



Berufsausbildung
zur Hauswirtschafterin/
zum Hauswirtschafter

**Leitfaden für die
betriebliche Ausbildung und
betrieblicher Ausbildungsplan**

Ausbildungsbetrieb

Auszubildende/Auszubildender

zum Berufsausbildungsvertrag vom

Ausbildungsdauer von/bis

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin

	Betrieb/Einrichtung	Bereich
1. Ausbildungshalbjahr oder 10. Klasse BFS oder BGJ		<input type="checkbox"/> Betreuung und Organisation <input type="checkbox"/> Küche/Service <input type="checkbox"/> Textilpflege <input type="checkbox"/> Hauspflege <input type="checkbox"/> Gestaltung <input type="checkbox"/>
2. Ausbildungshalbjahr oder 10. Klasse BFS oder BGJ		<input type="checkbox"/> Betreuung und Organisation <input type="checkbox"/> Küche/Service <input type="checkbox"/> Textilpflege <input type="checkbox"/> Hauspflege <input type="checkbox"/> Gestaltung <input type="checkbox"/>
3. Ausbildungshalbjahr		<input type="checkbox"/> Betreuung und Organisation <input type="checkbox"/> Küche/Service <input type="checkbox"/> Textilpflege <input type="checkbox"/> Hauspflege <input type="checkbox"/> Gestaltung <input type="checkbox"/>
4. Ausbildungshalbjahr		<input type="checkbox"/> Betreuung und Organisation <input type="checkbox"/> Küche/Service <input type="checkbox"/> Textilpflege <input type="checkbox"/> Hauspflege <input type="checkbox"/> Gestaltung <input type="checkbox"/>
5. Ausbildungshalbjahr		<input type="checkbox"/> Betreuung und Organisation <input type="checkbox"/> Küche/Service <input type="checkbox"/> Textilpflege <input type="checkbox"/> Hauspflege <input type="checkbox"/> Gestaltung <input type="checkbox"/>
6. Ausbildungshalbjahr		<input type="checkbox"/> Betreuung und Organisation <input type="checkbox"/> Küche/Service <input type="checkbox"/> Textilpflege <input type="checkbox"/> Hauspflege <input type="checkbox"/> Gestaltung <input type="checkbox"/>

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin

„Speisenzubereitung“

Inhalte	geplant (Monat)	vermittelt					
		1.HJ	2.HJ	3.HJ	4.HJ	5.HJ	6.HJ
Grundsätze im beruflichen Alltag							
Umgang mit Kunden							
Dienstleistungsverhalten							
Bedeutung des persönlichen Erscheinungsbildes							
Persönliche Umgangsformen							
Situationsbezogene Anforderungen							
Datenschutz							
Teamarbeit							
Berufsbezogene Fachbegriffe							
Kommunikation							
Beschaffung und Weitergabe von Informationen							
Nutzung von Kommunikationshilfen							
Qualitätssicherung							
Umgang mit Grundrezepten							
Speisenproduktion/Temperaturkontrollen							
Speisenausgabe/Temperaturerfassung							
Umgang mit Kundenreklamationen							
Sicherheit, Arbeits- und Gesundheitsschutz							
Hygienevorschriften/HACCP-Grundsätze							
Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsplänen							
Bedeutung und Entnahme von Rückstellproben							
Betriebsbezogene Umsetzung der Personalhygiene							
Betriebsbezogene Umsetzung der Betriebshygiene							
Betriebsbezogene Umsetzung der Produkthygiene							
Bedeutung von Sicherheitsdatenblättern und Betriebsanweisungen							
Beachtung von Unfallgefahren							
Einhaltung eines Hautschutzplans							
Durchführung von Arbeitsschutzmaßnahmen							
Durchführung/Besuch von Pflichtschulungen							
Arbeitsorganisation							
Arbeitsplatzgestaltung							
Arbeitsablaufplan							
Arbeitstechniken und -verfahren							
Grundsätze der Speiseplangestaltung							
Grundsätze der Menüplanung							
Anwendung von Mengenkalkulation und Rezepturen							

