

## WOZU ÜBERHAUPT EINEN MEISTERBRIEF IN DER HAUSWIRTSCHAFT?

### Weil Meister/innen der Hauswirtschaft

- Führungskräfte in hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen und Großhaushalten sind
- Mitarbeiter/innen und Abläufe in Küche, Reinigung oder Wäscheservice in Großhaushalten verantworten
- Unternehmer/innen in landwirtschaftlichen Betrieben, im Tourismus, in der Direktvermarktung oder im Catering sind
- Menschen in Pflegeheimen und Seniorenzentren oder in Einrichtungen für Menschen mit Handicap betreuen
- die Hauswirtschaft in Tagungshäusern, Kliniken oder Reha-Einrichtungen koordinieren
- als Hausdame/Housekeeper Perspektiven in Hotellerie, Gastronomie oder im gehobenen Privathaushalt haben
- in der Hauswirtschaft ausbilden
- in Berufs- und Fachverbänden der Hauswirtschaft tätig sind.

## KONTAKT

### Fachschule für Landwirtschaft - Fachrichtung Hauswirtschaft

Sabine Weiland

Schillerstraße 34

88339 Bad Waldsee

Tel.: 07524/9748-6400

E-Mail: sabine.weiland@rv.de

[www.fachschule-ravensburg.de](http://www.fachschule-ravensburg.de)

Eine Übersicht über die Fortbildung, Eindrücke vom Unterricht und Interviews mit Absolventinnen sind auf der digitalen Plattform Padlet zu finden.



[www.ernaehrung-oberschwaben.de](http://www.ernaehrung-oberschwaben.de)

[www.rv.de](http://www.rv.de)



## STAATLICH GEPRÜFTE/R WIRTSCHAFTER/IN UND MEISTER/IN DER HAUSWIRTSCHAFT

# INFORMATIONEN ZUR FACHSCHULE

## ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft oder in einem anderen verwandten Beruf mit einschlägiger Berufserfahrung.

## FÄCHER UND INHALTE

### 1. Betriebliche Kommunikation

Lernen und Lerntheorie, Präsentation, Kommunikation, EDV

### 2. Betriebswirtschaftslehre

Grundlagen wirtschaftlichen Handelns, Rechtsgrundlagen, Buchführung

### 3. Unternehmensführung

Personalwirtschaft, Verbraucherkunde, Steuern und Versicherungen, Kosten- und Leistungsrechnung, Fachexkursionen

### 4. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen

Bedarfsdeckung und Speiseplanung, Verpflegung in Haushalten, Textilkunde, Betriebshygiene, Wohn- und Nutzgarten, Versorgung und Betreuung älterer Menschen, Vermarktung von Dienstleistungen

### 5. Einkommenskombinationen

Selbständigkeit, Voraussetzungen, Marketing, Rechtsgrundlagen, steuerliche Rahmenbedingungen

### 6. Facharbeit

zu einem eigenständig durchgeführten Projekt

## ZEITPLAN/PRÜFUNGEN

- Schulbeginn: November 2023
- Abschlussprüfung staatlich geprüfte/r
- Wirtschaftler/in: 2 schriftliche (bereits Teil der Meisterprüfung) und 2 mündliche Prüfungen
- Schulende: Juni 2025
- Abschluss Meisterprüfung: November 2025

## UNTERRICHT

- Montags und dienstags von 08:00 bis 16:00 Uhr.
- Der Unterricht richtet sich nach den Schulferien in Baden-Württemberg.
- Die Ausbildung ist berufsbegleitend möglich.
- Lehrgänge und Praktika
- Gastzimmer zur Übernachtung sind im Haus vorhanden.

## MEISTERPRÜFUNG

### Drei Prüfungsfächer:

1. Berufsausbildung und Mitarbeiterführung: schriftliche und praktische Prüfung
2. Betriebs- und Unternehmensführung: schriftliche Prüfung und Situationsaufgabe
3. Betreuungs- und Versorgungsleistungen: schriftliche Prüfung und Meisterprojekt

## KOSTEN

- Kosten Fachliteratur: ca. 200 €
- Kosten für Lebensmittel, Textilien und sonstiges Unterrichtsmaterial: ca. 200 €
- Prüfungsgebühr Meisterprüfung: 300 €
- zzgl. Fahrtkosten und ggf. Übernachtung

## WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Meisterprüfung ist gemäß dem deutschen Qualifikationsrahmen (DQR) nach Stufe 6 dem Bachelor-Abschluss gleichgestellt.

Mit dem Meisterbrief ist eine Weiterbildung zum/zur Technischen Lehr- und Berater/in (TLB) oder ein Studium an einer Hochschule möglich.



**HABEN WIR  
IHR INTERESSE  
GEWECKT?**

Dann setzen Sie sich  
gerne mit uns in  
Verbindung!