

Sie möchten wieder in das Berufsleben im Schwerpunkt Hauswirtschaft einsteigen, haben aber einen bzw. einen entwerteten Berufsabschluss?

Wir, die VITA Akademie möchten Ihnen dabei helfen und Sie auf Ihre Externenprüfung vorbereiten!

Die Zulassungsvoraussetzungen werden individuell geprüft. Eine hauswirtschaftsbezogene Berufserfahrung von 4.5 Jahren ist notwendig. Wir berücksichtigen allerdings auch die selbstständige Erfahrung in der Hauswirtschaft, wenn dies hauptberuflich ausgeführt wurde und mehrere Personen umfassend versorgt und betreut wurden.

Beginn und Umfang

Die Maßnahme beginnt nach Vereinbarung

Dauer: 8 Monate

Unterrichtszeiten:

Mo - Do 8.30 Uhr bis 12.30 Uhr

Fr 8.30 Uhr bis 11.45 Uhr

Rahmenbedingungen

Der Unterricht erfolgt in Einzelcoachings oder Gruppenarbeit.

Die Maßnahme dauert acht Monate und wird in 24 Unterrichts- bzw. 18 Zeitstunden pro Woche abgehalten. Die Prüfungen finden im Winter statt. Generell sollten die Teilnehmer mindestens das Sprachniveau B1 der deutschen Sprache erreicht haben.

Der Unterricht wird in fünf Module aufgeteilt:

Modul 1: Einführung in das Berufsfeld Hauswirtschaft

- Überblick über Tätigkeitsfelder, Anforderungen und Rahmenbedingungen
- Anforderungen der Arbeitgeber:
Was muss ich mitbringen?
- Vermittlung von Grundlagenwissen im Umwelt, Arbeits- und Gesundheitsschutz
- Allgemeine Erste-Hilfe-Maßnahmen

Modul 2: Grundlagen im Tätigkeitsfeld Wohnen und Wohnumfeld: Reinigung und Pflege

- Wohnung und Wohnungsumfeld
- Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen zuordnen
- Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel, insbesondere nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten, auswählen und einsetzen
- Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren durchführen

Modul 3: Grundlagen im Tätigkeitsfeld Ernährung und Verpflegung

- Speisenzubereitung
- Zielgruppen und ihre Bedarfe und Bedürfnisse verstehen
- Grundsätze der Verpflegung
- Grundmengen und Grundrezepte

- Technische Ausstattung und ihren Einsatz
- Lebensmittelvorbereitung und -zubereitung
- Regeln und Standards zum Eindecken und Abdecken
- Grundregeln für das Servieren und Darreichen von Getränken und Speisen

Modul 4: Grundlagen im Tätigkeitsfeld Wäsche- reinigung und -pflege

Hier lernen Sie über den Umgang mit Kleidung und Wäsche:

- Sortieren von Textilien nach ihren Wasch- und Pflegeeigenschaften
- Waschen von Textilien
- Organisation des Wäschetrocknens
- Glätten und Schrankfertigtmachen unterschiedlicher Textilien
- Instandhalten von Wäscheteilen

Modul 5: Prüfungsvorbereitung auf die Externen- prüfung zum/zur Hauswirtschafter/in

Die Vertiefung der theoretischen und praktischen Kenntnisse erfolgt in 13 Lernfeldern bzw. Lernstrategien. Außerdem wollen wir Ihnen helfen, motivierter zu lernen.

Wir besprechen Themen wie:

- Selbstorganisation
- Selbstmotivation
- Prüfungsangst in den Griff bekommen
- Durchführung von Prüfungssimulationen