

### Schulungsort

kiezküchen gmbh  
Schulungszentrum *alte mensa*  
Atzpodienstr. 45/46  
10365 Berlin-Lichtenberg

### Teilnahmebeitrag

**4450,00 €**  
zzgl. Prüfungsgebühr IHK (ca. 850,00 €)  
Förderung ist möglich – wir beraten Sie gern!

### Mindestteilnehmerzahl:

10 Personen

### Seminarzeiten

Montag 09 – 18 Uhr  
Mittwoch 17 – 21 Uhr  
Konsultationsphase Hausarbeit  
kein Unterricht in den Schulferien

### Dauer:

19 Monate (504 Stunden)

### Termin

07.09.2015 – April 2017

### Die kiezküchen

gehören zum **bildungsmarkt unternehmensverbund** und bieten berufliche Qualifizierung bis zum Berufsabschluss in ganz Berlin. In Ausbildung, Fort- und Weiterbildung und Trainingsmaßnahmen haben die **kiezküchen** seit 1991 tausende Jugendliche und Erwachsene für den Arbeitsmarkt qualifiziert und vermittelt.

[www.kiezkuechen.de](http://www.kiezkuechen.de)

### Info und Anmeldung

kiezküchen gmbh  
Frau Kämer  
Tel.: 030 - 48 52 23 57  
[fortbildung@bildungsmarkt.de](mailto:fortbildung@bildungsmarkt.de)

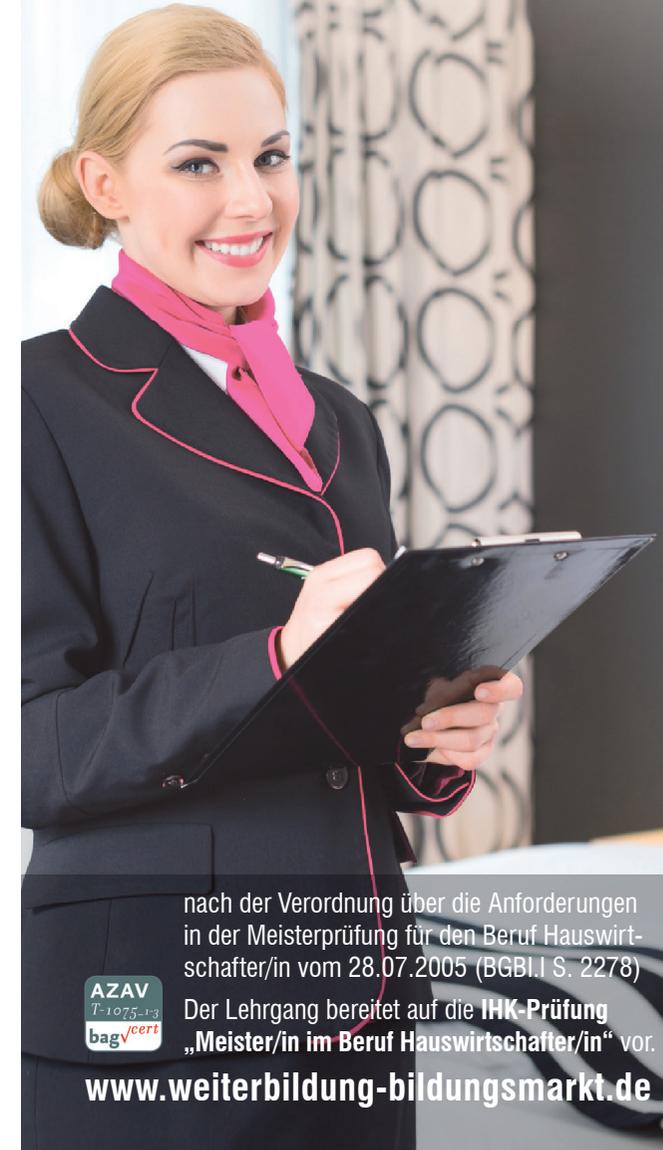
V/2015

[www.weiterbildung-bildungsmarkt.de](http://www.weiterbildung-bildungsmarkt.de)



# MEISTERPRÜFUNG IN DER HAUSWIRTSCHAFT

## BERUFSBEGLEITENDE FORTBILDUNG VORBEREITUNGSLEHRGANG



nach der Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirt-schafter/in vom 28.07.2005 (BGBl. I S. 2278)

Der Lehrgang bereitet auf die **IHK-Prüfung** „Meister/in im Beruf Hauswirt-schafter/in“ vor.



[www.weiterbildung-bildungsmarkt.de](http://www.weiterbildung-bildungsmarkt.de)

## TEILNAHMEVORAUSSETZUNG

Abschluss als Hauswirtschafter/in, Hotelfachmann-/frau, Ökotrophologe/in, Wirtschafter/in, Koch/Köchin oder Hauswirtschaftsassistent/in und mindestens zweijährige Berufspraxis im Anschluss

**oder**

Nachweis einer mindestens fünfjährigen Berufspraxis im hauswirtschaftlichen Bereich und im Housekeeping

**oder**

Nachweis über Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit), die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

Die **Ausbildereignung (nach AEVO)** ist durch eine Prüfung zu Beginn des Lehrgangs bzw. bis zur Prüfungsanmeldung nachzuweisen. Die AEVO kann auch über ein Zusatzangebot erlangt werden.

### Ihre Trainerinnen und Dozenten

sind erfahrene Lehrkräfte und Fachpraktiker aus den Bereichen Hauswirtschaft und Housekeeping. Sie setzen ein anerkanntes Lehrgangskonzept um, das Theorie mit Berufspraxis verbindet und dabei stets die aktuellen Prüfungsanforderungen berücksichtigt.



## INHALTE UND PRÜFUNGSANFORDERUNGEN

### Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistung

- Planung, Umsetzung, Steuerung und Beurteilung hauswirtschaftlicher Versorgungs- und Betreuungsleistungen in Betrieben, Berücksichtigung der Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeit unter Einbeziehung des Umweltschutzes, der Arbeitssicherheit, der Hygiene und berufsbezogener Rechtsvorschriften
- Praxisprojekt, dessen Planungsverlauf zu dokumentieren und in einem Gespräch zu präsentieren und in Form einer Hausarbeit mit 6 Monaten Bearbeitungszeit zu erläutern ist
- schriftliche Prüfung mit praxisbezogener Fragestellung

### Betriebs- und Unternehmensführung

- schriftliche Prüfung mit praxisbezogener Fragestellung
- Situationsaufgabe – einen fremden Betrieb analysieren, beurteilen und Lösungen vorschlagen