

Fachpraktiker/in für Hauswirtschaft

Berufstyp	Ausbildungsberuf für besondere Personengruppen
Ausbildungsart	Duale Berufsausbildung, geregelt nach Kammerregelungen gemäß §66 Berufsbildungsgesetz (BBiG)/§42m Handwerksordnung (HwO)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Betrieb und Berufsschule oder Einrichtung der beruflichen Rehabilitation



■ Was macht man in diesem Beruf?

Fachpraktiker/innen für Hauswirtschaft kümmern sich um die Haushaltsführung. Sie arbeiten dabei mit, die Speisen zuzubereiten. Zum Beispiel putzen und schälen sie Gemüse. Sie bereiten einfache Gerichte auch selbst zu. Außerdem richten Fachpraktiker/innen für Hauswirtschaft die Mahlzeiten an und servieren diese. Auch lagern und überwachen sie die Vorräte an Lebensmitteln.

Zudem reinigen Fachpraktiker/innen für Hauswirtschaft Wohnräume und Schlafzimmer, Bäder und Wirtschaftsräume. Sie waschen zum Beispiel Tischdecken und Bettbezüge, trocknen und bügeln diese. Darüber hinaus dekorieren Fachpraktiker/innen für Hauswirtschaft die Räume.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

- Privathaushalte
- Heime
- Jugendherbergen
- Hotels und Restaurants

Arbeitsorte:

- Wohnräume bzw. Gästezimmer
- Wasch- und Geräteräume
- im Freien (z.B. Garten, Tierställe)

■ Was ist wichtig?

Anforderungen:

- Gute körperliche Konstitution (z.B. bei Reinigungsarbeiten)
- Geschicklichkeit (z.B. beim Bügeln, Kochen)
- Kontaktbereitschaft, Serviceorientierung und Einfühlungsvermögen (z.B. beim Umgang mit Heimbewohnern)

Schulfächer:

- Hauswirtschaftslehre (z.B. beim Zubereiten und Konservieren von Speisen sowie Pflegen von Textilien und Räumen)
- Mathematik (z.B. beim Umrechnen vorgegebener Mengenangaben)

■ Welche Voraussetzungen braucht man für die Ausbildung?

Die Ausbildung zum Fachpraktiker bzw. zur Fachpraktikerin für Hauswirtschaft kann man auch ohne Schulabschluss beginnen.

Die Agentur für Arbeit stellt fest, wer sich dafür eignet.

■ Was lernt man in der Ausbildung?

Die Auszubildenden lernen beispielsweise:

- wie man Lebensmittel vorbereitet und verarbeitet
- wie man Speisen, Getränke und Gebäcke herstellt
- wie Speisen angerichtet, portioniert und ausgegeben werden
- wie man Lebensmittel und Speisen lagert
- wie Räume und Betriebseinrichtungen gereinigt und gepflegt werden
- wie Textilreinigung und -pflege durchgeführt werden
- wie man einfache Instandhaltungsarbeiten durchführt
- wie Reklamationen entgegengenommen und weitergeleitet werden
- wie man Arbeitsabläufe plant und umsetzt
- wie man bei Wareneinkauf, Warenannahme und Warenkontrolle mitwirkt

■ 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.

