

Fachpraktiker/-in Hauswirtschaft

VORAUSSETZUNGEN

- Ausbildung ist auch ohne Schulabschluss möglich
- Hand- und Fingergeschicklichkeit
- Gute körperliche Belastbarkeit
- Qualitätsbewusstsein
- Bereitschaft, Dienstleistung für Menschen zu erbringen

AUSBILDUNGSVERLAUF

- 36 Monate Regelausbildungszeit im Rahmen der Erstausbildung (§66 BBiG)
- Zwischenprüfung im 2. Ausbildungsjahr
- Abschlussprüfung zum Ende der Ausbildungszeit
- Die ersten 18 Monate dienen einer berufsfeldbreiten Grundausbildung in den Arbeitsfeldern: Hausreinigung, Textilpflege, Küche
- Die Zwischenprüfung ist die Grundlage für die Entscheidungsfindung zur Fachausbildung
- Die Prüfungen werden vor der Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion Neustadt/Trier
- Der Aufstieg in den Beruf Hauswirtschaftler/-in ist vorhanden

EINSATZGEBIETE

- Großküchen, Kantinen, Cafeterias
- Hotel- und Gaststättengewerbe
- Altenheime
- Zentralwäschereien/chemische Reinigungen
- Gebäudereinigung
- Catering und Gastronomie

BERUFLICHE FÄHIGKEITEN

- Durchführung einer Grundreinigung
- Herstellen von Backwaren
- Durchführen eines Catering
- Zubereitung einfacher Speisen

ZIELGRUPPE

- Menschen mit Lernbehinderung und psychischen Behinderungen.
- Körperliche Behinderungen sind gesondert zu prüfen

LERNORTE

- Die Ausbildung findet im Rahmen der beruflichen Rehabilitation in den Räumen des Berufsbildungswerkes Worms statt
- eigene Wäscherei mit Waschmaschinen, Trockner, Muldenmangel, Wäschepresse, Bügelstationen, Hosentopper, Hemdenfinisher und Patchmaschine
- Eigene Mensa und- Ausbildungsküche von bis zu 400 Essen
- Tagungszentrum für interne und externe Veranstaltungen
- Mindestens 26 Wochen betriebliche Praktika und Verzahnte Ausbildung mit Partnerbetrieben

WIR ÄNDERN

LEBENSÄUFE.

Berufsbildungswerk Worms

Eckenbertstraße 60 • 67549 Worms

Tel.: 0 62 41 / 953 0 • info@bbw-worms.de



bbw-worms.drk.de

Eine Einrichtung des DRK-Landesverbandes Rheinland-Pfalz e. V.

AUSBILDUNGSINHALTE

- In der Küche: Gemüsevorbereitung, kalte Küche, Speiseausgabe, Spülküche, Hol- und Bringdienste
- In der Wäscherei: Wäsche schrankfertig machen, Wäsche verteilen
- In der Hausreinigung: Flächenreinigung, Möbelreinigung, Gäste bewirten
- Basiswissen und Fertigkeiten zur Reinigung und Pflege von Räumen, Einrichtungsgegenständen, Geräten und Textilien,
- Warenlagerung, Hol- und Bringdienst in den Arbeitsbereichen,
- Gebäcke und Kuchen herstellen,
- Menükomponenten zubereiten, portionieren und garnieren
- Speisen und Getränke ausgeben,
- Arbeiten nach ergonomischen Grundsätzen,
- Einhalten von Sicherheitsvorschriften,
- Hygieneregeln anwenden,
- Umweltbewusstes Handeln

WIR ÄNDERN

LEBENS-LÄUFE.

Berufsbildungswerk Worms

Eckenbertstraße 60 • 67549 Worms

Tel.: 0 62 41 / 953 0 • info@bbw-worms.de



bbw-worms.drk.de

Eine Einrichtung des DRK-Landesverbandes Rheinland-Pfalz e. V.