

Hauswirtschaft vielseitig und kreativ

Arbeitsmöglichkeiten

Der Einsatz von HauswirtschafterInnen ist sehr vielseitig. Sie werden in den verschiedensten Arbeitsfeldern benötigt. Zum Beispiel in:

- Einrichtungen und Heimen für Senioren, Kinder und Jugendliche
- Hotels und Restaurants
- Ferienparks
- Bildungszentren und Tagungsstätten
- Krankenhäusern, Kur- und Rehakliniken
- Familien- und Geschäftshaushalten

Darüber hinaus gibt es Beschäftigungsmöglichkeiten bei hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen (z.B. Wäschereien und Reinigungsunternehmen) sowie ambulanten Pflegediensten.



Mehr Infos erhalten Sie von



Christine Samstag
Leiterin der Hauswirtschaft
Caritasheim St. Elisabeth
Heidelberger Straße 50
64625 Bensheim

Tel: 06251/1080 - 22

E-Mail:

c.samstag@caritas-bergstrasse.de

Träger:

Caritasverband Darmstadt e. V.
Heinrichstraße 32 a, 64283 Darmstadt
Internet: www.caritas-darmstadt.de

Caritasverband Darmstadt e. V.

Stand: 01/2014; Caritas-Druckerei, Darmstadt

Caritasheim St. Elisabeth Bensheim



Ausbildung zum / zur
HauswirtschafterIn
(anerkannter Ausbildungsberuf)

Not sehen und handeln.
C a r i t a s





Interesse an Hauswirtschaft?

In vielen Einrichtungen werden ausgebildete Fachkräfte in der Hauswirtschaft benötigt, um Menschen in verschiedenen Lebenssituationen zu betreuen.

Der Caritasverband Darmstadt e.V. bietet im Caritasheim St. Elisabeth Ausbildungsplätze zur Hauswirtschafterin und zum Hauswirtschafter an. Wir suchen dafür engagierte Menschen, die unmittelbar nach dem Schulabschluss einsteigen oder nach einer Familienzeit einen Neuanfang starten möchten.

Durch ein Praktikum können erste Erfahrungen gesammelt werden.

Der Caritasverband Darmstadt bietet nach der Ausbildung in seinen drei Altenpflegeheimen, dem Hotel Restaurant Karolinger Hof sowie in weiteren Einrichtungen viele Weiterbeschäftigungsmöglichkeiten.

Ausbildung

HauswirtschafterIn ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Die dreijährige Ausbildung ist bundesweit geregelt. Sie umfasst u.a. folgende Inhalte:

- Arbeitsorganisation und Qualitätssicherung
- Speisenzubereitung und Service
- Pflegen und Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes
- Reinigen und Pflegen von Textilien
- Einkauf, Vorratshaltung und Warenwirtschaft
- Gesprächsführung und Motivation
- Betreuung von Kindern, Senioren und Gästen
- Bereitstellung von hauswirtschaftlichen Produkt- und Dienstleistungsangeboten
- Fachaufgaben, z.B. Diätetik

Voraussetzungen

- Freude an der Arbeit mit Menschen
- Spaß am Organisieren
- Lust auf Kreativität
- Schulabschluss



Ihre Vorteile

- Sicherer Arbeitsplatz mit Zukunftsperspektiven
- Einsatz in verschiedenen Arbeitsfeldern
- Arbeit im Team mit anderen Profis
- Gute Bezahlung während der Ausbildung (im ersten Ausbildungsjahr 793,26 €, im zweiten Jahr 843,20 € und im dritten Jahr 889,02 €)
- Mögliche Übernahme in ein Arbeitsverhältnis

Ihre Zukunft

Nach erfolgreichem Abschluss der Berufsausbildung bestehen interessante Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie Aufstiegschancen:

- Geprüfte/r FachhauswirtschafterIn
- MeisterIn der Hauswirtschaft
- Hauswirtschaftliche BetriebsleiterIn