



© Matthias Merz

*miteinander.füreinander
vielfältig.kreativ*

Berufsausbildung

Hauswirtschafterin
Hauswirtschafter

Der Mensch steht im Mittelpunkt



© Matthias Merz

Bei Lebensmitteln haben wir den Durchblick



© Matthias Merz

Mit Volldampf zum glatten Erfolg!



Das lernst du in der Hauswirtschaft



Versorgung und Betreuung von Menschen

Zum Beispiel

- Urlaubsgäste empfangen und ihnen den Ferienhof zeigen
- mit Kindern einer Wohngruppe gemeinsam einen Kuchen backen
- mit einem Senior ins Gespräch kommen, seine Wünsche erkennen und ihm den Alltag erleichtern



© Angelika Warmuth

+

Lebensqualität steigern



© Kim Kiertscher

Speisenzubereitung und Service

Zum Beispiel

- ein Frühstücksbuffet für 200 Tagungsgäste vorbereiten
- ein Mittagessen für 70 Kita-Kinder unter Berücksichtigung verschiedener Unverträglichkeiten herstellen
- ein 5-Gänge-Menü im Spa-Hotel servieren



Gesundheit fördern

Haus- und Textilpflege

Zum Beispiel

- die Bewohnerwäsche im Seniorenheim nach deren Wünschen pflegen
- die Übernachtungszimmer der Jugendherberge für die nächsten Gäste vorbereiten
- den Eingangsbereich des Tagungshauses mit professionellen Geräten auf Hochglanz bringen



+

Nachhaltig handeln



Gestaltung von Räumen und Dekoration

Zum Beispiel

- einen Konferenzraum für eine Sitzung vorbereiten
- den Aufenthaltsraum einer Senioren-Wohngemeinschaft jahreszeitlich dekorieren
- einen Tischschmuck für einen runden Geburtstag herstellen



+

Wohlfühlatmosphäre schaffen

Planung und Organisation

Zum Beispiel

- Arbeitsabläufe für das Catering festlegen
- den Jahresbedarf an Reinigungsmitteln für die Kantine ermitteln und eine kosten- und umweltbewusste Auswahl treffen
- das Sommerfest im Seniorenheim vorbereiten



+

Professionalität zeigen

Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen

Zum Beispiel

- einen neuen Fruchtaufstrich entwickeln und seinen Preis kalkulieren
- Social-Media als Werbekanal für die Jugendherberge erproben
- das Dienstleistungsangebot den Kunden vorstellen



© Matthias Merz



© Tim Kiertscher

+

Andere glücklich machen

Das solltest du mitbringen



Voraussetzungen

- allgemeinbildender Schulabschluss
- Freude am Umgang mit Menschen
- Spaß an praktischen und kreativen Aufgaben
- Interesse, Dinge zu organisieren
- Lust im Team zu arbeiten
- Sinn für Ordnung und Sauberkeit
- Freude dran, für mehr Lebensqualität zu sorgen



Wie läuft die Ausbildung ab?



Zwei mögliche Ausbildungswege

Duale Ausbildung

oder

Schulische Ausbildung

Ausbildungs-
betrieb
+
Berufsschule
(BS)

Berufsfachschule
(BFS)
+
Praktika

Eine Kombination der beiden Wege ist möglich.



Ausbildungsablauf

	Duale Ausbildung	Schulische Ausbildung
1. Jahr	Berufsgrundschuljahr	10. Klasse BFS
2. Jahr	Zwischenprüfung nach 1,5 Jahren	Helferprüfung am Ende des Schuljahres
Ende 3. Jahr	BS-Abschluss: Assistent/in für Ernährung und Versorgung Abschlussprüfung: Hauswirtschaftler/in	BFS-Abschluss: Assistent/in für Ernährung und Versorgung Abschlussprüfung: Hauswirtschaftler/in

Eine Ausbildungszeitverkürzung ist möglich.



Mögliche Ausbildungsbetriebe

- Tagungshäuser
- Kinder-, Senioren- und Behinderteneinrichtungen
- Hotels, Gaststätten, Kantinen
- Krankenhäuser, Kur- und Reha-Kliniken
- Ambulante Dienste
- Landwirtschaftliche Unternehmerhaushalte, z. B. mit Direktvermarktung oder Urlaub auf dem Bauernhof
- Privathaushalte



Vergütung in der dualen Ausbildung

Während der dualen Ausbildung variiert die Vergütung in Bayern je nach Ausbildungsjahr und Arbeitgeber.

1. Ausbildungsjahr: 890 bis 1.220 Euro

2. Ausbildungsjahr: 960 bis 1.270 Euro

3. Ausbildungsjahr: 1.040 bis 1.300 Euro



Schulische Ausbildung

An einer Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung,
beispielsweise in

- Pfarrkirchen
- Vilshofen
- Mitterfels



Wie geht es nach der Ausbildung weiter?



