

Bitte senden an:

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe
MdH Bayern e.V.
GS: Monika Faßnacht
Am Pickelhof 11
91220 Schnaittach

Lehrgangsdauer:

14 Monate

Unterrichtszeit:

Dienstag von 8:30 bis 16:15 Uhr

Lehrgangsbeginn:

voraussichtlich November 2021

Lehrgangsort:

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten,
Antoniusstr. 1, 63741 Aschaffenburg

Vorabinformationen bei
Gabriele Royackers, AELF,
Tel.: 09353-7908 2040

Lehrgangsleitung:

Anne Jäckels,
staatlich geprüfte Oecotrophologin
mail: aschaffenburg-mdh@gmx.de

Was kostet der Lehrgang?

ca. 1.050,-- EUR
(zahlbar in 14 Monatsraten)
zuzüglich Materialkosten und
Prüfungsgebühr.

Anmeldegebühr 25,-- EUR inclusive
Schülermitgliedschaft für 1 Jahr

*„Die Bildungsprämie wird aus Mitteln des
Bundesministeriums für Bildung und
Forschung und aus dem Europäischen
Sozialfonds der Europäischen Union
gefördert.“*

Anmeldung bei:

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe
MdH Bayern e.V., GS: Monika Faßnacht,
Am Pickelhof 11, 91220 Schnaittach
Tel.: 09152/92 87 10, Fax: 09152/92 87 09
mail: info@mdh-bayern.de,



Vorbereitung auf die Abschlussprüfung

Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin

in Aschaffenburg

in Zusammenarbeit mit dem
Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Karlstadt,
Außenstelle Aschaffenburg

Sie wollen...

- ✓ Entscheidungen treffen
- ✓ kreativ tätig sein
- ✓ Menschen versorgen und betreuen
- ✓ ökologisch und ökonomisch wirtschaften
- ✓ mit Technik umgehen
- ✓ Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten
- ✓ einen vielseitigen Beruf erlernen

Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in

Was lernen Sie?

Hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung

- Speisenzubereitung und Service
- Pflegen und Gestalten von Räumen
- Pflegen von Textilien
- Pflanzenpflege und Gestaltung
- Vorratshaltung und Warenwirtschaft
- Gesprächsführung
- Betreuung von Personengruppen
- Präsentation von Arbeitsergebnissen, Kommunikation

Betriebsspezifische Aufgaben

- Produkt- und Dienstleistungsangebote
- Kundenorientierung und Marketing
- Kalkulation und Abrechnung

Der Unterricht umfasst theoretische und praktische Fächer. Um die verschiedenen hauswirtschaftlichen Tätigkeiten im Zusammenhang einzuüben, wird im Lehrgang ein gemeinsames Projekt durchgeführt.

Was sind die Voraussetzungen?

Für die Zulassung zur Prüfung benötigen Sie:

- einen Schulabschluss
- 4 1/2 Jahre Praxis in Vollzeit bei der Führung eines eigenen Haushalts **oder** hauswirtschaftliche Tätigkeit im Haushalt oder Betrieb (nach § 45/2 BBiG)
- Erfahrung im Großküchenbereich (kann durch ein Praktikum während der Ausbildung nachgeholt werden)
- Erste Hilfe-Kurs
- EDV-Grundkenntnisse
- EDV-Grundausstattung
- Bereitschaft den vermittelten Stoff nachzuarbeiten

Wie kann es weitergehen?

Weiter- und Fortbildung

- geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in
- Meister/in der Hauswirtschaft
- staatlich geprüfte/r hauswirtschaftliche/r Betriebswirt/in
- Fachlehrer/in für Ernährung und Gestaltung

Die Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in bietet auch gute Voraussetzungen für Berufe im sozialen und pflegerischen Bereich

- Familienpfleger/in
- Alltagsbegleiter/in
- Alten- und Krankenpfleger/in

Ich melde mich verbindlich an für die Ausbildung zur Hauswirtschafterin 2021 - 2023:

Name

Vorname

Straße

PLZ Ort

Telefon beruflich

Telefon privat

FAX beruflich/privat

E-Mail

Datum

Unterschrift