

Berufsschule – Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in

Allgemeines über die Berufsausbildung

Der Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin ist ein staatlich anerkannter Ausbildungsberuf. Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und findet überwiegend im dualen System (Ausbildung in Betrieben und in der Schule) statt. Der erfolgreiche Besuch des Berufsgrundschuljahres Ernährung und Hauswirtschaft (berufliche Grundbildung) kann als erstes Ausbildungsjahr angerechnet werden.

Der Auszubildende soll zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt, befähigt werden.

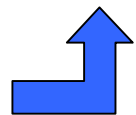
Berufsabschluss

Die Abschlussprüfung wird am Ende der 3 Jahre von der Landwirtschaftskammer organisiert und praktisch und schriftlich durchgeführt. Sie führt zu dem Titel Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin.

Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes wird eine Zwischenprüfung durchgeführt. Sie findet nach 18 Monaten statt.

Weiterbildung

Nach bestandener Abschlussprüfung gibt es verschiedene Möglichkeiten sich in der Hauswirtschaft weiter zu qualifizieren, z.B. staatl. geprüfte Wirtschafter/in, Fachhauswirtschafterin/Fachhauswirtschafter, hauswirtschaftlicher Betriebsleiter/hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Meister/Meisterin der Hauswirtschaft



Zugangsvoraussetzungen für den Bildungsgang

Es muss ein Ausbildungsvertrag vorliegen, die Meldung an die Schule erfolgt dann durch die Betriebe.

Persönlichen Voraussetzungen



Für eine erfolgreiche Berufsausbildung sind wichtig: Pünktlichkeit/Verlässlichkeit, Ehrlichkeit, Lernbereitschaft und Leistungsbewusstsein, Konzentrationsvermögen, Aushalten von Stress, Körperliche Belastbarkeit, Bereitschaft zur Teamarbeit, zur Kommunikation und zu Präsentationen vor der Klasse, körperliche Belastbarkeit

Ausbildungszeiten am Paul-Spiegel-Berufskolleg

Die dreijährige Ausbildung findet im dualen System statt. Die Rahmenstundentafel sieht in allen drei Ausbildungsjahren je 12 Stunden Unterricht pro Woche vor. Diese werden in Abstimmung mit den Betrieben durch eine Verteilung auf 2 Wochen erreicht, z.B. in der ersten Woche ein Berufsschultag, in der zweiten Woche 2 Berufsschultage.



Ausbildungsbetriebe

Seniorenwohnheime, Krankenhäuser, Mensen, Tagungseinrichtungen, Krankenhäuser, Maßnahmeträger, private Haushalte

Ausbildungsinhalte

Die Inhalte der betrieblichen Ausbildung sind über die Internetseite Landwirtschaftskammer NRW unter dem Link Berufsbildung nachzulesen.

In der Berufsschule werden folgende Fächer unterrichtet: Versorgung, Betreuung, Betriebsorganisation, Wirtschafts- und Betriebslehre, Deutsch/Kommunikation, Sport/Gesundheitsförderung, Politik/Gesellschaftslehre, Ernährungslehre und Technologie.

**Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf
Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin (gültig seit Januar 1999)**

Nr.	Lernfelder	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Die Berufsausbildung mitgestalten	40		
2	Güter und Dienstleistungen beschaffen	80		
3	Waren lagern	40		
4	Speisen und Getränke herstellen und servieren	100		
5	Personengruppen verpflegen		80	
6	Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen			60
7	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen	60		
8	Textilien reinigen und pflegen		80	
9	Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten		80	
10	Personen individuell wahrnehmen und beobachten		40	
11	Personen individuell betreuen			120
12	Produkte und Dienstleistungen vermarkten			60
13	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren			40

Zu den einzelnen Lernfeldern sind verschiedene berufsrelevante Lernsituationen entwickelt worden, die Grundlage für den fächerübergreifenden und handlungsorientierten Unterricht in der Berufsschule sind. Daneben finden in jedem Jahr Projekte zu verschiedenen Themenbereichen statt.

Ausbildungswege zum/r Hauswirtschafter/in

