



Betrieblicher Ausbildungsplan

**Berufsausbildung
zur Hauswirtschafterin/
zum Hauswirtschafter**

Berufsausbildungs-
vertrag

Fortbildung

Ausbildungsbetrieb

Abschlussprüfung

Berufsschule

Ausbildungs-
nachweis



Zwischenprüfung

Name der/des Auszubildenden

Ausbildungsbetrieb

Berufsschule

Ausbildungsdauer von/bis

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin

| AUSBILDUNGSABLAUF | | |
|---|----------------------------|---|
| | Betrieb/Einrichtung | Bereich |
| 1. Ausbildungshalbjahr oder 10. Klasse BFS oder BGJ | | Betreuung Versorgung: Verpflegung Räume und Wohnumfeld Textilien |
| 2. Ausbildungshalbjahr oder 10. Klasse BFS oder BGJ | | Betreuung Versorgung: Verpflegung Räume und Wohnumfeld Textilien |
| 3. Ausbildungshalbjahr | | Betreuung Versorgung: Verpflegung Räume und Wohnumfeld Textilien |
| 4. Ausbildungshalbjahr | | Betreuung Versorgung: Verpflegung Räume und Wohnumfeld Textilien |
| 5. Ausbildungshalbjahr | | Betreuung Versorgung: Verpflegung Räume und Wohnumfeld Textilien Schwerpunkt: hw. Produkte und Dienstleistungen |
| 6. Ausbildungshalbjahr | | Betreuung Versorgung: Verpflegung Räume und Wohnumfeld Textilien Schwerpunkt: hw. Produkte und Dienstleistungen |

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin

| BETREUUNG | | | | | | | |
|--|------------------------|-------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Inhalte (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln) | geplant (Monat) | vermittelt | | | | | |
| | | 1. HJ | 2. HJ | 3. HJ | 4. HJ | 5. HJ | 6. HJ |
| Grundsätze im beruflichen Alltag | | | | | | | |
| Bedeutung des persönlichen Erscheinungsbildes | | | | | | | |
| Allgemeine Umgangsformen | | | | | | | |
| Situationsbezogene Anforderungen | | | | | | | |
| Bedeutung der Privatsphäre / Intimsphäre | | | | | | | |
| kultureller Hintergrund der betreuten Personen | | | | | | | |
| Umgang mit Eigentum | | | | | | | |
| Datenschutz | | | | | | | |
| Teamarbeit | | | | | | | |
| Grundlagen von Teambesprechungen | | | | | | | |
| Umgang mit Informationen | | | | | | | |
| Arbeits- und Tagesablauf | | | | | | | |
| Handlungsbedarf ermitteln | | | | | | | |
| Betreuungsleistungen | | | | | | | |
| Schnittstellen / berufsbezogene Regelungen | | | | | | | |
| Erfassung des Betreuungsbedarfs | | | | | | | |
| Personen wahrnehmen, beobachten | | | | | | | |
| Bedürfnisse erkennen, Menschen fördern | | | | | | | |
| Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen oder Einbeziehen in hauswirtschaftliche Tätigkeiten | | | | | | | |
| Umgang mit vorhandenen Krankheitsbildern | | | | | | | |
| aktivierende Angebote zur Motivation und Beschäftigung | | | | | | | |
| Gestaltung von personen- und anlassorientierten Betreuungsangeboten | | | | | | | |
| Betreuung und Beschäftigung von Kranken | | | | | | | |
| Kundenorientierung | | | | | | | |
| Bedeutung von Kundenorientierung | | | | | | | |
| Erkennen des Kundenbedarfs und bei Planung und Durchführung berücksichtigen | | | | | | | |
| mögliches Spannungsfeld Kundenbedürfnisse / betriebliche Gegebenheiten | | | | | | | |
| Umgang mit Kunden | | | | | | | |
| Dienstleistungen und Produkte präsentieren | | | | | | | |
| Kommunikation | | | | | | | |
| Personenorientierte Gesprächsführung | | | | | | | |
| Beschaffung, Weitergabe und Auswertung von Informationen | | | | | | | |
| Erkennen und Lösen von Konflikten | | | | | | | |

