

Fachpraktiker/in für Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen

Berufstyp	Ausbildungsberuf für besondere Personengruppen
Ausbildungsart	Duale Berufsausbildung, geregelt nach Kammerregelungen gemäß §66 Berufsbildungsgesetz (BBiG)/§42r Handwerksordnung (HwO)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Betrieb und Berufsschule oder Einrichtung der beruflichen Rehabilitation

■ Was macht man in diesem Beruf?

Fachpraktiker/innen für Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen kümmern sich um die Haushaltsführung sowie -pflege. Sie arbeiten dabei mit, die Speisen zuzubereiten und bereiten einfache Gerichte auch selbst zu. Außerdem richten sie die Mahlzeiten an und servieren diese. Auch beschaffen, lagern und überwachen sie die Lebensmittelvorräte. Des Weiteren reinigen Fachpraktiker/innen für Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen Wohnräume und Schlafzimmer, Bäder und Wirtschaftsräume. Sie waschen zum Beispiel Tischdecken und Bettbezüge, trocknen und bügeln diese. Darüber hinaus dekorieren sie die Räume.

Ferner unterstützen Fachpraktiker/innen für Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen hilfsbedürftige Menschen beim Waschen und bei der Körperpflege. Wenn nötig, leisten sie zudem Hilfe bei der Nahrungsaufnahme. Außerdem kontrollieren sie Werte wie z.B. den Puls, die Temperatur und das Körpergewicht. Häufig begleiten Fachpraktiker/innen für Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen zu betreuende Menschen auch bei Spaziergängen oder organisieren Beschäftigungsangebote wie Spielenachmittage.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

- Privathaushalte
- Wohn- oder Pflegeheime
- Einrichtungen der medizinischen Rehabilitation sowie der Kindertagesbetreuung und der Jugendhilfe
- Hotels, Restaurants und Jugendherbergen

Arbeitsorte:

- Großküchen, Wasch- und Geräteräume
- Wohnräume bzw. Gästezimmer
- Spiel-, Ess-, Schlaf- und Aufenthaltsräume
- im Freien (z.B. Garten)

■ Was ist wichtig?

Anforderungen:

- Gute körperliche Konstitution (z.B. bei Reinigungsarbeiten)
- Geschicklichkeit (z.B. beim Bügeln, Schneiden von Gemüse)

- Kontaktbereitschaft, Serviceorientierung, Einfühlungsvermögen (z.B. bei der Kommunikation mit Heimbewohnern)

Schulfächer:

- Hauswirtschaftslehre (z.B. beim Zubereiten von Speisen sowie Pflegen von Textilien und Räumen)
- Mathematik (z.B. beim Planen von Einkäufen und Umrechnen vorgegebener Mengenangaben)
- Deutsch (z.B. für die Verständigung mit Pflegebedürftigen)

■ Welche Voraussetzungen braucht man für die Ausbildung?

Die Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/in für Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen kann man auch ohne Schulabschluss beginnen.

Die Agentur für Arbeit stellt fest, wer sich dafür eignet.

■ Was lernt man in der Ausbildung?

Die Auszubildenden lernen beispielsweise:

- wie man hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringt
- wie man Speisen und Getränke zubereitet und serviert
- wie Räume gereinigt, gepflegt und gestaltet werden
- wie man Textilien einsetzt, reinigt und pflegt
- wie hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse geplant, durchgeführt und bewertet werden
- wie mit Gebrauchs- und Verbrauchsgütern sowie Geräten und Maschinen umgegangen wird
- wie man hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellt und präsentiert
- wie qualitätssichernde Maßnahmen durchgeführt werden
- wie man Hygienemaßnahmen durchführt
- wie man im Team arbeitet und mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen zusammenarbeitet

■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe



Berufs
Informations
Zentrum

Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

