

Ausbildungsvergütung

In der hauswirtschaftlichen Ausbildung wird folgende Vergütung bezahlt:

1. Ausbildungsjahr	620,00 € brutto
2. Ausbildungsjahr	732,00 € brutto
3. Ausbildungsjahr	837,00 € brutto

Spital zum Heiligen Geist

Bad Waldsee



HAUSWIRTSCHAFT
ist angesagt.

Ruf uns an!

Spital zum Heiligen Geist
Hauswirtschaftsleitung
Spitalhof 4 - 8
88339 Bad Waldsee
Tel. 07524 / 94 19 15
spitalverwaltung@bad-waldsee.de

**Ausbildung zur
Hauswirtschafterin
und
Fachpraktiker Hauswirtschaft
im Spital zum Hl. Geist**

Bad Waldsee

Gründe, eine Ausbildung in der Hauswirtschaft zu starten, gibt es viele.

In der Hauswirtschaft leistest du viel mehr als Putzen, Kochen und Einkaufen. Du gehst auf spezielle Bedürfnisse der verschiedenen Zielgruppen ein, kümmerst dich um die Betreuung und Versorgung und brauchst auch handwerkliches und technisches Verständnis. In der Hauswirtschaft muss man sich auch um kaufmännischen Angelegenheiten kümmern, z.B. der Kostenberechnung.

Fünf Gründe für eine Ausbildung in der Hauswirtschaft

1. Du übernimmst **verantwortungsvolle und sinnstiftende** Aufgaben
2. Du arbeitest **in verschiedenen Bereichen**, so wird Deine Arbeit **nie langweilig**
3. Du **bekommst viel zurück**: ein **Lächeln, freundliche Worte** und **Vertrauen**
4. Du arbeitest **flexibel** – im Team oder selbstständig
5. Du hast **vielseitige Möglichkeiten**, Dich weiterzubilden und Karriere zu machen

Voraussetzungen für die Ausbildung

Einen Zugang zur Ausbildung in der Hauswirtschaft haben alle Schülerinnen und Schüler mit einem Hauptschulabschluss.

Der Fachpraktiker in der Hauswirtschaft ist eine theoriereduzierte Ausbildung und eignet sich für Menschen mit körperlichen, geistigen, psychischen Einschränkungen.

Einige Eigenschaften solltest Du für die Arbeit mitbringen:

Herzlichkeit – Freude am Umgang mit Menschen

Kreativität – um Feierlichkeiten zu organisieren und das Wohnumfeld zu gestalten

Flexibilität – um mit verschiedenen Personengruppen und Einsatzgebieten klar zu kommen

Organisationstalent – wir achten bei unserer Arbeit auf Wirtschaftlichkeit, Qualität, Hygiene, Gesundheitsschutz

Abwechslung – Fähigkeit, allein und im Team zu arbeiten.

Die Ausbildung

Dauer der Ausbildung: 3 Jahre

Die Ausbildung ist dual.

Das bedeutet, der praktische Teil findet im Betrieb statt. Dabei durchläufst verschiedene Bereiche:

- Wäscheversorgung
- Speisenpläne erstellen und Speisen zubereiten und servieren
- Kalkulation von hauswirtschaftliche Prozessen diese auch zu planen und durchzuführen
- Räume pflegen und Wohnumfelder gestalten.

Der theoretische Teil findet in der Berufsschule statt.