

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 nach dem

- Bundesausbildungsförderungsgesetz („Schüler-BAföG“) oder
- Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz („Meister-BAföG“)

gewährt werden. Nähere Auskünfte über Förderungsbedingungen und Förderungsmöglichkeiten erteilt 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 bis Ende Februar eines jeden Jahres einzureichen, danach auf Anfrage.

Informationen und das Anmeldeformular finden Sie unter www.ffb-lippe.de oder www.hotelfachschule-lippe.de. Senden Sie uns dann bitte folgende Unterlagen zu:

- Ausdruck Ihrer Anmeldung
- Tabellarischer Lebenslauf
- Letztes Zeugnis der allgemeinbildenden Schule
- Berufsschulabschlusszeugnis
- Facharbeiterbrief
- Betrieblicher Tätigkeitsnachweis von mindestens 12 Monaten
- Passbild

Für weitere Informationen steht Ihnen nach telefonischer Vereinbarung Herr OStR Jacobi zur Verfügung.

Jährlich Ende Januar / Anfang Februar findet ein Beratungs- und Anmeldetag im Felix-Fechenbach-Berufskolleg statt.

Stand: Oktober 2014

Ihre Anfragen und Schreiben richten Sie bitte an folgende Anschrift:

Felix-Fechenbach-Berufskolleg

Saganer Straße 4
32756 Detmold

Telefon: 05231 608-200

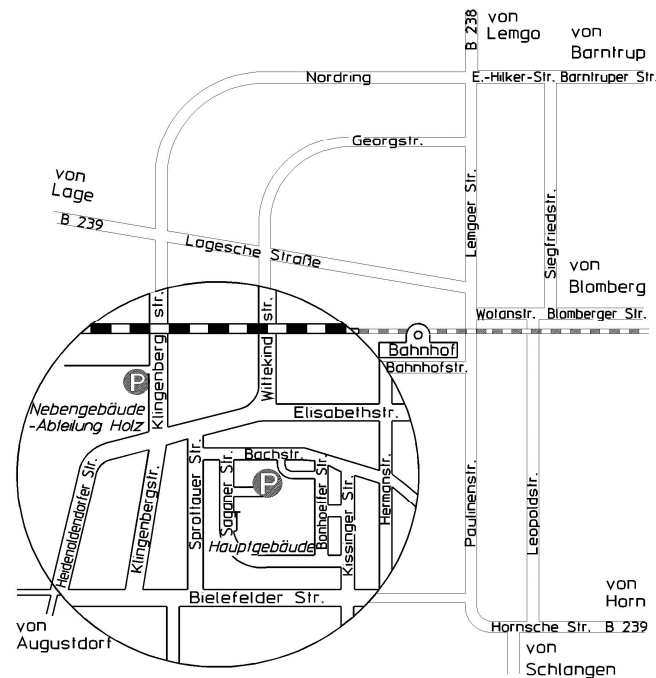
Telefax: 05231 608-288

E-Mail: info@ffb-lippe.de

E-Mail Herr Jacobi: jac@ffb-lippe.de

Internet: www.ffb-lippe.de
www.hotelfachschule-lippe.de
www.facebook.com/felix.detmold

So finden Sie uns



FELIX-FECHENBACH-BERUFSKOLLEG
des Kreises Lippe in Detmold



Fachschule für Ernährungs- und
Versorgungsmanagement
Fachrichtung Hotel und Gaststätten

- Staatlich geprüfte Betriebsleiterin /
Staatlich geprüfter Betriebsleiter
- Fachhochschulreife

Fachschule für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Fachrichtung Hotel und Gaststätten

Im Rahmen der Fachschulen für Ernährung und Hauswirtschaft gibt es in Nordrhein-Westfalen seit 1996 eine Fachschule mit der Fachrichtung „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 eingerichtet, die im Sommer 1997 mit der Ausbildung begonnen hat. Die Fachschule ist der gastgewerblichen Ausbildung 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, die ihnen Wege zu vielfältigen Tätigkeiten eröffnen. Die ständig steigenden Anforderungen im Hotel- und Gaststättenbereich erfordern eine hohe Fachkompetenz zur selbstständigen und fachlich richtigen Lösung sowie Bearbeitung betrieblicher Probleme und Aufgabenstellungen. Wer erfolgreich sein und Führungsaufgaben übernehmen will, muss darüber hinaus 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 Bewirtschaftungs- 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 Konferenzmanage-

ment 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 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 Ausbildungsdauer beträgt zwei Schuljahre in Vollzeitform. Wöchentlich werden 32 bis 35 Stunden Unterricht erteilt. Für die Unterrichtszeit gilt die allgemeine Ferienordnung des Landes Nordrhein-Westfalen. Die Aufnahme neuer Studierender erfolgt alle zwei Jahre nach den Sommerferien an geraden Jahreszahlen (2016, 2018, 2020 usw.)

Unterricht

Lernfelder

Der Unterricht in der Fachschule wird durch folgende Lernfelder strukturiert:

1. Ein Unternehmen gründen,
2. Konzepte für die verschiedenen Unternehmensbereiche planen, realisieren und bewerten,
3. Dienstleistungen analysieren und optimieren,
4. Prozesse des Personalmanagements gestalten und
5. Kosten und Umsätze erfassen, bewerten und in einem Jahresabschluss dokumentieren.

Studentafel

- I. **Fachrichtungsübergreifender Bereich:**
Deutsch / Kommunikation, Englisch, Politik / Gesellschaftslehre sowie Betriebs- und Personalwirtschaft
- II. **Fachrichtungsbezogener Bereich:**
Beherbergungs- und Tagungsmanagement, Bewirtschaftungsmanagement, Marketing, Personalentwicklung und Produktpflege, Budgetmanagement, Dienstleistungslogistik, Hotel- und Gaststättenorganisation, Qualitätsmanagement, technische Kommunikation und die Projektarbeit.
- III. Differenzierungsbereich:
Berufs- und Arbeitspädagogik, Mathematik sowie Französisch und / oder Spanisch.

Insgesamt werden mindestens 2.400 Stunden unterrichtet. 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.

Eine Zusatzqualifikation bietet der Kurs „Berufs- und Arbeitspädagogik“, der auf die Ausbildereignungsprüfung bei der Industrie- und Handelskammer vorbereitet.

Prüfung

Fachschulexamen

Mit dem Fachschulexamen wird die erworbene Gesamtqualifikation festgestellt, wobei in der Regel drei schriftliche Arbeiten angefertigt werden müssen. Sie enthalten fächerübergreifende, aus den beruflichen Handlungsfeldern abgeleitete, umfassende Aufgaben. Die Benotung der Prüfungsaufgaben im Abschlusszeugnis erfolgt nicht in einem Fach, sondern enthält das Thema dieser jeweiligen Aufgabe.

Fachhochschulreife

Für den Erwerb der Fachhochschulreife ist eine zusätzliche Prüfung erforderlich. Es kommen dafür folgende Bereiche infrage:

- Deutsch / Kommunikation
- Fremdsprache (Englisch)
- Mathematisch-naturwissenschaftlich-technischer Bereich.

Die Festlegung erfolgt durch die Bildungsgangkonferenz.