



EINSATZ:
WOHN-,
BETREUUNGS- UND
PFLEGEINRICHTUNGEN
HOTELS, PENSIONEN
UND GASTSTÄTTEN
KRANKENHÄUSER
LANDWIRTSCHAFT-
LICHE BETRIEBE



FACHPRAKTIKER/- IN (M/W/D) HAUSWIRTSCHAFT

INFOS:

- ✓ duale Berufsausbildung gem. § 66 BBiG
- ✓ 36 Monate Ausbildungsdauer
- ✓ mit und ohne Hauptschulabschluss
- ✓ berufliche Erstausbildung

Kontakt:

www.blh-ev.de
info@blh-ev.de
03462/541330

Ansprechpartner:

Fr. Prudlik – Geschäftsführerin
Fr. Adler-Lorenz – Päd. Leiterin



Sie kümmern sich um die Haushaltsführung. Zu ihren Hauptaufgaben gehören die fachgerechte Verpflegung aller Altersgruppen und die sachgerechte Haus- und Textilreinigung. Sie übernehmen Aufgaben in der Nahrungszubereitung.

Ausbildungsinhalte:

- Vorbereitungsarbeiten zur Herstellung von Speisen
- Herstellung einfacher Speisen, Getränke und Gebäcke
- Anrichten, Portionieren und Ausgabe von Speisen
- Eindecken und Abräumen von Tischen
- Reinigung des Geschirrs
- Lagerung von Waren und Haltbarmachung von Lebensmitteln und Speisen
- Sachgemäße Reinigung und Pflege von Räumen und Betriebseinrichtungen
- Pflege und Reinigung von Textilien
- Erbringung von Serviceleistungen
- Anwenden von Vorschriften und Richtlinien des Gesundheits- und Umweltschutzes
- Durchführung von Maßnahmen zur Hygiene- und Qualitätssicherung



Hier finden Sie uns:

