

Lehrgangsort

„KleineTagung“
Prüfeninger Schloßstr. 4a
93051 Regensburg

Leitung und Organisation/ Information und Anmeldung

Ursula Rosner-Mehring

Mobile 0151/15685536
u.rosner-mehring@mdh-bayern.de

Lehrgangsträger

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe
MdH Bayern e.V.,
Geschäftsstelle:
Monika Faßnacht,
Am Pickelhof 11, 91220 Schnaittach,
Tel.: 09152/928710, Fax: 09152/928709,
Mail: info@mdh-bayern.de, www.mdh-bayern.de

Hinweis:

Wir möchten Sie darüber informieren, dass wir mit Ihren personenbezogenen Daten sehr sorgfältig umgehen und Ihre Daten nicht an unbefugte Dritte weitergegeben werden.

Wir empfehlen ...

In der Weltkulturerbestadt Regensburg finden sich zahlreiche sehr schöne Übernachtungsmöglichkeiten. Die Agentur Bed&Breakfast ist Ihnen bei der Suche gerne behilflich.

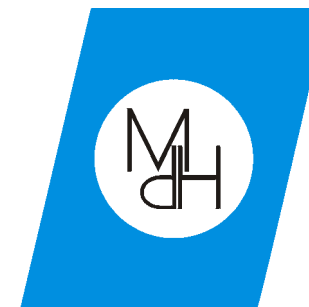
www.bed-and-breakfast-regensburg.de

Mittags werden Sie von einem ortsansässigen Bio-Catering zu fairen Preisen verwöhnt.

Genießen Sie nach Unterrichtsschluss den interessanten Kulturbetrieb in Regensburg mit seinen facettenreichen Angeboten.

www.regensburg.de/veranstaltungen

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird darauf verzichtet, geschlechtsspezifische Formulierungen zu verwenden. Soweit personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher oder weiblicher Form genannt werden, beziehen sie sich auch auf das andere Geschlecht.



**14 Monate
Kompakt-Lehrgang**

**Meister/in der
Hauswirtschaft**

**bundesweit einziger
Veranstaltungsort**

Regensburg

Der MdH Regensburg bietet langjährig und erfolgreich Vorbereitungslehrgänge zur Meisterprüfung an.

Unser kompetentes Dozententeam besteht aus erfahrenen Hauswirtschaftsmeisterinnen mit beruflichen Zusatzqualifikationen, sowie Dipl. Betriebswirten, Ökotrophologen.

Lehrinhalte:

1. Betriebs- und Unternehmensführung

- Unternehmensgründung und Unternehmenssicherung
- Personalmanagement
- Qualitätsmanagement
- Projektmanagement

Betriebswirtschaftliche Zusammenhänge analysieren, bewerten und optimieren

2. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen

Planung, Steuerung und Kontrolle folgender Prozesse:

- Strukturierung und Gestaltung des Alltags von Personen und Personengruppen
- Verpflegung, Speisenzubereitung und Service
- Gestaltung von Wohn- und Betriebsräumen
- Reinigung und Pflegen von Räumen
- Reinigung und Pflegen von Textilien

3. Berufs- und Arbeitspädagogik

Dieser Qualifizierungsschwerpunkt wird extern und heimatnah abgelegt. Anbieter sind IHK, HWK oder Diverse Bildungsträger, z.B. Eckert Schulen: www.eckert-schulen.de/akademie/ausbildung-ada

Zulassungsvoraussetzung:

- Berufsabschluss Hauswirtschaft und zwei Jahre Berufspraxis bis zur Prüfungszulassung am 1. April 2022
- **Oder** fünf Jahre Berufspraxis mit hauswirtschaftlichen Führungsaufgaben
- Abweichend davon gibt es Sonderzulassungen mit bestimmten Voraussetzungen zur beruflichen Handlungsfähigkeit (z.B. Abschluss in berufsverwandten Berufen).

Kosten:

Anmeldegebühr: 50,00 Euro, verbunden mit 2-jähriger Schülermitgliedschaft im Verband MdH, inklusive Erhalt von Fachmagazin FUNDUS

Lehrgangsgebühren: monatlich 300,00 Euro,

Gesamtsumme: 4200,00 Euro

Prüfungsggebühr: einmalig ca. 300,00 Euro an die zuständige Stelle

Fördermöglichkeiten:

- z.B. Aufstiegs-BAföG / vormals Meister BAföG
- bei erfolgreichem Abschluss in Bayern: Meisterbonus in Höhe von 2000,00 Euro
-

Der erfolgreiche Abschluss zum/zur Meister/in ermöglicht in Bayern den Hochschulzugang.

Zeitlicher Ablauf:

Januar 2022	Lehrgangsstart
1. April 2022	Einreichung Arbeitsprojekt, Prüfungsanmeldung
15. Juli 2022	Start Arbeitsprojekt
15. Januar 2023	Abgabe Arbeitsprojekt
Februar 2023	Prüfung Situationsaufgabe
Februar 2023	letzte Lehrgangswochen
März 2023	schriftliche Prüfungen
April 2023	Präsentation Arbeitsprojekt

Zeitlicher Überblick:

16 Unterrichts – Vollzeitwochen, geplante Kalenderwochen, Angabe in KW

für das Jahr 2022:

KW 3/6/10/12/

18/20/25/28/30/34/37/41/45/50

für das Jahr 2023:

KW 2/5

Nach dem DQR (Deutscher Qualifikationsrahmen) bzw. EQR entspricht die Qualifikation zum/zur „Meister/in der Hauswirtschaft“ der Niveaustufe 6.