

## Zulassungsvoraussetzungen zur Meisterprüfung:

Berufsabschluss Hauswirtschaftler/in  
und zweijährige Berufspraxis

oder

fünf Jahre Berufspraxis auf Meisterniveau

## Tätigkeitsbereiche der Meisterin

Fach- und Führungskraft mit  
Ausbildereignung in:

- Hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben z. B. Senioreneinrichtungen oder Kantinen
- Hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen
- Landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalten mit Erwerbskombination
- Bildungseinrichtungen, Verbänden
- Privathaushalten

## Lehrgangstag:

Mittwoch  
von 08:45 – 16:00 Uhr

## Lehrgangsdauer:

November 2017 bis April 2020

## Lehrgangsorte:

Klara-Oppenheimer Schule, Würzburg  
Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und  
Forsten Würzburg, Kitzingen

## Lehrgangsleitung:

➤ Fortbildungszentrum für Landwirtschaft  
und Hauswirtschaft Triesdorf  
Reitbahn 1, 91746 Weidenbach  
und

➤ Klara-Oppenheimer-Schule,  
Städtisches Berufsbildungszentrum für  
kaufmännische, hauswirtschaftliche und  
soziale Berufe, Königsberger Str. 46  
97072 Würzburg  
Tel. 0931 7908-300

## Anmeldung:

Frau Regler-Keitel, FBZ Triesdorf  
Tel.: 09826/18-7300  
E-Mail: [poststelle@fbz-td.bayern.de](mailto:poststelle@fbz-td.bayern.de)

## Kosten:

Lehrgangskosten ca. 1250,-€  
(Teilweise werden die Kosten vom  
Bayerischen Staatsministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten erstattet. Alternativ  
kann Meister-BAföG beantragt werden.)



Fort-  
bildungs-  
zentrum  
Triesdorf



Vorbereitungs-  
lehrgang

Meister/in  
der

Hauswirtschaft  
2017 bis 2020

in Unterfranken

## Qualifizierungsschwerpunkte:

### 1. Betriebs- und Unternehmensführung

- 1.1 Unternehmensgründung und Unternehmenssicherung
- 1.2 Personalmanagement
- 1.3 Qualitätsmanagement
- 1.4 Projektmanagement

### 2. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen

- 2.1 Strukturieren und Gestalten des Alltags von Personen und Personengruppen
- 2.2 Verpflegung, Speisenzubereitung, Service
- 2.3 Gestalten von Wohn- und Betriebsräumen
- 2.4 Reinigen und Pflegen von Wohn- und Betriebsräumen
- 2.5 Reinigen und Pflegen von Textilien

### 3. Berufsausbildung und Mitarbeiterführung

- 3.1 Allgemeine Grundlagen
- 3.2 Planung der Ausbildung
- 3.3 Mitwirkung bei der Einstellung von Auszubildenden
- 3.4 Ausbildung am Arbeitsplatz
- 3.5 Förderung des Lernprozesses
- 3.6 Ausbildung in der Gruppe
- 3.7 Abschluss der Ausbildung
- 3.8 Mitarbeiterführung, Konfliktmanagement

## Gliederung der Prüfung:

### 1. Prüfungsteil: Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen

#### ➤ Arbeitsprojekt :

Ausgehend von konkreten betrieblichen Situationen sollen Zusammenhänge in einem komplexen Sinne erfasst, analysiert, beurteilt, sowie Lösungsvorschläge erstellt und umgesetzt werden.

Die Planung, der Verlauf der Bearbeitung und die Ergebnisse sind zu dokumentieren.  
Bearbeitungszeit: 6 Monate

Zeitraum: 15.07.2019 – 15.01.2020

In einem Prüfungsgespräch (60 Minuten) ist das Arbeitsprojekt zu präsentieren, relevante Inhalte sind zu erörtern.

➤ **Schriftliche Prüfung:**  
Prüfungsdauer 180 Minuten.

**Gewichtung:**  
Arbeitsprojekt doppelt  
schriftliche Prüfung einfach

### 2. Prüfungsteil: Betriebs- und Unternehmensführung

#### ➤ Situationsaufgabe:

Die Haushalts- und Unternehmenssituation eines fremden Betriebes ist zu analysieren und zu beurteilen, Lösungen sind vorzuschlagen.  
(180 Minuten Vorbereitungszeit; 60 Minuten Prüfungsgespräch.)

➤ **Schriftliche Prüfung:**  
Prüfungsdauer 180 Minuten.

**Gewichtung:**  
Situationsaufgabe doppelt  
schriftliche Prüfung einfach

### 3. Prüfungsteil: Berufsausbildung und Mitarbeiterführung

➤ **Praktischer Teil:**  
Durchführung einer  
Ausbildungseinheit (45 Minuten)  
mit Prüfungsgespräch (20 Minuten)

➤ **Schriftliche Prüfung:**  
Prüfungsdauer 180 Minuten.

Von diesem Prüfungsteil kann befreit werden, wenn eine vorgezogene Auszubildereignungs-Prüfung abgelegt wurde.