



Mit dem
AZK zum
Erfolg

Fachpraktiker*in für Hauswirtschaft

Inhalte der Ausbildung

Sie lernen einfache Arbeitsabläufe in den Bereichen Speisen und Getränkezubereitung, Hausreinigung und Wäsche, Raum- und Tischgestaltung, Hauswirtschaftlichen Dienstleistungen sowie Hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung von Bewohner*innen zu planen, bereitzustellen, durchzuführen, Ergebnisse zu erfassen und zu kontrollieren.

Ausbildungsverlauf

Die praktische Ausbildung findet im Geschäftsbereich Hauswirtschaft der Karlshöhe Ludwigsburg statt. Einsatzorte sind:

- * Alten- und Pflegeheim
- * Wohnheim für Menschen mit Behinderungen
- * Jugend und Ausbildung
- * Resozialisierungszentrum
- * Großküche
- * Tagungs-, Seminar- und Gästebereich
- * Veranstaltungen und Feiern der Karlshöhe Ludwigsburg

Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert drei Jahre, erfolgt im dualen System und endet mit einer Abschlussprüfung. Nach der beruflichen Grundausbildung (bis zur Zwischenprüfung im zweiten Ausbildungsjahr) können sich die Auszubildenden zwischen den Schwerpunkten „Verpflegung und Service“ oder „Personalorientierte hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung“ entscheiden.

Anforderungen

Sie sind kontaktfreudig, teamfähig, belastbar, flexibel (auch hinsichtlich der Arbeitszeiten) und haben Spaß an praktischen Arbeiten und Freude am Umgang mit Menschen.

Im ersten Lehrjahr werden Sie im „Karlino“ – einem Einzelhandelsgeschäft für Spielwaren, Büro- und Geschenkartikel in der Innenstadt von Ludwigsburg – eingesetzt und verkaufen Produkte aus therapeutischen Einrichtungen.

Im zweiten Lehrjahr nehmen Sie ergänzende Einblicke in spezielle kaufmännische Abteilungen innerhalb der Kaufmännischen Ausbildungsstätte und absolvieren ein sechsmonatiges Praktikum in einem mit uns kooperierenden Einzelhandelsgeschäft.



Karlshöhe
Ludwigsburg

Angebote zur Ausbildung und Beruflichen Integration

Wichernstraße 2 – 4

71638 Ludwigsburg

Tel.: 07141 965 - 472

ausbildungszentrum@karlshoehe.de

www.ausbildungsstaette.de