

Hauswirtschafterin / Hauswirtschafter

Ausbildungsart: Umschulung
Dauer: 24 Monate

Was macht man in diesem Beruf?

Hauswirtschafterinnen führen Dienstleistungen selbständig, Anlass- und kundenorientiert durch.

Zu ihren Aufgaben gehört die hauswirtschaftliche Betreuung und Versorgung von Menschen in privaten Haushalten, Tagungshäusern, Jugendherbergen, hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen, in sozialen Einrichtungen wie Seniorenheimen, Krankenhäuser, REHA – Kliniken und Kinderheimen sowie in Hotels, Pensionen und Kantinen.

Sie können in den Bereichen Küche, Wäschepflege, Hausreinigung und Service eingesetzt werden. Bei allen ihren Tätigkeiten haben sie immer die zu betreuende Person im Blick und achten auf Wirtschaftlichkeit, Sicherheit, Hygiene, Umweltschutz und Qualität.

Sie erstellen Pläne, zum Beispiel Speisepläne und leiten daraus den Einkauf von Lebensmittel ab. Zudem beachten sie die ernährungsphysiologischen Aspekte und die unterschiedlichen Lebenssituationen der von ihnen zu betreuenden und zu versorgenden Personen.

Das Anleiten von Kindern sowie das Unterstützen von Älteren Personen oder Hilfsbedürftigen Personen bei Alltagsverrichtungen ist eine wesentliche Aufgabe.

Natürlich ist auch Kreativität gefragt bei der Gestaltung der Räume zu unterschiedlichen Anlässen und Jahreszeiten. Weiterhin gehört die Raumdekoration und Pflege von Pflanzen mit in das Aufgabengebiet.



Was erwarten wir von Ihnen?

Auch wenn rechtlich keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben ist, so ist doch ein mittlerer Schulabschluss hilfreich. Zumindest sollten Sie jedoch:

- Mathematische Grundkenntnisse besitzen (Mengen und Preiskalkulation)
- Kommunikationsfähigkeit (Umgang mit Gästen und Bewohnern)
- Organisationsgeschick

Worauf kommt es im Beruf noch an?

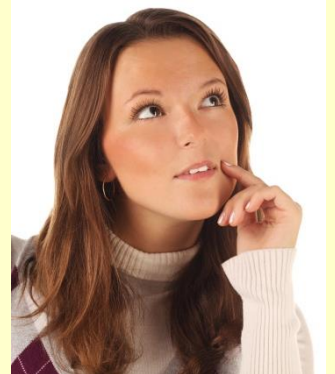
- Spaß daran haben mit Menschen zu arbeiten
- Kontaktfreudig sein
- Einfühlungsvermögen mitbringen
- Fähigkeit zum selbständigen Handeln haben
- Kreativität, Flexibilität und Teamfähigkeit sind wichtige persönliche Voraussetzungen
- Handgeschick – in diesem Beruf wird immer mit den Händen gearbeitet

Was können Sie erwarten?

Die theoretische und fachpraktische Ausbildung erfolgt durch qualifiziertes Fachpersonal. Unsere Ausbilder verfügen mindestens über den Berufsabschluss in dem Beruf und damit verbunden die Ausbildereignungsprüfung. Darüber hinaus haben alle nachweisbare Qualifikationen im Bereich der pädagogischen Aus- und Weiterbildung erworben.

Neben den berufstypischen Ausbildungsthemen **Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen** und **Wirtschaft und Sozialkunde**. Erhalten Sie die Möglichkeit eine Teil Ihrer Ausbildung in unserer Großküche zu absolvieren. **Berufspraktika in den unterschiedlichen Bereichen der Versorgung und Betreuung** vervollständigt Ihre Ausbildung.

Damit sind Sie optimal vorbereitet, die Prüfung vor dem Landwirtschaftsamt Zeulenroda - Triebes abzulegen und im Anschluss an die Umschulung eine Tätigkeit auf dem ersten Arbeitsmarkt aufzunehmen.



Wir freuen uns auf Ihre persönliche Vorstellung und Beratung in unserer Bildungseinrichtung. Als Ansprechpartner stehen Ihnen Frau Pietzsch, Frau Voit und Frau Wucherpfennig zur Verfügung.

**B.D.I. Gera GmbH
Schülerstraße 14
07545 Gera
Tel.: 0365-77356-0**