



Anmeldeunterlagen

- Aufnahmeantrag im Sekretariat oder auf der Homepage, keine Bewerbungsmappen
- Tabellarischer Lebenslauf mit Lichtbild
- Nachweis über den mittleren Bildungsabschluss sowie über den Berufsabschluss mit Originalen und Kopien oder in beglaubigter Abschrift
- Kopien des Personalausweises
- Nachweis über einschlägige Praktika/Berufstätigkeit

Anmeldezeitraum

Sie können sich immer **Mitte Februar bis Ende Juni** anmelden. Die Anmeldung ist auch online möglich. Formulare befinden sich auf unserer Homepage:

 www.b7-nuernberg.de

Finanzielles/Förderung

Der Schulbesuch ist kostenfrei. Es fallen lediglich Material- und Kopierkosten sowie Teilnahmegebühren für diverse Projekte, Veranstaltungen, Events und Exkursionen an.

Eine Förderung nach Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) oder Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG) ist möglich.

Unsere Partner



Für mehr Bio
in der Profiküche
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de



Stadt Nürnberg
Berufliche Schule - Direktorat 7
Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement



Äußere Bayreuther Str. 61
90409 Nürnberg

Fon 0911 231 - 4195
Fax 0911 231 - 4198

b7@stadt.nuernberg.de
www.b7-nuernberg.de

U-Bahn Linie 2: Nordostbahnhof

Herausgeber: Stadt Nürnberg - Berufliche Schule 7
Bilder: Leks_Laputin | iStock | J. Schwämmlein
Gestaltung: J. Baecker
Druck: City Druck Tischner & Hoppe GmbH,
Eberhardshofstraße 17
90429 Nürnberg
Stand: Oktober 2018



Schar
auf eine kreative und zukunftsorientierte Weiterbildung?



Weiterbildung zum/zur
Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement



FAEVM
Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Studieninhalte

1. Studienjahr

- + Betriebswirtschaft und Rechnungswesen
- + Personalführung/Berufs- und Arbeitspädagogik
- + Projektmanagement
- + Berufliche Kommunikation
- + Ernährung und Verpflegung
- + Gebäudereinigung/Textilservice
- + Qualitäts- und Hygienemanagement
- + Datenverarbeitung
- + Service/Gestaltung

2. Studienjahr

Pflichtfächer

- + Betriebswirtschaft und Rechnungswesen
- + Personalführung/Berufs- und Arbeitspädagogik
- + Projektmanagement
- + Deutsch
- + Sozialkunde

Modulangebot

- + Berufsbezogenes Englisch
- + Betriebliches Gesundheitsmanagement
- + Catering
- + Diätetik
- + Existenzgründung
- + Gemeinschaftsverpflegung
- + Hotelmanagement
- + Interkulturelle Kompetenz
- + Qualitätssicherung und Zertifizierung
- + Reinigungsmanagement
- + Ressourcenwirtschaft und Umweltmanagement
- + Textilmanagement
- + Veranstaltungs-/Eventmanagement
- + Wohnformen und Raumgestaltung

Zusatzfächer zum Erwerb der FHR-Reife

- + Englisch
- + Mathematik



Wir bieten

- eine attraktive Weiterbildung nach einschlägigen Berufsausbildungen wie:

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| + Koch/Köchin | + Systemgastronom/in |
| + Assistent/in Ernährung & Versorgung | + Hauswirtschafter/in |
| + Diätassistent/in | + Bäcker/in |
| + Hotel- oder Restaurantfachkraft | + Konditor/in |
| | + Fleischer/in |
| | + Gebäudereiniger/in |

- den Bachelorabschluss nach DQR/EQR 6
- die freie Modulwahl im zweiten Jahr mit individuellem Curriculum
- vielfältige Projekte/Veranstaltungen/Events
- Mensa mit Bioland-Statusauszeichnung in Gold
- Zertifizierung zum/zur Hygienebeauftragten
- Zertifizierung zum Ecocleaner
- Erwerb des AdA-Ausbilderscheins
- Teilnahme an Umweltmaßnahmen und KEIM – Maßnahmen (Keep Energy in Mind)
- Auslandspraktika in 10 europäischen Ländern
- Zertifizierung zum Bio-Coach

Anerkennungsjahr

Das **3. Studienjahr** zum BEV findet als einjähriges bezahltes Anerkennungsjahr in Partnerbetrieben der FAEVM statt. Eine schulische Seminarphase begleitet das Jahr.

Aktuelles

Studienabbrecher mit einschlägigem Berufsabschluss können direkt in das 2. Studienjahr einsteigen!

Tätigkeitsfelder

als BEV im mittleren Management in:

- ausgewählten Mittel- und Großbetrieben im Bereich Ernährung und Versorgung wie Firmenkantinen, Cateringunternehmen, Seniorenresidenzen, Tagungshäusern
- Gebäudereinigungsunternehmen
- Eventunternehmen, Veranstaltungsfirmen, Hotel- und Gaststättengewerbe
- Kliniken
- Kur- und Wellnesseinrichtungen