

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
Lehrgangleitung

Ulrike Kluge
Kettelerweg 67
87437 Kempten
Tel.: 0831 - 5707253
Mail: 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: info@mdh-bayern.de
www.mdh-bayern.de



Vorbereitung auf die
**Meisterprüfung
Hauswirtschaft**

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 Hauswirtschafter/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:

Kempten, 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.