

Du hast...

- Freude am Umgang mit Menschen,
- Spaß an praktischen und kreativen Aufgaben,
- Interesse an abwechslungsreichen Tätigkeiten,
- Lust, im Team zu arbeiten,
- Zufriedenheit, wenn Du mit Deiner Arbeit mehr Lebensqualität schaffst?

© picoStudio | stock.adobe.com



Neugierig geworden?



Deine Ausbildungsberaterin:

Landwirtschaftsamt Göppingen

Pappelallee 10

73037 Göppingen

Telefon: 07161 202 2541

E-Mail: landwirtschaftsamt@lkgp.de

Regierungspräsidium Tübingen

Landesweite Zuständigkeit für die Berufsbildung
in der Hauswirtschaft

Referat 31 – Recht und Verwaltung, Bildung

Konrad-Adenauer-Str. 20

72072 Tübingen

Telefon: +49 (0)7071 757-3320

E-Mail: abteilung3@rpt.bwl.de



Hauswirtschafterin Hauswirtschafter

Profis für Lebensqualität



Baden-Württemberg

REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

Dann bist Du hier genau richtig!

Hauswirtschafter/innen unterstützen, betreuen und versorgen Menschen jeglichen Alters und gestalten deren Alltag und Umfeld.

Sie bereiten Mahlzeiten vor, reinigen und pflegen Räume und Textilien und vermarkten hauswirtschaftliche Dienstleistungen und Produkte.

Dabei achten sie auf Wirtschaftlichkeit, Sicherheit, Qualität, Hygiene, Gesunderhaltung und Umweltschutz.

Was Du wissen solltest!

Die Ausbildung ist dual: Das bedeutet, der praktische Teil findet im Betrieb statt, der theoretische Teil in der Berufsschule.

Die Ausbildung dauert 3 Jahre, unter bestimmten Voraussetzungen ist eine Verkürzung möglich.

Der Ausbildungsbetrieb zahlt eine angemessene Vergütung.

© aristokrat44 | stock.adobe.com

1

Als erstes suchst Du Dir einen Ausbildungsbetrieb

Dies können sein:

- Kinder- und Jugendeinrichtungen
- Hotels, Gaststätten, Tagungshäuser
- Kur- und Erholungsstätten
- Seniorenheime und Pflegeheime
- Einrichtungen für Menschen mit Behinderung
- Krankenhäuser
- Privathaushalte
- Haushalte landwirtschaftlicher Unternehmen

Der Ausbildungsbetrieb meldet
Dich in der Berufsschule an.

Ausbildungsstätten
in der Hauswirtschaft



2

In der Ausbildung lernst Du...

- Speisepläne erstellen, Speisen zubereiten und servieren
- Räume und Textilien reinigen und pflegen
- Wohnumfelder gestalten
- Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten
- Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten.

Als Wissensstandüberprüfung machst Du nach 1,5 Jahren Deine Zwischenprüfung. Nach der Zwischenprüfung gehst Du in Deinen gewählten Schwerpunkt. Du kannst wählen zwischen den Schwerpunkten personenbetreuende, serviceorientierte oder ländlich-agrarische Dienstleistungen.



Berufsschulen
für die Hauswirtschaft

3

Am Ausbildungsende...

...machst Du die Abschlussprüfung, die aus einem praktischen und einem schriftlichen Teil besteht. Nach Bestehen Deiner Prüfung bist Du staatlich anerkannte/r „Hauswirtschafterin/ Hauswirtschafter“.

Die Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in ermöglicht bei Vorliegen der entsprechenden Voraussetzungen den Zugang zu verschiedenen Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten:

- Meister/in der Hauswirtschaft
- Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in
- Staatlich geprüfte/r Wirtschafter/in
- Staatlich geprüfte/r Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in
- Staatlich geprüfte/r und anerkannte/r Dorfhelfer/in
- Familienpfleger/in
- Staatlich geprüfte/r Fachwirt/in für Organisation und Führung
- Bachelor z. B. Ökotrophologie oder Master z. B. Ökotrophologie