die überwiegende Zahl der Studierenden ist weiblich, ca. 9% männlich. Die Anzahl der Studierenden mit Migrationshintergrund ist steigend und betrug im Schuljahr 17/18 20 %.

Das Einzugsgebiet der Fachakademie ist der Stadtbereich München und ein Umkreis von etwa 100 km.

Die ersten beiden Jahre der Weiterbildung absolvieren die Studierenden im Vollzeitunterricht in theoretischen und praktischen Lernfeldern an der Schule. Nach dem 1. Studienjahr, in dem es vorrangig das Ziel ist, die verschiedenen Eingangsqualifikationen der Studierenden auf ein gleiches Niveau zu bringen, können die Studierenden im zweiten Jahr zwischen den Ausrichtungen Versorgung, Veranstaltungsmanagement, Tourismus und Hotellerie wählen. Diese Ausrichtungen unterscheiden sich in den gewählten Wahlpflichtfächern. Die zwei Jahre Vollzeitunterricht enden mit einer staatlichen Abschlussprüfung in vier Fächern. Zusätzlich zum beruflichen Abschluss können die Studierenden die Fachhochschulreife erwerben, in dem sie während der beiden Vollzeitschuljahre die Zusatzfächer Englisch und Mathematik besuchen und im Fach Englisch eine schriftliche Abschlussprüfung ablegen.

Das dritte Jahr der Weiterbildung findet im Rahmen eines sozialversicherungspflichtigen, betrieblichen Praktikums statt. In diesem Jahr sammeln die Studierenden betriebliche Erfahrungen und vervollständigen ihr

Wissen in verschiedenen Bereichen. Die Betreuung und Bewertung während dieses Jahres übernehmen Lehrkräfte der Schule. Einmal im Monat treffen sich alle Studierenden des 3. Jahres im Schulhaus.

Nach dem dritten Studienjahr legen die Studierenden eine praktische Abschlussprüfung im Fach Projektmanagement, dem Kernfach der Weiterbildung, ab. Durch die stark projektorientierte Weiterbildung erwerben die Studierenden eine auf die Bedürfnisse des späteren Berufslebens ausgerichtete Fachkompetenz in vielen Bereichen.

Das Kollegium der Fachakademie ist derzeit rein weiblich und besteht im SJ 17/18 aus 17 Kolleginnen. Davon 13 in Vollzeit und 4 in Teilzeit. Acht Kolleginnen sind im höheren Dienst, 9 Kolleginnen im gehobenen Dienst

Die Fachakademie ist seit November 2009 nach DIN EN ISO 9001-2008 zertifiziert und schon allein aus diesem Grund spielt Qualitätsmanagement eine besonders große Rolle. Gelebt wird das Qualitätsmanagement insbesondere in einer systematischen Befragungskultur einem gelebten Zielmanagement und einem ständigen Bestreben nach Verbesserung.

Das Bestreben, sich aktuellen Entwicklungen zu stellen und sie zu bedienen prägt das Schulleben der Fachakademie. Es kommt deshalb regelmäßig zu Neuerungen und Veränderungen um Anzahl der Absolventen auf konstant hohem Niveau zu erhalten.