



HAUSWIRTSCHAFT

FACHKRAFT FÜR HAUSWIRTSCHAFTLICHE DIENSTLEISTUNGEN

Als Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen arbeitest Du in Privathaushalten, in sozialen Einrichtungen, wie zum Beispiel Heimen sowie in Hotels, Mensen oder anderen Großbetrieben.

- Deine Aufgabe ist es dafür zu sorgen, dass sich alle wohl fühlen. Denn Du bist dafür verantwortlich, dass die Räume sauber und einladend sind, dass Wäsche und Bekleidung gepflegt sind und dass gutes Essen auf den Tisch kommt.
- Du bist für die Vorratshaltung zuständig.
- Du sorgst dafür, dass die Räume entsprechend der Jahreszeiten oder besonderer Anlässe schön dekoriert sind.
- Nicht zuletzt kann es zu Deinen Aufgaben gehören, Kinder oder alte Menschen zu betreuen.

Du siehst:
Die Aufgaben und die Tätigkeitsfelder dieses Berufs sind sehr vielfältig und verantwortungsvoll.
Langeweile wirst Du hier nie haben!

- ORGANISIEREN
- PLANEN
- GESTALTEN
- BETREUEN



NACH 4 JAHREN: HAUSWIRTSCHAFTLICHE BETRIEBSLEITERIN ODER HAUSWIRTSCHAFTLICHER BETRIEBSLEITER

Deine Kompetenzen liegen im Wesentlichen in drei Tätigkeitsfeldern:

- Leitung des Hauswirtschaftsbereiches
- Planung und Koordination der Tätigkeit der Mitarbeitenden
- Gestaltung der Wohn- und Arbeitsräume

Das bedeutet:

- Du leitest den Hauswirtschaftsbereich in komplexen Einrichtungen wie Heimen, Seniorenheimen, Tagesstätten und Kindergärten, Mensen, Krankenhäusern, Restaurants und Hotels oder Großbetrieben und Büros.
- Du bist verantwortlich für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, koordinierst ihre Arbeit und überwachst die Ausführung.
- Du erstellst Konzepte für die Gestaltung der Räume, Du bist verantwortlich für das allgemeine Wohlbefinden der Gäste nach den Grundsätzen des Qualitätsmanagements.



ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

FACHKRAFT FÜR ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Als Fachkraft für Ernährungswirtschaft arbeitest Du zum Beispiel in einem Betrieb, der Lebensmittel herstellt.

- Du hast darauf zu achten, dass Hygienevorschriften und Qualitätsstandards eingehalten werden.
- Außerdem ist es Deine Aufgabe, die Fertigung zu steuern – vom Einkauf der Rohstoffe bis zur Konservierung und Lagerung der produzierten Waren.
- Auch die Zubereitung von Speisen, das Probieren und Testen oder die Beratung von Kunden kann zu Deinen Aufgaben gehören.

Du wirst Dich also in diesem Beruf mit sehr interessanten Themen und abwechslungsreichen Aufgaben beschäftigen.

- QUALITÄTSSICHERUNG
- EINKAUF
- LEBENSMITTEL-PRODUKTION
- SENSORIK



NACH 4 JAHREN: TECHNIKER/-INNEN FÜR ERNÄHRUNG UND LEBENSMITTEL

Deine Fertigkeiten als Technikerin oder Techniker für Ernährung und Lebensmittel können in zwei Bereiche zusammengefasst werden:

1. Koordination und Kontrolle der Beschaffung, Aufbereitung und Bearbeitung von Lebensmitteln
2. Schulung, Beratung und Unterstützung bei der Verwendung der Rohstoffe und der Lebensmittel

Das bedeutet:

- Du überwachst die Verarbeitungsprozesse und sorgst für den einwandfreien Betrieb der Anlage und die Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards.
- Du berätst die Kunden bei der Wahl der Produkte.
- Du übernimmst die Einschulung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.



SPANNEND UND ABWECHSLUNGSREICH:

BERUFE IN DER HAUS- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT



DER RICHTIGE BERUF MACHT GLÜCKLICH

- Arbeitest Du gerne mit Menschen?
- Suchst Du einen vielseitigen Beruf, der Abwechslung bietet?
- Möchtest Du möglichst viel selbst bestimmen und entscheiden?
- Bist Du kreativ und praktisch veranlagt?

