

Unterstützung für 4 Kameradinnen oder Kameraden

Der Förderverein der Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Catering an der Adolf Reichwein Schule in Limburg möchte vier Kameradinnen oder Kameraden der Freiwilligen Feuerwehren unterstützen.

Zur Intension der Fachschule

Feuerwehren haben zum Teil Nachwuchsprobleme und es kann gerade in der Tageseinsatzstärke zu Engpässen kommen. Bei der Fachschule ist derzeit eine Studierende aktiv in einer Freiwilligen Feuerwehr engagiert, wodurch die Sensibilität für dieses Thema anstieg.

Da die Fachschule für den Start des neuen Jahrgangs ab dem 12. August 2019 noch Plätze frei hat, sollen diese den Mitgliedern der Freiwilligen Feuerwehren angeboten werden. Der Förderverein der Fachschule für Wirtschaft möchte so das wichtige Ehrenamt der Feuerwehren fördern und bietet deshalb an, vier Kameradinnen oder Kameraden zu unterstützen und für sie die Materialpauschale für das erste Halbjahr in Höhe von je 50 € zu übernehmen.

Infos zur Fachschule

Aktuell laufen die Abschlussprüfungen und einige der nun fast fertigen Fachkräfte fragen sich, wie es weitergehen soll. Vielleicht übernimmt der Betrieb die Azubis nicht oder eine Bewerbung in die "Ferne" wird notwendig, vielleicht merkt der Azubi bereits jetzt, dass das noch nicht "alles" ist, oder die Branche zwar toll, aber die Arbeitszeiten/-bedingungen nicht so ideal sind, und deshalb eher die kaufmännische Richtung eingeschlagen werden soll? Vielleicht spielt jemand mit dem Gedanken der Selbstständigkeit, oder sucht den zweiten Bildungsweg Richtung Studium? Hier sind Sie bei uns genau richtig! Im Übrigen gibt es bei uns natürlich keine Altersgrenze, dieses Angebot gilt nicht nur für Auszubildende, die gerade fertig werden!

Unsere Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Catering, bildet innerhalb von zwei Jahren zur/m "staatlich geprüften Betriebswirt/in für Catering" weiter. Die Fachhochschulreife, Ausbildereignungsprüfung und weitere Qualifikationen (z. B. Weinberater) können ebenfalls erreicht werden.

Voraussetzungen zum Besuch der Fachschule

- abgeschlossene Berufsausbildung der Branche (Köche, Hotel-, Restaurantfachleute, Systemgastronomen, Hauswirtschafter, Bäcker, Konditoren, Fleischer, Fachverkäufer, Lebensmitteleinzelhändler...)
- oder 5 Jahre Berufserfahrung in der Branche (ohne Berufsausbildung)
- oder Meistertitel (hier steigt man direkt in das zweite Jahr ein und erreicht den Abschluss so nach einem Jahr)

Wichtige Infos

- Unterricht in der Regel montags bis donnerstags
- Kein Unterricht in den hessischen Schulferien

- staatliche Schule = keine Studiengebühren (lediglich eine Materialpauschale von 50€/Halbjahr)
- Schüler-, Meister-Bafög oder Studienkredite sind möglich

Der Unterricht in der Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Catering zielt in zwei Richtungen: zum einen werden die Branchenkenntnisse vertieft (Ernährungslehre, Technologie, Produktionstechniken, Qualitätsmanagement, Basishygiene, Lebensmittelrecht, Lebensmittelchemie, Trendforschung...) auf der anderen Seite werden kaufmännische Inhalte ergänzt (Arbeitsorganisation, Personalorganisation, Betriebswirtschaftslehre, Marketing, Buchführung, Investition und Finanzierung...).

Die Weiterbildung schließt eine gesuchte Lücke auf dem Arbeitsmarkt, da sie das Bindeglied zwischen "Praktikern" und "Theoretikern" ist. Unsere Absolventen streben oftmals Positionen an, bei der fach- und kaufmännische Kenntnisse benötigt werden. Auch als Vorbereitung für die Selbstständigkeit ist unsere Weiterbildung geeignet. Ein anschließendes Studium ist mit Ablegen der Fachhochschulreife möglich.

Weitere Informationen gibt es auf der Homepage unter https://ars-limburg.de/index.php?id=fs_wirtschaft, in den Sozialen Medien (Facebook: Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Catering, Limburg an der Lahn; instagram: betriebswirtcatering), per Mail an catering-management@ars.limburg.de oder telefonisch unter 06431/946030.

Wir freuen uns über eine möglichst zeitnahe Kontaktaufnahme derer, die sich angesprochen fühlen, spätestens bis zum 4. Juni 2019. Wir hoffen, so die Arbeit der Feuerwehren unterstützen zu können, so dass die Ehrenamtlichen an den schulfreien Zeiten den Brandschutz sicherstellen können.

Ansprechpartner

Mathias Wolff

Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Catering

an der Adolf Reichwein Schule

Heinrich-von-Kleist-Strasse 14

65549 Limburg/Lahn

www.ars-limburg.de



**DER
ERFOLG
IST
IN DIR**

BETRIEBSWIRT/-IN FÜR CATERING

Es gibt viele Definitionen für Erfolg. Und für jeden bedeutet Erfolg etwas anderes. Aber Erfüllung im Beruf und die selbstbestimmte Wahl des eigenen Aufstieges sind nur mit Selbstmotivation und konsequenter Weiterqualifizierung möglich.

Qualifizieren Sie sich mit uns für höhere Aufgaben in der Gastronomie.

**FACHSCHULE FÜR WIRTSCHAFT
FACHRICHTUNG CATERING**

WARUM SIE ZU UNS MÖCHTEN.

BETRIEBSWIRT/-IN FÜR CATERING

Wenn Sie sich auf neue berufliche Herausforderungen optimal vorbereiten möchten, sind Sie bei uns genau richtig. Wir vermitteln Ihnen fundierte Kenntnisse in den Bereichen Betriebs- und Personalwirtschaft, Arbeitsorganisation, Arbeitsrecht, Lebensmittelrecht, Produktionstechnik, Ernährungsphysiologie und Qualitätssicherung. Darüber hinaus machen wir Sie fit in Kommunikation, Projektmanagement und Führungskompetenz.

Adolf-Reichwein-Schule
Heinrich-von-Kleist-Straße 14
65549 Limburg/Lahn
Tel.: (06431) 94 60 30
info@ars-limburg.de
www.ars-limburg.de

IHRE VORTEILE

Beruflicher Aufstieg
Fokussierte Weiterbildung
Sie qualifizieren sich für höhere Aufgaben
Mehr Verantwortung
Mehr Geld

PERSPEKTIVEN

Restaurantmanagement
Ausbilder
Qualitätsmanagement
Selbstständigkeit
Außendienst
Gebietsleitung
Produktentwicklung
Kundenbetreuung

UNTERRICHTSZEITEN

Der Unterricht findet von Montag bis Donnerstag statt.

FÖRDERMÖGLICHKEITEN

Schülerbafög
Meisterbafög
Berufsförderungsdienst der Bundeswehr
Träger von Umschulungsmaßnahmen

VORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Berufsausbildung
Abschlusszeugnis der Berufsschule
Berufserfahrung sollte vorhanden sein

ANMELDUNG

Die Anmeldung bei uns ist jederzeit möglich. Jahrgangstart ist nach den hessischen Sommerferien.

Mehr Infos unter:
www.ars-limburg.de

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!

Sie zahlen lediglich eine Materialpauschale von 50 € pro Halbjahr. 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