

DUALE AUSBILDUNG HAUSWIRT- SCHAFTER/-IN



Sie interessieren sich für Ernährungs- Gesundheits- und Umweltfragen und arbeiten gleichzeitig gerne mit anderen zusammen?

Sie haben Organisationstalent und Freude daran, Menschen zu helfen?

Dann könnte der Beruf der Hauswirtschafterin/des Hauswirtschafers Ihre Wahl für die Zukunft sein- denn als ausgebildete/r Hauswirtschafter/in sind Sie ein/e echte/r Alleskönner/in und sorgen für den Glanz im Alltag!

WAS SIE ERWARTET

Hauswirtschaft klingt trocken und staubig? Von wegen!

Als Hauswirtschafter/in erhalten Sie spannende und vielseitige Einblicke in verschiedenste Themengebiete. Sie kennen sich mit verschiedenen Geräten, Hygiene, Umweltschutz und gesunder Ernährung aus. Sie lernen Mahlzeiten zu planen und zuzubereiten, den Wareneinkauf und -lagerung zu managen und Textilien und Räume zu pflegen. Bei der Betreuung von Personen gehen Sie auf unterschiedliche Lebenssituationen ein und gestalten den Alltag.

Ihr Arbeitsbereich ist vielfältig und kreativ: in sozialen Einrichtungen wie z. B. Pflegeheimen, Kindertagesstätten, Kurkliniken, Jugendherbergen oder auch Großküchen sind Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter gefragt. Sie können sich aber auch auf landwirtschaftliche Betriebe spezialisieren, um dort landwirtschaftliche Produkte zu verarbeiten und zu verkaufen.

VORAUSSETZUNGEN

Sie benötigen einen Ausbildungsvertrag mit einem anerkannten Ausbildungsbetrieb und sollten kontaktfreudig und flexibel sein, sowie Spaß daran haben, Menschen zu betreuen und zu versorgen.

DUALE AUSBILDUNG HAUSWIRTSCHAFTER/-IN

ABSCHLUSS UND PERSPEKTIVEN

Der Berufschulabschluss ist dem Sekundarabschluss I – Hauptschulabschluss Klasse 10 – gleichwertig. Bei erfolgreichem Berufsabschluss kann unter bestimmten Voraussetzungen die Fachoberschulreife erworben werden

Weitere Möglichkeiten:

- » Besuch der Fachoberschule
- » Meister/-in der Hauswirtschaft
- » Staatlich geprüfte/r Wirtschaftler/in
- » Staatlich geprüfte/r Betriebsleiter/in

Es besteht sogar die Chance auf ein Studium der Oecotrophologie.

DAUER

Der Bildungsgang dauert in der Regel drei Schuljahre an den Lernorten Betrieb und Berufsschule.

SCHWERPUNKTE DER AUSBILDUNG

LERNFELDER DES 1. AUSBILDUNGSJAHRES

- » Beruf und Betrieb präsentieren
- » Verpflegung zubereiten und anbieten
- » Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen
- » Personen wahrnehmen und beobachten

LERNFELDER DES 2. AUSBILDUNGSJAHRES

- » Personen und Personengruppen unterstützen und betreuen
- » Textilien reinigen und pflegen
- » Verpflegung von Personengruppen planen
- » Räume und Wohnumfeld gestalten
- » Produkte und Dienstleistungen anbieten

LERNFELDER DES 3. AUSBILDUNGSJAHRES

- » Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen
- » Verpflegung und Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten
- » Produkte und Dienstleistungen vermarkten
- » Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten

DUALE AUSBILDUNG HAUSWIRTSCHAFTER/-IN

Der Berufsschulunterricht umfasst einen festen Schultag pro Woche und einen Wechseltag alle 14 Tage.

Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes wird eine Zwischenprüfung durchgeführt. Sie findet im zweiten Ausbildungsjahr statt und wird praktisch und schriftlich durchgeführt.

Am Ende des dritten Ausbildungsjahres findet die praktische und schriftliche Abschlussprüfung statt. Die Prüfungen werden von der Landwirtschaftskammer abgenommen.

BESONDERHEITEN

Jährlich findet der Landesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft in NRW „Mit Spaß an die Spitze“ statt. Wir unterstützen die Teilnahme unserer besten Oberstufenauszubildenden an diesem Wettbewerb.

Zu bestimmten Anlässen im Schuljahr führen wir Verkaufsaktionen mit selbst hergestellten Produkten durch.

KOSTEN

Es fallen Bücherkosten sowie ein Kostenbeitrag zum Praxisunterricht an.

ANSPRECHPARTNERIN

Karolin Bethke

hauswirtschaft@bkgl.nrw.schule



BERUFSKOLLEG BERGISCH GLADBACH

Bensberger Str. 140

51469 Bergisch Gladbach