

## Bildungsziele

Berufsabschluss  
Berufsschulabschluss

## Aufnahmevoraussetzungen

In diese Teilzeitform werden Schülerinnen und Schüler aufgenommen, die einen Ausbildungsvertrag abgeschlossen haben.

## Art und Dauer der Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt **im dualen System**, d. h. im Ausbildungsbetrieb und im Berufskolleg, und dauert in der Regel drei Jahre. Ein Abschluss der Berufsfachschule Ernährungs- und Versorgungsmanagement kann als erstes Ausbildungsjahr anerkannt werden.

Die **betriebliche Ausbildung** findet in anerkannten Ausbildungsstätten statt. Für weitere Informationen zur betrieblichen Ausbildung wenden Sie sich bitte an die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen <http://www.lwk.nrw.de/bildung/hauswirtschaft/index.htm> oder besuchen Sie uns auf der nächsten Berufsorientierungsmesse in Ahaus. Diese findet zwischen den Sommer- und Herbstferien statt. Den genauen Termin entnehmen Sie bitte unserer Homepage [www.bklm-ahaus.de](http://www.bklm-ahaus.de).

Die Stundentafel der **Berufsschule** gliedert sich wie folgt:

### Berufsbezogener Lernbereich:

- Management von Betriebsprozessen
- Erstellung von Verpflegungsleistungen
- Instandhaltung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen
- Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen
- Fremdsprachliche Kommunikation
- Wirtschafts- und Betriebslehre

### Berufsübergreifender Lernbereich:

- Deutsch / Kommunikation
- Religionslehre
- Sport / Gesundheitsförderung
- Politik / Gesellschaftslehre

### Fächer des Differenzierungsbereichs:

- Datenverarbeitung

## Lerninhalte

Der Berufsschulunterricht vermittelt die für die Berufstätigkeit erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten und bietet zudem eine Förderung der Personalkompetenz.

Die Lerninhalte sind in **Lernfelder** gegliedert, die sich an beruflichen Handlungsabläufen orientieren:

1. Beruf und Betrieb präsentieren
2. Verpflegung zubereiten und anbieten
3. Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen
4. Personen wahrnehmen und beobachten
5. Güter beschaffen, lagern und bereitstellen
6. Personen und Gruppen unterstützen und betreuen
7. Textilien einsetzen, reinigen und pflegen
8. Verpflegung von Personengruppen planen
9. Räume und Wohnumfeld gestalten
10. Produkte und Dienstleistungen anbieten
11. Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen
12. Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten
13. Produkte und Dienstleistungen vermarkten
14. Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten

Im Unterricht werden im Rahmen der jeweiligen Lernfelder **Lernsituationen** bearbeitet wie der Einkauf von Arbeitsmitteln, das Bewirten von Gästen, Einrichten von barrierefreien Wohnräumen, Kochen mit Kindern, das Vermarkten von selbst erstellten Produkten.

## Unterrichtsprojekte

Der Unterricht findet nicht nur innerhalb der Schule, sondern auch in Kooperation mit Partnern im Berufsfeld an außerschulischen Lernorten statt. (z. B. mit einem Kindergarten oder einem Seniorenheim oder zur hauswirtschaftlichen Betreuung von Pflegebedürftigen).

## Versetzung

Schüler\*innen der Fachklassen erhalten ein Zeugnis, in dem vermerkt ist, ob sie die Leistungsanforderungen erfüllt haben. Sie rücken ohne Versetzung in die nächste Klasse vor, sofern sie nicht wegen Verlängerung des Berufsausbildungsverhältnisses die Klasse wiederholen.

## Prüfungen

Im zweiten Ausbildungsjahr erfolgt die Zwischenprüfung mit einem theoretischen und einem praktischen Teil und dient der Ermittlung des Ausbildungsstands. Sie wird genau wie die Abschlussprüfung zentral von der Landwirtschaftskammer gestellt. Die Abschlussprüfung umfasst ebenfalls einen theoretischen Teil und einen praktischen Teil mit komplexen Prüfungsaufgaben, die selbstständig geplant, durchgeführt und kontrolliert werden.

