

Freuen Sie sich auf einen herausfordernden Beruf mit ausgezeichneten Zukunftschancen.

Freuen Sie sich auf:

- verantwortungsvolle Tätigkeiten im Team
- gute Aufstiegsmöglichkeiten
- vielfältige Einsatzorte und Tätigkeitsfelder
- Arbeit mit Menschen – Arbeit für Menschen
- einen modernen Dienstleistungsberuf



Berufsbildende
Schulen
Ritterplan
Göttingen



Berufsbildende
Schulen
Ritterplan
Göttingen

Fachschule Hauswirtschaft

Montag - Donnerstag
7:30 - 12:45 Uhr
Freitag
7:30 - 12:15 Uhr

Wir
informieren
Sie gern:

Schulsekretariat
Frau Jerzyk
Telefon 0551 | 49509-13

Ansprechpartnerin
Frau Bußmann
Telefon 0551 | 49509-22
Termine nach Vereinbarung

Weiterbildung zum/zur
Hauswirtschaftlichen
Betriebsleiter/Betriebsleiterin

Jährlich findet in der Schule
ein Berufsinformationsabend statt.
Hier stehen wir Ihnen gerne für Ihre
Fragen zur Verfügung.
Den genauen Termin erfahren Sie
über www.bbs-ritterplan.de

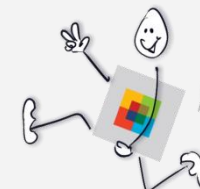
BBS Ritterplan
Ritterplan 6
37073 Göttingen

Telefon 0551 | 49509-12
Telefax 0551 | 49509-40

www.bbs-ritterplan.de



im Mittelpunkt
des Mensch





Aufnahmevoraussetzungen

Sie arbeiten als Fachkraft

- in einem hauswirtschaftlichen Betrieb oder einer sozialen Einrichtung
- Sie sind:**
- Hauswirtschafter/in,
- Sozialassistent/in,
- Köchin/Koch,
- Restaurantfachkraft,
- Systemgastronom/in
- Hotelfachfrau/-mann
- oder haben eine vergleichbare Qualifikation (z. B. im Lebensmittelhandwerk)
- oder werden eine entsprechende Berufsausbildung demnächst beenden?

Sie streben an:

- Weiterbildung, um ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt zu verbessern
- Fachhochschulreife, um später studieren zu können
- Einstieg als Führungskraft in Dienstleistungsbetrieben mit verantwortungsvoller Tätigkeit im mittleren Management.

Wenn auch nur einer dieser Gründe für Sie zutrifft, dann sind Sie in der Fachschule Hauswirtschaft an den BBS Ritterplan richtig.

Sie bringen mit:

- Sekundarabschluss I
- Abgeschlossene Berufsausbildung entsprechend der Voraussetzungen
- Evtl. Praktikumsnachweis (Sozialassistenten)

Kosten – die von Ihnen zu tragen sind:

- Berufskleidung ca. 60€
- Fachliteratur und Unterrichtsmittel ca. 300€ oder zur Ausleihe
- Studienfahrten/Messebesuche ca. 200€



Ausbildungsinhalte

Gesamtstundenzahl der zweijährigen Ausbildung	
Berufsübergreifender Lernbereich	
Deutsch/Kommunikation	12 Stunden gesamt
Fremdsprache/Kommunikation	
Politik	
Mathematik	
Berufsbezogener Lernbereich - Hauswirtschaftliche Fachaufgaben	
Naturwissenschaft	28 Stunden gesamt
Berufs- und Arbeitspädagogik/Betreuung	
Versorgung	
Berufsbezogener Lernbereich - Hauswirtschaftliche Führungsaufgaben	
Betriebs- und Unternehmensführung	20 Stunden gesamt
Management im Großhaushalt	

- Sie arbeiten in praxisorientierten Projekten.
- Sie übernehmen Verantwortung in unserer Schülerfirma zur Bewirtschaftung des schuleigenen Bistros.
- Sie leiten Mitarbeiter/innen an.
- Sie nehmen an Schulungen durch externe Referenten teil und erhalten Einblick in aktuelle Entwicklungen und neueste Konzeptionen.
- **Praktikum:** Sie sammeln während der Ausbildung weitere betriebliche Erfahrungen in einem dreiwöchigen Betriebspraktikums.



Abschlüsse/Qualifikationen

Welche Abschlüsse /Qualifikationen werden erreicht?

- Mit dem Bestehen der Abschlussprüfung erhalten Sie die Berechtigung, die Berufsbezeichnung
- "Staatlich geprüfte Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin"/ "Staatlich geprüfter Hauswirtschaftlicher Betriebsleiter" zu führen.
 - Ausbilderbefähigung
 - Fachhochschulreife
 - Sonderpädagogische Zusatzqualifikation (zur Ausbildung von Fachpraktikern)

Als kostenpflichtiges Zusatzangebot können erworben werden:

- Zertifikat „Hygienebeauftragte Hauswirtschaft“

Arbeitsbereiche einer / eines HBL:

Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen sind für den betrieblichen Erfolg des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereiches verantwortlich. Sie arbeiten in den Einrichtungen auf der mittleren Managementebene oder leiten eigene Unternehmen. Sie sorgen für reibungslose Abläufe, effiziente Mittelverwendung sowie die Einführung neuer Verfahren und Technologien.

Erforderliche Handlungskompetenzen:

- Unternehmensführung
- Personalmanagement inkl. Ausbildung von Mitarbeitern
- Produkt- und Dienstleistungsmanagement

Mögliche Einsatzorte sind:

- Einrichtungen zur Versorgung und Betreuung unterschiedlicher Personengruppen, z. B. Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe, Kinderbetreuungseinrichtungen, Krankenhäuser, Kur- und Reha-Kliniken, Hotels, Tagungshäuser, Mensen
- Beratungsunternehmen
- Dienstleistungsunternehmen wie Cateringfirmen, Gebäudedienstleister und Servicegesellschaften.