

Berufsbild "Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement"

1. ALLGEMEINE TÄTIGKEITSMERKMALE

(im Abschluss enthalten: Auszubereignung, Hochschulzugang, EQR/DQR-Niveau 6, DQR-Stufe 2 - Bachelor Professional);

Die Betriebswirte für Ernährungs- und Versorgungsmanagement üben vorwiegend Führungstätigkeiten in folgenden Bereichen aus:

- Planung, Organisation, Verwaltung
- Mitarbeitern/innen und Praktikanten/innen anleiten und betreuen
- Hauswirtschaftern/innen ausbilden, sowie Unterweisungen und Fortbildungen durchführen
- Praktische hauswirtschaftliche Tätigkeiten (abhängig von der Betriebsgröße)

2. ARBEITSGEBIETE

2.1 LEITENDE AUFGABEN IM HAUSWIRTSCHAFTLICHEN MITTEL- ODER GROSSBETRIEB

2.1.1 Gesamtleitung eines hauswirtschaftlichen Betriebes

- Einsatz von Arbeitskraft, Material und Betriebsmittel planen
- Materialeinsatz, Beschaffungs- und Lagerwesen, sowie Kostenrechnung und Buchführung betriebswirtschaftlich optimieren

2.1.2 Leitung des Teilgebietes Ernährung

- Bedarfsgerechte Speiseplänen, auch für verschiedene Kostformen, erstellen
- Warenkenntnis in Bezug auf Lebensmittel, sachgerechten Einkauf, Vorratshaltung und Konservierung von Lebensmitteln.
- Speisenzubereitung - praktisch, Anleitung von Auszubildenden und Hilfskräften

2.1.3 Leitung des Teilgebietes Textilpflege und -verarbeitung

- Gebrauchswert von Textilien beurteilen und sachgerecht einkaufen
- Grundtechniken der Textilarbeit, wie z.B. Anfertigung von Bett- und Tischwäsche, Arbeitskleidung, Ausbesserungsarbeiten, durchführen und vermitteln
- Planung, Organisation und Durchführung von Textilpflegearbeiten unter Berücksichtigung von Materialien, Geräten, Wirkungsweise der Reinigungs- und Pflegemittel, Verfahren, Arbeitsaufwand, Hygiene, Wirtschaftlichkeit, Zweckmäßigkeit, Arbeitssicherheit, gegebenenfalls mit Hilfe von Arbeitsablaufstudien oder Arbeitsplatzanalysen.

2.1.4 Leitung des Teilgebietes Wohnraumpflege und -ausgestaltung

- Fachkenntnis der wichtigsten Materialien, sowie Gebrauchswertbeurteilung und sachgerechter Einkauf
- Planung, Organisation und Durchführung von Raumreinigungs- und -pflegearbeiten unter Berücksichtigung von Materialien, Geräten, Wirkungsweise der Reinigungs- und Pflegemittel, Verfahren, Arbeitsaufwand, Hygiene, Wirtschaftlichkeit, Zweckmäßigkeit, Arbeitssicherheit, gegebenenfalls mit Hilfe von Arbeitsablaufstudien oder Arbeitsplatzanalysen.
- Anlassbezogene Dekoration und Herstellung von geeigneten Dekorationsobjekten

2.1.5 Leitung des Teilgebietes Service

- Tische fachgerecht und ansprechend decken
- Speisen und Getränke sachgerecht servieren

2.2 BERATENDE AUFGABEN

2.2.1 Allgemeine hauswirtschaftliche Beratung in den Beratungsstellen hauswirtschaftlicher Organisationen und Verbraucherberatungsstellen

- Durchführung von oder Mitwirkung an Lehrveranstaltungen
Vorfürungen
Vorträgen
Einzelberatung

2.2.1 Beratung in Teilgebieten der Hauswirtschaft

- Energieversorgungsbetrieb (Lehrküche, Produktberatung)
Haushaltsgeräteindustrie (Produkterprobung)
Lebensmittelindustrie (Versuchsküchen)
Reinigungs- und Pflegemittelindustrie (Werbeabteilung)

3. AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene hauswirtschaftliche Berufsausbildung oder in einem der Hauswirtschaft verwandtem Beruf, z.B. Koch, Hotel-, Restaurantfachleute oder Beraufsausbildungen im Nahrungsmittelgewerbe mit einer Regelausbildungszeit von drei Jahren und mittlerer Schulabschluss.
Bitte schreiben Sie uns, wenn Sie sich unsicher sind: Jutta.Dauerer@fak-evm.de

4. AUSBILDUNG

Dauer der Ausbildung:

2 Studienjahre (erster Ausbildungsabschnitt) – Förderung mit AFBG oder BAFöG möglich
1 Jahr Berufspraktikum im hauswirtschaftlichen Mittel- oder Grossbetrieb (zweiter Ausbildungsabschnitt)

Inhalte der Ausbildung während des ersten Ausbildungsabschnitts:

Pflichtfächer:

Deutsch, Sozialkunde, Berufliche Kommunikation, Betriebswirtschaft mit Rechnungswesen, Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik, Ernährung und Verpflegung, Service und Gestaltung, Textilservice, Gebäudereinigung, Projektmanagement, Qualitäts- und Hygienemanagement

Wahlpflichtfächer:

Im zweiten Jahr insgesamt 16 Wochenstunden, der Hälfte der Wochenunterrichtszeit.

Wahlfächer zum Erwerb der Fachhochschulreife oder der fachgebundenen Hochschulreife:

Mathematik, Englisch*

(* In diesem Fach ist die schriftliche Ergänzungsprüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife bzw. der fachgebundenen Hochschulreife abzulegen.)

5. EINKOMMENSVERHÄLTNISSE / GEHALTSVORSTELLUNGEN

In öffentlichen und gemeinnützigen Einrichtungen bei der Einstellung Entgeltgruppe 8 oder besser nach TVÖD, bzw. vergleichbare Eingruppierungen, oder andere für den betreffenden Betrieb geltende Tarifverträge.

6.Kontakt

Jutta Dauerer
Kommunale Fachakademie für Ernährungs- und Verpflegungsmanagement des Landkreises Hof in
Ahornberg
Friedrich-Fröbel-Straße 2
95176 Konradsreuth
Tel.: 09292 - 97780
Fax: 09292 - 977821
E-Mail: post@fak-evm.de
www.fak-evm.de