



Fachfrau/-mann Hauswirtschaft EFZ

Berufsbeschreibung

Fachleute Hauswirtschaft arbeiten in Heimen, Spitälern, Hotels und Gastronomiebetrieben. Dort organisieren und erledigen sie hauswirtschaftliche Tätigkeiten. Sie sorgen für das Wohlbefinden der Menschen, die in ihrem Betrieb ein- und ausgehen.

Fachleute Hauswirtschaft sind für alle hauswirtschaftlichen Bereiche zuständig. Sie sind in der Reinigung, Wäscherei, Küche und im Restaurant tätig. Auch führen sie administrative Aufgaben aus. Sie planen und erledigen ihre Arbeit sinnvoll und umweltschonend.

Fachleute Hauswirtschaft organisieren die Reinigung von Räumen und Einrichtungen. Sie wählen geeignete Reinigungsmittel, dabei verfügen Sie über Kenntnisse. Sie gestalten die Räume wohnlich und ordentlich.

In Heimen, Spitälern, Kliniken und Hotels gibt es jeden Tag viel zu waschen. Fachleute Hauswirtschaft sammeln und sortieren die Wäsche. Sie bedienen Wasch- und Bügelmaschinen und reinigen die verschiedenen Textilien fachgerecht.

Fachleute Hauswirtschaft arbeiten auch in der Küche mit. Sie stellen Menüs zusammen und berücksichtigen dabei die unterschiedlichen Bedürfnisse von älteren oder kranken Menschen. Sie beurteilen die Qualität und den Preis von Nahrungsmitteln und achten darauf, dass saisonal gekocht wird. Fachleute Hauswirtschaft bereiten einfache Gerichte selber zu.

Fachleute Hauswirtschaft arbeiten im Service mit und gehen dabei auf die Wünsche der Gäste ein. Nach dem Essen sind sie dafür verantwortlich, dass alles abgewaschen und versorgt wird. Sie erstellen Blumengestecke für die Tische und dekorieren den Raum saisongerecht.

In Spitälern, Kliniken und Heimen haben Fachleute Hauswirtschaft mit Menschen zu tun, die Unterstützung und Pflege benötigen. Sie begegnen ihnen freundlich und aufmerksam. Sie erkennen, ob die Bewohnerinnen und Bewohner Hilfe benötigen.

Fachleute Hauswirtschaft haben auch administrative Aufgaben. Je nach Aufgabengebiet gestalten sie am PC Menükarten und Einladungen. Ausserdem verwalten sie in den Lagerräumen Geschirr, Wäsche und Verbrauchsmaterialien.

Ausbildung

Dauer

3 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis

In Heimen, Spitälern, Kliniken und Hotels

Überbetriebliche Kurse

Praktisches Erlernen und Üben beruflicher Grundlagen

Schulische Bildung

1 Tag pro Woche in der Berufsfachschule

Schulfächer

- Berufskundeunterricht
- Ausführen administrativer Arbeiten
- Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden
- Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf
- Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen
- Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs
- Empfangen, Beraten und Bedienen von Kunden
- Allgemeinbildung
- Sport

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden. Die Berufsmaturität ermöglicht das Studium an einer Fachhochschule, je nach Studienrichtung prüfungsfrei oder mit Aufnahmeverfahren.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis

- "Fachmann/-frau Hauswirtschaft EFZ"

Fachleute Hauswirtschaft tauschen sich mit ihrem Team aus und pflegen die Zusammenarbeit mit anderen Berufsleuten und Abteilungen in ihrem Betrieb.

Zentrum Ergolz als Ausbildungsbetrieb

Das Zentrum Ergolz ist ein moderner, verlässlicher und verantwortungsbewusster Ausbildungsbetrieb.

Es werden Jugendliche in unterschiedlichen Berufen ausgebildet und erweitern ihr Wissen täglich im Berufsalltag. Wir brauchen Menschen mit Engagement und Freude an der Arbeit für und mit älteren Menschen.

Wir bieten einen spannenden Start ins Berufsleben mit abwechslungsreichen Tätigkeiten in unterschiedlichen Abteilungen. Mit der Ausbildung sorgen wir heute für die guten Arbeitskräfte von morgen.



Anforderungen

- abgeschlossene Sek. Niveau E
- Kontaktfreude
- Einfühlungsvermögen
- gute Umgangsformen
- Dienstleistungsbewusstsein
- geschickte Hände
- Hygienebewusstsein
- Organisationstalent
- Sinn für Ordnung
- körperliche Beweglichkeit
- Belastbarkeit
- Teamfähigkeit
- gute Deutschkenntnisse und Verstehen von Schweizerdeutsch

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie der OdA Hauswirtschaft

Berufsprüfung (BP)

Mit eidg. Fachausweis:

- Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft,
- Haushaltleiter/in,
- Instandhaltungsfachmann/-frau,
- Gebäudereinigungsfachmann/-frau

Höhere Fachprüfung (HFP)

Mit eidg. Diplom:

- Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft,
- Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie,
- Dipl. Betriebsleiter/in in Facility Management HF,
- Dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF

Fachhochschule

- Bachelor of Science (FH) in Facility Management

Weitere Informationen

www.berufsberatung.ch
www.oda-hauswirtschaft.ch