

AUSBILDUNG UND BETRIEBE

Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre.

Sie gehen im ersten Jahr 3 Tage in den Betrieb und 2 Tage in die Berufsschule; anschließend haben Sie einen Berufsschultag pro Woche.



- Lebensmittelverarbeitende Betriebe
- Hauswirtschaftliche Betriebe z.B. ein Hofcafé
- Hotels und Restaurants
- Altenpflegeeinrichtungen
- Kindertagesstätten mit Mittagsverpflegung
- Werkstätten für Menschen mit Behinderungen
- Jugendeinrichtungen

AUFNAHMEVORAUSSETZUNGEN

Ein Schulabschluss ist nicht erforderlich.

Wir empfehlen den Hauptschulabschluss.



Duale Ausbildung zur Hauswirtschafterin - zum Hauswirtschafter



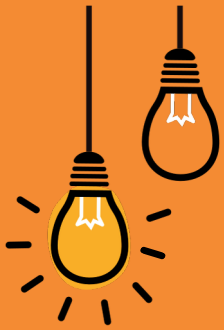
Hauswirtschaft
Gesundheit - Pflege
Grüne Berufe
Berufseinstieg

www.bbs3stade.de

Sie möchten vielseitig
und mit Menschen arbeiten?

Sie interessieren sich für Ernährung?

Sie möchten kreativ sein?



Dann starten Sie die
Ausbildung
zur Hauswirtschafterin -
zum Hauswirtschafter

UNTERRICHT



Der Unterricht vermittelt theoretisches
Fachwissen und liefert somit die
Grundlagen für die Aufgaben im Betrieb.

Schwerpunkte in der Ausbildung

Nahrungszubereitung und Service

Hausgestaltung und Dekoration

Textil- und Hausreinigung

wirtschaftliche Grundlagen und Organisation

Betreuung von Personengruppen

DAS BIETEN WIR

- **moderne Unterrichtsthemen** und vielfältigen Unterricht
- die anschließende Weiterbildungsmöglichkeit in der **Fachschule Hauswirtschaft**
- den **Realschulabschluss** bei entsprechenden Leistungen
- die Teilnahme an **Berufswettbewerben**
- **fachbezogene Seminare**
z. B. die Hygienefortbildung