

Hauswirtschafter_in



Copyright: Stadt Frankfurt am Main, Fotograf: Uwe Nölke

Ablauf und Inhalte der Ausbildung

Theoretische Ausbildung

Die theoretische Ausbildung findet an ein bis zwei Tagen pro Woche an den Beruflichen Schulen Berta Jourdan (www.bertha-jourdan.de) in Frankfurt am Main statt.

Dort erwerben Sie grundlegende Kenntnisse und Fertigkeiten, die Sie für die Praxis und Ihre Prüfungen benötigen.

Schwerpunktmäßig werden folgende Lernfelder behandelt:

- 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
- Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren

Praktische Ausbildung

Die praktische Ausbildung erfolgt im Kinderheim Rödelheim. Hier lernen Sie die vielfältigen Aufgaben und Tätigkeiten der Hauswirtschafter_innen kennen und können Ihre bereits bis dahin gewonnenen theoretischen und praktischen Kenntnisse vertiefen.

Sie werden während der gesamten Ausbildungsdauer von der_dem ausbildenden Mitarbeiter_in und den Kolleg_innen vor Ort betreut und in die jeweiligen Aufgaben eingearbeitet.

Folgende Inhalte werden Ihnen beispielsweise in der Praxis vermittelt:

- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Hygiene
- Umweltschutz
- Planen Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge
- Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern
- hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen (z. B. Speisenzubereitung und Service, Reinigen und Pflegen von Räumen, Reinigen und Pflegen von Textilien, Vorratshaltung und Warenwirtschaft)
- hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen (z. B. personenorientierte Gesprächsführung, Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen)

Weitere Informationen zum Ablauf und zu Inhalten der Ausbildung finden Sie im Ausbildungsrahmenplan (www.gesetze-im-internet.de/hwirtausbv_1999)

Prüfungen

Die Zwischenprüfung (praktisch und schriftlich) absolvieren Sie vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres. Am Ende der Ausbildungszeit wartet dann eine Abschlussprüfung (praktisch und schriftlich) auf Sie.

Vor den Prüfungen gewähren wir Ihnen Prüfungsurlaub, damit Sie sich optimal vorbereiten können.

Bewerbungsinformationen

Bewerbungen nehmen wir gut ein Jahr vor Ausbildungsbeginn entgegen. Ob und wie Sie sich derzeit bewerben können, erfahren Sie unter Stellenangebote (www.StadtFrankfurtJobs.de).