

Fortbildung? Für wen?

Sie arbeiten als Fachkraft in einem Dienstleistungsunternehmen und haben einen Teilzeitvertrag.

Sie haben eine Berufsausbildung im Bereich Hauswirtschaft, Gastronomie oder Ernährung.

Sie streben eine Führungsposition im mittleren Management an.

Sie interessieren sich für Menschen, die Sie in ihrem Alltag begleiten, betreuen und versorgen möchten.

Sie wollen Fachkräfte auswählen, einsetzen, anleiten und ausbilden.

Wenn diese Aussagen auf Sie zutreffen, dann sind Sie in dieser Fachschule genau richtig.

Berufsbegleitend? Warum?

Den Kern der Fortbildung bildet die Lernortkooperation zwischen den Betrieben und der Fachschule.

In unserer Aufstiegsfortbildung lernen Sie Ihre eigenen berufstypischen Arbeitsbereiche als berufliche Handlungsaufgaben, sogenannte Referenzaufgaben, zu bearbeiten. In der Fachschule werden diese Aufgaben fachwissenschaftlich vorbereitet, von Ihnen im Betrieb durchgeführt und in der Schule präsentiert und reflektiert. So können Sie Ihr neues Wissen direkt mit den Abläufen im Betrieb abgleichen.

Durch diesen berufsbegleitenden Aufbau wachsen Sie schrittweise in die Führungsrolle hinein, weil diese Aufgaben alle Tätigkeiten Ihres Bereichs abbilden werden. Sie lernen so passgenau das Managementwissen, das zur Führung Ihres Bereichs notwendig ist.

Welche Struktur hat die Fortbildung?

Die **Fachschul-Fortbildung** gliedert sich in die Teile Unterricht mit ca. 16 Wochenstunden, einem fachpraktischen Teil von ca. 4 Wochenstunden und einer Erwerbstätigkeit von ca. 20 Stunden/ Woche.

Der **Unterricht** ist in einzeln zertifizierte Module gegliedert, wobei die Pflichtmodule auf der fächerübergreifenden Erarbeitung der betrieblichen Referenzaufgaben basieren. Referenzaufgaben werden in der Fachschule fachwissenschaftlich vorbereitet, reflektiert und präsentiert.

Die Unterrichtsinhalte umfassen die beruflichen Lernbereiche:

- ✓ Personalmanagement mit Berufs- und Arbeitspädagogik
- ✓ Betriebsmanagement
- ✓ Qualitätsmanagement
- ✓ Dienstleistungsmanagement
- ✓ Gebäudemanagement

sowie die berufsübergreifenden Lernbereiche: Kommunikation, Projektmanagement und Englisch.

Im **fachpraktischen Ausbildungsteil** werden die **Referenzaufgaben** je nach Ausbildungsphase in unterschiedlicher Komplexität im Betrieb erarbeitet.

Erwerbstätig sind Sie z.B.

- ✓ in Einrichtungen der Kinder- und Jugendpflege
- ✓ in der Schul- und Betriebsverpflegung
- ✓ in Einrichtungen der Altenpflege
- ✓ in Hotel und Gastronomie
- ✓ in Krankenhäusern, Kur- und Rehaszentren
- ✓ in Tagungszentren, Jugendherbergen

Was sind Ihre Aufgaben als Führungskraft?

Als Führungskraft für personenbezogene Dienstleistungen übernehmen Sie Aufgaben des mittleren Managements und leiten Unternehmensbereiche in eigener Verantwortung unter Berücksichtigung der Bedürfnisse und Wünsche von Kunden, zu betreuenden Personen, Angehörigen, Mitarbeitern und betriebswirtschaftlichen Interessen.

Als **Betriebswirt/in**

- ✓ analysieren Sie betriebliche Situationen, entwickeln personenbezogene Lösungsstrategien und initiieren Optimierungsprozesse.
- ✓ definieren Sie Ziele und Konzepte für Versorgungs- und Betreuungsleistungen.
- ✓ erarbeiten Sie Ausbildungs- und Einarbeitungskonzepte.
- ✓ setzen Sie Personal bedarfsgerecht ein.
- ✓ initiieren und steuern Sie komplexe Betriebsabläufe, Konzepte und Veränderungsprozesse, die Sie umsetzen, reflektieren und kontrollieren.
- ✓ sorgen Sie im Rahmen des Qualitätsmanagements für reibungslose Abläufe, sowie die Einführung neuer Verfahren und Technologien.

Welche Karrierestufen stehen Ihnen offen?

- ✓ *Staatl. gepr. Betriebswirt/in.*
- ✓ *Staatl. gepr. Fachwirt/in* nach dem ersten Ausbildungsabschnitt.
- ✓ Ausbildereignung (AEVO).
- ✓ *Meisterin/Meister.*
- ✓ Übergang in Fachhochschulstudium.

Zulassungsvoraussetzungen

Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in

- ✓ Mittlerer Schulabschluss
- ✓ Abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich Hauswirtschaft, Gastronomie oder Ernährung oder eine vergleichbare Qualifikation im Bereich der personenbezogenen Dienstleistung
- ✓ Mindestens einjährige einschlägige Berufstätigkeit (die Hälfte kann während der Ausbildung abgeleistet werden)
- ✓ Teilzeitarbeitsvertrag (ca. 20 Wochenstunden) mit einem Dienstleistungsunternehmen

Besuch einzelner Module

- ✓ Abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich Hauswirtschaft, Gastronomie oder Ernährung oder eine vergleichbare Qualifikation im Bereich der personenbezogenen Dienstleistung
- ✓ Mindestens einjährige einschlägige Berufstätigkeit (die Hälfte kann während der Ausbildung abgeleistet werden)
- ✓ Teilzeitarbeitsvertrag (ca. 20 Wochenstunden) mit einem Dienstleistungsunternehmen bei Schulbeginn
- ✓ Teilnahme an einem Beratungsgespräch

Kontakt und Infos

Schulzentrum Neustadt Berufliche Schulen für Hauswirtschaft und Sozialpädagogik

Delmestraße 141b
28199 Bremen

Tel: 0421-361 18340/50
www.szn-bremen.de
(zurzeit unter Fachschule Hauswirtschaft)

Anja Reuter
Kordinatorin der Fachschule
Tel: 0421-361 18354
a.reuter@szn-bremen.de

Anmeldung

an das Schulzentrum Neustadt
bis zum 1. März eines jeden Jahres.
Das Anmeldeformular finden Sie zurzeit als
Download unter www.szn-bremen.de Fach-
schule für Hauswirtschaft/ Anmeldung.



STAATL. GEPR.

BETRIEBSWIRT/IN

FACHRICHTUNG

**PERSONENBEZOGENE
DIENSTLEISTUNGEN**



**Berufsbegleitende
Aufstiegsfortbildung**