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin

| BETREUUNG | | | | | | | |
|---|------------------------|-------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Inhalte (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln) | geplant (Monat) | vermittelt | | | | | |
| | | 1. HJ | 2. HJ | 3. HJ | 4. HJ | 5. HJ | 6. HJ |
| Nutzung von vorhandenen Informationssystemen | | | | | | | |
| Nutzung von persönlichen Kommunikationshilfen | | | | | | | |
| Umgang mit Konflikten und Beschwerden | | | | | | | |
| Mitwirkung bei der Zusammenarbeit berufsständiger Organisationen, Gewerkschaften usw. | | | | | | | |
| Kooperation mit anderen Leistungsträgern | | | | | | | |
| Mitwirkung bei Marketingmaßnahmen z. B. Prospekte, Tag der offenen Tür | | | | | | | |
| interkulturelle Kommunikation | | | | | | | |
| Mitarbeiter für die besonderen betrieblichen Vorgaben sensibilisieren | | | | | | | |
| Qualitätsmanagement | | | | | | | |
| Bedeutung des Qualitätsmanagements | | | | | | | |
| Betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden | | | | | | | |
| Qualität hw. Leistungen beurteilen und dokumentieren | | | | | | | |
| Mitwirken bei Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung | | | | | | | |
| Sicherheit, Hygiene, Arbeits- und Gesundheitsschutz | | | | | | | |
| Hygienevorschriften | | | | | | | |
| Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsplänen | | | | | | | |
| Gefahrenquellen und Gefahrstoffe | | | | | | | |
| Unfallgefahren | | | | | | | |
| Hautschutz | | | | | | | |
| Infektionsschutzmaßnahmen | | | | | | | |
| Arbeitsschutzmaßnahmen | | | | | | | |
| Maßnahmen zu Brandschutz und -bekämpfung | | | | | | | |
| Umgang mit dem Notfallplan | | | | | | | |
| Umgang mit Unfällen | | | | | | | |
| Umgang mit Arbeits- und Hilfsmitteln | | | | | | | |
| Kontrolle und sachgerechter Einsatz der Betriebsmittel | | | | | | | |
| Arbeitsorganisation | | | | | | | |
| Arbeitsplatzgestaltung | | | | | | | |
| Arbeitsablaufplan | | | | | | | |
| Planung der Arbeitsprozesse nach betrieblichen Gegebenheiten | | | | | | | |
| Arbeitsabläufe optimieren | | | | | | | |
| Arbeitsgeräte und -maschinen auftragsbezogen auswählen und einsetzen | | | | | | | |

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin

| VERSORGUNG: VERPFLEGUNG | | | | | | | |
|--|---------------------------|-------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Inhalte (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln) | geplant (Monat) | vermittelt | | | | | |
| | | 1. HJ | 2. HJ | 3. HJ | 4. HJ | 5. HJ | 6. HJ |
| Grundsätze im beruflichen Alltag | | | | | | | |
| Umgang mit Kunden | | | | | | | |
| Dienstleistungsverhalten | | | | | | | |
| Bedeutung des persönlichen Erscheinungsbildes | | | | | | | |
| persönliche Umgangsformen | | | | | | | |
| kultureller Hintergrund der zu vers. Personen | | | | | | | |
| situationsbezogene Anforderungen | | | | | | | |
| Datenschutz | | | | | | | |
| Teamarbeit und Personaleinsatzplanung | | | | | | | |
| berufsbezogene Fachbegriffe | | | | | | | |
| Handlungsbedarf ermitteln | | | | | | | |
| Bedeutung der Ernährung bei unterschiedlichen Personengruppen | | | | | | | |
| Bedeutung der Ernährung in verschiedenen Lebenssituationen | | | | | | | |
| Auswirkungen auf Gesundheit und Wohlbefinden | | | | | | | |
| Kundenorientierung | | | | | | | |
| Bedeutung von Kundenorientierung | | | | | | | |
| Erkennen des Kundenbedarfs und bei Planung und Durchführung berücksichtigen | | | | | | | |
| mögliches Spannungsfeld Kundenbedürfnisse / betriebliche Gegebenheiten | | | | | | | |
| besondere Kostformen berücksichtigen | | | | | | | |
| Dienstleistungen und Produkte präsentieren | | | | | | | |
| Kommunikation | | | | | | | |
| Beschaffung, Weitergabe und Auswertung von Informationen | | | | | | | |
| Kooperation mit anderen Leistungsträgern | | | | | | | |
| Nutzung von Kommunikationshilfen | | | | | | | |
| Umgang mit Konflikten und Beschwerden | | | | | | | |
| interkulturelle Kommunikation | | | | | | | |
| Mitarbeiter für die besonderen betrieblichen Vorgaben sensibilisieren | | | | | | | |
| betriebliche Dokumentation führen | | | | | | | |
| Qualitätsmanagement | | | | | | | |
| Bedeutung des Qualitätsmanagements | | | | | | | |
| betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden | | | | | | | |
| Qualität hw. Leistungen beurteilen und dokumentieren | | | | | | | |
| Mitwirken bei Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung | | | | | | | |

