

## Berufsausbildung in der Hauswirtschaft

### **Kurzbeschreibung des Berufsbildes der Hauswirtschafterin und Informationen zur Berufsausbildung**

#### **Das Berufsbild der Hauswirtschafterin / des Hauswirtschafters**

**Hauswirtschafter unterstützen und betreuen Personen jeden Alters.** Sie übernehmen die **hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung von Personen** in verschiedenen Haushalten und sozialen Einrichtungen. Professionell organisieren sie den Haushalt unterschiedlicher Menschen und kümmern sich um deren Alltag.

Der Beruf bietet abwechslungsreiche und interessante Beschäftigungen in Einrichtungen für Kinder, Jugendliche und Senioren, in Kliniken und Tagungsstätten, in Jugendheimen und in Seniorenheimen, in Gastronomie- und Urlaubsbetrieben sowie in Familienhaushalten, in landwirtschaftlichen Haushalten, in Sozialstationen und in privaten Haushalten hilfsbedürftiger Menschen.

**Art und Umfang der hauswirtschaftlichen Aufgaben richten sich ganz nach dem Einsatzort.** In ländlichen Haushalten stehen andere Tätigkeiten im Vordergrund als in städtischen Familien- oder Großhaushalten.

Betreuungs- und Serviceaufgaben gehören ebenso zum **Aufgabenfeld** wie die Zubereitung von Speisen oder die Unterstützung alter oder behinderter Menschen in ihrem Alltag. Hauswirtschafter bereiten die Mahlzeiten zu, helfen bei der Wohnungspflege, sind für die Textilreinigung zuständig und erledigen die Einkäufe. In privaten Haushalten sind Hauswirtschafter in den Familienalltag und somit in alle anfallenden Arbeiten eingebunden.

**Im Großhaushalt** - bei der Versorgung und Betreuung größerer Personengruppen - gliedern sich die Arbeitsbereiche zum Beispiel in die Nahrungszubereitung, die Haus- und Wäschepflege, die Hausreinigung, die Gestaltung des Unterkunfts- oder Wohnbereichs. Gerade in Großhaushalten sind Hauswirtschafterinnen auch betriebswirtschaftlich und kaufmännisch tätig; sie erstellen beispielsweise Kostenpläne am Computer und sind für die Qualitätskontrolle zuständig.

**Im landwirtschaftlichen Familienhaushalt** ist die Verflechtung von Haushalt und landwirtschaftlichem Betrieb das Besondere. Daher können hier Arbeiten wie die Betreuung von Feriengästen auf dem Hof oder von Ladenkunden bei der Direktvermarktung sowie die Konservierung und Veredelung landwirtschaftlicher Erzeugnisse hinzukommen.

Hauswirtschafter arbeiten mit dem Anspruch eine **hohe Kundenzufriedenheit** zu erzielen. Die persönlichen Ansprüche und unterschiedlichen Bedürfnisse der jeweiligen zu versorgenden Zielgruppe müssen von den Fachkräften berücksichtigt werden.

# Die Ausbildung zur staatlich anerkannten Hauswirtschafterin / zum staatlich anerkannten Hauswirtschafter

## Voraussetzungen

Rein rechtlich gibt es **keine schulische Mindestqualifikation** für die Ausbildung im Beruf des Hauswirtschafter / der Hauswirtschafterin. Erwünscht ist der Haupt- oder Realschulabschluss oder Bewerber/innen mit Abitur oder dem Besuch eines einschlägigen Berufskollegs.

Die Ausbildung findet nach dem **dualen System** in anerkannten Ausbildungsbetrieben und den berufsbildenden Schulen statt. Die Ausbildung dauert üblicherweise drei Jahre - unter bestimmten Voraussetzungen ist eine Verkürzung möglich. Zwischen dem Ausbildungsbetrieb und dem Auszubildenden wird ein **schriftlicher Ausbildungsvertrag** abgeschlossen.

## Persönliche Neigungen

Für **offene und vielseitig interessierte Jugendliche, die gerne mit Menschen umgehen**, ist der Beruf Hauswirtschafter/in genau das Richtige. Weitere Anforderungen sind

- Organisationsfähigkeit und strukturiertes Arbeiten
- eine gute Auffassungsgabe
- die Fähigkeit, selbständig zu arbeiten und zu planen
- Kreativität und Spaß am Umsetzen eigener Ideen
- das Interesse an Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltfragen
- praktisches Geschick bei häuslichen Arbeiten
- Teamfähigkeit und Verantwortungsbereitschaft

## Ausbildungsinhalte

- Organisation von Arbeitsabläufen im Haushalt und im Großhaushalt
- Arbeitsschutz und Umweltschutz
- Speisenzubereitung und Service
- Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes
- Reinigen und Pflegen von Textilien
- Vorratshaltung und Warenwirtschaft
- Service und Kundenorientierung
- personenorientierte Gesprächsführung, Motivation und Beschäftigung von Menschen
- Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen
- bearbeiten betrieblicher Geschäftsvorgänge
- Kalkulation, Kostenrechnung, Qualitätssicherung

## Ausbildungsstätten

Die Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in findet ausschließlich **in anerkannten Ausbildungsbetrieben** statt. Zum Beispiel in

- Wohneinrichtungen für Kinder, Jugendliche, Senioren oder Behinderte
- Tagungs-, Freizeit- oder Bildungseinrichtungen, Internaten
- Krankenhäusern, Reha-Kliniken
- hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen, Sozialstationen
- Gaststätten, Gastronomiebetrieben und Hotels
- Geschäfts- und Familienhaushalten
- Haushalten mit landwirtschaftlichem Unternehmen (ländliche Hauswirtschaft)

## Die schriftliche und praktische Zwischenprüfung

Der Zweck der Zwischenprüfung ist die Ermittlung des jeweiligen Ausbildungsstandes, um gegebenenfalls auf die weitere Ausbildung korrigierend einwirken zu können. Darüber hinaus lernen die Auszubildenden eine Prüfungssituation kennen, in der sie sich vor externen hauswirtschaftlichen Berufspraktikerinnen beweisen müssen.

