



ORGANISATION

Anmeldung

Die Anmeldung ist ab **15. Dezember 2019** möglich und erfolgt online über unsere Homepage: www.technikerschule-kaufbeuren.bayern.de
Anmeldeschluss: 2. März 2020

Kosten

Kostenfrei mit Imbiss

Veranstaltungsort/Veranstalter

Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft
Fachrichtung Ernährungs- und
Versorgungsmanagement
Am Grünen Zentrum 1 + 3
87600 Kaufbeuren

Anreise zum Veranstaltungsort

Wenn Sie mit der Bahn anreisen, nehmen Sie einen Bus zum Verteilerpunkt „Plärrer“. Anschließend weiter mit der Linie L9 oder L13 – Haltestelle Moosmangstraße.

- Anreise über die A96 München-Lindau
- Ausfahrt Bad Wörishofen oder
- Jengen/Kaufbeuren, auf B12 bis Kaufbeuren

oder

- Anreise über die A7 bis zur Ausfahrt
- Kempten/Kaufbeuren
- auf B12 in Richtung München bis Kaufbeuren

Herausgeber: Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft
Fachrichtung Ernährungs- und
Versorgungsmanagement
Am Grünen Zentrum 1 + 3, 87600 Kaufbeuren

Telefon: 08341 9002-0

Telefax: 08341 9002-1050

E-Mail: poststelle@technikerschule-kaufbeuren.bayern.de

Stand: November 2019

Bildnachweis: Titel + Seite 3: Mathias Wild, Allgäuer Zeitung,
Margarete Schreyer (Seite 2),
Technikerschule Kaufbeuren (Seiten 4 + 5)

Druck: Druckerei Reinold, Kaufbeuren

Foto-/Filmaufnahmen bei der Veranstaltung

Im Rahmen unserer Öffentlichkeitsarbeit werden bei der Veranstaltung Fotos und Filmaufnahmen gefertigt und verwendet, auf denen Sie ggf. zu erkennen sind. Weitere Informationen zum Datenschutz finden Sie auf folgender Seite: www.technikerschule-kaufbeuren.bayern.de/Datenschutz



Aktionstag

Technikerschule für
Ernährungs- und
Versorgungsmanagement
Kaufbeuren

Mittwoch,
18. März 2020

kennenlernen
informieren
erleben



DIE SCHULE KENNENLERNEN UND ERLEBEN

Das diesjährige Thema des Aktionstages „Mythen und Trends“ passt ideal zur Rolle der Ernährung und Hauswirtschaft in unserer Gesellschaft. Während früher jede junge Frau die Haushaltsschule besuchte und damit die Grundlage für eine erfolgreiche Haushaltsführung im eigenen Haushalt erlernte, haben sich die Berufe in der Hauswirtschaft dem Trend der haushaltsnahen Dienstleistungen angepasst. Wenn beide Elternteile berufstätig sind, werden Ernährungs- und Haushaltsleitungen ausgelagert: Kindertagesstätten, Ganztagschulen und Betriebskantinen arbeiten mit hauswirtschaftlichen Fachkräften. Aber auch der demographische Wandel mit altengerechten Wohnungen und Seniorenheimen benötigt hauswirtschaftliches Personal im Mitarbeiter- und im Führungsbereich.

Mit unserer neugebauten und bestens ausgestatteten Schule möchten wir mit verschiedenen Lernzirkeln und Workshops den Schülerinnen und Schülern eine moderne Ernährung und zukunftsorientierte Hauswirtschaft präsentieren.

Hiopp Elisabeth
Elisabeth Hiopp
Schulleiterin

Manuela Bier
Manuela Bier
Stellvertretende Schulleiterin

PROGRAMM – 8:15 BIS 14:00 UHR

Mythen und Trends

Lernzirkel

- Mit alternativen Süßungsmitteln und Zucker dem Geschmack auf der Spur
- Fußbodenbeläge im Privat- und Großhaushalt – Auswahl, Reinigung, Pflege

Workshops

- Smoothies mit alternativen Süßungsmitteln köstlich zubereitet
- Die Cover-, Overlockmaschine, eine Nähmaschine als Alleskönner
- Moderne Verfahren zur Fußbodenreinigung

Präsentation und Rundgang

- Die neugebaute Technikerschule stellt sich vor
- Interessantes aus dem Unterrichtsalltag

Programmänderungen kurzfristig möglich!

PROGRAMM – 8:15 BIS 14:00 UHR

Mit der Technikerschule auf Erfolgskurs!

- **In zwei bis drei Jahren zum Wunschberuf**
Informationen zur Technikerschule für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Kaufbeuren
Inge Habel, Technikerschule
- **Wie schaut der Arbeitsalltag einer/eines staatlich geprüften Technikerin/Technikers aus?**
Ehemalige berichten von ihrem Arbeitsalltag als Hausdame, Ausbilder/in, Küchenleiter/in, Hauswirtschaftsleitung und vieles mehr.
- **Informationen einer Sachbearbeiterin des Landratsamtes Ostallgäu zu BAföG und Aufstiegs-BAföG**