

## Zulassungsvoraussetzungen zur Meisterprüfung:

Berufsabschluss Hauswirtschafter/in  
und anschließend zweijährige Berufspraxis

oder

fünf Jahre Berufspraxis auf Meisterniveau

## Tätigkeitsbereiche des Meisters/der Meisterin

Fach- und Führungskraft mit  
Ausbildereignung in:

- Hauswirtschaftlichen  
Dienstleistungsbetrieben  
z.B. Senioreneinrichtungen oder  
Kantinen
- Hauswirtschaftlichen  
Dienstleistungsunternehmen
- Landwirtschaftlichen  
Unternehmerhaushalten mit  
Erwerbskombination
- Bildungseinrichtungen, Verbänden
- Privathaushalten

## Lehrgangstag voraussichtlich:

mittwochs von 8:45 – 16:00 Uhr

## Lehrgangsdauer:

ab Herbst 2023 für 2 ½ Jahre

## Lehrgangsorte:

Klara-Oppenheimer-Schule Würzburg und  
Amt für Ernährung, Landwirtschaft  
und Forsten Würzburg

## Lehrgangsführung:

- Regierung von Unterfranken  
Bereich Ernährung und Landwirtschaft  
Peterplatz 9  
97070 Würzburg  
Tel: 0931/380-6259  
E-Mail:  
ernaehrung-landwirtschaft@reg-ufr.bayern.de

und

- Klara-Oppenheimer-Schule,  
Städtisches Berufsbildungszentrum für  
kaufmännische, hauswirtschaftliche und  
soziale Berufe, Königsberger Str. 46  
97072 Würzburg  
Tel.: 0931/7908-300

## Info und Anmeldung:

Veronika Mend, Regierung von Unterfranken  
Tel.: 0931/380-6259  
E-Mail: veronika.mend@reg-ufr.bayern.de

## Kosten:

Lehrgangskosten ca. 1.750,- €  
(Teilweise werden die Kosten vom  
Bayerischen Staatsministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten erstattet. Alternativ  
kann Aufstiegs-BAföG beantragt werden.)

**Vorbereitungslehrgang  
in Teilzeit**

**Meister/in  
der  
Hauswirtschaft**

**in Unterfranken**

## Qualifizierungsschwerpunkte:

### 1. Betriebs- und Unternehmensführung

- 1.1 Unternehmensgründung und Unternehmenssicherung
- 1.2 Personalmanagement
- 1.3 Qualitätsmanagement
- 1.4 Projektmanagement

### 2. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen

- 2.1 Strukturieren und Gestalten des Alltags von Personen und Personengruppen
- 2.2 Verpflegung, Speisenzubereitung, Service
- 2.3 Gestalten von Wohn- und Betriebsräumen
- 2.4 Reinigen und Pflegen von Wohn- und Betriebsräumen
- 2.5 Reinigen und Pflegen von Textilien

### 3. Berufsausbildung und Mitarbeiterführung

- 3.1 Allgemeine Grundlagen
- 3.2 Planung der Ausbildung
- 3.3 Mitwirkung bei der Einstellung von Auszubildenden
- 3.4 Ausbildung am Arbeitsplatz
- 3.5 Förderung des Lernprozesses
- 3.6 Ausbildung in der Gruppe
- 3.7 Abschluss der Ausbildung
- 3.8 Mitarbeiterführung, Konfliktmanagement

## Gliederung der Prüfung:

### 1. Prüfungsteil:

#### Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen

➤ **Arbeitsprojekt:**

Ausgehend von konkreten betrieblichen Situationen sollen Zusammenhänge in einem komplexen Sinne erfasst, analysiert, beurteilt, sowie Lösungsvorschläge erstellt und umgesetzt werden. Die Planung, der Verlauf der Bearbeitung und die Ergebnisse sind zu dokumentieren. Bearbeitungszeit: 6 Monate

In einem Prüfungsgespräch (60 Minuten) ist das Arbeitsprojekt zu präsentieren, relevante Inhalte sind zu erörtern.

➤ **Schriftliche Prüfung:**

Prüfungsdauer 180 Minuten

**Gewichtung:**

Arbeitsprojekt doppelt  
schriftliche Prüfung einfach

### 2. Prüfungsteil:

#### Betriebs- und Unternehmensführung

➤ **Situationsaufgabe:**

Die Haushalts- und Unternehmenssituation eines fremden Betriebes ist zu analysieren und zu beurteilen, Lösungen sind vorzuschlagen. (180 Minuten Vorbereitungszeit; 60 Minuten Prüfungsgespräch)

➤ **Schriftliche Prüfung:**

Prüfungsdauer 180 Minuten

**Gewichtung:**

Situationsaufgabe doppelt  
schriftliche Prüfung einfach

### 3. Prüfungsteil:

#### Berufsausbildung und Mitarbeiterführung

➤ **Praktischer Teil:**

Durchführung einer Ausbildungseinheit (45 Minuten) mit Prüfungsgespräch (15 Minuten)

➤ **Schriftliche Prüfung:**

Prüfungsdauer 180 Minuten

Von diesem Prüfungsteil kann befreit werden, wenn eine vorgezogene Ausbildereignungsprüfung abgelegt wurde.