



## Anmeldung

Fachrichtung

Beginn **September** .....

Ende **Juli** ..... (2 Jahre nach Beginn)

Lichtbild

Nachname

Vorname

.....  
Geburtsdatum

Geburtsort

Staatsangehörigkeit

.....  
Straße

Nr

PLZ

Ort (ggf. Länderkürzel in Klammern)

.....  
Bundesland (D)

Telefonnummer

E-Mail-Adresse

Derzeit beschäftigt bei Firma

.....  
Straße

Nr

PLZ

Ort (ggf. Länderkürzel in Klammern)

Höchster erreichter Schulabschluss (bitte ankreuzen)

Hauptschule/Mittelschule ohne Abschluss

Mittlere Reife

Sonstiger: .....

Qualifizierter Hauptschul-/Mittelschulabschluss

Fachhochschulreife

Hochschulreife

Berufsausbildung

Ausbildungszeit von ..... bis ..... Beruflicher Erstabschluss als .....

Weitere Berufsabschlüsse als .....

Berufstätigkeit nach beruflichem Erstabschluss:

1. als ..... / ..... Monate

4. als ..... / ..... Monate

2. als ..... / ..... Monate

5. als ..... / ..... Monate

3. als ..... / ..... Monate

6. als ..... / ..... Monate

Gesamte Berufspraxis ..... Monate



# **Anmerkungen/Weitere Informationen zur Anmeldung (einschließlich Zulassungsordnung) zur Fortbildung an der Staatlichen Fachschule für Fleischerei- und Lebensmittelverarbeitungstechnik**

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet.

Es gilt für die Fortbildung die Schulordnung für die Fachschulen (Fachschulordnung - FSO) in der jeweils gültigen Fassung.

Jedes Jahr im September beginnt die Schule gemäß der in Bayern gültigen Ferienordnung.

Die Anmeldeunterlagen sind dem Umfang auf dem Anmeldebogen entsprechend einzureichen. Für Originale kann keine Haftung übernommen werden. Das Rücksenden von Originalunterlagen kann nur dann erfolgen, wenn Sie einen ausreichend frankierten und adressierten Briefumschlag der Bewerbung beilegen. Fehlende Unterlagen müssen bis spätestens zum 30.06. (Ausschlussfrist) des Jahres vorgelegt werden, in welchem der Schulbesuch erfolgen soll, andernfalls erfolgt der Ausschluss aus dem Aufnahmeverfahren.

## **Kosten**

- Es werden keine Aufnahme, Teilnahme- und Prüfungsgebühren erhoben.
- Die Kosten für notwendige Lernmittel haben die Fachschüler selbst zu tragen.
- Es werden Exkursionen und Betriebsbesichtigungen durchgeführt. Die Kosten sind selbst zu tragen.
- Für die Fortbildungsveranstaltung „LEMITEC“ sind 30 € pro Jahr zu zahlen.
- Arbeits- und Hygienekleidung sind vom Fachschüler zu stellen.
- Ein Notebook ist für die anfallenden Arbeiten und für das Fach Informationstechnik notwendig. Ein kostenfreier Zugang zu Microsoft Office 365 ONLINE wird von der Schule gestellt.
- Externe Gebühren fallen in den Fächern Qualitätsmanagement (Interner Auditor) sowie Produktionsplanung und -steuerung (REFA-Grundschein) an.
- Die Prüfungsgebühr für das freiwillige Wahlfach Berufs- und Arbeitspädagogik („Ausbilderschein“) sind vom Teilnehmer zu entrichten.
- Für Unterkunft und Verpflegung hat der Fachschüler selbst zu sorgen. Wohnungsangebote können im LEMITEC-Forum unter Wohnungsmarkt eingesehen werden.

## **Prüfungen**

- Das erste Schulhalbjahr ist Probezeit.
- Nach erfolgreichem Abschluss des ersten Schuljahres erhalten die Schüler die Fachschulreife (Mittlere Reife) zuerkannt.
- Die Ausbildung an der Fachschule endet mit der Prüfung zum Staatlich geprüften Fleischtechniker bzw. Lebensmittelverarbeitungstechniker.

## **Förderungsmöglichkeiten**

Unterstützung nach BAföG kann beim Amt für Ausbildungsförderung (Landratsamt/Stadt) beantragt werden. Meister-BAföG kann nur beziehen, wer vorher kein Meister-BAföG in Anspruch genommen hat.

Der Besuch der Fachschule wird durch das Arbeitsamt gemäß § 34 Arbeitsförderungsgesetz nur bei entsprechenden Voraussetzungen gefördert (individuelle Förderung bei beruflicher Fortbildung und Umschulung). Bitte setzen Sie sich rechtzeitig mit dem zuständigen Arbeitsamt in Verbindung.

## **Vorbereitung**

Wir empfehlen Ihnen sich vorzubereiten. Wiederholen Sie die Grundlagen der Mathematik, Englisch und EDV (Textverarbeitung, Präsentation, Tabellenkalkulation).

## **Zusätzliche Unterrichtsangebote**

### **Fachabitur**

Mathematik kann im zweiten Schuljahr als 4-stündiges Zusatzfach belegt werden, das durch eine Prüfung zur Fachhochschulreife führt. Die Noten in Deutsch, Wirtschafts- und Sozialkunde sowie Englisch werden in das Abiturzeugnis übernommen.

Auch Absolventen mit dem Abschluss zum Staatlich geprüften Techniker ohne Fachabitur kann nach einem Eignungsgespräch/-test bei einer (Fach-)Hochschule eine Studienmöglichkeit eingeräumt werden.

### **Ausbildereignungsprüfung**

Schüler aller Berufsgruppen erhalten über das Wahlfach Berufs- und Arbeitspädagogik die Möglichkeit, an der Prüfung der Handwerkskammer teilzunehmen.

### **Qualitätsmanagement**

Im Fach Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit kann die externe Zertifikatsprüfung zum Internen Auditor abgelegt werden.

### **REFA-Grundschein**

Das Fach Produktionsplanung/-steuerung beinhaltet die Ausbildung zum REFA-Prozessorganisator.

### **Englisch-Zertifikat**

Im Rahmen des Englisch-Unterrichts (mit zusätzlichen Stunden) kann als Zusatzangebot eine KMK-Prüfung auf verschiedenen Niveau-Stufen abgelegt werden. Die Englischlehrer informieren Sie gerne.

## **Schulleitung und Lehrkräfte**

Schulleiter: Alexander Battistella, OStD

Stellv. Schulleiter: Michael Bamberger, StD

Lehrkräfte: Dem Lehrkörper gehören neben dem Stammpersonal (Lehrkräfte für berufliche Schulen, Dipl.-Ing. der Lebensmitteltechnologie) auch Personen aus Wissenschaft und Wirtschaft an.

Informationsbesuche sind nach Terminabsprache möglich. Bitte rufen Sie uns an oder schreiben uns hierzu eine E-Mail an [info@lemitec.de](mailto:info@lemitec.de)