

## NAH AM MENSCHEN

Der Mensch steht in der Hauswirtschaft stets im Mittelpunkt. Bei der Betreuung, in der Verpflegung, der Reinigung oder in der Wäschepflege orientiert sich die Dienstleistung an den Bedürfnissen der Menschen. Deshalb sind die persönlichen Voraussetzungen: Freude am Umgang mit anderen Menschen, Teamfähigkeit, Flexibilität, Eigeninitiative, Kreativität und Spaß am praktischen Arbeiten.

Hauswirtschaftler/innen sichern die Lebensqualität für Menschen in:

- Einrichtungen für Kinder, Jugendliche, Senioren und Menschen mit Handicap
- Bildungshäusern und Tagungsstätten
- Hauswirtschaftlichen Dienstleistungszentren
- Krankenhäusern
- Kur- und Erholungseinrichtungen
- Hotels und Gaststätten
- Privathaushalten
- landwirtschaftlichen Unternehmen
- als Selbstständige mit hauswirtschaftlichen Dienstleistungen

## KONTAKT

**Landratsamt Ravensburg**

**Landwirtschaftsamt**

Sachgebiet Hauswirtschaft

Monika Wessle

Wangener Straße 70

88299 Leutkirch

Telefon: 07561/9820-6640

E-Mail: m.wessle@rv.de

[www.ernaehrung-oberschwaben.de](http://www.ernaehrung-oberschwaben.de)

[www.fachschule-ravensburg.de](http://www.fachschule-ravensburg.de)



Weitere Informationen, sowie ein Film zum Qualifizierungskurs finden Sie unter der Rubrik: Beruf Hauswirtschaft.



## BERUFLICHE QUALIFIZIERUNG ZUM/ZUR HAUSWIRTSCHAFTER/IN

Fachschulisches Ergänzungsangebot



# INFORMATIONEN ZUR QUALIFIZIERUNG

## ZIELGRUPPE

Beschäftigte in der Hauswirtschaft, die keinen hauswirtschaftlichen Berufsabschluss haben. Die Kursteilnahme ist berufsbegleitend möglich.

## ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN ZUR ABSCHLUSSPRÜFUNG

basierend auf § 45 Abs. 2 Berufsbildungsgesetz:

- Mindestens 4,5 Jahre hauswirtschaftliche Tätigkeit im eigenen oder in einem fremden Haushalt
- gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- ggf. zusätzlicher Nachweis über 300 Stunden hauswirtschaftliche Berufspraxis in den Bereichen: Speisenzubereitung, Service und Raumgestaltung, Reinigung und Pflege von Räumen, Wäschepflege.

## PRÜFUNG

### Schriftliche Prüfung in den Fächern

- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Verpflegung personen- und zielgruppenorientiert planen
- Textilien, Räume, Wohnumfeld beurteilen, reinigen und pflegen

### Praktische Prüfung

1. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen planen und umsetzen.
2. Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und vermarkten.

## BERUFSBEZEICHNUNG

Staatlich geprüfte/r Hauswirtschafter/in  
Entspricht DQR Stufe 4

## UNTERRICHT

- Schulbeginn: jährlich im September
- Schulende: im darauffolgenden Jahr im Juli
- Schultag: donnerstags von 09:00 bis 17:00 Uhr
- Der Vorbereitungslehrgang umfasst ca. 35 Schultage à 8 Unterrichtsstunden (280 UE)

## KOSTEN

Der Besuch der Schule ist gebührenfrei.

Es fallen Kosten für Unterrichtsmaterialien wie Literatur, Lebensmittel oder Arbeitskleidung in Höhe von rund 150 € an.

## FÄCHER UND INHALTE

### Praktische Fächer

- Nahrungszubereitung
- Reinigung
- Wäscheaufbereitung
- Textilverarbeitung
- EDV
- Projektarbeit

### Theoretische Fächer

- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Unternehmensführung
- Fachrechnen
- Betriebliche Kommunikation
- Ernährungslehre
- Hygienemanagement
- Haushaltstechnik
- Textilkunde
- Betreuung und Versorgung verschiedener Personengruppen
- Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen vermarkten

## WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Wirtschafter/in der Hauswirtschaft
- Meister/in der Hauswirtschaft
- Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in
- Dorfhelfer/in
- Studium Ernährungs- und Versorgungsmanagement
- Technische/r Lehrer/in und Berater/in



**HABEN WIR  
IHR INTERESSE  
GEWECKT?**

Dann setzen Sie sich  
gerne mit uns in  
Verbindung!