



Die Ausbildung im Überblick:

Hauswirtschafter/innen erbringen hauswirtschaftliche Dienst- und Versorgungsleistungen in Bereichen wie der Verpflegung, Reinigung von Wohn- und Funktionsräumen, Textilpflege, der Hygiene sowie der personenbezogenen Betreuung von Einzelpersonen und Gruppen.

Ausbildungsinhalte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leistungen und hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen z.B. Arbeits-, Materialeinsatz-, Verpflegungs-, Reinigungs-, Hygiene-, ggf. auch Personaleinsatzpläne erstellen, unter Berücksichtigung von Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Kundenorientierung, Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit ▪ personen-, serviceorientierte Betreuungs- und Versorgungsleistungen erbringen z.B. Menschen bei der Gestaltung und Bewältigung ihres Alltags unterstützen ▪ hauswirtschaftliche Tätigkeiten durchführen z.B. Speisen und Getränke den Speiseplänen entsprechend zubereiten, anrichten und servieren bzw. ausgeben ▪ mit Mitarbeitern aus angrenzenden Zuständigkeitsbereichen interdisziplinär zusammenarbeiten, je nach Situation z.B. mit Pflegekräften, Hotelfachleuten oder Hygienefachkräften
Berufsanforderung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Einfühlungsvermögen (z.B. Erkennen der Bedürfnisse unterschiedlicher Menschen und Eingehen auf deren Wünsche) ▪ Leistungs- und Einsatzbereitschaft (z.B. bereitwilliges und tatkräftiges Erledigen aller anfallenden Reinigungsarbeiten in Groß- und Privathaushalten) ▪ Sorgfalt (z.B. genaues Planen und Überwachen des Budgets)
Wichtige Schulfächer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hauswirtschaftslehre (z.B. um Haushalte versorgen und betreuen zu können) ▪ Deutsch (z.B. für das Präsentieren von Produkten und Dienstleistungen) ▪ Mathematik (z.B. Wirtschaftlichkeitsberechnungen für die Haushaltsführung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Berufsaussichten	Nach ihrer Ausbildung arbeiten Hauswirtschafter/innen z.B. in Wohn- und Betreuungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche, in Jugendherbergen, in Krankenhäusern und in Betrieben der Gastronomie und Hotellerie. Es gibt zahlreiche Weiterbildungsangebote und auch der Schritt in die Selbstständigkeit ist möglich.

Ansprechpartner:

Don Bosco Aschau am Inn
Ausbildungsleitung
Waldwinkler Str. 1
84544 Aschau am Inn

Tel.: 08638/64-360
www.donbosco-aschau.de