

## Fachpraktiker/-in Hauswirtschaft

Fachpraktiker und Fachpraktikerinnen Hauswirtschaft führen unterstützende Tätigkeiten im Dienstleistungsbereich durch. Sie erledigen sämtliche hauswirtschaftliche Arbeiten wie die Zubereitung von Speisen und Getränken, die Instandhaltung und Pflege von Wäsche und die Reinigung von Räumen. Ihre Einsatzbereiche sind Großküchen und Spülküchen, Wäscherei und Service sowie Reinigung und Hausgestaltung.

### Anforderungen

- Freude am Service
- Flexibilität, auch in der Arbeitszeit
- Ausdauer und Belastbarkeit
- Kontaktfähigkeit
- Gute Umgangsformen
- Selbständigkeit und Teamfähigkeit

### Ausbildungsinhalte

Zu den Ausbildungsinhalten gehören

- Nahrungszubereitung und Ernährungslehre
- Hauspflege
- Hygienevorschriften
- Handhabung, Pflege und Reinigung von hauswirtschaftlichen Geräten und Maschinen
- Textilpflege
- Arbeitsschutz und Unfallverhütung

Im 3. Ausbildungsjahr entscheiden sich die Auszubildenden zwischen den Schwerpunkten „Verpflegung & Service“ oder „personenorientierte hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung“.

Mehrere Praktika in verschiedenen Betrieben runden den Praxisbezug der Ausbildung ab.

Die Theoriefächer werden an der Johannes-Landenberger-Schule (Sonderberufsschule) des Berufsbildungswerkes unterrichtet.

### Ausbildungsabschluss

Die Ausbildung dauert drei Jahre und ist staatlich anerkannt. Die Prüfung erfolgt vor dem Prüfungsausschuss des Regierungspräsidiums.

### Einsatzbereiche

Fachpraktiker und Fachpraktikerinnen Hauswirtschaft finden Arbeitsplätze in den unterschiedlichsten Einrichtungen mit hauswirtschaftlicher Versorgung wie Alten- und Pflegeheime, Tagungsstätten, Großhaushalte, im Hotel- und Gaststättengewerbe, Krankenhäuser, Reinigungsfirmen und Freizeiteinrichtungen.

