



Baden-Württemberg

Regierungspräsidien Stuttgart, Karlsruhe, Freiburg und Tübingen

Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

Praxisleitfaden

für Prüfungsbewerber/innen nach § 8 Abs. 2 Nr. 2 der gemeinsamen Prüfungsordnung der Regierungspräsidien Stuttgart, Karlsruhe, Freiburg und Tübingen für die Durchführung der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in der Fassung vom 15.01.2009 (GABl. S. 56)

1. Zielgruppe

Prüfungsbewerber/innen nach § 8 Abs. 2 Nr. 2 der gemeinsamen Prüfungsordnung der Regierungspräsidien Stuttgart, Karlsruhe, Freiburg und Tübingen für die Durchführung der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in der Fassung vom 15.01.2009 (GABI. S. 56), die ihre bisherige Berufspraxis durch Führung des eigenen Haushaltes erworben haben.

2. Ziele

Der Meister / die Meisterin der Hauswirtschaft soll als Fach- und Führungskraft hauswirtschaftliche Betriebe unterschiedlicher Struktur personenorientiert, wirtschaftlich und nachhaltig führen.

Die 3-monatige Tätigkeit in einem hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieb mit Versorgungsfunktionen für größere Personengruppen (Großhaushalt) dient dem Erwerb dieser erweiterten beruflichen Handlungsfähigkeit.

Durch die Tätigkeit in den unterschiedlichen Bereichen im Großhaushalt sollen die durch die eigene Haushaltsführung erworbenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten ergänzt und vertieft werden.

3. Umfang und Tätigkeitsbereiche

Für die Zulassung zur Meisterprüfung ist von Prüfungsbewerber/innen der o.g. Zielgruppe innerhalb der geforderten zweijährigen Berufspraxis der Nachweis einer 3-monatigen Tätigkeit (ca. 480 Stunden) in einem hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieb in den nachfolgenden Bereichen zu erbringen:

3.1 Speisenzubereitung, Verpflegung und Service (ca. 180 Stunden)

3.2 Gestalten, Reinigen und Pflegen von Wohn- und Betriebsräumen sowie des Umfeldes (ca. 180 Stunden)

3.3 Reinigen und Pflege von Textilien (ca. 80 Stunden)

3.4 Strukturieren und Gestalten des Alltags von Personen und Personengruppen (ca. 40 Stunden)

Die näheren Inhalte sind den Tätigkeitsbeschreibungen (siehe Anlage Nr. 2 - 5) zu entnehmen.

Außerdem sollen durch Mitarbeit / Unterweisung Einblicke in die Bereiche „**Betriebs- und Unternehmensführung**“ und „**Berufsausbildung und Mitarbeiterführung**“ erfolgen.

Die Tätigkeit kann in Voll- oder Teilzeit erbracht werden. Sie soll möglichst in zusammenhängenden Abschnitten erfolgen.

4. Nachweis

Der Nachweis über den Umfang und die Tätigkeitsbereiche der geforderten Berufspraxis kann durch eine formlose Bescheinigung des Betriebes über Art und Dauer der einzelnen Tätigkeitsbereiche nach Nr. 3, durch ein entsprechendes Zeugnis oder mit Hilfe der als Anlagen 1 - 5 beigefügten Vordrucke geführt werden.

Bescheinigung über Berufspraxis in einem hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieb mit Versorgungsfunktionen für größere Personengruppen

Name: (Prüfungsbewerber/in)	
Anschrift:	

Dauer von _____ bis _____

Bereiche

- Speisenzubereitung, Verpflegung und Service
- Gestalten, Reinigen und Pflegen von Wohn- und Betriebsräumen sowie des Wohnumfeldes
- Reinigen und Pflegen von Textilien
- Strukturieren und Gestalten des Alltags von Personen und Personengruppen
- Betriebs- und Unternehmensführung
- Berufsausbildung und Mitarbeiterführung

Es wurden folgende Arbeitsstunden erbracht (Tätigkeitsbeschreibungen sind beigefügt):

Bereiche	Zahl der Arbeitsstunden	Name und Anschrift des Betriebs (Stempel)	Datum, Unterschrift
Speisenzubereitung, Verpflegung und Service (ca. 180 Stunden)			
Gestalten, Reinigen und Pflegen von Wohn- und Betriebsräumen sowie des Wohnumfeldes (ca. 180 Stunden)			

Bereiche	Zahl der Arbeitsstunden	Name und Anschrift des Betriebs (Stempel)	Datum, Unterschrift
Reinigung und Pflege von Textilien (ca. 80 Stunden)			
Strukturieren und Gestalten des Alltags von Personen und Personengruppen (ca. 40 Stunden)			
Betriebs- und Unternehmensführung Einblicknahme mit dem Ziel, wirtschaftliche, rechtliche und soziale Zusammenhänge im Betrieb zu erkennen unter Berücksichtigung der Grundsätze des Personal- und Qualitätsmanagements (z.B. Produktionsbedingungen, Marketing, Betriebs- und Arbeitsorganisation, betriebliches Rechnungswesen).			
Berufsausbildung und Mitarbeiterführung Einblicknahme mit dem Ziel, die Bedeutung der Berufsausbildung und Mitarbeiterführung für den Unternehmenserfolg zu erkennen (z.B. Planung und Organisation der Ausbildung, Mitarbeiterführung u.a. Anleitung, Förderung, Beurteilung, Konfliktbewältigung).			