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
des Hauswirtschafters und der Hauswirtschafterin

| VERSORGUNG: VERPFLEGUNG | | | | | | | |
|--|------------------------|-------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Inhalte (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln) | geplant (Monat) | vermittelt | | | | | |
| | | 1. HJ | 2. HJ | 3. HJ | 4. HJ | 5. HJ | 6. HJ |
| Umgang mit Grundrezepten | | | | | | | |
| Speisenproduktion/Temperaturkontrollen | | | | | | | |
| Speisenausgabe/Temperaturerfassung | | | | | | | |
| Umgang mit Kundenreklamationen | | | | | | | |
| Sicherheit, Hygiene, Arbeits- und Gesundheitsschutz | | | | | | | |
| Gefährdungen erkennen und bewerten | | | | | | | |
| Hygienevorschriften / HACCP-Grundsätze | | | | | | | |
| Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsplänen | | | | | | | |
| Rückstellproben | | | | | | | |
| betriebsbezogene Umsetzung der Personalhygiene | | | | | | | |
| betriebsbezogene Umsetzung der Betriebshygiene | | | | | | | |
| betriebsbezogene Umsetzung der Produkthygiene | | | | | | | |
| Bedeutung von Sicherheitsdatenblättern und Betriebsanweisungen | | | | | | | |
| Unfallgefahren | | | | | | | |
| Hautschutzplan | | | | | | | |
| Arbeitsschutzmaßnahmen | | | | | | | |
| Pflichtschulungen | | | | | | | |
| Kontrolle und sachgerechter Einsatz der Betriebsmittel | | | | | | | |
| Arbeitsorganisation | | | | | | | |
| Arbeitsplatzgestaltung | | | | | | | |
| Arbeitsablaufplan | | | | | | | |
| Arbeitstechniken und -verfahren | | | | | | | |
| Planung der Arbeitsprozesse nach betrieblichen Gegebenheiten | | | | | | | |
| Grundsätze der Speiseplangestaltung | | | | | | | |
| Grundsätze der Menüplanung und Nährwertberechnung | | | | | | | |
| Anwendung von Mengenkalkulation und Rezepturen | | | | | | | |
| Arbeitsabläufe optimieren | | | | | | | |
| Arbeitsgeräte und -maschinen auftragsbezogen auswählen und einsetzen | | | | | | | |
| betriebliche Geschäftsvorgänge | | | | | | | |
| Warenannahme und Eingangskontrolle | | | | | | | |
| Bedarfsermittlung, Beschaffung | | | | | | | |
| Reklamationen entgegennehmen | | | | | | | |
| Betriebliches Abrechnungsverfahren kennen | | | | | | | |
| Finanzierung und Vergabe von Leistungen | | | | | | | |

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin

| VERSORGUNG: VERPFLEGUNG | | | | | | | |
|--|------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Inhalte (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln) | geplant (Monat) | vermittelt | | | | | |
| | | 1. HJ | 2. HJ | 3. HJ | 4. HJ | 5. HJ | 6. HJ |
| Nachhaltigkeit | | | | | | | |
| Umweltschutz und Umweltbelastung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ökologisches Handeln | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| nachhaltige Ressourcennutzung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Abfallvermeidung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Abfalltrennung und Entsorgung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Umgang mit Speisenresten | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Einkauf | | | | | | | |
| Warenannahme und Eingangskontrolle | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Umgang mit Warenreklamationen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lagerhaltung und Kontrollsysteme | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bedarfsermittlung, Beschaffung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| saisonale und regionale Aspekte | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bestellung und Einkauf | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Küchentechnik | | | | | | | |
| Maschinen und Geräte wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Speisenzubereitung und Service | | | | | | | |
| Zubereitung von Speisen und Getränken | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Verderb von Lebensmitteln | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| betriebsspezifische Haltbarmachung und Lagerung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Einsatz und Umgang mit Convenience-Produkten | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Umgang mit Verpflegungssystemen und Speisenverteilssystemen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Anrichten von Speisen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Servieren und Abservieren von Speisen und Getränken | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Tische anlassbezogen eindecken und gestalten | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Suppen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Gebundene Suppe: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Suppeneinlagen: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Vorspeisen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin

| VERSORGUNG: VERPFLEGUNG | | | | | | | | |
|--------------------------------|--|------------------------|-------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | Inhalte (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln) | geplant (Monat) | vermittelt | | | | | |
| | | | 1. HJ | 2. HJ | 3. HJ | 4. HJ | 5. HJ | 6. HJ |
| Garmachungsarten | Kochen: | | | | | | | |
| | Dünsten: | | | | | | | |
| | Braten: | | | | | | | |
| | Kurzbraten: | | | | | | | |
| | Schmoren: | | | | | | | |
| | Dämpfen: | | | | | | | |
| Fleischspeisen | Hackfleisch: | | | | | | | |
| | Geflügel: | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Fisch | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Soßen | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Aufläufe süß/pikant | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Beilagen | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Gemüse | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Salate | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin

| VERSORGUNG: VERPFLEGUNG | | | | | | | | |
|--|---|-----------------|------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | Inhalte (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln) | geplant (Monat) | vermittelt | | | | | |
| | | | 1. HJ | 2. HJ | 3. HJ | 4. HJ | 5. HJ | 6. HJ |
| Eintöpfe | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Vegetarische Gerichte | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Nachspeisen | mit Gelatine: | | | | | | | |
| | mit Obst: | | | | | | | |
| | aus Milch: | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Brot- aufstriche | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Teigarten | Rührteig: | | | | | | | |
| | Mürbteig: | | | | | | | |
| | Hefeteig: | | | | | | | |
| | Biskuitteig: | | | | | | | |
| | Quarkölteig: | | | | | | | |
| | Brandteig: | | | | | | | |
| | Strudelteig: | | | | | | | |
| Gebäck | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Getränke | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| weitere betriebsspezifische Inhalte | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin

| VERSORGUNG: RÄUME UND WOHNUMFELD | | | | | | | |
|--|------------------------|-------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Inhalte (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln) | geplant (Monat) | vermittelt | | | | | |
| | | 1. HJ | 2. HJ | 3. HJ | 4. HJ | 5. HJ | 6. HJ |
| Grundsätze im beruflichen Alltag | | | | | | | |
| Bedeutung des persönlichen Erscheinungsbildes | | | | | | | |
| allgemeine Umgangsformen | | | | | | | |
| situationsbezogene Anforderungen | | | | | | | |
| berufsbezogene Fachbegriffe | | | | | | | |
| Bedeutung der Privatsphäre | | | | | | | |
| Umgang mit Eigentum | | | | | | | |
| Datenschutz | | | | | | | |
| Teamarbeit und Personaleinsatzplanung | | | | | | | |
| Handlungsbedarf ermitteln | | | | | | | |
| Kundenorientierung | | | | | | | |
| Bedeutung von Kundenorientierung | | | | | | | |
| Erkennen des Kundenbedarfs | | | | | | | |
| Dienstleistungen und Produkte präsentieren | | | | | | | |
| Kommunikation | | | | | | | |
| Beschaffung, Weitergabe und Auswertung von Informationen | | | | | | | |
| Nutzung von vorhandenen Informationssystemen | | | | | | | |
| Mitarbeiter für die besonderen betrieblichen Vorgaben sensibilisieren | | | | | | | |
| betriebliche Dokumentation führen | | | | | | | |
| Qualitätsmanagement | | | | | | | |
| Bedeutung des Qualitätsmanagements | | | | | | | |
| Betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden | | | | | | | |
| Qualität hw. Leistungen beurteilen und dokumentieren | | | | | | | |
| Mitwirken bei Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung | | | | | | | |
| Sicherheit, Hygiene, Arbeits- und Gesundheitsschutz | | | | | | | |
| Hygienevorschriften | | | | | | | |
| Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsplänen | | | | | | | |
| Bedeutung von Sicherheitsdatenblättern und Betriebsanleitungen | | | | | | | |
| Unfallgefahren | | | | | | | |
| Hautschutz | | | | | | | |
| Infektionsschutzmaßnahmen | | | | | | | |
| Arbeitsschutzmaßnahmen | | | | | | | |
| Gefahrstoffkennzeichnung | | | | | | | |