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin

„Speisenzubereitung“

Inhalte	geplant (Monat)	vermittelt					
		1.HJ	2.HJ	3.HJ	4.HJ	5.HJ	6.HJ
Umwelt							
Umweltschutz und Umweltbelastung							
Abfallvermeidung							
Abfalltrennung und Entsorgung							
Umgang mit Speisenresten							
Einkauf							
Warenannahme und Eingangskontrolle							
Umgang mit Warenreklamationen							
Lagerhaltung und Kontrollsysteme							
Bedarfsermittlung							
Bestellung und Einkauf							
Bestandserfassung / Inventur und Inventar							
Küchentechnik							
Maschinen und Geräte wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen							
Kundenorientierung							
Bedeutung von Kundenorientierung							
Erkennen des Kundenbedarfs							
Mögliches Spannungsfeld Kundenbedürfnisse/betriebliche Gegebenheiten							
Besondere Kostformen							
Dienstleistungen und Produkte präsentieren							
Nahrungszubereitung							
Verderb von Lebensmitteln							
Betriebsspezifische Haltbarmachung							
Einsatz von Convenience-Produkten							
Umgang mit Convenience-Produkten							
Umgang mit Speisenverteilsystemen							
Garnieren von Speisen							

**Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin**

„Speisenzubereitung“

	Inhalte	geplant (Monat)	vermittelt					
			1.HJ	2.HJ	3.HJ	4.HJ	5.HJ	6.HJ
Suppen								
	Gebundene Suppe:							
	Suppeneinlagen:							
Vor- speisen								
Fleischspeisen	Braten:							
	Dünsten:							
	Schmoren:							
	Dämpfen:							
	Hackfleisch:							
	Geflügel:							
Fisch								
Soßen								
Aufläufe süß/ pikant								
Beilagen								
Gemüse								

**Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin**

„Speisenzubereitung“

	Inhalte	geplant (Monat)	vermittelt					
			1.HJ	2.HJ	3.HJ	4.HJ	5.HJ	6.HJ
Salate								
Eintöpfe								
Vegetari- sche Gerichte								
Nachspeisen	Mit Gelatine:							
	Mit Obst:							
	Aus Milch:							
Brotauf- striche								
Gebäck	Hefeteig:							
	Mürbteig:							
	Rührteig:							
	Biskuitmasse:							
	Quarkölteig:							
	Brandmasse:							
Getränke								

**Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin**

„Speisenzubereitung“

Inhalte	geplant (Monat)	vermittelt					
		1.HJ	2.HJ	3.HJ	4.HJ	5.HJ	6.HJ

Weitere betriebsspezifische Inhalte							

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin

„Hauspflege“

Inhalte	geplant (Monat)	vermittelt					
		1.HJ	2.HJ	3.HJ	4.HJ	5.HJ	6.HJ
Grundsätze im beruflichen Alltag							
Bedeutung des persönlichen Erscheinungsbildes							
Allgemeine Umgangsformen							
Situationsbezogene Anforderungen							
Bedeutung der Privatsphäre							
Umgang mit Eigentum							
Datenschutz							
Teamarbeit							
Kommunikation							
Beschaffung und Weitergabe von Informationen							
Nutzung von vorhandenen Informationssystemen							
Qualitätsmanagement							
Bedeutung von Ablaufbeschreibungen							
Dokumentationssystem							
Sicherheit, Arbeits- und Gesundheitsschutz							
Hygienevorschriften							
Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsplänen							
Bedeutung von Sicherheitsdatenblättern und Betriebsanleitungen							
Unfallgefahren							
Hautschutz							
Infektionsschutzmaßnahmen							
Arbeitsschutzmaßnahmen							
Gefahrstoffkennzeichnung							
Arbeitsorganisation							
Arbeitsplatzgestaltung							
Arbeitsablaufplan							
Betriebliche Geschäftsvorgänge							
Warenannahme und Eingangskontrolle							
Reklamationen entgegennehmen							
Betriebliches Abrechnungsverfahren kennen							
Umwelt							
Umweltschutz und Umweltbelastung							
Abfallvermeidung							
Abfalltrennung und Entsorgung							

**Betrieblicher Ausbildungsplan
 Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
 zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin
 „Hauspflege“**

Inhalte	geplant (Monat)	vermittelt					
		1.HJ	2.HJ	3.HJ	4.HJ	5.HJ	6.HJ

Kundenorientierung							
Bedeutung von Kundenorientierung							
Erkennen des Kundenbedarfs							
Dienstleistungen und Produkte präsentieren							

Reinigung							
Reinigungsfaktoren (Temperatur, Mechanik, Zeit Chemieeffektivität)							
Grundsätze der Reinigung/Reinigungsverfahren							
Lagerung von Reinigungsmitteln							
Einsatz und Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln							
Reinigungssysteme							
Sicht-, Unterhalts- und Grundreinigung							
Einsatz und Reinigung von Bodenreinigungsgeräten							
Einsatz und Reinigung von Kleingeräten							
Einsatz und Reinigung von Kühlgeräten							
Reinigung von Hilfsmitteln in der Betreuung							
Reinigung und Pflege von Glas							
Reinigung und Pflege von Holz							
Reinigung und Pflege von Edelstahl							
Reinigung und Pflege von Kunststoff							
Reinigung und Pflege von Stein							
Reinigung und Pflege von Bunt- und Edelmetallen							
Reinigung und Pflege von Leder							
Reinigung und Pflege von Wohntextilien							
Reinigung und Pflege von Korbwaren							
Reinigung und Pflege von Sanitärbereich							

