



## **Anforderungen, die an die Meisterin / den Meister gestellt werden:**

**z.B.**

- **Fachliches Wissen vermitteln können**
- **Kommunikationsfähigkeit**
- **Planungskompetenzen**
- **Führungskompetenzen**
- **Problemlösungsorientiertes Arbeiten**
- **Teamfähigkeit**
- **Betriebswirtschaftliche Handlungsfähigkeit**
- **Mitarbeit in und mit verschiedenen Fachbereichen**
- **Flexibilität, Belastbarkeit**

## **Weitere Informationen**

bei  
**Lehrgangsleitung**

**Ulrike Kluge**  
**Kettelerweg 67**  
**87437 Kempten**  
**Tel.: 0831 - 5707253**  
**Mail: [ulrike.kluge.mdh@freenet.de](mailto:ulrike.kluge.mdh@freenet.de)**

**Anmeldung bei:**

**Landesverband hauswirtschaftlicher  
Berufe MdH Bayern e.V.**  
**Geschäftsstelle: Monika Faßnacht,**  
**Am Pickelhof 11, 91220 Schnaittach**  
**Tel.: 09152/92 87 10**  
**Fax: 09152/92 87 09**  
**Mail: [bayern@verband-mdh.de](mailto:bayern@verband-mdh.de)**

Vorbereitung auf die  
**Meisterprüfung  
Hauswirtschaft  
mit  
Ausbildereignung**

**Oktober 2018 bis  
Frühjahr 2021**

**Kempten**

## Informationen zum Lehrgang

### Dauer des Lehrganges

Ca. 2 Jahre, 1 Tag pro Woche  
Dienstag: ganztags  
Kein Unterricht in den Schulferien

Unterrichtsstunden: ca. 620

### Kosten:

3270,- € Teil I und Teil II  
450,- € Teil III AEP (ab 6 TN)  
zzgl. Büchergeld und Prüfungsgebühr  
zu zahlen in monatlichen Raten

Förderung über Aufstiegs- Bafög möglich  
oder  
ab 16 Teilnehmern Förderung für die Teile I und II  
durch das bayerische Ministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

### Zulassungsvoraussetzungen:

Abgeschlossene Berufsausbildung als  
Hauswirtschaftler/in  
danach mind. 2 Jahre Berufspraxis in der  
Hauswirtschaft

oder:

5 Jahre Berufspraxis auf Meisterniveau –  
Zulassung ohne Abschlussprüfung Hauswirtschaft  
möglich

### Lehrgangsbeginn:

Teil I + II Meistervorbereitung  
März 2019 – Februar 2021  
Teil III Ausbildereignung  
Oktober 2018 – Februar 2019

### Lehrgangsort:

Kempton, Adenauerring 97

## Unterrichtsinhalte:

### Betriebs- und Unternehmensführung:

- Betriebe analysieren und bewerten
- Rechnungswesen, Kostenkalkulation
- Existenzgründung / Marketing
- Personalmanagement
- Mitarbeiterführung
- Qualitätsmanagement
- Projektmanagement
- Datenverarbeitung

### Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen:

- Hauswirtschaftliche Dienstleistungen entwickeln und anbieten
- Verpflegungsmanagement mit Speisenproduktion und Service
- Personen- und anforderungsgemäße Gestaltung von Wohn- und Betriebsräumen
- Reinigungsmanagement
- Textilmanagement

### Berufsausbildung und Mitarbeiterführung:

- Berufs- und Arbeitspädagogik  
Alle Inhalte der AEVO von 2009
  - Planung der Ausbildung
  - Einstellung von Azubis und Mitarbeitern
  - Ausbildung durchführen und abschließen
- Grundsätze der Mitarbeiterführung

## Prüfungsablauf:

### Schriftliche Prüfungen:

- **Teil I:  
Betriebs- und Unternehmensführung**
- **Teil II:  
Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen**
- **Teil III:  
AEP - Berufsausbildung und Mitarbeiterführung**

### Praxis:

- **Teil I  
Situationsaufgabe:  
Betriebsdaten analysieren und Verbesserungsvorschläge erarbeiten und darstellen**
- **Teil II  
umfassendes Arbeitsprojekt :  
planen, durchführen, dokumentieren und präsentieren**
- **Teil III:  
Praktische Arbeitsunterweisung**

### Hinweis:

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