

1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)

**Abschlussprüfung im staatlich anerkannten Ausbildungsberuf
Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin**

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (..)

Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus

3. PROFIL DER BERUFLICHEN HANDLUNGSFÄHIGKEIT

- Personen-, zielgruppen- und situationsorientiertes Ermitteln hauswirtschaftlicher Betreuungs- und Versorgungsbedarfe
- Erbringen hauswirtschaftlicher Betreuungsleistungen
- Planen von Verpflegung, Zubereiten und Servieren von Speisen und Getränken
- Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen und Wohnumfeld
- Einsetzen, Reinigen und Pflegen von Textilien
- Planen, Durchführen und Bewerten hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse unter Berücksichtigung von Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Kundenorientierung und Verbraucherschutz sowie Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit
- Beschaffen, Lagern und Einsetzen von Geräten und Maschinen sowie Gebrauchs- und Verbrauchsgütern
- Kalkulieren, Herstellen und Vermarkten hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen
- Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen und Hygienemaßnahmen
- Arbeiten im Team und Kooperieren mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen
- Anleiten von Personen und Mitwirken bei der Personaleinsatzplanung
- Personen-, zielgruppen- sowie situations- und lösungsorientiertes Gestalten von Kommunikationsprozessen
- Anwenden der Möglichkeiten von Digitalisierung
- Anwenden von Vorschriften zum Datenschutz und zur Informationssicherheit

4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Hauswirtschafter und Hauswirtschafterinnen arbeiten in einem breiten Spektrum von Betrieben und betrieblichen Kontexten, in denen sie hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsdienstleistungen erbringen. Dabei handelt es sich unter anderem um Einrichtungen der Alten-, Kinder-, Jugend- und Familienhilfe, um Wohngruppen, Schulen, Kindergärten, Kureinrichtungen und Krankenhäuser sowie um Privathaushalte und landwirtschaftliche Unternehmen. Darüber hinaus sind sie auch in Beherbergungsbetrieben, Tagungshäusern und gastronomischen Einrichtungen, Dienstleistungszentren und Quartieren sowie als selbständige Fachkräfte tätig.

(*) Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschlüsse 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C 224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise, sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: www.cedefop.eu.int/transparency

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<p>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</p> <p>Zuständige Stelle für die Berufsausbildung in der Hauswirtschaft</p>	<p>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</p> <p>Industrie- und Handelskammern, Landwirtschaftskammern sowie zuständige staatliche Einrichtungen</p>
<p>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</p> <p>ISCED 354</p> <p>Dieser Abschluss ist im Deutschen und im Europäischen Qualifikationsrahmen dem Niveau 4 zugeordnet; vgl. Bekanntmachung vom 1. August 2013 (BAnz AT 20.11.2013 B2)</p>	<p>Bewertungsskala / Bestehensregeln</p> <p>100-92 Punkte = 1 = sehr gut 91 - 81 Punkte = 2 = gut 80 - 67 Punkte = 3 = befriedigend 66 - 50 Punkte = 4 = ausreichend 49 - 30 Punkte = 5 = mangelhaft 29 - 0 Punkte = 6 = ungenügend</p> <p>Zum Bestehen der Prüfung sind insgesamt mindestens ausreichende Leistungen (50 Punkte) erforderlich.</p>
<p>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</p> <p><u>Bundesrechtliche Regelungen:</u> Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in Meister/in der Hauswirtschaft</p> <p><u>Landesrechtliche Regelungen</u> (jeweils in den einschlägigen Fachrichtungen): Staatlich geprüfte/r Agrarbetriebswirt/in Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in Staatlich geprüfte/r hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in Staatlich geprüfte/r Wirtschafter/in</p>	<p>Internationale Abkommen</p> <p>Auf dem Gebiet der beruflichen Bildung bestehen auf der Basis bilateraler Abkommen zwischen Deutschland und Frankreich sowie Österreich Gemeinsame Erklärungen über die Vergleichbarkeit von Abschlüssen in den jeweiligen Berufsbildungssystemen.</p>
<p>Rechtsgrundlage</p> <p>Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin vom 19. März 2020 (BGBl. I S. 730) sowie Rahmenlehrplan für die Berufsschule – Beschluss der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (KMK) vom 13.12.2019 (BAnz. AT 26.06.2020 B1)</p>	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

<p>Abschlussprüfung bei der zuständigen Stelle:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. nach Absolvieren einer dualen Ausbildung in Betrieb und Schule (Regelfall) 2. nach beruflicher Umschulung für einen anerkannten Ausbildungsberuf 3. durch Externenprüfung für Berufstätige ohne Berufsausbildung oder Personen, die in berufsbildenden Schulen oder sonstigen Berufsbildungseinrichtungen ausgebildet worden sind
<p>Zusätzliche Informationen</p> <p>Zugang: Zugangsberechtigungen sind gesetzlich nicht geregelt; in der Regel nach Erfüllung der allgemein bildenden Schule (neun bzw. zehn Jahre).</p> <p>Ausbildungsdauer: 3 Jahre.</p> <p>Ausbildung im „Dualen System“: Die in einem Ausbildungsberuf vermittelten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) orientieren sich an den für Arbeits- und Geschäftsprozessen typischen Anforderungen und bereiten auf eine konkrete Berufstätigkeit vor. Die Ausbildung erfolgt in Betrieb und Schule: Im Betrieb erwerben die Auszubildenden praxisbezogene Kompetenzen im realen Arbeitsumfeld. An einem bis zwei Tagen pro Woche absolvieren die Auszubildenden die Berufsschule, in der allgemeine und berufliche Lerninhalte verzahnt zum Ausbildungsberuf vermittelt werden.</p> <p>Weitere Informationen finden Sie unter: www.berufenet.arbeitsagentur.de</p> <p>Nationales Europass-Center www.europass-info.de</p>