

Bildungsziele

Berufsabschluss
Berufsschulabschluss

Aufnahmevoraussetzungen

Sie werden aufgenommen, wenn Sie einen Ausbildungsvertrag abgeschlossen haben. Ihre Ausbildung ist eine Reha-Maßnahme, die die Agentur für Arbeit fördert. Wenden Sie sich dazu an die Agentur für Arbeit in Ihrem Wohnort, an Ihren Fallberater oder an Ihren Ausbildungslotsen.

Art und Dauer der Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt **im dualen System** im Ausbildungsbetrieb und im Berufskolleg, und dauert in der Regel drei Jahre.

Die **betriebliche Ausbildung** findet in anerkannten Ausbildungsstätten in kleinen Gruppen statt. Dabei erhalten Sie Unterstützung durch Stützkurse und Förderkurse und eine sozialpädagogische Begleitung.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die Agentur für Arbeit oder besuchen Sie uns auf der Homepage

<http://wb.bklm-ahaus.de/pages/bildungsgaenge/berufsschule>

oder auf der nächsten Berufsorientierungsmesse in Ahaus. Diese findet zwischen den Sommer- und Herbstferien statt. Den genauen Termin finden Sie auf unserer Homepage www.bklm-ahaus.de.

In der **Berufsschule** gibt es folgende Unterrichtsfächer:

Berufsbezogener Lernbereich:

- Wirtschafts- und Betriebslehre
- Betriebsorganisation
- Versorgung
- Betreuung

Berufsübergreifender Lernbereich:

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

Differenzierungsbereich:

- Mathematik
- Datenverarbeitung

Lerninhalte

Im Berufsschulunterricht lernen Sie, wie Sie Menschen jeder Altersgruppe einzeln oder in Gruppen professionell versorgen und betreuen.

Im Mittelpunkt der Ausbildung steht das praktische Arbeiten. Die Ausbildung erfolgt also praxisnah und fördert Ihre Fähigkeiten im beruflichen sowie im persönlichen Alltag. So lernen Sie, wie Sie

- Gerichte, Getränke und Gebäcke herstellen, diese portionieren, garnieren, anrichten und ausgeben.
- im Service arbeiten.
- Lebensmittel und Speisen lagern.
- Räume, Geräte und Maschinen reinigen und pflegen.
- Textilien reinigen und kleine Reparaturen vornehmen.
- Raum- und Tischschmuck herstellen.
- Arbeitsschritte planen und im Team arbeiten.
- bei Wareneinkauf, Warenannahme und Warenkontrolle mitwirken.
- bei der Planung und Gestaltung von Festen und Veranstaltungen mitwirken.
- Menschen in ihrem Alltag betreuen, wenn diese Hilfe brauchen.

Unterrichtsprojekte

Im Unterricht erhalten Sie Gelegenheiten, Produkte herzustellen und Kunden zu versorgen und zu betreuen.

Versetzung

Am Schuljahresende erhalten Sie ein Zeugnis, in dem vermerkt ist, ob Sie die Leistungsanforderungen erfüllt haben. Sie rücken in die nächste Fachklasse vor, sofern Sie nicht wegen Verlängerung des Berufsausbildungsverhältnisses eine Klasse wiederholen.

Prüfungen

Im zweiten Ausbildungsjahr erfolgt die Zwischenprüfung mit einem theoretischen und einem praktischen Teil. Sie wird genau wie die Abschlussprüfung von der Landwirtschaftskammer gestellt.

Die Abschlussprüfung nach drei Jahren umfasst ebenfalls einen theoretischen Teil und einen praktischen Teil. Sie bekommen zwei Aufgaben. Eine entspricht Ihrem persönlichen Schwerpunkt. Für beide Arbeitsaufträge werden Sie jeweils einen Plan entwerfen, ihn ausführen und Ihre Ergebnisse anschließend in einem Prüfungsgespräch nachbesprechen.

Abschluss

Der Berufsschulabschluss ist dem Hauptschulabschluss nach Klasse 9 gleichwertig.

Aufwendungen

Schulgeld wird nicht erhoben.

Mit folgenden Ausgaben müssen Sie rechnen:

- Ausgaben für Schulbücher ca.30,00 €
- Ausgaben für Besichtigungen, Seminare
- Eigenanteil für den praktischen Unterricht
- Ausgaben für Unterrichtsmaterialien

Fahrtkosten

Die Fahrtkosten für die Fahrt zur Schule und zurück tragen Sie in der Ausbildung selbst.

Weiterbildungsmöglichkeiten

Wer sich als Fachpraktiker*in Hauswirtschaft bewährt hat und weiterkommen möchte, kann beispielsweise die Ausbildung zur Hauswirtschafter*in machen. Außerdem können Sie im Laufe des Berufslebens an Weiterbildungen teilnehmen. Dazu zählen Neuerungen bei hauswirtschaftlichen Geräten, neue Reinigungstechniken, aktuelle Zubereitungsarten von Speisen oder Hygienebestimmungen.

Tätigkeitsfelder

Als Fachpraktiker*in Hauswirtschaft arbeiten Sie unter Anleitung in Privathaushalten oder in Großküchen, in der Gastronomie, in Stationsküchen, im Zimmerservice, in der Wäschereinigung sowie in der Gebäudereinigung.

Anmeldungen

Der ausbildende Betrieb meldet Sie an der Berufsschule an.

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

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

**Bildungsgangleiterin u.
Sonderpädagogin**
Friederike Heitz

Ansprechpartnerin für Abteilungsfragen
Stefanie Tumbrink

Schulleiterin
Jenny Dalhaus

Herausgeber: Berufskolleg Lise Meitner
Gestaltung: Kreis Borken
Amt für Kultur und Öffentlichkeitsarbeit
Stand: Oktober 2020
Druck: Kreis Borken
(ohne Gewähr)



beruf und bildung
kreativ und kompetent
lernen und leben
miteinander

**Versorgen. Betreuen. Helfen.
Ich bin dabei!**

**Fachbereich Ernährungs- und
Versorgungsmanagement**

Ausbildungsberuf:

**Fachpraktiker*in
Hauswirtschaft**

Ausbildungsberuf für besondere Personengruppen in Einrichtungen der beruflichen Rehabilitation

Ahaus - Stadtlohn