DEINE GESCHICHTE

Absolvent/innen unserer Schule erzählen ihre Geschichte:



www.bs-hoechstaedt.de/bfs/ernaehrung-und-versorgung

JETZT BEWERBEN!

Weitere Informationen und die Online-Anmeldung findest Du unter:

www.bs-hoechstaedt.de/bfs/ernaehrung-und-versorgung









Staatliches Berufliches Schulzentrum Höchstädt an der Donau

Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung Prinz-Eugen-Straße 13 89420 Höchstädt an der Donau

Telefon: 09074 95 94 0 verwaltung@bs-hoechstaedt.de www.bs-hoechstaedt.de

Jetzt bewerben! Für Deine Ausbildung mit Zukunft.

- Assistent/in für Ernährung und Versorgung
- Hauswirtschafter/in

DEINE AUSBILDUNG

Starte Deine Karriere mit einer Ausbildung an der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung:

- Assistentin/Assistent für Ernährung und Versorgung
- Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

DEIN EINSATZORT

Du arbeitest dort, wo Menschen versorat und betreut werden:

- Einrichtungen der Kinder-, Jugend-, Alten- und Familienhilfe
- Schulen und Kindertagesstätten
- Privathaushalte
- Seminar- und Tagungshäuser
- Gastronomie und Hotellerie
- Dienstleistungszentren
- Krankenhäuser und Pflegeheime



DEINE STÄRKEN

Du arbeitest für und mit Menschen in unterschiedlichen Lebenssituationen und brauchst dafür:



- Verantwortungsbewusstsein
- Selbstständigkeit und Organisationstalent
- Kreativität und Einfühlungsvermögen
- o Interesse an Ernährungs-, Gesundheitsund Umweltfragen
- Kontaktfreude und Teamfähigkeit
- Spaß an Hauswirtschaft

DEINE KARRIERE

DEINE SCHULE

Wir bieten:

- Praxisunterricht in kleinen Gruppen und modernen Fachräumen
- Einsatz moderner Medien im Unterricht
- o Praktische Ausbildung in Betrieben der Region
- Vielfältige Kontakte zu attraktiven regionalen Arbeitgebern
- Auslandspraktikum (großzügig gefördert)
- Mittlerer Schulabschluss
- BAföG-Förderung

DEINE AUFGABEN

Du hast vielfältige Einsatzgebiete und behältst den Überblick:

- Verpflegung planen und herstellen
- Menschen betreuen, aktivieren und f\u00f6rdern
- o Ambiente gestalten, Räume professionell reinigen und pflegen
- Textilien bereitstellen, Kleidung aufbereiten
- Mit Ressourcen schonend umgehen, Qualität sichern, Hygienemaßnahmen durchführen
- o Im Team arbeiten, Personen anleiten
- Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten





- Fachhauswirtschafter/in
- Dorfhelfer/in

Berufsfachschule:

Meister/in in der Hauswirtschaft

Weiterbildungsmöglichkeiten

nach der Ausbildung an der

- Techniker/in für Hauswirtschaft und Ernährung
- Betriebswirt/in für Ernährungsund Versorgungsmanagement
- Diätassistent/in
- Berufsoberschule
- Fachlehrer/in für Ernährung und Gestaltung









