

Bodelschwingh-Heim Weinheim	Qualitätsmanagementhandbuch Ausbildungskonzept	Geltungsbereich alle Bereiche
--------------------------------	---	----------------------------------

## Ausbildung zur Hauswirtschafterin im Bodelschwingh-Heim

Die Hauswirtschaft hat sich in der modernen Dienstleistungsgesellschaft zu einem wichtigen, zukunftsorientierten Betätigungsfeld entwickelt. Im Bodelschwingh-Heim ist dies ein großes Arbeitsfeld, dem wir viel Respekt und Aufmerksamkeit zukommen lassen.

### Betriebliche und schulische Ausbildung

Das Bodelschwingh-Heim Weinheim ist eine anerkannte Ausbildungsstätte für die betriebliche Ausbildung zur Hauswirtschafterin. \*

Das Ausbildungsziel ist eine selbstständig arbeitende Hauswirtschafterin mit fundierten Kenntnissen und Kompetenzen.

(\*Aus Vereinfachungsgründen wurde nur die weibliche Form gewählt)

Die fachpraktische Ausbildung nimmt einen breiten Raum ein. So lernt eine Auszubildende in unserer Einrichtung alle großen Teilbereiche wie Ernährung und Versorgung, Haus und Wäschepflege kennen und soll ein selbstständiges Planen, Arbeiten und Organisieren erlernen. In allen hauswirtschaftlichen Bereichen findet die Einbeziehung ergonomischer, ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte große Bedeutung. Wir können alle Arbeitsbereiche in unserer Einrichtung anbieten.



#### **Küche und Service:**

Eine wichtige Rolle spielt die bewusste, saisongerechte Lebensmittelauswahl und Zubereitung von Speisen und Getränken unter Berücksichtigung von Grundrezepten, Anlass und Personen. Der Service für die Bewohner zu den Mahlzeiten im Speisesaal und der Cafeteria rundet die Arbeit in der Küche ab.



#### **Unterhaltsreinigung:**

Bei der Reinigung und Pflege der Wohn-, und Funktionsräume geht es sowohl um umsichtiges Arbeiten nach gültigen Hygienerichtlinien und Standards, als auch um den richtigen Einsatz von Techniken und Verfahren bei den einzelnen Reinigungs-, und Pflegemaßnahmen.



#### **Wäscherei:**

Hier werden Fertigkeiten und Kenntnisse der Textilreinigung und Pflege vermittelt. Das Erlernen von Ausbesserungstechniken rundet die Ausbildung ab.

Die Auszubildenden wechseln monatlich ihren Arbeitseinsatzort. Auch steht den Auszubildenden die Möglichkeit zur Verfügung, Einblicke in die Tätigkeit beim Ambulanten

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstatus	Datum	Seite 1
GF	QMB	0	12.09.2011	gesamt 2

Bodelschwingh-Heim Weinheim	Qualitätsmanagementhandbuch Ausbildungskonzept	Geltungsbereich alle Bereiche
--------------------------------	---	----------------------------------

Pflegedienst, in die Arbeit der Alltagsbegleiter und in die einzelnen Wohnbereiche zu bekommen.

In den einzelnen Bereichen steht jeweils eine Abteilungsleitung zur Verfügung. Eine Hauswirtschaftsleitung ist Ansprechpartner und Organisatorin für die Ausbildung.

Wichtige Ausbildungsinhalte sind:

- Bereitstellung hauswirtschaftlicher Versorgungsleistungen
- personenorientierte Gesprächsführung
- Marketing, Kalkulation und Abrechnung von Leistungen
- Abwicklung betrieblicher Geschäftsvorgänge, beurteilen und planen von Betriebseinrichtungen
- beschaffen und bewerten von Informationen.

Freundlichkeit, Gesprächsbereitschaft und Aufmerksamkeit gegenüber den alten Menschen, den Kollegen und Vorgesetzten sind wichtige Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ausbildung. Daneben werden in der Hauswirtschaft Planungs- und Organisationsfähigkeit, Kreativität, ökonomisches und ökologisches Handeln, sowie technisches Know-how verlangt.

Neben der Ausbildung im Betrieb, wird berufsbegleitender Unterricht in der Berufsschule erteilt. Der Berufsschulunterricht ergänzt und vertieft das berufliche Können und Wissen und erweitert die Allgemeinbildung. Wir kooperieren hier mit der Marie- Baum Schule in Heidelberg.

### **Ausbildungsdauer**

Die Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin dauert grundsätzlich drei Jahre. Sie kann auf zwei Jahre verkürzt werden, wenn die Auszubildende eine Abschlussprüfung in einem anderen Beruf bestanden oder die allgemeine Hochschulreife erworben hat.

Am Ende der Berufsausbildung legt die Auszubildende die Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin ab. Diese ist Voraussetzung für die Ausübung von qualifizierten Tätigkeiten im Beruf und eröffnet den Zugang zu verschiedenen Fortbildungen.

### **Fortbildungsmöglichkeiten**

Der Beruf Hauswirtschafterin ist die Grundlage für weiterführende Berufe, die interessante Tätigkeitsbereiche bieten:

- Meister der Hauswirtschaft/Meisterin der Hauswirtschaft
- Staatlich geprüfte Wirtschafterin/Staatlich geprüfter Wirtschafter, Fachrichtung Hauswirtschaft
- Staatlich geprüfte Betriebsleiterin/Staatlich geprüfter Betriebsleiter, Fachrichtung Großhaushalt
- Fachhauswirtschafterin/Fachhauswirtschafter
- Diplom Oecotrophologin/Diplom Oecotrophologe (FH)
- Diplom Oecotrophologin/Diplom Oecotrophologe (Universität)

Mitgeltende Unterlagen:

Einsatzplan Auszubildende in der Hauswirtschaft H069

Betriebsinterne Unterweisung Auszubildende in der Hauswirtschaft

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstatus	Datum	Seite 2
GF	QMB	0	12.09.2011	gesamt 2