## Abschlüsse

Der Berufsschulabschluss ist dem Hauptschulabschluss nach Klasse 10 gleichwertig. Mit dem Berufsabschluss kann bei einem bestimmten Notendurchschnitt und dem Nachweis notwendiger Englischkenntnisse der mittlere Schulabschluss (Fachoberschulreife) und darüber hinaus die Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe erworben werden.

## Aufwendungen

Schulgeld wird nicht erhoben.

Mit folgenden Ausgaben muss gerechnet werden:

- Ausgaben für Schulbücher ca. 50,00 €
- Ausgaben für Besichtigungen
- Eigenanteil für den fachpraktischen Unterricht
- Ausgaben für Unterrichtsmaterialien

## Fahrtkosten

Die Fahrtkosten für die Fahrt zur Schule und zurück müssen von den Auszubildenden selbst getragen werden.

## Weiterbildungsmöglichkeiten

Die Hauswirtschaft hat sich zu einem zukunftsorientierten Dienstleistungssektor mit Aufstiegschancen entwickelt. u. a. zur/zum

- Meister\*in in der Hauswirtschaft
- Hauswirtschaftliche Betriebsleiter\*in
- Betriebsleiter\*in im Hotel- und Gaststättenbereich

## Tätigkeitsfelder

Hauswirtschaftliche Leistungen sind sehr vielfältig und umfassen

- Betreuungsleistungen im Alltag, zu Festen und in der Freizeit
- Versorgungsleistungen wie Unterkunft, Verpflegung, Wäschepflege, Hausreinigung, Körperpflege, gesundheitliche Vorsorge und Erholung

Betriebe mit diesen Angeboten sind u. a.:

- Altenhilfeeinrichtungen
- Krankenhäuser
- Kindertagesstätten
- Kinder- und Jugendheime
- Internate und offene Ganztagschulen
- Tagungsstätten
- Jugendherbergen

- Ambulante hauswirtschaftliche Dienste
- Kantinen und Mensen
- Catering
- Reinigungs- und Wäschepflegebetriebe
- Haushalte landwirtschaftlicher Unternehmen/ Direktvermarkter
- private Haushalte, Wohngemeinschaften
- Dienstleistungszentren, -agenturen

## Anmeldungen

Der ausbildende Betrieb meldet Sie an der Berufsschule an. Die Anmeldung kann gerne auch erfolgen über [www.schueleranmeldung.de/betriebe](http://www.schueleranmeldung.de/betriebe).

**Berufskolleg Lise Meitner  
mit Beruflichem Gymnasium  
Lönsweg 24, 48683 Ahaus  
Tel.: 02561/955700  
FAX: 02561/955701  
Internet: [www.bklm-ahaus.de](http://www.bklm-ahaus.de)  
E-Mail: [bk-lm@t-online.de](mailto:bk-lm@t-online.de)**

Wir sind für weitere Auskünfte und eine ausführliche Beratung für Sie da:

**Bildungsgangleiterin** Kathrin Stratmann  
**Ansprechpartnerin für**  
**Abteilungsleiterfragen** Birgit Brackhan  
**Schulleiterin** Jenny Dalhaus

Herausgeber: Berufskolleg Lise Meitner  
Gestaltung: Kreis Borken  
Amt für Kultur und Öffentlichkeitsarbeit  
Stand: November 2020  
Druck: Kreis Borken



beruf und bildung  
kreativ und kompetent  
lernen und leben  
miteinander

Versorgen.  
Betreuen.  
Organisieren.  
Du wirst gebraucht!

**Fachbereich  
Ernährungs- und  
Versorgungsmanagement**

**Ausbildungsberuf:**

**Hauswirtschafterin /  
Hauswirtschafter**

**Ahaus - Stadtlohn**