



Betrieblicher Ausbildungsplan

**Berufsausbildung
zur Hauswirtschafterin/
zum Hauswirtschafter**

Berufsausbildungs-
vertrag

Ausbildungsbetrieb

Fortbildung

Berufsschule

Abschlussprüfung

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
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 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
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
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 Hauswirtschafters 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, KENNNTNISSE, 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