

Auszug aus der Stundentafel:

Fächer des fachlichen Schwerpunktes:

- ✓ Management von Betriebsprozessen
- ✓ Erstellung von Verpflegungsleistungen
- ✓ Instandhaltung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen
- ✓ Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen

Allgemeinbildende Fächer im 1. Ausbildungsjahr:

- ✓ Deutsch
- ✓ Englisch
- ✓ Religionslehre
- ✓ Sport/Gesundheitsförderung
- ✓ Politik/Gesellschaftslehre



So finden Sie uns:



Unser Schulbüro ist an
Unterrichtstagen geöffnet:

| | |
|--------------------------|---|
| Montag / Dienstag | 7:30 bis 13:00 Uhr 14:00 bis 15:30 Uhr |
| Mittwoch | 7:30 bis 13:00 Uhr |
| Donnerstag | 7:30 bis 13:00 Uhr 14:00 bis 17:00 Uhr |
| Freitag | 7:30 bis 12:00 Uhr |

Börde-Berufskolleg

Geschwister-Scholl-Straße 1
59494 Soest

Tel. 02921 9639-0

Fax 02921 9639-20

verwaltung@boerde-berufskolleg.de

www.boerde-berufskolleg.de

Stand 12/20



HAUSWIRT- SCHAFTER/IN

vollzeitschulische Ausbildung nach BKAZVO
Berufskolleganrechnungs- und -zulassungsverordnung



KREIS
SOEST

Abschlüsse, Ziel und Dauer des Bildungsganges

Die vollzeitschulische Ausbildung steht allen offen, die die Aufnahmebedingungen erfüllen. Sie bietet Jugendlichen, die auf dem ersten Ausbildungsmarkt keinen Ausbildungsplatz gefunden haben, die Chance, eine vollwertige Berufsausbildung zu absolvieren.

Die Ausbildung dauert drei Jahre und schließt mit der Abschlussprüfung vor der Landwirtschaftskammer NRW ab. Es ist möglich, die Fachoberschulreife zu erwerben.

Schwerpunkte des Unterrichts sind die fachtheoretische und fachpraktische Ausbildung. Ausbildungsinhalte und Abschluss sind identisch mit der Ausbildung im Dualen System.

Der Bildungsgang vermittelt den Abschluss als „Hauswirtschafterin/ Hauswirtschafter“

Aufnahmebedingungen

- ✓ Hauptschulabschluss nach Klasse 9
- ✓ Erfüllung der Vollzeitschulpflicht
- ✓ Der Ausbildungsvertrag wird mit der Schule geschlossen



www.boerde-berufskolleg.de

Praktika

Während der gesamten Ausbildung findet ein begleitendes Praktikum in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb statt. Im ersten Jahr sind die Auszubildenden an einem Tag im Betrieb und an vier Tagen in der Schule; im zweiten Jahr sind es zwei Tage Betriebspraktikum und im dritten drei.

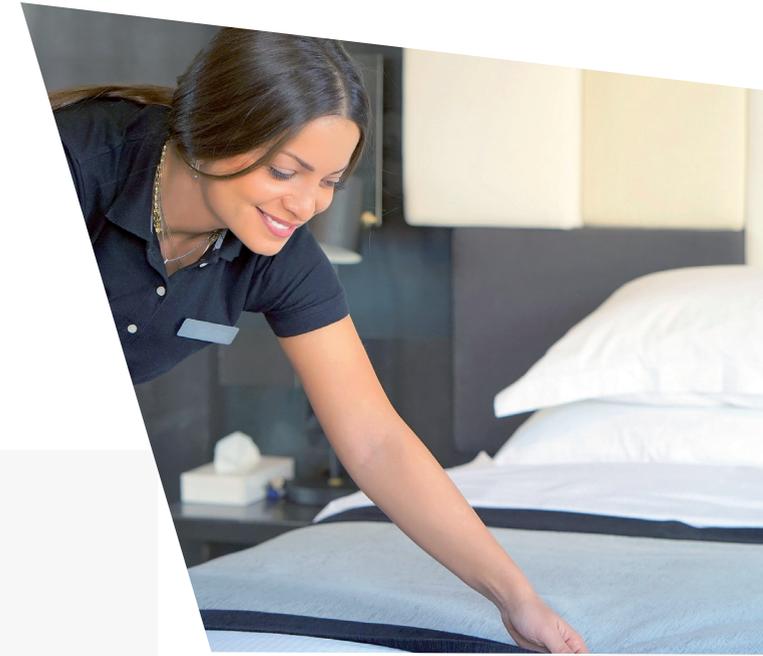
Durch die enge Verzahnung von Schule und Praktikum lernen die Schüler alle Aufgaben kennen, die sie später in einem Großhaushalt erwartet.

Typische Praktikumsplätze sind die hauswirtschaftlichen Bereiche von Krankenhäusern, Altenheimen, Jugendherbergen, Ferienhäusern, in Einzelfällen auch Privathaushalte.

Anmeldeunterlagen:

- ✓ Anmeldebogen
- ✓ tabellarischer Lebenslauf
- ✓ letztes Schulzeugnis (Kopie)
- ✓ aktuelles Passbild
- ✓ Kopie des Personalausweises (Vorderseite)

www.schueleranmeldung.de



Einsatzmöglichkeiten für Hauswirtschafter/innen sind:

- ✓ Krankenhäuser
- ✓ Altenheime
- ✓ Jugendherbergen
- ✓ Ferienhäuser
- ✓ Wäschereien
- ✓ Hotels
- ✓ Privathaushalte
- ✓ Serviceagenturen
- ✓ Pflegedienste



www.boerde-berufskolleg.de