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin

| VERSORGUNG: RÄUME UND WOHNUMFELD | | | | | | | |
|--|------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Inhalte (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln) | geplant (Monat) | vermittelt | | | | | |
| | | 1. HJ | 2. HJ | 3. HJ | 4. HJ | 5. HJ | 6. HJ |
| Kontrolle und sachgerechter Einsatz der Betriebsmittel | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Arbeitsorganisation | | | | | | | |
| Arbeitsplatzgestaltung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Arbeitsablaufplan | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Planung der Arbeitsprozesse nach betrieblichen Gegebenheiten | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Arbeitsabläufe optimieren | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Arbeitsgeräte und -maschinen auftragsbezogen auswählen und einsetzen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| betriebliche Geschäftsvorgänge | | | | | | | |
| Warenannahme und Eingangskontrolle | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bedarfsermittlung, Beschaffung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Reklamationen entgegennehmen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| betriebliches Abrechnungsverfahren kennen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Finanzierung und Vergabe von Leistungen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Nachhaltigkeit | | | | | | | |
| Umweltschutz und Umweltbelastung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Abfallvermeidung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Abfalltrennung und Entsorgung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Reinigung | | | | | | | |
| Reinigungsfaktoren | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Grundsätze der Reinigung und der Reinigungsverfahren | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Planung und Durchführung von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lagerung von Reinigungsmitteln | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Einsatz und Umgang mit Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemitteln | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Reinigungssysteme | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sicht-, Unterhalts- und Grundreinigung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Einsatz und Reinigung von Bodenreinigungsgeräten | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Einsatz und Reinigung von Kleingeräten | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Einsatz und Reinigung von Großgeräten | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Reinigung von Hilfsmitteln in der Betreuung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Reinigung und Pflege von Glas und Keramik | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Reinigung und Pflege von Holz | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Reinigung und Pflege von Edelstahl | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin

| VERSORGUNG: TEXTILIEN | | | | | | | |
|--|---------------------------|-------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Inhalte (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln) | geplant (Monat) | vermittelt | | | | | |
| | | 1. HJ | 2. HJ | 3. HJ | 4. HJ | 5. HJ | 6. HJ |
| Grundsätze im beruflichen Alltag | | | | | | | |
| Bedeutung des persönlichen Erscheinungsbildes | | | | | | | |
| allgemeine Umgangsformen | | | | | | | |
| situationsbezogene Anforderungen | | | | | | | |
| Bedeutung der Privatsphäre | | | | | | | |
| Umgang mit Eigentum | | | | | | | |
| Datenschutz | | | | | | | |
| Teamarbeit und Personaleinsatzplanung | | | | | | | |
| Ermittlung Handlungsbedarf | | | | | | | |
| Kundenorientierung | | | | | | | |
| Bedeutung von Kundenorientierung | | | | | | | |
| Erkennen des Kundenbedarfs | | | | | | | |
| Dienstleistungen und Produkte präsentieren | | | | | | | |
| Kommunikation | | | | | | | |
| Beschaffung, Weitergabe und Auswertung von Informationen | | | | | | | |
| Nutzung von vorhandenen Informationssystemen | | | | | | | |
| Mitarbeiter für die besonderen betrieblichen Vorgaben sensibilisieren | | | | | | | |
| betriebliche Dokumentation führen | | | | | | | |
| Qualitätsmanagement | | | | | | | |
| Bedeutung des Qualitätsmanagements | | | | | | | |
| Betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden | | | | | | | |
| Qualität hw. Leistungen beurteilen und dokumentieren | | | | | | | |
| Mitwirken bei Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung | | | | | | | |
| Sicherheit, Hygiene, Arbeits- und Gesundheitsschutz | | | | | | | |
| Hygienevorschriften | | | | | | | |
| Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsplänen | | | | | | | |
| Bedeutung von Sicherheitsdatenblättern und Betriebsanleitungen | | | | | | | |
| Unfallgefahren | | | | | | | |
| Hautschutz | | | | | | | |
| Infektionsschutzmaßnahmen | | | | | | | |
| Arbeitsschutzmaßnahmen | | | | | | | |
| Kontrolle und sachgerechter Einsatz der Betriebsmittel | | | | | | | |