Fortbildungsmöglichkeiten

- Meisterin/Meister der Hauswirtschaft
- Technikerin/Techniker für Ernährungs- und Versorgungsmanagement
- Betriebswirtin/Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement
- Dorfhelferin/Dorfhelfer
- Gepr. Fachhauswirtschafterin/
Gepr. Fachhauswirtschafter
- Fachlehrerin/Fachlehrer in
allgemeinbildenden und
beruflichen Schulen
- Bachelor/Master



© Matthias Merz

Mein Werdegang: Anna, 23 Jahre



Ausbildung:

3 Jahre Berufsfachschule Ernährung und Versorgung, Bamberg

Begleitendes Praktikum in einer Schulküche mit 330 Essensteilnehmern

Fortbildung zur Betriebswirtin für Ernährungs- und Versorgungsmanagement an der Fachakademie in Triesdorf

Berufstätigkeit:

Seit 1. August 2024 arbeite ich als Führungskraft auf einem Direktvermarktungsbetrieb im Nürnberger Land und bin dort zuständig für die Produktentwicklung, -herstellung, -verkauf. Als zweite Küchenleitung bin ich auch für Kochevents, Hygiene- und Personalmanagement verantwortlich. Seit Kurzem bin ich zudem stellvertretendes Mitglied in zwei Prüfungsausschüssen.

„Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht“



Mein Werdegang: Leonie, 22 Jahre

Ausbildung:

3 Jahre dual im Evangelischen Kloster Schwanberg

2 Jahre Ausbildung zur Fachlehrerin Schwerpunkt
„Ernährung und Gestalten“ am Staatsinstitut in Ansbach

Berufstätigkeit:

Seit 1. September 2024 bin ich in der Anwärterzeit an einer Grund- und Mittelschule in Lauf an der Pegnitz.

In den Jahrgangsstufen 1-5 unterrichte ich das Fach „Werken und Gestalten“, in der Mittelschule bin ich zuständig für das Fach „Ernährung und Soziales“.

*„Hauswirtschaft war für mich das Sprungbrett in den Lehrerberuf.
Ich arbeite gerne mit Kindern und Jugendlichen. Es macht mir Freude,
ihnen Wissen zur gesunden Ernährung in der Küchenpraxis zu vermitteln.“*



Mein Werdegang: Katharina, 28 Jahre

Ausbildung:

3 Jahre duale Ausbildung Hauswirtschaft, davon 1 Jahr im landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalt, 2 Jahre in einem Café, anschließend 3 Jahre Berufserfahrung in einer Betriebskantine.



Fortbildung zur Meisterin der Hauswirtschaft an der Meisterschule in Rosenheim, berufsbegleitend zur Tätigkeit in einem Frühstücks-Café

Berufstätigkeit:

Seit 1. Juli 2021 arbeite ich in einer Senioreneinrichtung in Rosenheim, zunächst als stellv. Hauswirtschaftsleitung, nach ca. 1 Jahr übernahm ich die Hauswirtschafts- und Küchenleitung. Meine Hauptaufgaben sind: Personalführung, Einkauf, Ausbildung, Organisation von Festen sowie die Tätigkeit als Hygienebeauftragte.

*„In der Hauswirtschaft gleicht kein Tag dem anderen,
Langeweile ist hier ein Fremdwort“*

Wo kann ich mehr über den Beruf erfahren?



Botschafter der Hauswirtschaft...

- geben Einblick in den beruflichen Alltag.
- informieren dich auf deren Blog und auf Instagram.



www.stmelf.bayern.de/bdh



[Botschafter.hauswirtschaft.by](https://www.instagram.com/Botschafter.hauswirtschaft.by)



Internetseiten „Berufe in der Hauswirtschaft“

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



Ernährung

Landwirtschaft

Wald

Ländlicher Raum

Tourismus

Förderung

Bildung

Das Ministerium

Suche

Startseite > Bildung > Berufe in der Hauswirtschaft

Berufe in der Hauswirtschaft

Was früher fast ausschließlich privat geleistet wurde, ist heute immer öfter in professionelle Hände gelegt. Berufe rund um die Hauswirtschaft gewinnen immer mehr an Bedeutung: Sie sind modern, attraktiv und perspektivenreich. Das Staatsministerium ist zuständige Stelle für die Aus- und Fortbildung in den Berufen der Hauswirtschaft und für das landwirtschaftlich-hauswirtschaftliche Fachschulwesen in Bayern.



Berufsbildungsseite
des Bayerischen Staatsministeriums
für Ernährung, Landwirtschaft,
Forsten und Tourismus



Datenbank der
Ausbildungsbetriebe



Berater/in für Bildungsfragen

Fragen

- zum Praktikum
- zum Ausbildungsvertrag
- zum Ablauf der Ausbildung?

Deine Ansprechperson

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Landau a. d. Isar-Pfarrkirchen

Telefon: 08561 3004-2138

E-Mail: katharina.hainzmeier@aelf-lp.bayern.de



© Matthias Merz

Gibt es noch Fragen?



*„Die Vielfalt der Aufgaben
als Hauswirtschafterin
macht jeden Tag
spannend und abwechslungsreich.*

*Mit Leidenschaft Sorge ich
für Lebensräume,
in denen Menschen
sich entfalten
und wohlfühlen können.*

*Deren Dankbarkeit ist für mich
die größte Motivation.“*

*Johanna H.,
Bayerische Botschafterin der Hauswirtschaft*



© Thomas Friedl Photography