



gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung der Teilhabechancen und
Verbesserung der Lebensqualität benachteiligter Menschen mbH

Umschulung Hauswirtschafter/ in

Informationen zur Umschulung zum/zur Hauswirtschafter/ in

- Sie suchen eine berufliche Perspektive im Tätigkeitsfeld Hauswirtschaft/ Gastronomie und haben möglicherweise schon Vorkenntnisse in dem Bereich?
- Sie haben Interesse am Umgang mit Lebensmitteln und Kundenorientierung?
- Sie haben Interesse am Umgang mit Geräten und Maschinen in einer Großküche, Gestaltung und Reinigung von Räumen sowie den Wunsch sich Fortzubilden?
- Sie sind körperlich belastbar im Küchenkontext?

Dann bietet Ihnen unsere Umschulung zum/zur Hauswirtschafter/ in einen **neuen beruflichen Einstieg**. In dieser Umschulung erwerben Sie alle erforderlichen theoretischen und praktischen Fertigkeiten und Kenntnisse, die für eine Tätigkeit und die Prüfung vor der zuständigen Stelle in Hamburg notwendig sind und wir bereiten Sie auf einen **erfolgreichen Berufsabschluss** vor.

Zugangsvoraussetzungen:

- Das Mindestalter ist 18 Jahre
- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln und an Kundenorientierung
- Interesse am Umgang mit Geräten und Maschinen in einer Großküche, Gestaltung und Reinigung von Räumen sowie den Wunsch sich fortzubilden
- Berufserfahrungen in der Gastronomie/Hauswirtschaft sind erwünscht
- Körperliche Belastbarkeit im Küchenkontext
- Deutsch in Wort und Schrift – mindesten auf Niveau A2

Inhalte:

Vermittlung der prüfungsrelevanten Ausbildungsinhalte lt. Ausbildungsrahmenplan – mindesten in folgenden Bereichen

- Das Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen
- Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge:
 - Betriebsräume und Betriebseinrichtungen
 - Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen
 - Fachausgaben im Einsatzgebiet wie: betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote, Kundenorientierung und Marketing, fachsprachliche Kompetenz, fremdsprachliche Fachbegriffe, Kalkulation und Abrechnung von Leistungen

Beginn, Dauer, Gruppengröße, Theorie und Praxisanteile und Zeiten:

Die Umschulung beginnt am 01.02.2018, hat eine 24-monatige Dauer und ist eine Vollzeitmaßnahme mit 8 Unterrichtseinheiten täglich (Praxis 60 Min./Theorie 45 Min.). Ein späterer Einstieg ist unter bestimmten Voraussetzungen möglich. Innerhalb der 24 Monate absolvieren Sie Praktika in gastronomischen Betrieben mit einer Dauer von insgesamt 30 Tagen. Der Urlaub beträgt 25 Tage pro Jahr (12 Monate) und ist festgelegt. Die Gruppengröße beträgt maximal 15 Personen.

Kosten: Die Fortbildung ist als förderfähig, gem. dem AZAV anerkannt. Sie benötigen einen Bildungsgutschein der Agentur für Arbeit oder Jobcenter team.arbeit.hamburg gem. SGB II oder III. Die Kosten für eine Eigenfinanzierung betragen 15.545,00 EUR.

Unsere Projekte werden aus Mitteln der folgenden Institutionen gefördert:



Behörde für Arbeit,
Soziales, Familie
und Integration



Behörde für Schule
und Berufsbildung

Geschäftsstelle
Schreyerring 27
22309 Hamburg
Zentrale: 040.632 004-20
Fax: 040.632 004-36
info@alraune-hamburg.de
www.alraune-hamburg.de



Registriernummer: A1205004

Babette Juppe
Dipl. Sozialpädagogin

Schreyerring 27
22309 Hamburg

Tel.: 040.632 004-35
Fax: 040.632 004-36
E-Mail: b.juppe@alraune-hamburg.de

Bankverbindung:
Hamburger Sparkasse
BLZ : 200 505 50
Kto-Nr.: 133 512 08 51
IBAN:
DE42200505501335120851
BIC: HASPDEHHXXX

Geschäftsführer/innen:
Ann-Claire Mehlhose
Petra Lafferentz
Holger Stümpel

HRB: 90325
St.Nr.:17/423/05291
UST ID-Nr.:DE23531853