



JUGENDWERK LANDAU

Queichheimer Hauptstr. 231
76829 Landau

Berufliche Bildung und Integration

Tel.: 06341/984-1601

Fax: 06341/984-4603

ANSPRECHPARTNER

Ausbildungsleitung

Jens Bechtold

Tel.: 06341/984-1682

E-Mail:

jens.bechtold@jugendwerk-st-josef.de

TEILNAHME

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an die zuständige Agentur für Arbeit, die über eine Förderung entscheidet

INFORMATIONEN

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website

www.jugendwerk-st-josef.de



Zugelassener Träger nach AZAV
(Akkreditierungs- und
Zulassungsverordnung) § 178 SGB III

Stand: 01.09.2016

Hauswirtschafter/in



Berufsbildende Schule

Der Unterricht findet in der Berufsbildenden Schule Neustadt a. d. Weinstraße statt.

Betriebliche Ausbildungsphasen

ergänzen die praktische Ausbildung.

Die Ausbildung umfasst die Gebiete Textilpflege, Küche und Hausreinigung

Unterstützung

Die Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten erfolgt in kleinen Lerngruppen und wird in unserer Hauswirtschaft durchgeführt. Unterstützt werden Sie durch sozialpädagogische Begleitung, Stütz- und Förderunterricht und qualifizierte Fachdienste.

Prüfungen

Die Prüfungen werden vor der Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion (ADD) in Neustadt abgelegt

- Zwischenprüfung im zweiten Ausbildungsjahr
- Abschlussprüfung zum Ende der Ausbildung

Beschäftigungsmöglichkeiten im Anschluss

Hauswirtschafter/innen arbeiten hauptsächlich in sozialen Einrichtungen wie Krankenhäusern, Senioreneinrichtungen und Wohn- und Pflegeeinrichtungen, Jugendheimen, Gastronomie und Hotellerie. Organisatorische und kaufmännische Arbeiten erledigen sie im Büro.

Berufsbezeichnung

Hauswirtschafter/in ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG)

Ausbildungsdauer

3 Jahre Regelausbildungszeit

Interessen und Fähigkeiten

Spaß und Interesse an der Lebensmittelzubereitung ebenso wie an Wäsche- und Raumpflege.

Interesse an der Zusammenarbeit mit Menschen und für Menschen.

Handwerkliches Geschick und Interesse an dekorativem Gestalten.

Eine gute Ausdrucksfähigkeit ist für den Umgang mit und die Beratung von Kunden wichtig. Organisatorische und planerische Fähigkeiten. Kenntnisse in Mathematik sind erforderlich, um eine wirtschaftliche Haushaltsführung durchzuführen.

Ausbildungsinhalte u. a.

- Nahrungszubereitung in der Gemeinschaftsverpflegung unter ernährungsphysiologischen und klientelbezogenen Gesichtspunkten
- Kundenorientierung (Klientel und Mitarbeiter)
- Betriebsorganisation und Wirtschaftlichkeit
- Einkauf und Lagerhaltung
- Einhaltung einschlägiger Gesetze, wie Lebensmittelhygieneverordnung, HACCP (Analyse der kritischen Kontrollpunkte)
- Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit,
- Umweltschutz
- Arbeitsorganisation, Organisation der Arbeitsabläufe, Zeitmanagement
- Sachgerechte Haus- und Textilpflege
- Planung von Arbeitsabläufen, Personal- und Materialeinsatz