

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

Ausbildung von Jugendlichen  
Schulung und Führung von Mitarbeitern  
Management im Dienstleistungsbereich

**Meistervorbereitung läuft von  
September 2018 bis März 2021**

## **Anmeldung bei:**

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

## **Lehrgangsablauf:**

### **Termin:**

Jeweils donnerstags von  
16.30- 21.00 Uhr,  
nach der Ausbildereignungsprüfung  
kommt ca. 1 x im Monat ein weiterer  
Abend dazu.

### **Lehrgangsort:**

BRK –Seniorenheim am Langwassersee  
Cafeteria  
Hans-Fallada-Str. 46, 90471 Nürnberg

### **Leitung:**

Margit Pretscher  
Tel.: 0178/5467397,  
mail: [mpretscher@web.de](mailto:mpretscher@web.de)

### **Lehrgangsgebühr:**

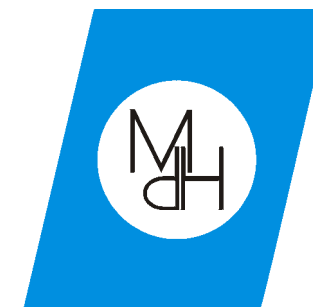
4.050,-- EUR  
(Die Lehrgangsgebühren werden in 30  
monatlichen Raten zu je 135,-- EUR  
abgebucht)

### **Anmeldegebühr:**

50,-- EUR (automatische  
Schülermitgliedschaft von 2 Jahren)

### **Förderung über Aufstiegs-Bafög**

möglich oder  
ab 16 Teilnehmern Förderung durch das  
bayerische Ministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



**Vorbereitungslehrgang**

**Meister/in  
in der  
Hauswirtschaft**

**in Nürnberg**

## In drei Schritten zum Meister:

### 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 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 zweier Unterrichtsprojekte werden die Lehrgangsteilnehmer/-innen auf ein persönliches Arbeitsprojekt vorbereitet, das in ihrem Umfeld (Betrieb- oder Privatbereich) durchgeführt werden soll. Eine schriftliche Dokumentation des Ablaufes beendet die Projektarbeit.*

### 3. Berufsausbildung und Mitarbeiterführung

Der Qualifizierungsabschnitt umfasst ca. 120 Unterrichtseinheiten.  
Die Prüfung findet im Frühjahr 2019 statt.

Teilnehmer, die bereits eine BAP-Ausbildung (ADA- Schein) haben, werden von diesem Ausbildungsteil befreit.  
Der Nachweis darüber ist spätestens mit dem Antrag auf Zulassung zur Meisterprüfung vorzulegen.

### Zulassungsvoraussetzungen zur Meisterprüfung:

Abschlussprüfung Hauswirtschafterin und zweijährige Berufspraxis  
**oder**  
vergleichbare Berufsausbildung und fünf Jahre Berufspraxis

## 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.