

Berufsausbildung in der Hauswirtschaft

Kurzbeschreibung des Berufsbildes der Fachpraktikerin Hauswirtschaft / des Fachpraktikers Hauswirtschaft

Fachpraktiker und Fachpraktikerin für Hauswirtschaft ist ein **Ausbildungsberuf für Menschen mit Behinderung**. Jugendliche mit speziellem **Förderbedarf** können den Beruf des Fachpraktikers / der Fachpraktikerin erlernen. Viele Menschen mit Behinderung können ohne weiteres eine reguläre betriebliche Ausbildung in der Hauswirtschaft absolvieren.

Die **duale Berufsausbildung** findet in rechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und in Berufsschulen statt. Die Ausbildung dauert **drei Jahre** und wird in Betrieben und Dienstleistungsunternehmen mit hauswirtschaftlicher Abteilung oder in Einrichtungen der beruflichen Rehabilitation durchgeführt.

Die Ausbildung orientiert sich am anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in. Fachpraktiker bzw. Fachpraktikerinnen in der Hauswirtschaft erbringen **hauswirtschaftliche Dienstleistungen**. Der Beruf bietet abwechslungsreiche und interessante Aktivitäten.

Die Auszubildenden werden in der betrieblichen und schulischen Ausbildung für Tätigkeiten in Großhaushalten, Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens wie zum Beispiel Senioreneinrichtungen, gastronomischen Betrieben, Reinigungsunternehmen oder hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen qualifiziert.

Inhalte der Ausbildung

Fachpraktiker in der Hauswirtschaft / Fachpraktikerinnen in der Hauswirtschaft

- handeln dienstleistungs- und kundenorientiert,
- bereiten die Herstellung von Speisen vor,
- stellen einfache Speisen, Getränke und Gebäcke her,
- richten Speisen an, portionieren sie und geben diese an die Gäste aus,
- decken Tische ein, räumen sie ab und reinigen das Geschirr,
- lagern Waren und machen Lebensmittel und Speisen haltbar,
- reinigen und pflegen Räume und Betriebseinrichtungen,
- reinigen und pflegen Textilien,
- kümmern sich um die Blumenpflege,
- erbringen kundenorientierte Serviceleistungen,
- informieren Kunden über Dienstleistungen und Produkte,
- führen Maßnahmen zur Qualitätssicherung durch,
- arbeiten im Team und kooperieren mit anderen Berufsgruppen,
- wenden Vorschriften und Richtlinien des Gesundheits- und des Umweltschutzes an und führen Hygienemaßnahmen durch.

Prüfungen und Weiterbildung

Nach den **schriftlichen und praktischen Zwischenprüfungen** können sich die Auszubildenden in der anschließenden Fachbildung zwischen den Schwerpunkten „**Verpflegung und Service**“ oder „**Personenorientierte hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung**“ entscheiden.

Mit der Einführung des neuen Wahl-Schwerpunktes „Personenorientierte hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung“, der insbesondere auf einen späteren beruflichen Einsatz in dem Bereich der **Seniorenbetreuung** vorbereitet, werden die betrieblichen Einsatzgebiete und dadurch auch die Integrations- und Arbeitsmarktchancen der jugendlichen Fachpraktiker und Fachpraktikerinnen erweitert.

Die Ausbildung endet mit den **schriftlichen und praktischen Abschlussprüfungen**, die in der Berufsschule und in dem gewählten Schwerpunktbetrieb stattfinden. Im Abschlusszeugnis wird der gewählte Schwerpunkt der Ausbildung dokumentiert.

Mit dem Bestehen der Abschlussprüfung wird der **Hauptschulabschluss** erworben. Mit guten Abschlussnoten und der persönlichen Eignung können sich die Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker in der Hauswirtschaft weiterbilden und beispielsweise im Anschluss den Beruf der Hauswirtschafterin / des Hauswirtschafters erlernen. Eine daran anschließende berufliche **Weiterqualifizierung** ist ebenso möglich.

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