Weitere betriebsspezifische Inhalte							

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin

„Textilpflege“

Inhalte	geplant (Monat)	vermittelt					
		1.HJ	2.HJ	3.HJ	4.HJ	5.HJ	6.HJ
Grundsätze im beruflichen Alltag							
Bedeutung des persönlichen Erscheinungsbildes							
Allgemeine Umgangsformen							
Situationsbezogene Anforderungen							
Bedeutung der Privatsphäre							
Umgang mit Eigentum							
Datenschutz							
Teamarbeit							
Kommunikation							
Beschaffung und Weitergabe von Informationen							
Nutzung von vorhandenen Informationssystemen							
Qualitätsmanagement							
Bedeutung von Ablaufbeschreibungen							
Dokumentationssystem							
Sicherheit, Arbeits- und Gesundheitsschutz							
Hygienevorschriften							
Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsplänen							
Bedeutung von Sicherheitsdatenblättern und Betriebsanleitungen							
Unfallgefahren							
Hautschutz							
Infektionsschutzmaßnahmen							
Arbeitsschutzmaßnahmen							
Arbeitsorganisation							
Arbeitsplatzgestaltung							
Arbeitsablaufplan							
Betriebliche Geschäftsvorgänge							
Warenannahme und Eingangskontrolle							
Reklamationen entgegennehmen							
Betriebliches Abrechnungsverfahren kennen							
Umwelt							
Umweltschutz und Umweltbelastung							
Abfallvermeidung							
Abfalltrennung und Entsorgung							

**Betrieblicher Ausbildungsplan
 Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
 zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin**

„Textilpflege“

Inhalte	geplant (Monat)	vermittelt					
		1.HJ	2.HJ	3.HJ	4.HJ	5.HJ	6.HJ
Kundenorientierung							
Bedeutung von Kundenorientierung							
Erkennen des Kundenbedarfs							
Präsentation von Dienstleistungen und Produkten							
Textilpflege							
Grundsätze der Wäschepflege							
Wäschekreislauf							
Textilkennzeichnung und Pflegesymbole							
Einsatz von Geräten zur Wäschepflege							
Reinigung von Geräten zur Wäschepflege							
Einsatz/Umgang mit Wasch- und Desinfektionsmitteln							
Umgang mit Schmutz- und Reinwäsche							
Anwendung von Nachbehandlungsverfahren							
Durchführen von Trocknungs- und Glättverfahren							
Schrankfertig machen verschiedener Wäsche							
Kennen und Umsetzen von Verteilsystemen							
Durchführen von Ausbesserungstechniken nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten							

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin

„Gestaltung“

Inhalte	geplant (Monat)	vermittelt					
		1.HJ	2.HJ	3.HJ	4.HJ	5.HJ	6.HJ
Grundsätze im beruflichen Alltag							
Bedeutung des persönlichen Erscheinungsbildes							
Allgemeine Umgangsformen							
Situationsbezogene Anforderungen							
Bedeutung der Privatsphäre							
Umgang mit Eigentum							
Datenschutz							
Teamarbeit							
Kommunikation							
Beschaffung und Weitergabe von Informationen							
Nutzung von vorhandenen Informationssystemen							
Qualitätsmanagement							
Bedeutung von Ablaufbeschreibungen							
Dokumentationssystem							
Sicherheit, Arbeits- und Gesundheitsschutz							
Hygienevorschriften							
Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsplänen							
Bedeutung von Sicherheitsdatenblättern und Betriebsanleitungen							
Unfallgefahren							
Hautschutz							
Infektionsschutzmaßnahmen							
Arbeitsschutzmaßnahmen							
Arbeitsorganisation							
Arbeitsplatzgestaltung							
Arbeitsablaufplan							
Betriebliche Geschäftsvorgänge							
Warenannahme und Eingangskontrolle							
Reklamationen entgegennehmen							
Betriebliches Abrechnungsverfahren kennen							
Umwelt							
Umweltschutz und Umweltbelastung							
Abfallvermeidung							
Abfalltrennung und Entsorgung							

**Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin**

„Gestaltung“

Inhalte	geplant (Monat)	vermittelt					
		1.HJ	2.HJ	3.HJ	4.HJ	5.HJ	6.HJ
Kundenorientierung							
Bedeutung von Kundenorientierung							
Erkennen des Kundenbedarfs							
Dienstleistungen und Produkte präsentieren							
Gestaltung des Wohnumfeldes							
Tisch decken für Alltagsmahlzeiten							
Tisch decken und gestalten für besondere Anlässe							
Büfett aufbauen und gestalten							
Wohnumfeld gestalten und dekorieren							
Pflege von Zimmer- und Balkonpflanzen							
Schädlingsbekämpfung							
Vermehrung							
Umtopfen							
Bepflanzen (Schalen, Kästen)							
laufende Pflegemaßnahmen							
Umgang mit Frischblumen							
Herstellung floraler Dekoration							
Weitere betriebsspezifische Inhalte							

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin

„Betreuung und Organisation“

Inhalte	geplant (Monat)	vermittelt					
		1.HJ	2.HJ	3.HJ	4.HJ	5.HJ	6.HJ
Grundsätze im beruflichen Alltag							
Bedeutung des Erscheinungsbildes							
Allgemeine Umgangsformen							
Situationsbezogene Anforderungen							
Bedeutung der Privatsphäre / Intimsphäre							
Umgang mit Eigentum							
Datenschutz							
Teamarbeit							
Grundlagen von Teambesprechungen							
Umgang mit Informationen							
Arbeits- und Tagesablauf							
Kommunikation							
Personenorientierte Gesprächsführung							
Beschaffung und Weitergabe von Informationen							
Erkennen und Lösen von Konflikten							
Nutzung von vorhandenen Informationssystemen							
Nutzung von persönlichen Kommunikationshilfen							
Mitwirkung bei der Zusammenarbeit berufsständiger Organisationen, Gewerkschaften usw.							
Kooperation mit anderen Leistungsträgern							
Mitwirkung bei Marketingmaßnahmen z. B. Prospekte, Tag der offenen Tür							
Qualitätsmanagement							
Bedeutung von Prozessen und Ablaufbeschreibungen							
Qualitätssichernde Maßnahmen / Betriebliche Standards							
Dokumentationssystem							
Sicherheit, Arbeits- und Gesundheitsschutz							
Hygienevorschriften							
Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsplänen							
Gefahrenquellen und Gefahrstoffe							
Unfallgefahren							
Hautschutz							
Infektionsschutzmaßnahmen							
Arbeitsschutzmaßnahmen							
Maßnahmen zu Brandschutz und -bekämpfung							
Umgang mit dem Notfallplan							
Umgang mit Unfällen							
Umgang mit Arbeits- und Hilfsmitteln							

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
zum Hauswirtschafter / zur Hauswirtschafterin

„Betreuung und Organisation“

Inhalte	geplant (Monat)	vermittelt					
		1.HJ	2.HJ	3.HJ	4.HJ	5.HJ	6.HJ
Arbeitsorganisation							
Arbeitsplatzgestaltung							
Arbeitsablaufplan							
Betriebliche Geschäftsvorgänge							
Ausbildungsvertrag							
Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und weiterleiten							
Bestellung und Lagerhaltung nach betrieblichen Gegebenheiten							
Bedarf ermitteln							
Bestellungen und Einkäufe durchführen							
Warenannahme und Eingangskontrolle							
Kalkulation und Abrechnungen von Leistungen							
Umwelt							
Umweltschutz und Umweltbelastung							
Wirtschaftlicher Umgang mit Ressourcen							
Abfallvermeidung							
Abfalltrennung und Entsorgung							
Kundenorientierung							
Bedeutung von Kundenorientierung							
Erkennen des Kundenbedarfs							
Mögliches Spannungsfeld Kundenbedürfnisse / betriebliche Gegebenheiten							
Umgang mit Kunden							
Dienstleistungen und Produkte präsentieren							
Betreuungsleistungen							
Schnittstellen / Berufsbezogene Regelungen							
Erfassung des Betreuungsbedarf							
Personen wahrnehmen, beobachten							
Bedürfnisse erkennen, Menschen fördern							
Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen oder Einbeziehen in hauswirtschaftliche Tätigkeiten							
Umgang mit vorhandenen Krankheitsbildern							
Aktivierende Angebote zur Motivation und Beschäftigung							
Gestaltung von personen- und anlassorientierten Betreuungsangeboten							
Betreuung und Beschäftigung von Kranken							

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
zum Hauswirtschaftler / zur Hauswirtschaftlerin

„Betreuung und Organisation“

Inhalte	geplant (Monat)	vermittelt					
		1.HJ	2.HJ	3.HJ	4.HJ	5.HJ	6.HJ

Weitere betriebsspezifische Inhalte

Grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln.
 Vervielfältigung nur nach vorheriger Rücksprache mit Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
 Stand: Januar 2014/Version 1