Zeugniserläuterung (*)

Deutschland

1. Bezeichnung des Zeugnisses (DE)

Abschlusszeugnis der Berufsfachschule
Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung und
Staatlich geprüfte Assistentin für Ernährung und Versorgung
einschließlich Fachhochschulreife

2. Übersetzte Bezeichnung des Zeugnisses

Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus

3. Profil der beruflichen Handlungsfähigkeit

- Beurteilen von Speisen und Getränken nach ihrer ernährungsphysiologischen, ökologischen, ökonomischen und sensorischen Wertigkeit
- Erstellen und Beurteilen von Speiseplänen für verschiedene Personengruppen einschließlich der konkreten Verpflegung des jeweiligen Personenkreises
- Gestalten von Tischen und fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken
- Prüfen und Dokumentieren von Wareneingang, Lagerung von Lebensmitteln und Warenausgang
- Anwenden von Konservierungsverfahren und Methoden der Frischhaltung von Lebensmitteln
- Planen, Gestalten, Einrichten und Ausstatten von Wohn-, Funktionsräumen und Verkehrsflächen in Privat- und Großhaushalten unter Beachtung der rechtlichen Vorgaben hinsichtlich Hygiene, Ergonomie, Arbeitssicherheit, des Gesundheits- und Umweltschutzes sowie der Qualitätsstandards und der Ökologie
- Reinigen, Pflegen, Prüfen, Instandhalten und Entsorgen von Gegenständen, Geräten und Maschinen sowie Einrichtungen in Wohn- und Funktionsräumen im Privat- und Großhaushalt
- Beurteilen, fachgerechtes Einsetzen, Reinigen und Pflegen verschiedener Textilien unter Berücksichtigung des jeweiligen Gebrauchswert und der Werterhaltung
- Anwenden grundlegender Nähtechniken und Anfertigen und Gestalten von textilen Gegenständen unter Berücksichtigung von Materialbedarf und Materialeigenschaften
- Verpflegen und Versorgen von Personengruppen im Großhaushalt unter Berücksichtigung der betrieblichen Ausstattung und der Arbeitsabläufe
- Individuelles Betreuen, Fördern und Begleiten von Kindern und Jugendlichen in der Entwicklung und Erwachsenen in verschiedenen Lebensabschnitten und –situationen
- Vermarkten von Produkten und Dienstleistungen
- Kalkulieren des Bedarfs und Anschaffen von Dienstleistungen und Gütern nach betrieblichen Vorgaben sowie Beurteilen verschiedener Finanzierungsmöglichkeiten
- Dokumentieren, Prüfen und Sicherstellen der betrieblichen Maßnahmen zur Qualitätssicherung
- Nutzen von EDV-Systemen zum Bearbeiten und Dokumentieren von Daten
- Aufbauen und Pflege von Kontakten im Rahmen der Tätigkeit und unter Berücksichtigung der Zielgruppe und der jeweiligen Kundenwünsche
- Präsentieren, Reflektieren und Bewerten unterschiedlicher Arbeitsergebnisse
- Tätigkeitsbezogenes Kommunizieren in englischer Sprache
- Beachten der Verhaltensweisen bei Unfällen, Ergreifen von Maßnahmen der Ersten Hilfe
- Beachten der Vorschriften zur Arbeitssicherheit und Regeln der Arbeitshygiene, Handhaben der persönlichen Schutzkleidung, der Sicherheits- und Brandschutzeinrichtungen
- Beachten der Vorschriften zum Umweltschutz, Vermeiden von Umweltbelastungen, rationelles Einsetzen bei der Arbeit verwendeten Energie

(*) Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschließungen 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C 224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise, sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: www.cedefop.eu.int/transparency

© Europäische Gemeinschaften 2002

4. Berufliche Tätigkeitsfelder

Staatlich geprüfte Assistenten für Ernährung und Versorgung und Staatlich geprüfte Assistentinnen für Ernährung und Versorgung einschließlich Fachhochschulreife arbeiten im Team in den verschiedenen Praxisfeldern hauswirtschaftlicher Betriebe und Einrichtungen wie zum Beispiel Alten- und Pflegeheime, Krankenhäuser, Hotels, Gaststätten und Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung und nehmen Aufgaben in der Verwaltung wahr.

5. Amtliche Grundlage des Zeugnisses

Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Öffentliche oder staatlich anerkannte berufliche Schule (Adresse siehe Zeugnis).	**Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist** Oberste Schulaufsichtsbehörde des Landes (Ministerium/Senatsverwaltung) Ministerium für Schule und Bildung des Landes Nordrhein-Westfalen Völklinger Str. 49 40221 Düsseldorf Fon: 0049 (0)211 5867 40 Fax: 0049 (0)211 5867 3220 E-Mail: poststelle@msb.nrw.de
Niveau des Zeugnisses (national oder international) ISCED 2011: 354 DQR/EQR: 4* **Zuordnung bezieht sich nur auf das Niveau des beruflichen Abschlusses.*	**Bewertungsskala / Bestehensregeln** 1 = sehr gut 2 = gut 3 = befriedigend 4 = ausreichend 5 = mangelhaft 6 = ungenügend Zum Bestehen der Abschlussprüfung sind mindestens ausreichende Leistungen erforderlich.
Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe • Zugang zur beruflichen Fortbildung (Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachschule für Wirtschaft) • Hochschulzugang (entsprechend dem Hochschulgesetz des Landes)	**Internationale Abkommen** Gemeinsame deutsch-französische Erklärung über die Vergleichbarkeit von Abschlüssen in der beruflichen Bildung vom 26.10.2004

Rechtsgrundlage
Verordnung über die Berufsfachschulen des jeweiligen Landes.
Verordnung über die Ausbildung und Prüfung in den Bildungsgängen des Berufskollegs (Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg – APO-BK) vom 26. Mai 1999 in der jeweils gültigen Fassung (SGV. NRW. 223)

6. Offiziell anerkannte Wege zur Erlangung des Zeugnisses

Staatliche Abschlussprüfung:
1. nach Absolvieren der Ausbildung im Rahmen des vorgegebenen Lehrplans an einer Berufsfachschule oder
2. nach Zulassung als Nichtschüler und Nichtschülerin durch die Schulaufsichtsbehörde des Landes.

Zusätzliche Informationen
Zugang: Zugangsberechtigung nach den Regelungen des jeweiligen Landes

Ausbildungsdauer: Mindestens 3 Jahre

Bildungsziel: Berufsfachschulen sind vollzeitschulische Bildungsgänge der beruflichen Erstausbildung. Diese vermitteln eine Berufsfähigkeit, die Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz zu Handlungskompetenz verbindet und deren immanente Bestandteile Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz sind. Die Ausbildung zum Staatlich geprüften Assistenten für Ernährung und Versorgung und zur Staatlich geprüften Assistentin für Ernährung und Versorgung einschließlich Fachhochschulreife orientieren sich an den beruflichen Arbeits- und betrieblichen Geschäftsprozessen. In die Ausbildung kann ein Betriebspraktikum integriert werden.

Darüber hinaus ermöglichen Berufsfachschulen den Erwerb eines Schulabschlusses der Sekundarstufe I nach den Regelungen des jeweiligen Landes.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.kmk.org
www.berufenet.arbeitsagentur.de
www.europass-info.de