

**1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)**

**Abschlussprüfung**  
**Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen/  
Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen**

**2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (..)**

Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus

**3. PROFIL DER BERUFLICHEN HANDLUNGSFÄHIGKEIT**

- Erbringen hauswirtschaftlicher Betreuungsleistungen
- Zubereiten und Servieren von Speisen und Getränken
- Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes
- 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
- Annehmen und Lagern von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern sowie Einsetzen und Pflegen von Geräten und Maschinen
- Erstellen und Präsentieren hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen
- Durchführen qualitätssichernder Maßnahmen
- Durchführen von Hygienemaßnahmen
- Arbeiten im Team und Zusammenarbeiten mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen
- personen-, zielgruppen- sowie situations- und lösungsorientiertes Anwenden von Kommunikationstechniken

**4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER**

Fachpraktikerinnen Hauswirtschaftler und Fachpraktiker Hauswirtschaft 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 sowie Quartieren 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 Entschlüsseungen 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](http://www.cedefop.eu.int/transparency)

## 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISES

<p><b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b></p> <p>Zuständige Stelle für die Berufsausbildung in der Hauswirtschaft</p>	<p><b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b></p> <p>Zuständige Stelle für die Berufsausbildung in der Hauswirtschaft</p>
<p><b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b></p> <p>Berufsabschluss nach § 66 BBiG/§ 42r HwO für behinderte Menschen</p> <p>ISCED 354</p>	<p><b>Bewertungsskala / Bestehensregeln</b></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><b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</b></p> <p>Hauswirtschaftler und Hauswirtschaftlerin (VO vom 19. März 2020 – BGBl. I S. 730)</p>	<p><b>Internationale Abkommen</b></p>
<p><b>Rechtsgrundlage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Berufsbildungsgesetz (BBiG) und Handwerksordnung (HwO) (zum Erlass von Ausbildungsregelungen nach § 66 BBiG/§ 42r HwO)</li> <li>• Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschaftler und zur Hauswirtschaftlerin vom 19. März 2020 (BGBl. I S. 730)</li> <li>• Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) zur Struktur und Gestaltung von Ausbildungsordnungen - Prüfungsanforderungen vom 12.12.2013 (BIBB-HA-Empfehlung 158)</li> <li>• Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB): „Rahmenregelung für Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO“ vom 15.12.2010</li> <li>• Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) für eine Ausbildungsregelung zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen und zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen gemäß § 66 BBiG/§ 42r HwO vom 13. Dezember 2023</li> <li>• jeweilige Ausbildungsregelung der zuständigen Stelle über die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen und zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen</li> </ul>	

## 6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISES

Abschlussprüfung bei der zuständigen Stelle:

1. nach Absolvieren einer Ausbildung in Betrieb und Bildungseinrichtungen
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

## Zusätzliche Informationen

**Zugang:** Zugangsberechtigungen sind gesetzlich nicht geregelt; in der Regel nach Erfüllung der allgemein bildenden Schule (neun bzw. zehn Jahre).

**Ausbildungsdauer:** 3 Jahre.

### **Ausbildung im „Dualen System“:**

Die auf Grundlage einer Ausbildungsregelung 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.

**Weitere Informationen** finden Sie unter:

<https://berufenet.arbeitsagentur.de>

**Nationales Europass-Center**

[www.europass-info.de](http://www.europass-info.de)