Schulprofil
Städtische Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Berufliches Schulzentrum
Alice Bendix



Rahmenbedingungen	**Ausbildungsberuf:** Weiterbildung zum/r staatlich geprüften Betriebswirt*in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Beschulung: 1. + 2. Studienjahr: Vollzeit 3. Studienjahr: sozialversicherungspflichtiges Praktikum **Ausbildungsort:** 1. + 2. Studienjahr: Berufliches Schulzentrum Alice Bendix Städtische Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Antonienstraße 6 80802 München Kontakt: Tel: 089/ 38 15 95 0 Fax: 089/ 38 15 95 34 E-Mail: bsz-alicebendix@muenchen.de Internet: www.bsz-alice-bendix.de/faevm **Verkehrsanbindung:** • U3/6 Münchner Freiheit U6 Dietlindenstraße • diverse Buslinien **Räumlichkeiten und technische Ausstattung:** • 3 Klassenzimmer jeweils mit EDV-Ausstattung (2-3 Computer, Beamer, Dokumentenkamera, Apple TV) • 2 EDV-Räume mit Beamer, Farbdrucker und Plotter (Benutzung mit den anderen 4 Schulen des Hauses) • 1 Büro für die Produktionsfirma „Alice Wunderwerk“ • 2 Großküchen • 1 Großwäscherei • diverse Praxisräume mit Ausstattung für die Lernfelder

	Kooperierende Institutionen (Praktikumsgeber): • im S-Bahn-Bereich München, mit Ausnahmegenehmigung auch außerhalb von München • nur in geprüften und zugelassenen Betrieben, u. a. Seniorenheime, Tagungshäuser, Hotels, Eventfirmen, Krankenhäuser, Reha-Einrichtungen, Großgastronomie, Kinder- und Jugendeinrichtungen …
Kollegium	**Anzahl:** 9 Kolleg*innen (Stammschule), 19 Kolleg*innen (unterrichtende Lehrkräfte) **Geschlecht:** 8 weiblich/1 männlich (Stammschule), 16 weiblich/3 männlich (unterrichtende Lehrkräfte) **Vollzeit/Teilzeit:** 7 Vollzeit/2 Teilzeit (Stammschule) Fachlichkeit: Höherer Dienst 5, Gehobener Dienst 4 **Altersdurchschnitt:** 41 Jahre **Fortbildungen:** Pädagogisches Institut München, Akademie Dillingen, externe Anbieter zu relevanten Themen
Studierende	**zum Beginn des SJ 2026/27** **Anzahl:** 78 **Geschlecht:** 56 weiblich, 22 männlich **Altersstruktur:** zwischen 18 und ca. 30 Jahre **2 Schülersprecher*innen** **Erforderliche Vorbildung:** • Einschlägige, abgeschlossen Erstausbildung: Assistent*in für Ernährung und Versorgung, Hauswirtschafter*in, Diätassistent*in, Koch*Köchin, Fachkraft für Systemgastronomie, Hotel- und Restaurantfachmann*frau, Hotelkaufmann*frau, Veranstaltungskaufmann*frau, Konditor*in, Bäcker*in, Bäckereifachverkäufer*in, Fleischer*in, Fleischereifachverkäufer*in, Familienpfleger*in, Dorfhelfer*in, Gebäudereiniger*in, Landwirt*in • mittlerer Schulabschluss **Fördermaßnahmen:** • Gruppenteilung im Prüfungsfach Betriebswirtschaftslehre (BW) und Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik (PBAP) • Zusätzliche Förderung im Fach Projektmanagement (PM) • Differenzierung (nach Möglichkeit Aufgaben mit unterschiedlichen Niveaus bzw. motivierende Zusatzaufgaben für leistungsstarke Studierende) **Zusatzqualifikation:** • Erwerb der **Fachhochschulreife** durch Belegung der Zusatzfächer Mathematik und Englisch (in Englisch schriftliche Ergänzungsprüfung) • Erwerb der **fachgebundenen Hochschulreife** durch Erwerb der Fachhochschulreife (Prüfungsgesamtnote „sehr gut“) und einer Prüfungsgesamtnote „sehr gut“ im Berufsabschluss