Tätigkeitsbeschreibung für den Bereich: Speisenzubereitung, Verpflegung und Service

Hinweis: Die Tätigkeitsbeschreibung kann von der Prüfungsbewerberin/dem Prüfungsbewerber oder vom Betrieb erstellt werden. Sie ist durch Unterschrift der Fachbereichsleitung des Betriebes zu bestätigen.

Einblick/Mitarbeit in den Bereichen:	Angaben, z.B. zu Art und Umfang der verrichteten Tätigkeiten, Anzahl der zu versorgenden Personen, den eingesetzten Geräten:
Mitarbeit im Produktionsbereich mit entsprechendem Geräteeinsatz, Arbeitstechniken und rationelles Arbeiten	
Mitarbeit bei der Speisenausgabe / Service; kennen lernen von Speisensystemen	
Mitarbeit bei den Spül-, Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten	
Lagerhaltung (u.a. Warenbeschaffung, Lieferscheinkontrolle und -verwaltung)	
Hygienemanagement (HACCP)	
Weitere Tätigkeiten:	
Einblick in: <ul style="list-style-type: none"> • Management und Verwaltung, z.B. betriebliches Abrechnungssystem • Umgang mit Schnittstellen • Personaleinsatzplanung • Qualitätsmanagement • Arbeitsorganisation • Umgang mit Kunden und Lieferanten (Beschwerdemanagement) 	

Die Richtigkeit der Angaben wird bestätigt:

_____ Datum und Unterschrift des Betriebes

Tätigkeitsbeschreibung für den Bereich: Gestalten, Reinigen und Pflegen von Wohn- und Betriebsräumen so- wie des Umfeldes

Hinweis: Die Tätigkeitsbeschreibung kann von der Prüfungsbewerberin/dem Prüfungsbewerber oder vom Betrieb erstellt werden. Sie ist durch Unterschrift der Fachbereichsleitung des Betriebes zu bestätigen.

Einblick/Mitarbeit in den Bereichen:	Angaben, z.B. zu Art und Umfang der verrichteten Tätigkeiten, Anzahl der zu versorgenden Personen, den eingesetzten Geräten:
Kennen lernen von verschiedenen Reinigungssystemen, Mitarbeit in der Reinigung	
Hygiene- und Sicherheitsmanagement (Hygienepläne, Arbeitssicherheit, Gefahrstoffe, Bewohnersicherheit)	
Mitarbeit bei der Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes (z.B. funktionsgerechte Einrichtungen, Dekorationen)	
Weitere Tätigkeiten:	
Einblick in: <ul style="list-style-type: none"> • Management und Verwaltung, z.B. betriebliches Abrechnungssystem • Umgang mit Schnittstellen • Personaleinsatzplanung • Qualitätsmanagement • Arbeitsorganisation • Umgang mit Kunden und Lieferanten (Beschwerdemanagement) 	

Die Richtigkeit der Angaben wird bestätigt:

_____ Datum und Unterschrift des Betriebes

Tätigkeitsbeschreibung für den Bereich: Reinigen und Pflege von Textilien

Hinweis: Die Tätigkeitsbeschreibung kann von der Prüfungsbewerberin/dem Prüfungsbewerber oder vom Betrieb erstellt werden. Sie ist durch Unterschrift der Fachbereichsleitung des Betriebes zu bestätigen.

Einblick/Mitarbeit in den Bereichen:	Angaben, z.B. zu Art und Umfang der verrichteten Tätigkeiten, Anzahl der zu versorgenden Personen, den eingesetzten Geräten:
Mitarbeit bei der Textilreinigung und -pflege (z.B. Wäschekennzeichnung, Sortierung, Waschverfahren, Endfertigung, Verteilsysteme)	
Umsetzen der gesetzlichen Vorgaben bei der Wäschepflege im Großhaushalt	
Weitere Tätigkeiten:	
Einblick in: <ul style="list-style-type: none"> • Management und Verwaltung, z.B. betriebliches Abrechnungssystem • Umgang mit Schnittstellen • Personaleinsatzplanung • Qualitätsmanagement • Arbeitsorganisation • Umgang mit Kunden und Lieferanten (Beschwerdemanagement) 	

Die Richtigkeit der Angaben wird bestätigt:

_____ Datum und Unterschrift des Betriebes

Tätigkeitsbeschreibung für den Bereich: Strukturieren und Gestalten des Alltags von Personen und Personen- gruppen

Hinweis: Die Tätigkeitsbeschreibung kann von der Prüfungsbewerberin/dem Prüfungsbewerber oder vom Betrieb erstellt werden. Sie ist durch Unterschrift der Fachbereichsleitung des Betriebes zu bestätigen.

Einblick/Mitarbeit in den Bereichen:	Angaben, z.B. zu Art und Umfang der verrichteten Tätigkeiten, Anzahl der zu versorgenden Personen, den eingesetzten Geräten:
Mitarbeit bei der Betreuung sowie bei aktivierenden Angeboten zur Motivation und Beschäftigung (z.B. fachliche Anleitung bei Aktivitäten im hauswirtschaftlichen Bereich wie gemeinsam kochen, backen, Mithilfe bei der Textilpflege oder Reinigung der Räume)	
Weitere Tätigkeiten:	
Einblick in: <ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit Schnittstellen • Arbeitsorganisation • Personaleinsatzplanung 	

Die Richtigkeit der Angaben wird bestätigt:

_____ Datum und Unterschrift des Betriebes