



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

## Umschulung Hauswirtschafter/in in Teilzeit 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.

### Zugangsvoraussetzung:

- 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
- Berufserfahrung in der Gastronomie/Hauswirtschaft sind erwünscht
- körperliche Belastbarkeit im Küchenkontext
- Deutsch in Wort und Schrift – mindestens auf Niveau A2

### Inhalte:

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

- Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen
- Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge:
- Betriebsräume und Betriebseinrichtungen
- Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen
- Fachaufgaben im Einsatzgebiet wie: betriebspezifische 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 01.09.2015, hat eine 30-monatige Dauer und ist eine Teilzeitmaßnahme mit 2 x 8 Unterrichtseinheiten Theorie á 45 Min. und 3 x 6 Stunden Praxis in der Woche. Innerhalb der 30 Monate absolvieren Sie Praktika in gastronomischen Betrieben mit einer Dauer von insges. 40 Tagen. Der Urlaub beträgt 30 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 Arbeitsagentur oder Team Arbeit Hamburg gem. SGB II oder III. Die Kosten für eine Eigenfinanzierung betragen € 15.862,76.

Unsere Projekte werden aus Mitteln der folgenden Institutionen gefördert:



Registriernummer: A1205004

### Clara Mehlhose

Betriebsleitung  
Schulgastronomie

Walddorferstraße 91  
22041 Hamburg

Tel.: **040 689130-412**  
Fax: **040 689130-420**  
Mail: **c.mehlhose@alraune-hamburg.de**

**Bankverbindung:**  
Hamburger Sparkasse  
BLZ : 200 505 50  
Kto-Nr.: 1335123087  
IBAN:  
DE42200505501335123087  
BIC: HASPDEHHXXX

**Geschäftsführer/innen:**  
Birte Gerdson  
Petra Lafferentz  
Holger Stümpel

HRB: 90325  
St.Nr.:17/423/05291