	Spätere Arbeitsfelder: u. a. Betriebsleitung in Seniorenheimen, Tagungshäusern, Hotels, Eventfirmen, Krankenhäusern, Reha-Einrichtungen, Großgastronomie, Kinder- und Jugendeinrichtungen uvm. **Weiterbildungsmöglichkeiten:** • Studienberechtigung an Hochschulen aller Fachrichtungen durch den Erwerb der Fachhochschulreife • Studienberechtigung an Universitäten (fachgebunden) durch den Erwerb der fachgebundenen Hochschulreife • Möglichkeit des Studiums an einer Hochschule/Universität nach Absolvierung eines Beratungsgesprächs (Hochschulzugangsberechtigung) • Ausbildung zur Fachlehrkraft für Ernährung und Gestaltung nach Besuch der Ausbildungsstätte in Ansbach, Staatsinstitut Abt. IV
Unterricht	**1. und 2. Studienjahr:** • Vollzeitunterricht in der Schule mit Theorie- und Praxisunterricht, insges. 32 Stunden Pflichtunterricht • im 2. Studienjahr Wahlmöglichkeit zwischen den Profilen Event, Hotel und Versorgung mit unterschiedlichen Wahlpflichtfächern • im 2. Studienjahr Projekte im Rahmen der Produktionsfirma „Alice Wunderwerk“ **3. Studienjahr:** Praktikum in einem zugelassenen Betrieb mit Verdienst (sozialversicherungspflichtig), 1 x monatlich Unterricht in der Schule
Leistungsdaten	**Evaluation:** Regelmäßige Evaluation durch die Schülerschaft im Rahmen der Halbjahresumfrage und Abschlussumfrage (3tes Jahr), Lehrereinzelbefragungen, Schulklimabefragung (2018,2025) **Zielmanagement** • Schulentwicklungsprogramm FA für EVM • Z. T. Schulentwicklungsprogramm BSZ Alice Bendix **Wissensmanagement/Dokumentenmanagement** • Infogeheft für Schüler*innen • Infogeheft für Lehrkräfte zum Schuljahresanfang • Anfangsmappen für Klassenleitungen • Onboardingkonzept für neue Lehrkräfte • Unterrichtsmaterialien über Ressourcenlaufwerk und Bycs-Drive • Wichtige Dokumente über Bycs-Drive (FA-Team) und Messenger • Schnelle Kommunikation über Messenger • QM-Leitlinien für das ganze BSZ Alice Bendix

	• Digitale Lehrkräftezimmer über Bycs-Drive • SchiLF intern von Lehrkräften für Lehrkräfte **Arbeitssicherheit und Notfallkonzept** • Broschüre Sicherheitskonzept (Ausgabe jährlich) • Präventionsvereinbarung • Ablauf bei Verdacht auf Essstörungen
Besonderheiten	**Projekte:** • seit SJ 2015/16 jährliche Teilnahme am JUNIOR-Programm mit mindestens einer Schülerfirma • EU-Projekt während des Praktikumsjahres, - derzeit Zusammenarbeit mit Finnland, Spanien und Irland - 4-wöchiger Aufenthalt im Land und Einsatz in Betrieben des Berufsfeldes **Schulpsychologin** • Abklärung eines Nachteilsauslgeiches aufgrund einer Lese-Rechtschreibstörung oder einer dauerhaften körperlichen Beeinträchtigung • Unterstützung der Berufsschulsozialarbeit • Krisenintervention **Lehrkräftegesundheit** • FeelGoodManagement für Lehrkräfte mit verschiedenen Angeboten z.B. ArtNight, Schmuck gestalten, gemeinsames Grillen im Schulgarten, Pub Quiz, Weihnachts- und Faschingsaktionen • Yoga-Angebot für Lehrkräfte • Motto-Dinner Alice Bendix, jährlich **BNE-Projekte** • Besuch von Hühnern im Schulgarten • Hochbeete • Kunst im Garten mit der Natur • Erfassen der CO_2-Bilanz aller Klassen und Lehrkräfte **Schulverpflegung** • Pausenverkauf in Bioqualität • Mittagsverpflegung in Bioqualität nach Free Flow System