

Wir als
UNESCO-, Ökolog-,
Erasmus+ Schule sind:



sozial



kulinarisch



weltoffen



gesund



umweltbewusst



kreativ



aktiv



ereignisreich

FW im Überblick

Ausbildungsdauer:

3 Jahre (nach positivem Abschluss der
EWF 2 Jahre)

Pflichtpraktikum:

3 Jahre (nach positivem 2 Monate
zwischen der 2. und 3. Klasse (2. Jahrgang
endet Ende Mai)

Kosten:

kein Schulgeld
monatlicher Kochbeitrag (1. - 3. Klasse)
Arbeitskleidung (Küche und Service)

Aufnahmeprüfung:

positiver Abschluss der Einjährigen
Wirtschaftsfachschule

Anmeldung:

während der Bürozeiten
(Mo. - Fr. von 8 - 12 Uhr)

Essen & Wohnen:

Gesunde Jause und Mittagstisch
täglich in der Schule, Unterbringung im
Bundeschülerheim jederzeit möglich:
www.bshhorn.ac.at

create
MEDIA ART FOOD



FW

Fachschule für
wirtschaftliche Berufe

Durch den Ausbildungsschwerpunkt Gesundheit und Soziales bildet der Abschluss der FW für viele Absolventinnen und Absolventen die Basis für eine weiterführende Ausbildung im Gesundheits- oder Sozialbereich.

Schwerpunkt Gesundheit & Soziales

Wir bieten:

- Allgemeinbildung
- Fremdsprachenausbildung (Englisch), Sprachprojekte
- Vertiefung in Gesundheit und Soziales
- Betriebswirtschaft und computerunterstütztes Rechnungswesen, Wirtschaftswerkstatt
- Officemanagement mit professioneller Software
- Ausbildung in Küche & Service
- gesunde Ernährung
- Berufsausbildung für die Bereiche Wirtschaft, Tourismus, Ernährung und Verwaltung
- Berufsberechtigung: Bürokaufmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Hotel- und Gastgewerbeassistent/in



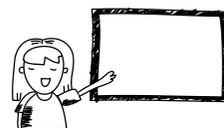
SOZIALE KOMPETENZ

Empathie
Kommunikationsfähigkeit
Teamfähigkeit,
Integrationsfähigkeit
Kritifähigkeit



PERSÖNLICHE KOMPETENZ

Eigenverantwortung
Selbstvertrauen
Engagement
Selbstreflexion
Motivation



METHODISCHE KOMPETENZ

Präsentationstechniken
Problemlösungskompetenz
Umgang mit neuen Medien
Organisationstalent
analytische Fähigkeiten

Vorbildung für Berufe im Gesundheits- und Sozialbereich (Fachsozialbetreuer/in für Alten-, Behinderten- und Familienarbeit, Fitnesstrainer/in, Gesundheits- und Krankenpfleger/in, Heim- und Pflegehelfer/in, Kindergartenhelfer/in)

- Verantwortungsbewusste Ernährung im Sinne der Nachhaltigkeit und Regionalität (Slow Food und Fair Trade)
- Mikrobiologie und Umwelthygiene
- Gesundheitstraining und Stressmanagement
- Gesundheitsvorsorge durch Bewegung
- Sozialpsychologie
- Sozialverwaltung und Gesundheitssystem
- soziales Engagement