

## **Aufgabenbereiche der Meisterin/des Meisters:**

Ausbildung von Jugendlichen  
Schulung und Führung von Mitarbeitern  
Management im Dienstleistungsbereich

## **Meistervorbereitung läuft von März 2019 bis März 2021.**

## **Wir informieren Sie über individuelle Förder- bzw. Rückerstattungsmöglichkeiten (z. B. Aufstiegs-BAföG)**

### **Anmeldung bei:**

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Bayern e.V.,  
Geschäftsstelle:  
Monika Faßnacht,  
Am Pickelhof 11, 91220 Schnaittach,  
Tel.: 09152/928710,  
Fax: 09152/928709,  
e-mail: [bayern@verband-mdh.de](mailto:bayern@verband-mdh.de)

## **Lehrgangsablauf:**

### **Termin:**

20 bis 25 Wochenenden im Jahr,  
Freitag nachmittags und Samstag ganztags

### **Dauer:**

März 2019 – März 2021

### **Ort:**

Hansa Haus München,  
Brienner Str. 39, 80333 München,

### **Leitung:**

Margarete Engel, MdH  
Schwedensteinstr. 16b, 81827 München  
Tel.: 089/ 45 23 89 30  
Fax: 089/ 45 23 89 31,  
E-Mail: [margarete.engel@mnet-mail.de](mailto:margarete.engel@mnet-mail.de)

### **Kosten:**

Lehrgangsgebühr: 3.375,-- EUR  
(Die Lehrgangsgebühren werden in monatlichen Raten zu je 135,-- EUR abgebucht)

Anmeldegebühr: 75,-- EUR  
(automatische Schülermitgliedschaft für 3 Jahre)



## **Vorbereitungslehrgang**

## **Meister/in in der Hauswirtschaft**

**in München**

## Qualifizierungsschwerpunkte:

### 1. Betriebs- und Unternehmensführung

- 1.1. Unternehmensgründung und Unternehmenssicherung
- 1.2. Personalmanagement
- 1.3. Qualitäts- und Beschwerdemanagement
- 1.4. Projektmanagement

*Der Schwerpunkt liegt hier bei der Bewertung und Optimierung des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsangebots. Relevant sind dabei arbeitsorganisatorische, betriebswirtschaftliche und rechtliche Aspekte. Die praxisbezogenen Theorieeinheiten werden durch Betriebsbesichtigungen, Unterrichtsgänge und Fachvorträge ergänzt.*

### 2. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen

- 2.1. Strukturieren und Gestalten des Alltags von Personen und Personengruppen
  - 2.2. Verpflegung, Speisenzubereitung, Service
  - 2.3. Gestalten von Wohn- und Betriebsräumen
  - 2.4. Reinigen und Pflegen von Wohn- und Betriebsräumen
  - 2.5. Reinigen und Pflegen von Textilien
- Mit der Durchführung eines Unterrichtsprojektes werden die LehrgangsteilnehmerInnen auf ein persönliches Arbeitsprojekt vorbereitet, das in ihrem Umfeld (Betrieb oder ehrenamtlichen Bereich) durchgeführt werden soll. Eine schriftliche Dokumentation des Ablaufes beendet die Projektarbeit.*

### 3. Berufsausbildung und Mitarbeiterführung

Qualifizierungsschwerpunkt 3 wird von den Teilnehmern extern und heimatnah abgelegt. Dies kann bei der IHK, Handwerkskammer oder weiteren Bildungsträgern erfolgen.

## Zulassungsvoraussetzungen zur Meisterprüfung:

Abschlussprüfung Hauswirtschafterin und zweijährige Berufspraxis

**oder**

vergleichbare Berufsausbildung und fünf Jahre Berufspraxis in Führungsposition

## Tätigkeitsbereiche der Meisterin

Führungsfunktion in:

Großhaushalt

Servicecenter

Verbänden

Erwachsenenbildung

Dienstleistungszentrale

Eigenem Unternehmen

Lehrtätigkeit in der Erwachsenenbildung

## Hinweis:

Wir möchten Sie darüber informieren, dass wir mit Ihren personenbezogenen Daten sehr sorgfältig umgehen und Ihre Daten nicht an unbefugte Dritte weitergegeben werden.