



6 Fortbildung und Aufstiegsmöglichkeiten

6.1 Meister/in der Hauswirtschaft

Zulassungsvoraussetzung ist eine mindestens zweijährige Berufspraxis als Hauswirtschafter/in. Die Vorbereitung auf die Meisterprüfung findet innerhalb von zwei Schuljahren berufsbegleitend statt.

Als Meister/in der Hauswirtschaft haben Sie die Befähigung, leitende Funktionen in Haushalten auszuführen. Sie können Einkommensalternativen planen sowie Mitarbeiter/innen führen und ausbilden.

6.2 Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in oder geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in

Die Abschlüsse lassen sich durch den Besuch von Fachschulen im Bereich der Hauswirtschaft erreichen. Diese werden in Vollzeit- und Teilzeitform angeboten. Der erfolgreiche Abschluss führt zusätzlich zur Fachhochschulreife und berechtigt zum Studium an Fachhochschulen in Rheinland-Pfalz.

Ziel ist die Vermittlung qualifizierter beruflicher Handlungskompetenzen durch Lernmodule, die sich an betrieblichen Aufgabenstellungen, Prozessen und Organisationsstrukturen orientieren.

6.3 Bachelor of Science (Oecotrophologie) bzw. Haushalts- und Ernährungswissenschaftler/in (Studium an Fachhochschule oder Universität)

Haushalts- und Ernährungswissenschaftler/innen sind gesuchte Fachkräfte in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie, in hauswirtschaftlichen Großbetrieben und vor allem auf dem boomenden Markt für (neue) Medien.

Im Studium der Oecotrophologie werden naturwissenschaftlich-technische mit sozial-ökonomischen Fächern verknüpft. Dadurch ist das Studium sehr vielseitig und befähigt die Studierenden, Probleme ganzheitlich zu bearbeiten - eine Eigenschaft, die im derzeitigen Berufsleben stärker denn je gefordert ist.

7 Der Weg zur Ausbildungsstelle

Einfach die Tages- und Wochenzeitungen nach Stellenanzeigen durchforsten, vor Ort nachfragen oder im Internet die Webseite des jeweiligen Betriebes anschauen. Hier finden Sie im Frühjahr die Stellenanzeigen für das kommende Ausbildungsjahr.



Aktuelle Stellenausschreibungen finden Sie unter www.bitburg-pruem.de/ausbildung

Einstellungstermin ist der **1. August** eines jeden Jahres. Der Eifelkreis Bitburg-Prüm bietet alle drei Jahre eine Ausbildungsstelle zum/zur Hauswirtschafter/in an.

Bitte fügen Sie Ihrer Bewerbung noch einen Lebenslauf und eine Kopie des letzten Schulzeugnisses/Abschlusszeugnisses bei. Besonders interessiert sind wir an Bewerbungen von schwerbehinderten Menschen (nach dem Landesgesetz zur Gleichstellung schwerbehinderter Menschen).

Noch Fragen? Wir antworten gerne und freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Kreisverwaltung des Eifelkreises Bitburg-Prüm
Fachbereich 01-01 „Personal, Büro des Landrats“
Trierer Str. 1 - 54634 Bitburg

Frau Jennifer Semar
Tel: 06561/15-2070
Fax: 06561/15-1001

E-Mail: bewerbungen@bitburg-pruem.de
Internet: www.bitburg-pruem.de



AUSBILDUNG ZUM/ZUR HAUSWIRTSCHAFTER/IN

1 Was sind meine Aufgaben und wo werde ich eingesetzt?

Hauswirtschaftliche Fachkräfte arbeiten mit Menschen - für Menschen.

Hauswirtschafter/innen organisieren und übernehmen selbstständig einzelne Arbeitsbereiche in einem hauswirtschaftlichen Großbetrieb auf der Grundlage von standardisierten Prozessabläufen. Sie sind verantwortlich für die Lebensqualität der ihnen anvertrauten Personen und bieten professionell maßgeschneiderte hauswirtschaftliche Dienstleistungen an. Sie arbeiten meistens im Team und organisieren und erledigen selbstständig das Alltagsmanagement im Familienhaushalt bzw. hauswirtschaftliche Aufträge eines Dienstleistungszentrums.

