

Einstiegsqualifizierungsvertrag

nach § 54a Sozialgesetzbuch III

in der **Hauswirtschaft**

Zwischen dem Arbeitgeber	und	der/dem zu Qualifizierenden
Name, Vorname		Name, Vorname männlich <input type="checkbox"/> weiblich <input type="checkbox"/>
Straße		Straße
PLZ, Ort		PLZ, Ort
Kreis		Geburtstag Geburtsort
Telefon/Fax		Staatsangehörigkeit Telefon
Verantwortliche/r Name		Gesetzliche Vertreter <input type="checkbox"/> Eltern <input type="checkbox"/> Vater <input type="checkbox"/> Mutter <input type="checkbox"/> Vormund <input type="checkbox"/> Name(n) / Adresse
wird nachstehender Vertrag über die Einstiegsqualifizierung geschlossen.		

Die Einstiegsqualifizierung ist auf die Vermittlung und Vertiefung von Grundlagen für den Erwerb beruflicher Handlungsfähigkeit ausgerichtet. Die zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten bereiten Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in vor. **Die Beschreibung der Einstiegsqualifizierung liegt als Anlage bei.**

1. Die Einstiegsqualifizierung dauert _____ Monate.
Sie beginnt am _____ und endet am _____
2. Die Probezeit beträgt _____ Wochen/Monat(e)¹.
3. Die regelmäßige tägliche Qualifizierungszeit beträgt _____ Stunden.
4. Der Arbeitgeber zahlt dem zu Qualifizierenden eine Vergütung in Höhe von monatlich _____ Euro.

¹ Die Probezeit soll bei einer Einstiegsqualifizierung von 12 Monaten höchstens zwei Monate betragen. Sie ist im Übrigen nach der Dauer der Einstiegsqualifizierung zu bemessen.

Einstiegsqualifizierung Hauswirtschaft Sachliche Gliederung

Qualifizierungsbereich	Fertigkeiten und Kenntnisse
Speisenzubereitung / Service	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel und deren Verwendungsmöglichkeiten kennen lernen, Lebensmittel auf Beschaffenheit prüfen • Vorbereitungs- und Gartechniken zur Herstellung von (einfachen) Speisen und Getränken anwenden • Grundregeln des Eindeckens und Abräumens von Tischen anwenden • Speisen und Getränke servieren
Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> • bei der Reinigung von Räumen und Betriebseinrichtungen (z.B. Küche einschließlich Geschirrrreinigung, Sanitär-, Wohnräume ...) mitwirken • verschiedene Reinigungsarten und -verfahren anwenden • Reinigungsmittel sachgerecht (wirtschaftlich, unter Beachtung von Hygiene, Arbeitssicherheit, Umweltschutz) einsetzen
Reinigung und Pflege von Textilien	<ul style="list-style-type: none"> • bei der Reinigung und Pflege von Textilien mitwirken
Handhabung und Instandhaltung von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> • Maschinen und Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen • Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz beachten
Arbeitssicherheit und Unfallverhütung	<ul style="list-style-type: none"> • Vorschriften für Sicherheit und Gesundheitsschutz kennen lernen • Maßnahmen des Arbeits- und Gesundheitsschutzes sowie der Unfallverhütung anwenden
Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Vorschriften und Grundsätze der Personal- und Betriebs-hygiene anwenden
Qualitätssichernde Maßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebliche Maßnahmen zur Qualitätssicherung anwenden
Umweltschutz bei der Arbeit	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung des Umweltschutzes in den betrieblichen Abläufen kennen lernen und für den Betrieb geltende Regeln anwenden
Der Qualifizierungsbetrieb	<ul style="list-style-type: none"> • Standort, Aufbau und Aufgaben des Betriebes erfassen • Betriebliche Abläufe, Arbeitsorganisation, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge kennen lernen