

VERKNÜPFUNG — BERUFSPRAXIS

- Sechswöchiges Praktikum
- Projektarbeiten
- Teilnahme an Messen, Symposien, Fachtagungen, Exkursionen, Fachvorträgen
- Unterrichtskooperation mit Unternehmen der Branche

PERSPEKTIVEN DANACH

- Betriebsleitung, Assistenz
- Restaurantmanagement
- Qualitätssicherung
- Kundenbetreuung und -akquirierung
- Schulung und Ausbildung
- Planung von Produktions- und Verpflegungseinrichtungen
- Selbständigkeit
- Produktentwicklung
- Anwendungsberatung
- Außendienst und Gebietsleitung
- ...

ANMELDUNG

Den Anmeldebogen finden Sie auf der Homepage: www.ars-limburg.de (Schulform — Fachschule Catering — Anmeldung).

Dem Aufnahmeantrag sind beizufügen:

- Tabellarischer Lebenslauf
- Lichtbild neueren Datums
- Beglaubigte Zeugnisse der besuchten Vollzeitschule
- Abschlusszeugnis der Berufsschule
- Lehrabschlusszeugnis (Gesellenbrief)

Der Studienbeginn ist jeweils nach den hessischen Sommerferien.


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!

**Fachschule für Wirtschaft
Fachrichtung Catering**

**Betriebswirt/in
für Catering**



**Fachhochschulreife
Ausbildereignungsprüfung
Zusatzqualifikationen**

Adresse:

Adolf-Reichwein-Schule
65549 Limburg/Lahn
Heinrich-von-Kleist-Straße 14
☎ 06431/946030
✉ info@ars-limburg.de

DIESER WEG BIETET...

- Vorbereitung auf berufliche Herausforderungen
- Praxisbezogene Ausbildung
- Fachlicher und persönlicher Kompetenzgewinn
- Kommunikationsförderung
- Projektmanagement
- Führungskompetenzen
- Entwicklung des individuellen Arbeitsspektrums
- Direkter Kontakt mit potentiellen Arbeitgebern
- Möglichkeit zum Studium (Fachhochschulreife)
- Ausbildereignung
- Branchenübergreifendes Networking

Der Unterricht findet in der Regel montags bis donnerstags statt.

Kein Unterricht in den hessischen Schulferien.

VORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Berufsausbildung
(z.B. Hotel- und Gaststättenberufe, Gastronomie, Nahrungsmittelhandwerk, Hauswirtschaft, Lebensmittel-Einzelhandel)

Abschlusszeugnis der Berufsschule

Berufserfahrung sollte vorhanden sein

Weitere Infos auf unserer Homepage



FINANZIERUNG

Studiengebühren

In einer staatlichen Schule fallen **keine Studiengebühren** an!

Durch Exkursionen/Schulungen etc. können evtl. weitere Kosten entstehen.

Finanzielle Unterstützung

Der Fachschulbesuch ist förderungswürdig, z.B. durch:

- Schüler BAFÖG, Meister-BAFÖG, Studienkredit
- Berufsförderungsdienst der Bundeswehr
- Träger von Umschulungsmaßnahmen

INHALTE

Allgemeinbildende Fächer

Deutsch, Mathe, Englisch, PoWi

Fachbezogene Lernfelder

- Betriebswirtschaftslehre (Geschäftskonzept entwickeln)
- Personal- und Organisationsentwicklung
- Marketingkonzepte-, strategien
- Rechnungswesen (Buchführung, Jahresabschluss, Kosten- und Leistungsrechnung)
- Hygienekonzepte und Qualitätsmanagementsysteme (HACCP)
- Ernährungslehre, Ernährungsphysiologie, Lebensmittelchemie
- Technologie, Produktionstechnik von Verpflegungseinrichtungen
- Aktionswoche und Kampagne
- Mitarbeiterschulung
- Speiseplanerstellung