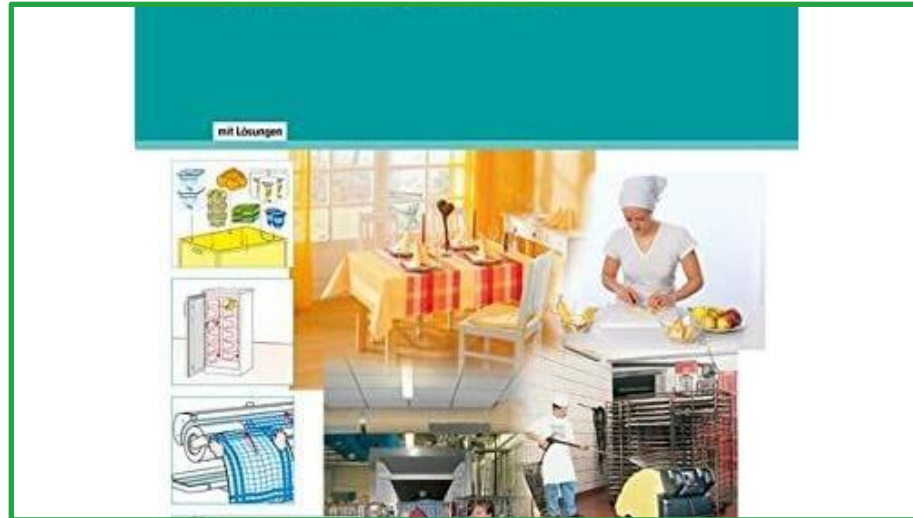


Unser Ausbildungsangebot

Fachpraktiker Hauswirtschaft

Fakten zum Ausbildungsberuf



Berufsbezeichnung Fachpraktiker Hauswirtschaft

Ausbildungsdauer 3 Jahre

Ziel Integration auf dem
allgemeinen Arbeitsmarkt

Berufsabschluss Fachpraktiker Hauswirtschaft

Zuständige Stelle Aufsichts- und
Dienstleistungsdirektion Trier

Das kann ich nach der Ausbildung



Küche: Blechkuchen aus Hefeteig

Gebäcke nach Rezepturen herstellen
Grundrezepte verschiedener Teigarten

- Rührteig
- Hefeteig
- Quark-Öl-Teig
- Mürbeteig
- Biskuitteig

Das kann ich nach der Ausbildung



Küche: Kleingebäck herstellen

Lesen und Verstehen der Checkliste und Rezeptur

Wiegen und Messen

Teig

- herstellen
- formen
- backen
- verzieren

Das kann ich nach der Ausbildung

Speisen und Gebäcke nach Rezeptur und Checkliste zubereiten

Rezepte und Checklisten

- lesen
- verstehen
- umsetzen



Das kann ich nach der Ausbildung



Küche: zubereiten von finger-food für Feste

Kennenlernen verschiedener Lebensmittel

Vor- und Zubereiten von Lebensmittel

Herstellen von Fingerfood nach verschiedenen Rezepturen und Vorlagen

Anrichten und Präsentieren von Speisen

Lagern von Lebensmittel und Speisen

Das kann ich nach der Ausbildung



Hausreinigung: Reinigungsarbeiten in den Arbeitsfeldern

Reinigen und Pflegen von Betriebsmitteln und Geräten

in der

- Küche
- Hausreinigung
- Textilpflege

Beachten der Hygieneregeln

Das kann ich nach der Ausbildung



Textilpflege: Wäsche bearbeiten

Wäsche zum Waschen sortieren, waschen und trocknen

Verschiedene Arbeitsmethoden anwenden, um die Wäsche schrankfertig zu machen

- falten
- toppen
- finishen
- mangeln
- bügeln

Das kann ich nach der Ausbildung



Textilpflege: Falten von Frottierhandtüchern

- Beachten der Faltregeln
- Beachten des betrieblichen Standards
- Einheitliches Faltergebnis
- Vorsortieren zum Einräumen in die Transportwagen

Das kann ich nach der Ausbildung



Hausreinigung: Reinigen von Flächen

Anwenden von

- verschiedenen Arbeitsmethoden
- verschiedenen Arbeitsverfahren
- Dosieren der Reinigungschemie
- Einsatz von Betriebsmittel und Maschinen

Lesen und Umsetzen von Checklisten
Verstehen des Leistungsverzeichnisses

Das kann ich nach der Ausbildung



Hausreinigung : Herrichten von Räumen

nach Checkliste: Kontrolle und bei Bedarf Reinigung von

- Tischen und Stühlen
- Oberflächen und Böden

Blumenpflege

Tische für verschiedene Veranstaltungen vorbereiten

Verpflegung nach Bestellung bereitstellen

Weitere Informationen zum Beruf

Heinrich-Haus gGmbH
Berufsbildungswerk

Ihr Ansprechpartner zu beruflichen Fragen:

Petra Flammersfeld Tel.: 02622 / 892-4621 E-Mail: petra.flammersfeld@heinrich-haus.de