



Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

Berufsbild



Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Ausbildung in Landwirtschaft und Hauswirtschaft sowie im öffentlichen Dienst (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre (2 Jahre bei (Fach-) Hochschulreife)
Lernorte	Ausbildungsbetrieb, 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. Außerdem beachten sie bei ihrer Arbeit qualitätssichernde Maßnahmen.

Wo arbeitet man in diesem Beruf?

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:

Hauswirtschaftler/innen arbeiten in erster Linie in Küchen, Kantinen, Cafeterien und Speisesälen, in Bewohner oder Gästezimmern sowie in Büros, Lehr- und Arbeitsräumen.

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**.

Welche Anforderungen werden gestellt in diesem Beruf?

- Organisatorische Fähigkeiten
(z. B. beim Aufstellen von Speise- und Reinigungsplänen)
- Flexibilität (z. B. mit häufig wechselnden Aufgaben und Arbeitssituationen umgehen)
- Einfühlungsvermögen
(z.B. auf Bedürfnisse und Erwartungen der zu betreuenden Personen einstellen)
- Geschicklichkeit (z.B. beim Bügeln, Reinigen, Kochen und Gestalten)
- Rechnerische Fähigkeiten (z.B. bei der Umrechnung von Rezepten)

Welche Schulfächer sind wichtig in diesem Beruf?

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)

Welche außerordentlichen Maßnahmen erfolgen in diesem Beruf?

Während der Ausbildung können außerhalb des Ausbildungsbetriebes, in verschiedenen Betrieben, Praktika durchgeführt werden

Wie hoch ist die Ausbildungsvergütung*?

- . 1. Ausbildungsjahr: € 640 bis € 660
- . 2. Ausbildungsjahr: € 695 bis € 697
- . 3. Ausbildungsjahr: € 755 bis € 760

*Der angegebene Betrag dient der Orientierung