



● **Fachschule für Management – Fachrichtung Hauswirtschaft –**

Lust auf Leitung?
Wir hätten da etwas für Sie!
Bewerben Sie sich an unserer

Fachschule für Management – Fachrichtung Hauswirtschaft (FMH)

Hier erlernen Sie

- das Know-how zur Leitung moderner hauswirtschaftlicher Abteilungen und Betriebe
- Kompetenzen zur Führung von Mitarbeitern
- Strategien für gutes Zeitmanagement
- gelungene Kommunikation
- ökologisches und ökonomisches Qualitätsmanagement
- sowie rechtliche und ethische Standards in der Hauswirtschaft

Sie erwerben

- die Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfte/er hauswirtschaftliche/er Betriebsleiter/in“
- die Ausbildereignung für Auszubildende in der Hauswirtschaft
- die Fachhochschulreife

Wo können Sie Ihren Abschluss einsetzen?
Wie sind die Einstellungschancen?

Die Einsatzgebiete für staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen sind vielfältig. Hierzu zählen zum Beispiel:

- Alten- und Pflegeeinrichtungen
 - Kurkliniken und Krankenhäuser
 - Internate und Jugendherbergen
 - Hotels und Catering-Unternehmen
- ➔ Denkbar ist auch eine Weiterqualifizierung zur technischen Lehrkraft an beruflichen Schulen.
- ➔ Die Einstellungschancen sind in allen Bereichen derzeit sehr gut!

Was müssen Sie als Voraussetzung für die Fachschule mitbringen?

- einen Abschluss des Berufskollegs Ernährung und Hauswirtschaft II oder
- einen einschlägigen Berufschulabschluss mit einer Regelausbildungsdauer von drei Jahren (Hauswirtschafter/in, Hotelfachkraft, Koch/Köchin, Diätassistent/in, Systemgastronom/in, Konditor/in, Bäcker/in u.a.)
- einen mittleren Bildungsabschluss
- eine einschlägige Berufstätigkeit nach der Ausbildung, die auch während der angestrebten Fachschulausbildung erworben werden kann

Kosten

Für Fachbücher und für die Blocktage müssen je Schuljahr etwa 50,- € aufgewendet werden.

Probezeit

Die Aufnahme erfolgt zunächst auf Probe.

Organisation der Ausbildung

- berufsbegleitend in Teilzeit über maximal 4 Jahre
- Fachhochschul- und Hochschulabschlüsse oder Meisterprüfungen ermöglichen eine Verkürzung der Ausbildungszeit
- wöchentlicher Unterricht 1x abends (dienstags ab ca. 16:30 Uhr) und 1x ganztags (freitags) sowie an drei Blocktagen im Februar/März pro Schuljahr
- berufsbezogene Fächer in Theorie und Praxis sowie allgemeinbildende Fächer
- Beginn: im September

Anmeldung

Die Anmeldung kann persönlich oder schriftlich erfolgen.

Folgende Unterlagen müssen der Schule vorliegen:

- Anmeldeformular
- tabellarischer Lebenslauf
- 1 Passbild (nicht geklebt, mit Vor- und Zunamen auf der Rückseite)
- Nachweis des mittleren Bildungsabschlusses (beglaubigte Kopie)
- Abschlusszeugnis der einschlägigen Berufsausbildung bzw. des Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft II (beglaubigte Kopie sobald das Zeugnis vorliegt)
- Nachweis über bisherige bzw. zum Zeitpunkt der Fachschulausbildung vorgesehene einschlägige Berufstätigkeit (beglaubigte Kopie)
- Bescheinigung vom Gesundheitsamt gemäß §43 Abs. 1, Satz 1 des Infektionsschutzgesetzes (Kopie)

➔ Um Zusenden der Unterlagen bis Mitte Juni wird gebeten.

An der Hedwig-Dohm-Schule erwartet Sie ein motiviertes Team von Lehrkräften und eine hervorragende Ausstattung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!