

ANFORDERUNGEN

Wir erwarten gute **Kenntnisse der Mathematik**, eine sorgfältige Arbeitsweise und **Einfühlungsvermögen**. Eine **gute körperliche Konstitution** sowie **Serviceorientierung** sind weitere Voraussetzungen.

UNSERE BENEFITS FÜR DICH

- **Attraktive Vergütung** sowie **Sonderzahlungen**
- Optimale **Work-Life-Balance**
- **Sicherer Arbeitgeber** mit guten Übernahmechancen
- Weitere **Mitarbeitervergünstigungen**

KONTAKT:



Herr Metzger
Bitburger Str. 21, 54673 Neuerburg
Telefon (0 65 64) 96 09 12
bewerbung@westeifel-werke.de
www.euvea.de



Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird auf eine geschlechtsspezifische Differenzierung, wie z. B. Auszubildende, verzichtet.*



Ausbildung zum Hauswirtschafter (m/w/d)

im Unternehmensverbund der Westeifel Werke



ALLGEMEINES ZIEL

Hauswirtschaftler absolvieren eine **duale Ausbildung**.

Die Hälfte der Zeit befinden sie sich im Ausbildungsbetrieb. Das können Kinder- und Jugendeinrichtungen, Hotels, Gaststätten, Tagungshäuser, Senioren- und Pflegeheime, Behinderteneinrichtungen, Krankenhäuser, Kur- und Erholungsstätten, Haushalte landwirtschaftlicher Unternehmen oder auch private Haushalte sein.

Rund drei Jahre dauert die Ausbildung im Bereich der Hauswirtschaft. Es gibt drei mögliche Schwerpunkte:

- **Personenbetreuende** Dienstleistungen
- **Serviceorientierte** Dienstleistungen
- **Ländlich-agrarische** Dienstleistungen

In der Ausbildung lernen die angehenden Hauswirtschaftler, wie man **Speisepläne erstellt** und **Speisen zubereitet**, die fachgerechte **Pflege und Reinigung von Räumen und Textilien**, wie man ein Wohnumfeld gestaltet, **Kalkulation**, Erstellung und Vermarktung von hauswirtschaftlichen Produkten und Dienstleistungen und wie **hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse** funktionieren.

Nach der Abschlussprüfung können sich Absolventen als **staatlich geprüfte Hauswirtschaftler** bezeichnen.

AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNG

Aufnahmevoraussetzung für die Fachrichtung Hauswirtschaftler ist **mindestens der Sekundarabschluss I**.

AUSBILDUNG

Berufsschule: Prüm, 1-2 Tage pro Woche.

Probezeit: 4 Monate

Ausbildungszeit: 3 Jahre

DAS WIRST DU BEI UNS LERNEN

- Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen **kalkulieren, erstellen und vermarkten**
- Speisen und Getränkeangebote unter Berücksichtigung von z. B. Ernährungstrends **planen und herstellen**
- Speisen und Getränke servieren
- Menschen bei der **Gestaltung ihres Alltags unterstützen**
- Hygiene, Umweltschutz, Nachhaltigkeit
- Räume, Einrichtungsgegenständen, Geräte, Textilien reinigen, pflegen und Räumlichkeiten gestalten
- **Arbeitsprozessen planen** und Arbeitsabläufe optimieren
- An der **Personaleinsatzplanung** mitwirken

ALLGEMEINE AUFGABEN

Hauswirtschaftler **unterstützen und betreuen ältere oder kranke Personen im Alltag**, kümmern sich um Kinder und organisieren und planen Tätigkeiten im **gesamten Haushalt**. Sie organisieren die Bevorratung von Lebensmitteln, bereiten Mahlzeiten vor, kalkulieren ihre Ausgaben und rechnen diese ab. **Auch die Bereitung von Gärten** und das Konservieren von landwirtschaftlichen Nutzmitteln fällt in das Aufgabengebiet von Hauswirtschaftlern. **Im Bereich der Reinigung** sind sie bestens ausgebildet und wissen genau welche Mittel bei welchen Verunreinigungen helfen. Außerdem kennen sie sich mit Inhaltsstoffen und möglichen Allergien aus. **Ebenso informiert sind sie in der Küche**, können mit Nahrungsmittelangaben umgehen und kochen.