



## 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: Januar 2022



# Schar

auf eine kreative und zukunfts-  
orientierte Weiterbildung?



Leks\_Laputin | iStock

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



**FAEVM**  
Fachakademie für Ernährungs-  
und Versorgungsmanagement

## 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
- ✓ Kopie der Erstbelehrung § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz

## 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](http://www.b7.nuernberg.de)

## Finanzielles/Förderung

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

Eine Förderung nach Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG) ist möglich.

# 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
- + Politik und Gesellschaft

### Modulangebot z.B.

- + Berufsbezogenes Englisch
- + Betriebliches Gesundheitsmanagement
- + Catering
- + Ernährungstrends
- + 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

## 3. Studienjahr (Annerkennungsjahr)

- + einjähriges bezahltes Anerkennungsjahr in den Partnerbetrieben der FAEVM
- + 8 Seminartage, 4 davon digital
- + in Vollzeit oder Teilzeit möglich



## Wir bieten

- eine attraktive Weiterbildung nach einschlägigen Berufsausbildungen wie:

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

- Abschluss zum Bachelor Professional in Wirtschaft nach DQR/EQR 6
- freie Modulwahl im zweiten Jahr mit individuellem Curriculum
- vielfältige Projekte/Veranstaltungen/Events
- Mensa mit Bioland-Statusauszeichnung in Gold
- Zertifizierung zum Bio-Coach
- 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

## Wir stehen für

Fortschritt **F** Antrieb **A** Erfolg **E** Visionen **V** Meinungen **M**

## Ihre Tätigkeitsfelder

als BEV im mittleren Management in ausgewählten Mittel- und Großbetrieben im Bereich Ernährung und Versorgung wie:

- Firmenkantinen
- Cateringunternehmen
- Seniorenresidenzen
- Tagungshäusern
- Jugendherbergen
- Gebäudereinigungsunternehmen
- Eventunternehmen, Veranstaltungsfirmen
- Hotel- und Gaststättengewerbe
- Kliniken
- Reha- und Wellness Einrichtungen
- ambulanten Dienstleistern