

Ausbildung zum*r Hauswirtschafter*in (Assistent*in für Ernährung und Versorgung)

in Ingolstadt, Schweinfurt und Vierzehnheiligen



www.ggsd.de

Berufsbild

**Assistent*innen für Ernährung und
Versorgung ...**

**... sind Profis für nachhaltige
Haushaltsführung.**



Zugangsvoraussetzungen

- **Neun Jahre allgemeinbildender Schulbesuch**
- **Quereinstieg möglich**

Du bist außerdem ...

- **gerne unter Menschen**
- **interessiert an nachhaltiger Lebensführung**
- **praktisch geschickt, kreativ**
- **einfühlsam**
- **ein Organisationstalent**
- **teamfähig**



Ausbildungsverlauf

Was lerne ich in meiner Ausbildungszeit?

- Gesunde und vollwertige Verpflegung planen und zubereiten
- Ich reinige, pflege und gestalte Wohn- und Arbeitsräume
- Ich reinige und pflege Textilien
- Die Einhaltung von Hygienestandards ist für mich oberstes Gebot.
- Als Betreuer*in in einer sozialen Einrichtung oder Familie beschäftige und unterstütze ich einen vielfältigen Personenkreis.

... ich mache gutes Leben möglich.....



Ausbildungsverlauf

Fächer:

- Betriebswirtschaftslehre
- Dienstleistungen und Service
- Ernährung und Verpflegung
- Personenbetreuung
- Textillehre
- Wohn- und Funktionsbereiche gestalten
- Deutsch und Kommunikation
- Politik und Gesellschaft
- Religionslehre, Sport
- Englisch

→ **Ab der 11. Klasse:** 8 Wochen Praktikum pro Schuljahr in Hauswirtschaftlichen Versorgungsbereichen

Ich lerne ...



Betriebswirtschaftslehre

- Kontoführung und Grundlagen der Buchführung
- Abwicklung des Einkaufsprozesses
- Abschluss von Kauf- und Darlehensverträgen
- Zahlungsverkehr
- Formen der Kapitalanlage
- verschiedene Finanzierungsmöglichkeiten
- Werbung – Kundenberatung und Verkauf
- Warenwirtschaft
- Budgetplanungen
- Zinsberechnungen
- Kostenkalkulation und Preisgestaltung



Ich lerne ...

Dienstleistung und Service

- Dekorationen für verschiedene Anlässe
- Tische für verschiedene Anlässe eindecken
- Gestalten von Wohnräumen
- Blumengestaltung und Blumenpflege



Ich lerne ...

Ernährung und Verpflegung

- Grundlagen der Ernährungslehre
- Aufgaben der Nährstoffe
- Ernährungsbedingte Krankheiten,..
- Speisenpläne für verschiedene Personengruppen / Kostformen erstellen (für Schwangere, Kinder, bei Diabetes, etc.)
- Veranstaltungen planen, organisieren, kalkulieren und durchzuführen
- Rechts- und Hygienevorschriften
- Alternative Ernährungsformen (z.B. vegetarische Ernährung) kennen



Ich lerne ...

Personenbetreuung

- Den Betreuungsbedarf für Menschen in verschiedenen Lebenssituationen zu ermitteln und sie individuell zu aktivieren und zu betreuen
- Entwicklung und Erziehung von Kindern und Jugendliche
- Veränderungen im Alter
- Gestaltung von Festen



Ich lerne ...

Wohn- und Funktionsbereiche Textillehre

- Kenntnisse über Werkstoffe und Textilien
- Grundlegende Nähetechniken
- Rationelle Arbeitstechniken
- Arbeitssicherheit und Umweltschutz
- Gestaltung von Wohn- und Arbeitsräumen
- Funktionsweise und Handhabung von elektrischen Groß- und Kleingeräten
- Einhalten von Hygienestandards
- Erstellen von Reinigungsplänen



Mögliche Arbeitsfelder

Eine Ausbildung mit Zukunft? – Na klar!

- Hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe
- Selbstständigkeit
- Stationäre Wohn- und Pflegeeinrichtungen
- Ambulante Pflegedienste
- Mittagsverpflegung im Betrieb, Kantinen, Mensen
- Hotel- und Gastgewerbe und Catering
- Kurhäuser, Kliniken, Bildungseinrichtungen, Tagungsstätten
- Privathaushalte
- Kindertageseinrichtungen



Abschluss

Nach zwei Jahren Ausbildung ...

- Staatlich geprüfte/r Helfer/in für Ernährung und Versorgung
- Mittlerer Schulabschluss (bis Notendurchschnitt 3,0 und Englisch bis Note 4)

Nach drei Jahren Ausbildung ...

- Staatlich geprüfte/r Hauswirtschafter/in
- Staatlich geprüfte/r Assistent/in für Ernährung und Versorgung (Bayern)
- Mittlerer Schulabschluss (bis Notendurchschnitt 3,0 und Englisch bis Note 4)



Berufliche Entwicklung

- Betriebswirt*in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement (Fachakademie EuV)
- Fachlehrer*in für Ernährung und Gestaltung
- Bachelorstudium Ernährungs- und Versorgungsmanagement
- Familienpfleger*in / Dorfhelfer*in
- Fachhauswirtschaftler*in
- Meister*in der Hauswirtschaft
- Generalistische Pflegeausbildung



Kosten

Die Ausbildung ist schulgeldfrei!

Sonstige Kosten: Materialgeld

Fördermöglichkeiten:

- Schüler-BAföG
- Schulwegkostenfreiheit für 10. Klasse
- Zuschüsse durch den Träger

Bewerbung

Folgende Unterlagen benötigen wir von Ihnen:

- Bewerbungsschreiben, Lebenslauf mit Foto
- Nachweis über die schulische Vorbildung
- Evtl. weitere Zeugnisse und Nachweise

GGSD – 13 x in Bayern

- Aus-, Fort- und Weiterbildungen sowie Studiengänge in den Bereichen Pflege, Gesundheit und Soziales
- gemeinnütziger, nicht konfessionell gebundener Träger
- 13 Standorte mit über 500 Mitarbeiter*innen



Hier findest Du uns!

Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung im Marienheim Ingolstadt

Anatomiestraße 12,
85049 Ingolstadt

Tel.: 0841 / 14 90 07 50

E-Mail: bfs.marienheim@ggsd.de

Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung Vierzehnheiligen

Vierzehnheiligen 12,
96231 Bad Staffelstein

Tel.: 09571 / 95 35 - 0

E-Mail: bfs.vierzehnheiligen@ggsd.de

Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung Schweinfurt

Carl-Zeiss-Str. 14,
97424 Schweinfurt

Tel: 09721 / 75 98 70

E-Mail: bfs.schweinfurt@ggsd.de



Jetzt bist Du dran!



Stelle uns gerne Deine Fragen!