KOSTENLOSER Informationsabend:

Voraussichtlich Sommer 2021 Genaues Datum erfahren Sie bei der Lehrgangsleitung



z.B.

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

Weitere Informationen

bei der Lehrgangsleitung

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 Web: www.mdh-bayern.de



Vorbereitung auf die

MEISTERPRÜFUNG HAUSWIRTSCHAFT

ab Herbst 2021 **KEMPTEN**



Informationen zum Lehrgang

Dauer des Lehrganges

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

Lehrgangsort:

Kempten. Adenauerring 97

Kosten:

Gefördert über das Aufstiegs-Bafög Umfassende einkommensunabhängige Förderung

Lehrgangsgebühren:

Genaue Kostenangaben am Infoabend Anmeldegebühr: 75,-€ (schließt eine 3 jährige Schülermitgliedschaft im Verband ein) Zzgl. Materialkosten, Bücherkosten und Prüfungsgebühren

Zulassungsvoraussetzungen:

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

oder:

5 Jahre Berufspraxis auf Meisterniveau



Unterrichtsinhalte:

Betriebs- und Unternehmensführung:

- Betriebe analysieren und bewerten
- Rechnungswesen, Kostenkalkulation
- Existenzgründung / Marketing
- Personalmanagement
- Mitarbeiterführung
- Oualitätsmanagement
- 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
- Strukturieren und Gestalten des Alltags verschiedener Personengruppen

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





• Teil I:

Betriebs- und Unternehmensführung

Teil II:

Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen

• Teil III:

AEP - Berufsausbildung und Mitarbeiterführung (sofern noch nicht vorhanden)

Praxis:

Teil I

Situationsaufgabe:

Betriebsdaten analysieren und Verbesserungsvorschläge erarbeiten und darstellen

• Teil II

umfassendes Arbeitsprojekt: planen, durchführen, dokumentieren und präsentieren

• Teil III:

Praktische Arbeitsunterweisung