

Nah am Menschen

Der Mensch steht in der Hauswirtschaft stets im Mittelpunkt. Bei der Betreuung, in der Verpflegung, der Reinigung oder in der Wäschepflege orientiert sich die Dienstleistung an den Bedürfnissen der Menschen.

Deshalb sind die persönlichen Voraussetzungen: Freude am Umgang mit anderen Menschen, Teamfähigkeit, Flexibilität, Eigeninitiative, Kreativität und Spaß am praktischen Arbeiten

Hauswirtschafterinnen arbeiten in:

- ✓ Einrichtungen für Kinder, Jugendliche, Senioren und Menschen mit Handicap
- ✓ Bildungshäusern und Tagungsstätten
- ✓ Hauswirtschaftlichen Dienstleistungszentren
- ✓ Krankenhäusern
- ✓ Kinder- und Jugendhilfeeinrichtungen
- ✓ Kur- und Erholungseinrichtungen
- ✓ Hotels und Gaststätten
- ✓ Privathaushalten
- ✓ Haushalten landwirtschaftlicher Unternehmen
- ✓ als selbständig Tätige

Veranstaltungsort

Fachschule für Landwirtschaft

- Fachrichtung Hauswirtschaft -
Außenstelle Leutkirch
Wangener Straße 70
88299 Leutkirch

Kontakt

Landratsamt Ravensburg

Landwirtschaftsamt
Außenstelle Leutkirch
Beate Dorau
Telefon: 07561/9820-6640
Fax: 0751/8577-6640
E-Mail: beate.dorau@landkreis-ravensburg.de
Homepage: www.landkreis-ravensburg.de

Ernährungszentrum
BODENSEE | OBERSCHWABEN



**Berufliche
Qualifizierung
zum/zur
Hauswirtschafter/-in**

- Fachschulisches Ergänzungsangebot -

Informationen zur Qualifizierung

Zielgruppe

Frauen mit hauswirtschaftlicher Erfahrung in Familie und Beruf

Zulassungsvoraussetzungen zur Abschlussprüfung

basierend auf § 45,2 Berufsbildungsgesetz

Hauptschulabschluss

Mindestens 4,5 Jahre hauswirtschaftliche Tätigkeit bei Unterrichtsbeginn

Außerdem müssen bei Zulassung zur Abschlussprüfung 400 Stunden Erfahrung im Großhaushalt, davon 200 Stunden Großküche, 120 Stunden Reinigung und 80 Stunden Wäschepflege nachgewiesen werden.

Prüfung

- ✓ Schriftliche Prüfung in Wirtschafts- und Sozialkunde, Hausw. Versorgungs- und Betreuungsleistungen
- ✓ 2-teilige praktische Prüfung

Berufsbezeichnung

Staatlich geprüfte/r Hauswirtschafter/-in

Unterrichtszeiten

Unterrichtsbeginn: September 2017
Unterrichtsende: Juli 2018
jeweils donnerstags von 09:00 bis 17:00 Uhr

Kosten

Der Besuch der Schule ist gebührenfrei. Die Kosten für Unterrichtsmaterialien wie Literatur, Lebensmittel oder Arbeitskleidung sind von den Teilnehmern zu tragen.

Theorie und Praxis gehen Hand in Hand

Praktische Fächer

Nahrungszubereitung
Reinigung
Wäschepflege
Textilverarbeitung
EDV
Projektarbeit

Theoretische Fächer

Wirtschafts- und Sozialkunde
Unternehmensführung
Fachrechnen
Ernährungslehre
Hygiene
Haushaltstechnik
Textilkunde
Betreuung und Versorgung verschiedener Personengruppen

Weiterbildungsmöglichkeiten

- ✓ Wirtschafter/in der Hauswirtschaft
- ✓ Meister/in der Hauswirtschaft
- ✓ Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/-in
- ✓ Dorfhelfer/-in
- ✓ Studium des Ernährungs- und Versorgungsmanagements
- ✓ Technische/r Lehrer/-in und Berater/-in

**Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann rufen Sie an und informieren Sie sich ...**

