

Fachschule Ernährung und Hauswirtschaft

Fachrichtung Hotel und Gaststätten

Im Rahmen der Fachschulen für Ernährung und Hauswirtschaft gibt es in Nordrhein-Westfalen seit 1996 eine Fachschule mit der Fachrichtung für "Hotel und Gaststätten", die den Fachkräften des Hotel- und Gaststättengewerbes eine anspruchsvolle und bedarfsgerechte Möglichkeit der Aufstiegsfortbildung bieten soll. Für die Region Ostwestfalen-Lippe wurde eine Fachschule in Detmold errichtet, die im Sommer 1997 mit der Ausbildung begonnen hat. Die Fachschule ist der gastgewerblichen Abteilung des Felix-Fechenbach-Berufskollegs des Kreises Lippe in Detmold angegliedert. Die Schule verfügt über modern eingerichtete Fach- und Übungsräume mit sehr guter Ausstattung.

Ziele

Die Absolventinnen und Absolventen der Fachschule sind Führungskräfte des mittleren und gehobenen Managements. Sie sollen über ein breites Spektrum beruflicher Qualifikationen verfügen, das ihnen Wege zu vielfältigen Tätigkeiten eröffnet. Die ständig steigenden Anforderungen im Hotel- und Gaststättenbereich erfordern eine hohe Fachkompetenz zur selbständigen und fachlich richtigen Lösung und Bearbeitung betrieblicher Probleme und Aufgabenstellungen. Wer erfolgreich sein und Führungsaufgaben übernehmen will, muss darüberhinaus über ausgeprägte kommunikative und soziale Fähigkeiten verfügen.

Die Ausbildung führt zum Abschluss "Staatlich geprüfte Betriebsleiterin/Staatlich geprüfter Betriebsleiter, Fachrichtung Hotel und Gaststätten" und ist dem Staatlich geprüften Betriebswirt gleichwertig. Mit einer zusätzlichen schriftlichen Prüfung ist der Erwerb der Fachhochschulreife möglich.

Tätigkeitsfelder

Die staatlich geprüften Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter erwerben mit dem Abschluss ihrer Ausbildung die fachlichen, kommunikativen und sozialen Fähigkeiten, die benötigt werden, um den differenzierten Anforderungen im Bewirtungs- und Beherbergungsmanagement gerecht zu werden. Das mittelständische Hotel- und Gaststättengewerbe bietet als eine der zukunftssicheren Branchen in besonderem Maße qualifizierten und gegenüber Neuerungen aufgeschlossenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gute Aufstiegsmöglichkeiten. Durch eine solide Ausbildung im Marketingbereich und im Tagungs- und Konferenzmanagement bestehen für den Einsatz in

Klein-, Mittel- und Großbetrieben der Gastronomie, in Kurkliniken, Kurheimen, Sanatorien und für die Leitung von Pensionen gute Voraussetzungen. Daneben bieten sich den Fachschulabsolventinnen und -absolventen interessante Einsatzmöglichkeiten in der Freizeit- und Touristikbranche, der Gemeinschaftsverpflegung und Erlebnisgastronomie sowie in der Vertretung von Zulieferfirmen des Hotel- und Gaststättengewerbes.

Aufnahmevoraussetzungen

Aufnahmevoraussetzungen sind

- ◆ der Berufsschulabschluss und mindestens der Hauptschulabschluss
- ◆ eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem gastgewerblichen Ausbildungsberuf und daran anschließend eine einjährige Berufstätigkeit im Gastgewerbe, die auch schulbegleitend abgeleistet werden kann. Liegt keine abgeschlossene Berufsausbildung im Gastgewerbe vor, wird auch eine insgesamt sechsjährige gastronomische Berufstätigkeit anerkannt.

Dauer und Gliederung

Die Fachschule wird seit 1997 in der Vollzeitform geführt. Die Ausbildungsdauer beträgt 2 Schuljahre. Wöchentlich werden 32 bis 35 Unterrichtsstunden erteilt. Für die Unterrichtszeiten gilt die allgemeine Ferienordnung des Landes Nordrhein-Westfalen.

Unterricht

Der Unterricht gliedert sich in mehrere Lernbereiche:

Im fachrichtungsübergreifenden Bereich werden berufliche Erfahrungen unter sprachlichen, wirtschaftlichen, rechtlichen und sozialen Perspektiven analysiert, vertieft und erweitert. Hier steht die Entwicklung von Schlüsselqualifikationen wie Teamfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit, Kreativität, problemlösendes und vernetztes Denken, Verantwortungsbewusstsein u.a. im Mittelpunkt. Die Unterrichtsfächer des fachrichtungsbezogenen Bereiches legen mit ihren Zielen und Inhalten das Profil des Bildungsganges fest. Der Unterricht in diesen Fächern geht davon aus, dass die beruflichen Anforderungen in den Tätigkeits- und Funktionsbereichen der Staatlich geprüften Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter ein hohes Organisationsvermögen, systematisches Arbeiten, gepaart mit Kreativität und Improvisationstalent voraussetzen. In der Projektarbeit werden fächerübergreifende

Problemstellungen von den Fachschülerinnen und Fachschülern selbständig in Gruppen bearbeitet. Im Wahlbereich werden Stütz- und Ergänzungskurse angeboten.

Eine Zusatzqualifikation bietet der Kurs "Berufspädagogik", der auf die Ausbilder-Eignungs-Prüfung bei der Industrie- und Handelskammer vorbereitet.