Mögliche Einsatzbereiche sind:

- Hauswirtschaftliche Großbetriebe, z. B. Heime für Senioren, Kinder oder Jugendliche, Jugendherbergen, Kindertagesstätten, Schulen, Hotels
- Privathaushalte
- Dienstleistungszentren (auch Sozialstationen/ambulante Dienste)



2 Wie verläuft die Ausbildung?

2.1 Allgemeines

Hauswirtschafter/in ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz. Diese 3-jährige Ausbildung findet im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule statt. Ausbildungsstätten der Kreisverwaltung sind die St.-Martin-Schule in Bitburg und die Astrid-Lindgren-Schule in Prüm.

2.2 Berufsschule

Der Berufsschulunterricht findet einmal wöchentlich und an einem weiteren Tag im Monat in der Berufsbildenden Schule in Prüm statt.

Der Unterricht gliedert sich in 13 Lernfelder aus den Bereichen

- die Berufsausbildung mitgestalten,
- Güter und Dienstleistungen beschaffen,
- Waren lagern,
- Speisen und Getränke herstellen und servieren,
- Personengruppen verpflegen,
- Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen,
- Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen,
- Textilien reinigen und pflegen,
- Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten,
- Personen individuell wahrnehmen und beobachten,
- Personen individuell betreuen,
- Produkte und Dienstleistungen vermarkten und
- Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren.

3 Was sind die Voraussetzungen?

3.1 schulisch

Berufsreife (ehemals Hauptschulabschluss) oder gleichwertiger Bildungsstand

3.2 persönlich

- Kreativität
- Organisationstalent
- Selbstständigkeit
- Einfühlungsvermögen
- Flexibilität

4 Was erwartet mich?

Die monatliche Ausbildungsvergütung beträgt nach dem Tarifvertrag für Auszubildende im öffentlichen Dienst:

im 1. Ausbildungsjahr	1018,26 €*
im 2. Ausbildungsjahr	1068,20 €*
im 3. Ausbildungsjahr	1114,02 €*

Der Erholungsurlaub beträgt 30 Tage im Jahr*.

Als Auszubildende/r unterliegen Sie der Sozialversicherungspflicht, d.h. es werden Beiträge in die gesetzliche Kranken-, Pflege, Renten- und Arbeitslosenversicherung eingezahlt. Ab dem 17. Lebensjahr zahlt der Arbeitgeber für Sie Beiträge zur Rheinischen Zusatzversorgungskasse im Rahmen der betrieblichen Altersvorsorge.

* Stand 01.04.2019

Die Essensausgabe der St. Martin-Schule in Bitburg



5 Zwischen- und Abschlussprüfung

In der Mitte des 2. Ausbildungsjahres findet die Zwischenprüfung statt, die sich in einen schriftlichen und einen praktischen Teil gliedert.

Der schriftliche Teil dauert 90 Minuten und beinhaltet

- Speisenzubereitung, Service, Vorratshaltung
- Reinigung, Pflege, Gestalten von Räumen
- Reinigung und Pflege von Textilien
- Umweltschutz und
- Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit.

Im praktischen Teil wird zwei Tage vor der Prüfung die Prüfungsarbeit ausgehändigt. In dieser Zeit muss eine Ausarbeitung mit Arbeits- und Zeitplänen, Rezepten, Ortsbeschreibungen und Kostenplan erstellt werden. Die Prüfung selber dauert ca. zwei Stunden und findet in den Bereichen Küche und Service, Wäschepflege sowie Hauspflege und Gestalten statt.

Nach der Zwischenprüfung kann der Auszubildende zwischen folgenden Fachrichtungen wählen:

- Küche und Service,
- Reinigung und Gestalten von Räumen oder
- Wäsche pflegen.

Die Abschlussprüfung besteht ebenfalls aus einem schriftlichen und einem praktischen Teil.

Der schriftliche Teil beinhaltet die Fachgebiete

- Betreuungsleistung (90 Minuten),
- Versorgungsleistungen (90 Minuten) und
- Wirtschafts- und Sozialkunde (30 Minuten).

Der praktische Teil dauert vier Stunden und beinhaltet ein Kurzgespräch. Der Ablauf gestaltet sich wie bei der Zwischenprüfung.