

Bitte senden an:

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe  
MdH Bayern e.V.  
GS: Monika Faßnacht  
Am Pickelhof 11  
91220 Schnaittach

**Lehrgangsdauer:**

14 Monate

**Unterrichtszeit:**

Dienstag von 8:30 bis 16:15 Uhr

**Lehrgangsbeginn:**

voraussichtlich November 2023

**Lehrgangsort:**

Amt für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten,  
Antoniusstr. 1, 63741 Aschaffenburg

**Vorabinformationen** bei  
Gabriele Royackers, AELF,  
Tel.: 09353-7908 2040

**Lehrgangsleitung:**

Anne Jäckels,  
staatlich geprüfte Oecotrophologin  
Mail: [aschaffenburg-mdh@gmx.de](mailto:aschaffenburg-mdh@gmx.de)

**Was kostet der Lehrgang?**

ca. 1.050,-- EUR  
(zahlbar in 14 Monatsraten)  
zuzüglich Kosten für Material, Arbeits-  
kleidung, Fachbücher und  
Prüfungsgebühr.

**Anmeldegebühr** 25,-- EUR inclusive  
Schülermitgliedschaft für 1 Jahr

**Anmeldung bei:**

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe  
MdH Bayern e.V., GS: Monika Faßnacht,  
Am Pickelhof 11, 91220 Schnaittach  
Tel.: 09152/92 87 10, Fax: 09152/92 87 09  
Mail: [info@mdh-bayern.de](mailto:info@mdh-bayern.de),



## Vorbereitung auf die Abschlussprüfung

## Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin

### in Aschaffenburg

in Zusammenarbeit mit dem  
Amt für Ernährung, Landwirtschaft  
und Forsten Karlstadt,  
Außenstelle Aschaffenburg

## Sie wollen...

- ✓ Entscheidungen treffen
- ✓ kreativ tätig sein
- ✓ Menschen versorgen und betreuen
- ✓ ökologisch und ökonomisch wirtschaften
- ✓ mit Technik umgehen
- ✓ Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten
- ✓ einen vielseitigen Beruf erlernen

## Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in

### Was lernen Sie?

#### Hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung

- Speisenzubereitung und Service
- Pflegen und Gestalten von Räumen
- Pflegen von Textilien
- Pflanzenpflege und Gestaltung
- Vorratshaltung und Warenwirtschaft
- Gesprächsführung
- Betreuung von Personengruppen
- Präsentation von Arbeitsergebnissen, Kommunikation

#### Betriebsspezifische Aufgaben

- Produkt- und Dienstleistungsangebote
- Kundenorientierung und Marketing
- Kalkulation und Abrechnung

Der Unterricht umfasst theoretische und praktische Fächer. Um die verschiedenen hauswirtschaftlichen Tätigkeiten im Zusammenhang einzuüben, wird im Lehrgang ein gemeinsames Projekt durchgeführt.

## Was sind die Voraussetzungen?

Für die Zulassung zur Prüfung benötigen Sie:

- einen Schulabschluss
- 4 1/2 Jahre Praxis in Vollzeit bei der Führung eines eigenen Haushalts **oder** hauswirtschaftliche Tätigkeit im Haushalt oder Betrieb (nach § 45/2 BBiG)
- Erfahrung im Großküchenbereich (kann durch ein Praktikum während der Ausbildung nachgeholt werden)
- Erste Hilfe-Kurs
- EDV-Grundkenntnisse
- EDV-Grundausstattung
- Bereitschaft den vermittelten Stoff nachzuarbeiten

## Wie kann es weitergehen?

Weiter- und Fortbildung

- geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in
- Meister/in der Hauswirtschaft
- staatlich geprüfte/r hauswirtschaftliche/r Betriebswirt/in
- Fachlehrer/in für Ernährung und Gestaltung

Die Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in bietet auch gute Voraussetzungen für Berufe im sozialen und pflegerischen Bereich

- Familienpfleger/in
- Alltagsbegleiter/in
- Alten- und Krankenpfleger/in

Ich melde mich verbindlich an für die Ausbildung zur Hauswirtschafterin 2023 - 2024:

Name

Vorname

Straße

PLZ Ort

Telefon beruflich

Telefon privat

FAX beruflich/privat

E-Mail

Datum

Unterschrift