

## Wozu überhaupt einen Meisterbrief in der Hauswirtschaft?

### Weil Meister und Meisterinnen

- ✓ Führungskräfte in hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen und Großhaushalten sind
- ✓ Mitarbeiter, Mitarbeiterinnen und Abläufe in Küche, Reinigung oder Wäscheservice in Großhaushalten verantworten
- ✓ Unternehmer und Unternehmerinnen 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
- ✓ Auszubildende und Fachpraktiker in der Hauswirtschaft ausbilden
- ✓ in Berufs- und Fachverbänden der Hauswirtschaft tätig sind.

## Veranstaltungsort

### Fachschule für Landwirtschaft

- Fachrichtung Hauswirtschaft -  
Schillerstraße 34  
88339 Bad Waldsee

## Kontakt

### Landratsamt Ravensburg

Fachschule für Hauswirtschaft  
Sabine Weiland  
Schillerstraße 34  
88339 Bad Waldsee  
Telefon: 07524/9748-6400  
Fax: 07524/9748-6405  
E-Mail: [lwbw@rv.de](mailto:lwbw@rv.de)  
[www.ernaehrung-oberschwaben.de](http://www.ernaehrung-oberschwaben.de)

Ernährungszentrum  
BODENSEE | OBERSCHWABEN



Staatlich geprüfte/r  
- Wirtschaftler/-in  
- 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

Schulbeginn: November 2021

Abschlussprüfung staatlich geprüfte/r Wirtschaftler/-in:

2 schriftliche ( ist Teil der Meisterprüfung) und 2 mündliche Prüfungen

Schulende: Juni 2023

Abschluss Meisterprüfung: November 2023

### 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.

### Die 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 Technischen Lehrer und Berater bzw. Lehrerin/Beraterin (TLB), aber auch ein Studium an einer Hochschule möglich.

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