Wenn Du diese Fragen mit „Ja“ beantworten kannst, sind Berufe in der Haus- und Ernährungswirtschaft genau das Richtige für Dich!



DU HAST DIE WAHL!

Die Ausbildung an einer Fachschule für Hauswirtschaft dauert drei oder vier Jahre.

QUALIFIZIERTE FACHKRAFT

Bei uns erhältst Du neben der interessanten Berufsausbildung in Hauswirtschaft und Ernährung Unterricht in allen allgemein bildenden Fächern.

Im dritten Jahr entscheidest Du Dich für eine der beiden Fachrichtungen Hauswirtschaft oder Ernährungswirtschaft.

Inhalte der Hauswirtschaft	Inhalte der Ernährungswirtschaft
Allgemeinbildung	Allgemeinbildung
Haushaltsmanagement	Ernährungslehre und Küchenführung
Ernährung	Produktverarbeitung
Speisen- und Getränkeservice	Lebensmitteltechnologie
Raumgestaltung und Dekoration	Chemie
Textilarbeit und Wäschepflege	Arbeitsorganisation



Die Ausbildung schließt nach 3 Jahren mit dem Berufsbefähigungszeugnis ab. Du kannst nun in das Berufsleben einsteigen, denn jetzt bist Du

- Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen oder
- Fachkraft für Ernährungswirtschaft

HÖHER HINAUS?

Du möchtest noch nicht arbeiten, sondern Dich weiter qualifizieren? Kein Problem. Du kannst das 4. Schuljahr besuchen und Dich mit dem Berufsbildungsdiplom spezialisieren als

- Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin/ hauswirtschaftlicher Betriebsleiter oder
- Techniker/-in für Ernährung und Lebensmittel

Danach stehen Dir diese Wege offen:

- der Weg zur Matura an der Fachoberschule für Soziales (FOS) ohne Zusatzprüfung
- mit Umsetzung der Oberstufenreform die sog. „Berufsmatura“



... AUCH FÜR'S LEBEN.

Das in den Fachschulen für Hauswirtschaft Gelernte, ist nicht nur eine Berufsausbildung, sondern es ist auch im privaten Alltag nützlich. Schließlich geht es neben der Allgemeinbildung um Themen wie Ernährung und Kochen, Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung, Management und Service, Raumgestaltung und Dekoration. Und ob Mann oder Frau: Mit einem perfekten Dinner kann man seine Freunde durchaus beeindrucken!

**Fachschule für Hauswirtschaft
Frankenberg**
Dorf Nr. 42
39010 Tisens
T 0473 920 962 F 0473 920 996
fs.frankenberg@schule.suedtirol.it
www.fachschule-frankenberg.it

**Fachschule für Hauswirtschaft
Kortsch**
Kortsch Nr. 169
39028 Schlanders
T 0473 730 181 F 0473 731 819
fs.kortsch@schule.suedtirol.it
www.fachschule-kortsch.it

**Fachschule für Hauswirtschaft
Griesfeld**
Fleimstalerstraße 37
39044 Neumarkt
T 0471 812 600 F 0471 820 729
fs.griesfeld@schule.suedtirol.it
www.fachschule-neumarkt.it

**Fachschule für Hauswirtschaft
Dietenheim**
Gänsbichl 2
39031 Dietenheim/Bruneck
T 0474 583 711 F 0474 573 819
fs.dietenheim@schule.suedtirol.it
www.fachschule-dietenheim.it/hauswirtschaft

**Fachschule für Hauswirtschaft
Haslach**
Claudia-Augusta-Str. 19/D
39100 Bozen
T 0471 285 234 F 0471 280 445
fs.haslach@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it

**Fachschule für Land- und Hauswirtschaft
Salern**
Salernstraße 26
39040 Vahrn
T 0472 833 711 F 0472 833 812
fs.salern@schule.suedtirol.it
www.fachschule-salern.it

**ABTEILUNG 22 – Land-, forst- und
hauswirtschaftliche Berufsbildung**
Brennerstr. 6
39100 Bozen
T 0471 415 060
F 0471 415 069
land-hauswbildung@provinz.bz.it
www.provinz.bz.it/land-hauswbildung