Die schriftliche und praktische Zwischenprüfung findet **vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres** statt. Im praktischen Teil der Prüfung hat die/der Auszubildende eine Gesamtaufgabe in zwei hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen anzufertigen und in einem Prüfungsgespräch zu erläutern.

## Die schriftliche und praktische Abschlussprüfung

**Der schriftliche Teil** der Prüfung findet als gemeinsame Prüfung mit der schriftlichen Abschlussprüfung der Berufsschule statt. Es werden die drei Bereiche Wirtschafts- und Sozialkunde, Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen und Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen in praxisbezogenen Fällen geprüft. Deutsch und Gemeinschaftskunde sind die zusätzlichen Prüfungsfächer der Berufsschule.

**Der praktische Teil der Abschlussprüfung** besteht aus zwei komplexen Aufgaben aus den Bereichen der hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen. Auch bei der praktischen Abschlussprüfung gibt es jeweils eine Situationsbeschreibung.

Unter einer **komplexen Aufgabe** wird verstanden, dass hier sehr umfassende Kompetenzen erbracht werden müssen - bewertet wird nicht nur das Ergebnis, sondern auch die schriftliche Arbeitsplanung und die gezeigte Arbeitsweise. Jede Aufgabe wird anschließend vom Prüfling in einem **Prüfungsgespräch** begründet und erläutert.

Die Berufsausbildung endet mit dem Bestehen der Abschlussprüfungen. Eine nicht bestandene Abschlussprüfung kann zwei Mal wiederholt werden. Wer die Prüfung bestanden hat, erhält vom Regierungspräsidium Tübingen ein Zeugnis mit den Prüfungsnoten und eine Berufsabschluss-Urkunde. Die Berufsschule erstellt ein Abschlusszeugnis mit den Schulnoten und den darin verrechneten Prüfungsnoten.

## Weiterbildungsmöglichkeiten

Ausgebildete hauswirtschaftliche Fachkräfte können in verschiedenen Arbeitsstätten und unterschiedlichen Tätigkeitsschwerpunkten eingesetzt werden. Es gibt viele Möglichkeiten, sich nach der abgeschlossenen Ausbildung weiterzuentwickeln. Dabei werden die fachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten erweitert und vertieft sowie Führungsaufgaben übernommen.

Wenn die jeweils entsprechenden Voraussetzungen vorliegen, sind zum Beispiel folgende Wege der hauswirtschaftlichen Weiterbildung möglich

- Staatlich geprüfte/r Wirtschaftler/in der Hauswirtschaft
- Hauswirtschaftsmeister/in
- Staatlich geprüfte/r hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in
- Staatlich geprüfte/r und anerkannte/r Dorfhelfer/in
- Fachhochschul- oder Hochschulstudium (z.B. Haushalts-, Ernährungswissenschaft)

## **Qualifizierung zur Berufsabschlussprüfung für Beschäftigte in der Hauswirtschaft und Quereinsteiger/innen**

Die Zulassung zur Abschlussprüfung ist auch mit dem **Nachweis von berufspraktischer Tätigkeit** - im eigenen Familienhaushalt oder als Arbeitnehmer/in - möglich.

Zur Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in können gemäß § 45.2 Berufsbildungsgesetz (BBiG) auch Personen zugelassen werden, die mindestens das Eineinhalbfache der vorgeschriebenen Ausbildungszeit in der Hauswirtschaft tätig waren. Bei hauptberuflicher hauswirtschaftlicher Tätigkeit sind somit mindestens **4,5 Jahre Praxis nachzuweisen**, bei nebenberuflicher Tätigkeit erhöhen sich die Praxiszeiten entsprechend dem nachgewiesenen Arbeitsumfang. Die vorgesehene Mindestzeit muss bis zum Zeitpunkt der Abschlussprüfung erfüllt sein.

### **Vorbereitungsunterricht im Fachbereich Landwirtschaft**

**Einen Vorbereitungslehrgang mit theoretischem und praktischem Unterricht in der Hauswirtschaft bietet der Fachbereich Landwirtschaft im Landratsamt Sigmaringen an.**

Die **Kursdauer beträgt ca. 1 ¾ Jahre mit einem Unterrichtstag pro Woche** - die Schulferienzeiten werden eingehalten. Die Teilnahme am Unterricht ist kostenfrei, es entstehen jedoch Ausgaben für Lehrbücher, Lebensmittel und Unterrichtsmaterialien.

Das Qualifizierungsangebot richtet sich an Personen ohne Berufsabschluss, an Frauen, die sich nach der Familienphase beruflich umorientieren oder neue Perspektiven auf dem Arbeitsmarkt erschließen möchten und an Menschen, die geringfügig in der Hauswirtschaft beschäftigt sind und durch den Berufsabschluss bessere Beschäftigungschancen anstreben.

### **Persönliche Beratung und weitere Informationen über die Berufsausbildung in der Hauswirtschaft**

Landratsamt Sigmaringen - Fachbereich Landwirtschaft  
Ausbildungsberaterin Melanie Becker  
Telefon: 07571 / 102-8640  
E-Mail: melanie.becker@lrasig.de