

Zulassungsvoraussetzungen zur Meisterprüfung

Berufsabschluss Hauswirtschafter/in und anschließend zweijährige Berufspraxis

oder

mindestens fünf Jahre Berufspraxis mit hauswirtschaftlichen Führungsaufgaben

Tätigkeitsbereiche des Meisters/der Meisterin

Fach- und Führungskraft mit Auszubereitungen in:

- Betreuungs- und Versorgungseinrichtungen, z.B. Senioreneinrichtungen und Kantinen
- Hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen
- Landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalten mit Erwerbskombination
- Bildungseinrichtungen
- Verbänden
- Privathaushalten

Lehrgangsorganisation

Lehrgangstag:

mittwochs von 8:45 – 16:00 Uhr

Lehrgangsdauer:

Oktober 2025 – Februar 2028

Lehrgangsort:

Klara-Oppenheimer-Schule Würzburg

Lehrgangskosten:

ca. 1.800,- € (Teilweise werden die Kosten vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten erstattet, alternativ kann Aufstiegs-BAföG beantragt werden.)

Lehrgangsleitung:

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

Impressum

Herausgeber: Regierung von Unterfranken, Bereich 6
Peterplatz 9, 97070 Würzburg

E-Mail: ernaehrung-landwirtschaft@reg-ufr.bayern.de

Bild: Hauke Seyfarth/StMELF

Stand: 10/2024



Vorbereitungslehrgang in Teilzeit

Meister/in der Hauswirtschaft 2025 - 2028 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

1.1 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.

1.2 Schriftliche Prüfung:

Prüfungsdauer 180 Minuten

Gewichtung:

Das Arbeitsprojekt wird doppelt, die schriftliche Prüfung einfach gewichtet

Gliederung der Prüfung

2. Prüfungsteil: Betriebs- und Unternehmensführung

2.1 Situationsaufgabe:

Die Haushalts- und Unternehmenssituation eines fremden Betriebes ist zu analysieren und zu beurteilen, Lösungen sind vorzuschlagen.

2.2 Schriftliche Prüfung:

Prüfungsdauer 180 Minuten

Gewichtung:

Die Situationsaufgabe wird doppelt, die schriftliche Prüfung einfach gewichtet

3. Prüfungsteil: Berufsausbildung und Mitarbeiterführung

3.1 Praktischer Teil:

Durchführung einer Ausbildungseinheit

3.2 Schriftliche Prüfung:

Prüfungsdauer 180 Minuten

Von diesem Prüfungsteil kann befreit werden, wenn eine vorgezogene Ausbildereignungs-Prüfung abgelegt wurde.