


## Hauswirtschafter/in

<b>Berufstyp</b>	Anerkannter Ausbildungsberuf	
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Ausbildung in Landwirtschaft und Hauswirtschaft (geregelt durch Ausbildungsverordnung)	
<b>Ausbildungsdauer</b>	3 Jahre	
<b>Lernorte</b>	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)	

### ■ Was macht man in diesem Beruf?

Hauswirtschafter/innen versorgen und betreuen Bewohner/innen, Kunden und Gäste in Groß- und Privathaushalten. Sie bereiten Mahlzeiten zu und servieren diese, kaufen ein, reinigen Textilien und halten Räume sauber. Dabei berücksichtigen sie die Wünsche der ihnen anvertrauten Personen und bringen eigene Ideen z.B. bei der Speisenzubereitung ein. Hauswirtschafter/innen planen, kontrollieren und optimieren z.B. die Arbeitsabläufe, Personal- und Materialeinsätze, Speisenangebote, Reinigungs- und Pflegearbeiten sowie Hygienemaßnahmen. Sie betreuen Kinder und unterstützungsbedürftige Menschen jeden Alters und geben ihnen Hilfestellungen bei einfachen Alltagsverrichtungen und der Alltagsstrukturierung. In Haushalten landwirtschaftlicher Betriebe übernehmen sie bei Bedarf auch die Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse und die Durchführung touristischer Angebote. Außerdem beachten sie bei ihrer Arbeit qualitätssichernde Maßnahmen.

### ■ Wo arbeitet man?

#### Beschäftigungsbetriebe:

Hauswirtschafter/innen finden Beschäftigung

- in Wohn-, Betreuungs- und Pflegeeinrichtungen sowie in privaten Haushalten
- in Erholungsheimen, Jugendherbergen und Kindertagesstätten
- in Krankenhäusern, Kur- und Reha-Kliniken
- in Betrieben der Gastronomie und Hotellerie

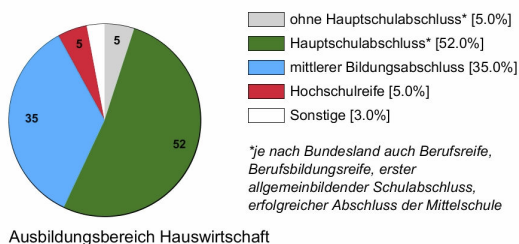
#### Arbeitsorte:

Hauswirtschafter/innen arbeiten in erster Linie in Küchen, Kantinen, Cafeterien und Speisesälen, in Bewohner- oder Gästezimmern sowie im Büro.

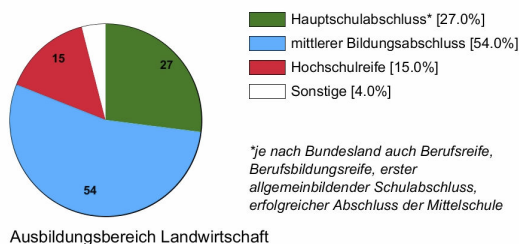
### ■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen die Betriebe im Ausbildungsbereich Hauswirtschaft überwiegend Auszubildende mit **Hauptschulabschluss\*** ein, Betriebe im Ausbildungsbereich Landwirtschaft wählen vor allem Auszubildende mit **mittlerem Bildungsabschluss**.

Ausbildungsanfänger/innen 2016 (in %)



Ausbildungsanfänger/innen 2016 (in %)



## ■ Worauf kommt es an?

### Anforderungen:

- Geschicklichkeit (z.B. beim Bügeln, Reinigen, Kochen)
- Organisatorische Fähigkeiten (z.B. beim Aufstellen von Speise- und Reinigungsplänen)
- Einfühlungsvermögen (z.B. auf Bedürfnisse und Erwartungen der zu betreuenden Personen einstellen)
- Rechnerische Fähigkeiten (z.B. beim Planen und Überwachen des Haushaltsbudgets)

### Schulfächer:

- Werken/Technik (z.B. für die Erledigung hauswirtschaftlicher Arbeiten)
- Deutsch (z.B. beim Schreiben von Speiseplänen, bei der Beratung zur Speisenauswahl)
- Mathematik (z.B. bei Wirtschaftlichkeitsberechnungen für die Haushaltsführung)

## ■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat:

1. Ausbildungsjahr: € 600 bis € 690 (Hauswirtschaft\*), € 520 bis € 630 (Land- und Forstwirtschaft, Weinbau\*), € 918 (öffentlicher Dienst)
2. Ausbildungsjahr: € 663 bis € 730 (Hauswirtschaft\*), € 570 bis € 690 (Land- und Forstwirtschaft, Weinbau\*), € 968 (öffentlicher Dienst)
3. Ausbildungsjahr: € 685 bis € 800 (Hauswirtschaft\*), € 615 bis € 800 (Land- und Forstwirtschaft, Weinbau\*), € 1.014 (öffentlicher Dienst)

\* je nach Bundesland unterschiedlich

## ■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Für Berufseinsteiger: Check deine Talente und finde den passenden Beruf – inkl. Bewerbungstraining



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



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

