

**Start:** Herbst 2023

**Lehrgangsort:**

„KleineTagung“,  
Prüfeninger Schloßstr. 4a,  
93051 Regensburg

**Kosten:** monatlich 190,00 €

**Anmeldegebühr :** 75,00 € (automatische  
Schülermitgliedschaft im Verband von 3 Jahren)

**Leitung und Organisation:**

Ursula Rosner-Mehringner

**Anmeldungen ab sofort möglich  
direkt bei:**

Ursula Rosner-Mehringner  
Mobile 0151/15685536  
u.rosner-mehringner@mdh-bayern.de

**Gerne vereinbare ich mit Ihnen einen  
Termin zur persönlichen Beratung und  
Information.**

Wir informieren Sie über Fördermöglichkeiten,  
z.B. Aufstiegs-BAföG / vormals Meister-BAföG

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](mailto:info@mdh-bayern.de), [www.mdh-bayern.de](http://www.mdh-bayern.de)

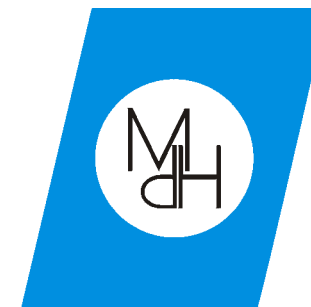
In der beruflichen Fortbildung des/der Hauswirtschafter/in zum/zur „Meister/in der Hauswirtschaft“ werden Lehrinhalte vermittelt, um den modernen Anforderungen und dem Profil des/der „Meister/in“ zu entsprechen. Hierzu gehört die erweiterte, fachliche Kompetenz, um kunden- und qualitätsorientiert handeln zu können.

Um als Fach- und Führungskraft in hauswirtschaftlichen Betrieben unterschiedlicher Strukturen tätig zu sein und dort leitende, koordinierende sowie beratende Funktionen zu erfüllen, sind unternehmerisches Denken und Handeln sowie die Ausbildung des Berufsnachwuchses wichtig.

Die Aufgaben des/der Meister/in sind als Personen orientiert, wirtschaftlich und nachhaltig wahrzunehmen. Des Weiteren müssen sie auf verändernde Anforderungen und Bedingungen reagieren können.

**Hinweis:**

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



## Vorbereitungslehrgang

zum/zur

# Meister/in in der Hauswirtschaft

**2023 - 2025**

**in Regensburg**

## **Tätigkeitsbereiche:**

- Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens, z.B. Senioreneinrichtungen, Krankenhäuser, Tagesstätten, Erholungs- und Ferienheime
- Bildungsstätten, Hotel und Gastronomie.
- Erwachsenenbildung, Hauswirtschafts- und Verbraucherberatung
- Privathaushalte oder landwirtschaftliche Unternehmerhaushalte
- Betriebskantinen, Schulküchen, Bildungseinrichtungen
- Hauswirtschaftliche Dienstleistungsunternehmen
- Selbstständige Tätigkeit
- Lehrtätigkeit in der Erwachsenenbildung

## **Zulassungsvoraussetzung:**

- Berufsabschluss Hauswirtschaft und zwei Jahre Berufspraxis bis zur Prüfungszulassung.
- Oder fünf Jahre Berufspraxis mit hauswirtschaftlichen Führungsaufgaben
- Abweichend davon gibt es Sonderzulassungen mit bestimmten Voraussetzungen zur beruflichen Handlungsfähigkeit.

## **Qualifizierungsschwerpunkte:**

- 1. Betriebs- und Unternehmensführung**  
Das heißt wirtschaftliche, rechtliche und soziale Zusammenhänge im Betrieb erkennen, analysieren und bewerten sowie Entwicklungsmöglichkeiten aufzeigen. Dabei sind Grundsätze des Personal- und Qualitätsmanagements zu berücksichtigen. Ebenso Mitarbeiterführung.
- 2. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen**  
Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen in einem betrieblichen Kontext planen, diese umsetzen und steuern sowie die Ergebnisse beurteilen. Dieses erfolgt in den Bereichen Speisenzubereitung, Verpflegung und Service. Gestalten, Reinigen und Pflegen von Wohn- und Betriebsräumen sowie des Umfelds. Reinigen und Pflegen von Textilien. Strukturieren und Gestalten des Alltags von Personen und Personengruppen.
- 3. Berufsausbildung und Mitarbeiterführung**  
Qualifizierungsschwerpunkt 3 wird von den Teilnehmern extern und heimatnah abgelegt. Dies kann bei der IHK, Handwerkskammer oder weiteren Bildungsträgern erfolgen.

**Der Vorbereitungslehrgang in Regensburg zur Meisterprüfung in der Hauswirtschaft wird arbeits- und berufsbegleitend angeboten. D.h. der Meisterlehrgang findet grundsätzlich nur an 10 - 12 Wochenenden pro Jahr statt und die Arbeitswoche steht somit voll zur Verfügung. Wir beginnen Freitag um 14:00 Uhr und enden am Sonntag um 12:45 Uhr. In den Schulferien findet kein Unterricht statt.**

**Unser kompetentes Dozententeam besteht aus erfahrenen Hauswirtschaftsmeisterinnen mit beruflichen Zusatzausbildungen, Dipl. Betriebswirten und Ökotrophologen.**

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

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