

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:

Januar 2024 – Februar 2026

Lehrgangsorte:

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

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

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.