

Möglichkeiten

Mit dem erfolgreichen Abschluss kann der Hauptschulabschluss verliehen werden.

Bei einem guten Ausbildungsergebnis kann die Ausbildung zur Hauswirtschafterin / zum Hauswirtschafter mit einer verkürzten Ausbildungszeit angeschlossen werden.

Kosten

Im Rahmen des Unterrichtes erheben wir einen jährlichen Kostenbeitrag im Rahmen einer Medienpauschale für Kopier- und Verbrauchskosten.

Anmeldung

Der Ausbildungsbetrieb meldet die Auszubildenden an unserer Schule an. Zum ersten Schultag bitte mitbringen:

- Ausbildungsvertrag
- Lebenslauf mit Angaben über den bisherigen Bildungsweg
- Beglaubigte Kopie des Zeugnisses der zuletzt besuchten Schule
- Foto

Kontakt

Martha-Fuchs-Schule
Berufsbildende Schulen der Stadt Braunschweig
Kastanienallee 71
38102 Braunschweig

Fon (0531) 4 70 79-50
Fax (0531) 4 70 79-89
martha-fuchs-schule@braunschweig.de
www.martha-fuchs-schule.de

Berufsschule

Fachpraktiker*in Hauswirtschaft



BERUFSBILDENDE SCHULEN
KASTANIENALLEE
LEONHARDSTRASSE

MARTHA-FUCHS-SCHULE



unesco
Netzwerk der
UNESCO-Projektschulen

Schule ohne Rassismus

Schule mit Courage

Kurzbeschreibung

Die Ausbildung zur Fachpraktikerin / zum Fachpraktiker Hauswirtschaft dauert drei Jahre und richtet sich an junge Menschen, die im Rahmen von Maßnahmen zur beruflichen Bildung eine Ausbildung anstreben.

Die hauswirtschaftlichen Berufe ermöglichen vielseitige Beschäftigungen in Familienhaushalten, Haushalten kranker oder älterer Menschen, in Haushalten landwirtschaftlicher Betriebe, Einrichtungen für Kinder, Jugendliche und Senioren, Kliniken, Tagungsstätten oder Gastronomiebetrieben.

Aufnahmevoraussetzungen

Ein Ausbildungsvertrag für den Ausbildungsberuf der Fachpraktikerin/des Fachpraktikers Hauswirtschaft wird über den Betrieb mit der Landwirtschaftskammer und der Agentur für Arbeit abgeschlossen.

Stundentafel

Lernbereiche	Wochenstunden
Berufsübergreifender Lernbereich <i>mit den Fächern</i> Deutsch/Kommunikation Politik Religion	36 Wochenstunden in drei Ausbildungsjahren
Berufsbezogener Lernbereich Theorie <i>mit verschiedenen Lernfeldern</i>	

Die drei Ausbildungsjahre finden in dualer Form statt, das heißt Sie besuchen im ersten Ausbildungsjahr an zwei Tagen die Berufsschule und im zweiten und dritten Ausbildungsjahr an einem Tag die Berufsschule. An den anderen Tagen arbeiten Sie in Ihrem Ausbildungsbetrieb.

Während des ersten Ausbildungsjahres lernen die Auszubildenden, z. B.

- welche vielfältigen Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten es für sie gibt,
- wie Lebensmittel zubereitet, portioniert, angerichtet und serviert werden,
- wie man Lebensmittel frisch halten oder haltbar machen kann,
- wie Reinigungs- und Pflegemaßnahmen durchgeführt werden,
- was bei der Textilpflege beachtet werden muss.

Im zweiten Ausbildungsjahr lernen die Auszubildenden, z. B.

- wie preis- und qualitätsbewusst eingekauft werden kann,
- wie im Team zusammengearbeitet werden kann,
- wie festliche Menüs hergestellt, präsentiert und serviert werden,
- wie Mahlzeiten für unterschiedliche Personengruppen hergestellt werden.

Während des dritten Ausbildungsjahres lernen die Auszubildenden, z. B.

- wie Räume dekoriert und gestaltet werden,
- wie Personen (z.B. beim Ankleiden oder bei der Nahrungsaufnahme) geholfen werden kann,
- wie Kundengespräche geführt werden.

Abschlussprüfungen

Nach 1 ½ Ausbildungsjahren findet eine schriftliche und praktische Zwischenprüfung vor der Landwirtschaftskammer statt, um den Ausbildungsstand zu ermitteln.

Am Ende der Ausbildung erfolgt eine Abschlussprüfung durch die Landwirtschaftskammer, die in eine schriftliche und eine praktische Prüfung unterteilt ist.