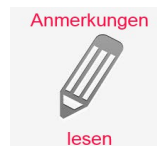


# Anmeldebogen



Fleischtechnik                      oder                       Lebensmittelverarbeitungstechnik

Familienname		Vorname			
Geburtsdatum		Geburtsort		Nationalität	
Familienstand		Telefon		Bundesland	
Straße		E-Mail			
PLZ	Wohnort				

## Schulische Ausbildung

Art	von - bis	Abschluss
Grund- und Hauptschule in		
Berufsschule in		

## Berufliche Ausbildung

Beruf	Zeit	Noten	Abschluss
Lehrberuf:	Von:	Theorie:	Gesellenprüfung am
Lehre bei:	Bis:	Praxis:	
Lehrberuf:	Von:	Theorie:	Gesellenprüfung am
Lehre bei:	Bis:	Praxis:	
<input type="checkbox"/> Meister <input type="checkbox"/> Verkaufsleiter <input type="checkbox"/> Betriebswirt des Handwerks	Von: Bis:	<input type="checkbox"/> IHK <input type="checkbox"/> HWK	Prüfung am

## Berufstätigkeit

Firma, Ort	von - bis	Stellung im Betrieb
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		

Ich erkläre an Eidesstatt, dass alle zur Anmeldung vorgelegten Kopien den Originalzeugnissen bzw. Unterlagen entsprechen.

Ort, Datum

Unterschrift

# Anmerkungen für Bewerber

Absenden

Drucken Sie das Formular aus und senden Sie uns die Anmeldung mit allen Unterlagen zu.  
Sie können das ausgefüllte Formular speichern - oder per Button-Absenden an unsere Email-Adresse verschicken!

## Anmeldeunterlagen

Anmeldungen für 2017 können in der Zeit von Oktober 2016 – Februar 2017 an die Fachschule gerichtet werden. Schulbeginn ist im September 2017.

Die Vergabe der Studienplätze erfolgt im März 2017.

Zu den Unterlagen gehören:

1. Gewünschte Fachrichtung
2. Nachweis des allgemeinen Schulabschlusses
3. Nachweis des erfolgreichen Abschlusses der Berufsschule oder gleichwertiger Vorbildung (Berufsschulabschlusszeugnis)
4. Nachweis der Abschlussprüfung in einem entsprechenden Beruf (Gesellenbrief)
5. Nachweis der gesamten einschlägigen Berufstätigkeit (Mindestanforderung: Lehrzeit (Kopie Lehrvertrag) und mind. 1 Gesellenjahr)
6. Auskunft über erfolgreiche/erfolgreiche Teilnahme an Aufnahmeprüfungen, Probezeiten, Ausbildungsabschnitten an anderen Fachschulen
7. Lückenloser Lebenslauf (tabellarisch)
8. 2 Lichtbilder neueren Datums
9. Erstbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt

Alle Nachweise bitte als Kopien senden! Für Originale kann keine Haftung übernommen werden. Das Rücksenden von Originalunterlagen kann nur dann erfolgen, wenn Sie einen ausreichend frankierten und adressierten Briefumschlag beilegen!

Unvollständige Bewerbungsunterlagen können nicht für eine Bewerbung verwendet werden (Berechnung des Punkteschlüssels) und führen deshalb zum Ausschluss aus dem Aufnahmeverfahren.

Unterlagen zur Vorbereitung des Schulbesuchs finden sie im [Forum Lemitec](#) - **wir empfehlen Ihnen dringend sich vorzubereiten** – Wiederholung von fachlichen und naturwissenschaftlichen Grundlagen - nutzen Sie die Angebote der VHS:

**Belegen Sie Kurse an der VHS in Englisch, Textverarbeitung und Tabellenkalkulation!**

## Schulbeginn

Jedes Jahr im September entsprechend der in Bayern gültigen Ferienregelung. Die Bewerberauswahl erfolgt nach den vorgelegten Noten (Rangliste) oder mit Aufnahmeprüfung.