Fächer Unterrichtsstunden

I. Fachrichtungsübergreifender Bereich	400
Deutsch/Kommunikation	80
Englisch	80
Betriebswirtschaft	160
Politik/Gesellschaftslehre	80
II. Fachrichtungsbezogener Bereich	1520-1720
Beherbergungs- und Tagungsmanagement	200-240
Bewirtschaftungsmanagement	160-240
Budgetmanagement	120
Dienstleistungslogistik	160
Hotel- und Gaststättenorganisation	280-320
Design im Betrieb	80
Marketing/Produktentwicklung	280-320
Qualitätsmanagement	120
Technische Kommunikation	120
III. Projektarbeit	320
IV. Differenzierungsbereich	160
Ergänzungskurse u.a.	
Berufspädagogik	120
zweite Fremdsprache	40

Der Unterricht wird überwiegend von hauptberuflichen Lehrkräften des Felix-Fechenbach-Berufskollegs erteilt. Für spezielle praxisorientierte Teilbereiche stehen Experten aus gastronomischen Betrieben der Region als Referenten zur Verfügung.

Prüfung

Im 4. Semester erfolgt eine schriftliche Abschlussprüfung in drei Bereichen des fachrichtungsbezogenen Bereiches. Eine mündliche Prüfung ist im Bedarfsfall notwendig.

Kosten und Förderung

Schulgeld und Prüfungsgebühren werden in der Fachschule nicht erhoben. Im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen werden die Fachbücher zur Verfügung gestellt. Zur Zeit beträgt der Eigenanteil ca. die Hälfte der

Kosten. Finanzierungshilfen in Form von Zuschüssen und Darlehen können gewährt werden nach dem

- ◆ Bundesausbildungsförderungsgesetz ("Schüler-BAFöG")
- ◆ Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz ("Meister-BAFöG").

Nähere Auskünfte über Förderungsbedingungen und -möglichkeiten erteilen die Ämter für Ausbildungsförderung der Städte und Kreise.

Für den Kreis Lippe:
Amt für Ausbildungsförderung
Felix-Fechenbach-Straße 5
32756 Detmold.

Über die Finanzierung von Rehabilitationsmaßnahmen informieren die zuständigen Arbeitsämter.

Anmeldung und weitere Informationen

Anträge auf Aufnahme sind aus Gründen der Planungssicherheit für die **Vollzeitform bis Ende Februar, für die Teilzeitform bis Ende April eines jeden Jahres** einzureichen.

Informieren Sie sich unter: <http://www.ffb.lippe.de> Geben Sie Ihre Anmeldung direkt in unsere Datenbank ein und leiten Sie uns folgende Unterlagen zu:

- ◆ Ausdruck Ihrer online-Anmeldung
- ◆ Tabellarischer Lebenslauf
- ◆ letztes Zeugnis der allgemeinbildenden Schule
- ◆ Berufsschulabschlusszeugnis
- ◆ Facharbeiterbrief
- ◆ Betrieblicher Tätigkeitsnachweis von mindestens 12 Monaten

Die Anträge auf Aufnahme sind bei der Fachschule bis Ende Februar einzureichen. Die Entscheidung über die Aufnahme wird voraussichtlich bis zum 31. März mitgeteilt. Für weitere Informationen steht Ihnen nach telefonischer Vereinbarung Herr Studiendirektor Bastian zur Verfügung. Ihren Antrag auf Aufnahme richten Sie bitte an unsere Postanschrift.

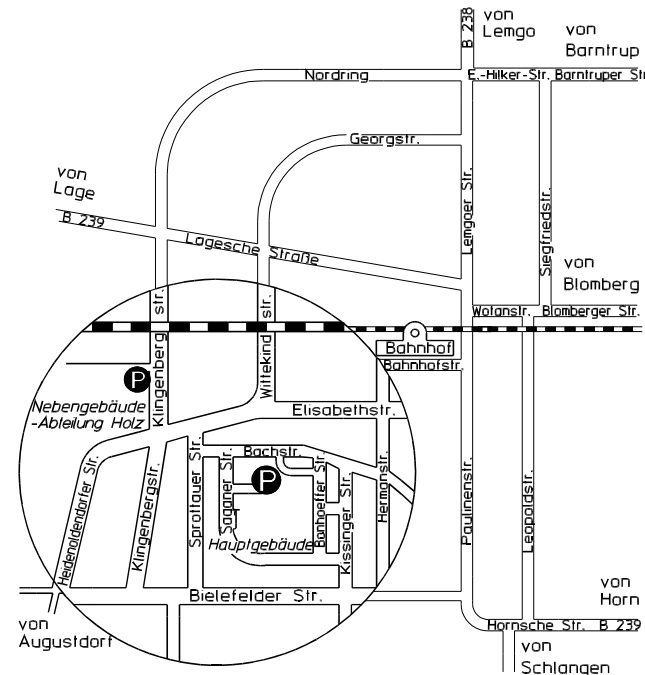
Jährlich Ende Januar/Anfang Februar findet ein Beratungs- und Anmeldetag im Felix-Fechenbach-Berufskolleg statt. Die online-Anmeldung kann auch an diesem Tag direkt im Berufskolleg erfolgen.

Stand: Januar 2009

Ihre Anfragen und Schreiben richten Sie bitte an folgende Anschrift

Felix-Fechenbach-Berufskolleg
Saganer Str. 4
32756 Detmold
Telefon: 05231/608 200
Telefax: 05231/608 288
E-Mail: info@ffb.lippe.de
Internet: <http://www.ffb-lippe.de>

So finden Sie uns




Lippebildung



FELIX-FECHENBACH-BERUFSSKOLLEG
des Kreises Lippe in Detmold



Fachschule für Ernährung und
Hauswirtschaft
Fachrichtung Hotel und Gaststätten

- ◆ Staatlich geprüfte Betriebsleiterin/
Staatlich geprüfter Betriebsleiter
- ◆ Fachhochschulreife