

## JAN

„Ich habe mich schon immer für hauswirtschaftliche Arbeiten interessiert. Es macht mir Spaß, Wäsche zu waschen und zu bügeln. Mein Vater ist Koch und ich habe mich schon früh für das Kochen und Backen interessiert. Ich arbeite gerne in der Küche. Ein Freund von mir lernte Hauswirtschaft und wurde hauswirtschaftlicher Betriebsleiter. Ich dachte, das wäre auch der Beruf für mich.“



## MIRA

„Ich arbeite als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin in einer Einrichtung, in der erwachsene Menschen mit einer geistigen, körperlichen oder mehrfachen Behinderung betreut werden. Unsere Ausbildung in der Hauswirtschaft ist sehr umfangreich, da wir insgesamt in fünf hauswirtschaftlichen Bereichen arbeiten. Angefangen von der Großküche, der Wäscherei, dem Café, den hauswirtschaftlichen Präsenzkraften in der Pflege bis hin zu den Reinigungskräften der Eingliederungshilfe und der Pflege. Hier bilde ich seit Juni 2015 aus.“

## KONTAKT

**Landwirtschaftskammer Niedersachsen**  
**Fachbereich Aus- und Fortbildung, Landjugend**  
Mars-la-Tour-Straße 1-13  
26121 Oldenburg

**Juliane Pegel**  
Telefon: 0441 801-218  
E-Mail: [juliane.pegel@lwk-niedersachsen.de](mailto:juliane.pegel@lwk-niedersachsen.de)

[www.lwk-niedersachsen.de/hauswirtschaftler](http://www.lwk-niedersachsen.de/hauswirtschaftler)  
[www.talente-gesucht.de](http://www.talente-gesucht.de)

# HAUSWIRTSCHAFTER/IN

ORGANISIEREN • ENTSCHEIDEN • UMSETZEN

Für Menschen – mit Menschen



## WIE LÄUFT DIE AUSBILDUNG AB?

Die Ausbildung erfolgt in anerkannten Ausbildungsbetrieben und dauert in der Regel drei Jahre. Der Berufsschulunterricht findet begleitend ein- bis zweimal die Woche statt.

Der erfolgreiche Besuch der einjährigen Berufsfachschule – Hauswirtschaft und Pflege – kann als erstes Ausbildungsjahr angerechnet werden.

Eine Verkürzung der Ausbildungszeit auf zwei Jahre ist bei erfolgreich abgeschlossener Ausbildung in einem anderen Beruf, mit Fachhochschulreife oder Abitur möglich.

Nach der Hälfte der Ausbildungszeit findet die Zwischenprüfung statt. Mit der Abschlussprüfung zum/zur Hauswirtschafter/in ist die Ausbildung beendet.



## WER KANN DIE AUSBILDUNG BEGINNEN?

Eine gute Auffassungsgabe und praktisches Geschick, Kreativität und Organisationsvermögen sind gute Voraussetzungen für die vielseitigen hauswirtschaftlichen Tätigkeiten.

Wer gerne mit und für Menschen arbeitet, kann sich in der Hauswirtschaft vielfältig engagieren.

Erwünscht ist ein Haupt- oder Realschulabschluss.

## INHALTE DER AUSBILDUNG

- Kundenorientierter Service und Kommunikation, Umgang mit Menschen
- Vielfältige Speisenzubereitungen
- Kreative Gestaltung und Pflege von Räumen
- Hygienische Wäschepflege
- Effektive Arbeitsorganisation
- Sicherer Umgang mit moderner Technik
- Fundierte Kostenrechnungen
- Nachhaltige Qualitätssicherung und Umweltschutz

## WELCHE AUSBILDUNGSBETRIEBE GIBT ES?

- Wohn- und Versorgungseinrichtungen für Kinder, Jugendliche, Senioren oder andere
- Tagungs-, Freizeit- oder Bildungseinrichtungen
- Krankenhäuser, Kliniken
- hauswirtschaftliche Dienstleistungsunternehmen
- Geschäfts- und Familienhaushalte
- Haushalte landwirtschaftlicher Unternehmen

## FORTBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Staatlich geprüfte/r Wirtschaftler/in
- Meister/in der Hauswirtschaft
- Staatlich geprüfte/r hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in
- Geprüfte Fachkraft für Haushaltsführung und Familienbetreuung (Dorfhelfer/in)
- Staatlich anerkannte/r Familienpfleger/in
- Lehrer/in der Fachpraxis
- Oecotrophologin/ Oecotrophologe