## Kosten

- Es werden **keine Aufnahme-, Teilnahme- und Prüfungsgebühren** erhoben
- Die Kosten für notwendige Lernmittel haben die Fachschüler selbst zu tragen
- Im 2. Schuljahr werden Exkursionen und Betriebsbesichtigungen durchgeführt
- Für Fortbildungsveranstaltungen 30,- € pro Jahr für die Teilnahme an der LEMITEC
- Arbeits- und Hygienekleidung sind vom Fachschüler zu stellen
- Für Unterkunft und Verpflegung hat der Fachschüler selbst zu sorgen
- Wohnungsangebote erfragen über [www.lemitec.de](http://www.lemitec.de) im Forum Lemitec [Wohnungsmarkt](#).
- Notebook (PC) mit Microsoft Office ist für die anfallenden Arbeiten und für das Fach Informationstechnik notwendig.

## Förderungsmöglichkeiten

Unterstützung kann nach BAFÖG (Zuständigkeit: Landratsamt/Stadt) beantragt werden. Achtung: Meister-BAFÖG kann nur beziehen, wer keine Meister-BAFÖG-Förderungen abgerufen und keine Meisterprüfung abgelegt hat. Der Besuch der Fachschule wird durch das Arbeitsamt gem. § 34 Arbeitsförderungsgesetz bei entsprechenden Voraussetzungen gefördert (individuelle Förderung bei beruflicher Fortbildung und Umschulung). Es ist dringend erforderlich, sich rechtzeitig mit dem zuständigen Arbeitsamt in Verbindung zu setzen, wenn auf eine Förderung Wert gelegt wird.

## Prüfungen

- Eine Aufnahmeprüfung findet in einzelnen Fällen statt
- Mit dem ersten Schulhalbjahr endet die Probezeit (mind. „ausreichend“ bewertete Leistungen in allen Fächern)
- Nach erfolgreichem Abschluss des 1. Schuljahres wird die „Mittlere Reife“, Fachschulreife, erlangt
- Die Ausbildung an der Fachschule endet mit der Prüfung zum Staatlich geprüften Fleischtechniker bzw. Lebensmittelverarbeitungstechniker.

## Zusätzliche Angebote

### **Fachabitur:**

- In Mathematik kann im 2. Schuljahr ein 4-stündiges Zusatzfach belegt werden, das durch **eine** Prüfung zur Fachhochschulreife führt. Deutsch, Wirtschafts- und Sozialkunde sowie Englisch sind Abiturfächer. Die Noten werden ins Abiturzeugnis übernommen.
- Hochschulzugangsberechtigung  
Absolventen mit dem Abschluss zum Staatlich geprüften Techniker erhalten nach einem Eignungsgespräch bei einer (Fach)Hochschule eine Studienmöglichkeit eingeräumt.

### **Meisterprüfung:**

- Studierende mit dem Ausbildungsberuf Fleischer können parallel zur Technikerausbildung an dem Lehrgang zur Meisterprüfung der Handwerkskammer im Hause teilnehmen.

### **Ausbildereignungsprüfung:**

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

### **Arbeitsicherheit:**

- Lehrgang in Zusammenarbeit mit der Berufsgenossenschaft mit Zertifikat zum Beauftragten für Arbeitssicherheit.

### **Qualitätsmanagement:**

- Studieninhalte des Faches Arbeitsorganisation enthalten die Prüfungsthemen des Qualitätsmanagementbeauftragten. Eine externe Zertifikats-Prüfung REFA ist möglich.

## Schulleitung und Lehrkräfte

Schulleitung: StD Hans Werner Hofmann

Informationsbesuche sind nach kurzfristiger Terminabstimmung möglich ([knarr@lemitec.de](mailto:knarr@lemitec.de))  
Lehrkräfte: Dem Lehrkörper gehören neben dem Stammpersonal (Lehrkräfte für berufliche Schulen, Dipl. Ing. für Lebensmitteltechnologie) u.a. Personen aus Wissenschaft, Verwaltung und Wirtschaft an. In der Fleischtechnik wird der fachliche Unterricht von wissenschaftlichen Mitarbeitern der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (Max-Rubner-Institut) mitgestaltet.