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin

| VERSORGUNG: TEXTILIEN | | | | | | | |
|---|------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Inhalte (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln) | geplant (Monat) | vermittelt | | | | | |
| | | 1. HJ | 2. HJ | 3. HJ | 4. HJ | 5. HJ | 6. HJ |
| Arbeitsorganisation | | | | | | | |
| Arbeitsplatzgestaltung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Arbeitsablaufplan | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Planung der Arbeitsprozesse nach betrieblichen Gegebenheiten | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Arbeitsabläufe optimieren | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Arbeitsgeräte und -maschinen auftragsbezogen auswählen und einsetzen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| betriebliche Geschäftsvorgänge | | | | | | | |
| Warenannahme und Eingangskontrolle | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bedarfsermittlung, Beschaffung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Reklamationen entgegennehmen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Betriebliches Abrechnungsverfahren kennen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Finanzierung und Vergabe von Leistungen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Nachhaltigkeit | | | | | | | |
| Umweltschutz und Umweltbelastung, Ressourcenschutz | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Abfallvermeidung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Abfalltrennung und Entsorgung | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Textilpflege | | | | | | | |
| Bedeutung der Textilart und ihrer Eigenschaften, Auswirkungen auf die Pflege | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Grundsätze zur Durchführung der Textilpflege | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Wäschekreislauf | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Textilkennzeichnung und Pflegesymbole | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Einsatz von Geräten zur Wäschepflege | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Reinigung von Geräten zur Wäschepflege | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Einsatz von / Umgang mit Wasch- und Desinfektionsmitteln | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Umgang mit Schmutz- und Reinwäsche | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Nachbehandlung kennen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Wasch- und Desinfektionsverfahren durchführen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Trocknungs- und Glättverfahren durchführen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Wäsche schrank-/ausgabefertig machen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Verteilssysteme kennen und umsetzen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Ausbesserung u. Instandsetzung von Textilien nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Anwenden einfacher Nähtechniken | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| weitere betriebsspezifische Inhalte | | | | | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin

| BERUFSPROFILGEBENDE FERTIGKEITEN, KENNTHNISSE, FÄHIGKEITEN IM SCHWERPUNKT | | | | |
|--|--------------------|--------------------|-------|-------|
| Schwerpunkt – Art der Dienstleitung: | | | | |
| serviceorientiert | personenbetreuend | ländlich-agrarisch | | |
| Inhalte | geplant (Monat) | vermittelt | | |
| | | 4. HJ | 5. HJ | 6. HJ |
| Grundsätze im beruflichen Alltag | | | | |
| Bedeutung des persönlichen Erscheinungsbildes | | | | |
| allgemeine Umgangsformen | | | | |
| situationsbezogene Anforderungen | | | | |
| berufsbezogene Fachbegriffe | | | | |
| Bedeutung der Privatsphäre | | | | |
| Umgang mit Eigentum | | | | |
| Datenschutz | | | | |
| Teamarbeit und Personaleinsatzplanung | | | | |
| Handlungsbedarf ermitteln | | | | |
| Kundenorientierung | | | | |
| Bedeutung von Kundenorientierung | | | | |
| Erkennen und Berücksichtigen des Kundenbedarfs | | | | |
| Produkte und Leistungen projektförmig entwickeln | | | | |
| Kostenkalkulation | | | | |
| Dienstleistungen und Produkte präsentieren | | | | |
| Kundendialog, Kundenzufriedenheit | | | | |
| Kommunikation | | | | |
| Beschaffung, Weitergabe und Auswertung von Informationen | | | | |
| Nutzung von vorhandenen Informationssystemen | | | | |
| Mitarbeiter für die besonderen betrieblichen Vorgaben sensibilisieren | | | | |
| betriebliche Dokumentation führen | | | | |
| Maßnahmen zur Vermarktung | | | | |
| Kommunikationsprozesse gestalten | | | | |
| Betreuungspersonen miteinbeziehen und anleiten | | | | |
| Qualitätsmanagement | | | | |
| Bedeutung des Qualitätsmanagements | | | | |
| Betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden | | | | |
| Qualität hw. Leistungen beurteilen und dokumentieren | | | | |
| Mitwirken bei Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung | | | | |
| Sicherheit, Hygiene, Arbeits- und Gesundheitsschutz | | | | |
| Hygienevorschriften | | | | |
| Unfallgefahren | | | | |
| Arbeitsschutzmaßnahmen | | | | |
| Kontrolle und sachgerechter Einsatz der Betriebsmittel | | | | |

Betrieblicher Ausbildungsplan
Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin

Erklärung:

Der betriebliche Ausbildungsplan wurde auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplanes erstellt. Er wurde zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen und ist Bestandteil des Ausbildungsnachweises.

Ort, Datum

Unterschrift Auzubildende/r

Unterschrift Ausbilder