

Betriebsleiter/in der Fachrichtung ländliche Hauswirtschaft

Berufstyp	Weiterbildungsberuf
Weiterbildungsart	Weiterbildung an Fachschulen (landesrechtlich geregelt) und Fachakademien (landesrechtlich geregelt)
Weiterbildungsdauer	2 Jahre (Vollzeit)



■ Aufgaben und Tätigkeiten

Betriebsleiter/innen der Fachrichtung ländliche Hauswirtschaft planen, organisieren und beaufsichtigen Arbeiten und Abläufe in ländlichen hauswirtschaftlichen Großbetrieben und arbeiten praktisch mit. Sie leiten den gesamten hauswirtschaftlichen Betrieb oder Teilgebiete wie Ernährung, Haus und Wäsche, Einkauf, Vorratswirtschaft oder Buchführung.

Ihre Aufgabenpalette reicht vom Zusammenstellen von Speiseplänen, Vorratshaltung und Einkauf über die Kontrolle, Reinigung, Pflege und Instandhaltung des Haushaltsbestands bis zur Vermarktung der landwirtschaftlichen Produkte. Um einen wirtschaftlichen Betrieb zu gewährleisten, steuern sie Einnahmen und Ausgaben genau, führen Kalkulationen durch, berechnen z.B. Verpflegungskostensätze und Absatzpreise der Produkte. Auch an der betrieblichen Ausbildung von Hauswirtschaftern/Hauswirtschafterinnen wirken sie mit.

■ Arbeitsbereiche und -orte

Beschäftigungsbetriebe:

Betriebsleiter/innen der Fachrichtung ländliche Hauswirtschaft finden Beschäftigung in ländlichen Großhaushalten und landwirtschaftlichen Großbetrieben.

Arbeitsorte:

Betriebsleiter/innen der Fachrichtung ländliche Hauswirtschaft arbeiten in erster Linie

- in Büro- oder Verwaltungsräumen
- in Haushalts- und Wirtschaftsräumen, z.B. Wohn- und Gasträumen, Küchen, Vorrats- Wasch- oder Kühlräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in Ställen
- auf Freiflächen des ländlichen Betriebs, z.B. im Gemüsegarten oder Verkaufsstand
- in Verkaufsräumen, z.B. im Hofladen

■ Voraussetzungen

Voraussetzung für die Aufnahme in eine Fachschule ist in der Regel der Abschluss in einem einschlägigen anerkannten Ausbildungsberuf sowie Berufspraxis.

Schulische Mindestvoraussetzung ist in der Regel ein mittlerer Bildungsabschluss.

Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

■ Inhalte der Weiterbildung

In den fachrichtungsbezogenen Lernbereichen z.B.:

- Ernährungstechnologie
- Service, Gestaltung, Reinigung
- Betreuung und Pflege
- Gartenbau und Vermarktung
- Betriebsleitungstraining
- Ernährung und Gesundheit
- Betriebs- und Unternehmensführung
- Gesundheit und Betreuung
- Vermarktung und Tourismus im ländlichen Raum

Im **fachrichtungsübergreifenden Lernbereich**: z.B. Deutsch, Englisch, Mathematik, Berufsausbildung und Mitarbeiterführung, EDV.

Im **Wahlpflichtbereich** können Themen wie Gemüsegarten, textiles Gestalten oder Informationstechnik-Vertiefung gewählt werden.

Zusatzkenntnisse

Je nach Angebot der einzelnen Schulen werden Zusatzkenntnisse vermittelt, die z.B. den Erwerb der Fachhochschulreife oder der Ausbildereignung ermöglichen.

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

