



Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft Berufsbegleitende, modulare Ausbildung

Inhalt

| | |
|---|-----------|
| Inhalt | 1 |
| Wir bilden Sie gerne aus! | 2 |
| Die Ausbildung im Überblick | 4 |
| Die Module | 5 |
| Die Organisation | 11 |
| Merkblatt Berufsabschlüsse für Erwachsene..... | 12 |
| Situationsplan Liebegg | 14 |

Auflage September 2010

© by Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, 5722 Gränichen

Wir bilden Sie gerne aus!

Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft (Fachleute Hauswirtschaft)

Ist Ihr Tätigkeitsfeld die Hauswirtschaft? Über Jahre haben Sie sich ein reiches Wissen angeeignet. Vielleicht fehlt Ihnen aber ein Abschluss auf diesem Gebiet. Wir bieten Ihnen diese Möglichkeit an.

Die Fachleute Hauswirtschaft organisieren und führen alle grundlegenden hauswirtschaftlichen Arbeiten in einem Heim, Spital oder einem Gastronomiebetrieb aus. Umweltbewusstes und wirtschaftliches Handeln in allen Gebieten ist gefragt. Wissen über Gesundheit und soziale Zusammenhänge gepaart mit Kontaktfreude und Teamfähigkeit macht die Fachleute Hauswirtschaft zu geschätzten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Dank Kenntnissen in der PC-Anwendung leisten sie auch im administrativen Bereich qualifizierte Mitarbeit.

Der modulare, berufsbegleitende Lehrgang Fachfrau / Fachmann Hauswirtschaft hat sich sehr bewährt. Wir ermutigen Sie deshalb, unser Ausbildungsangebot in Anspruch zu nehmen und in Ihrem abwechslungsreichen und fordernden Alltag umzusetzen. In der Dokumentation finden Sie alle wichtigen Informationen zum Lehrgang. Je nach persönlicher Zielsetzung entscheiden Sie sich für die ganze Ausbildung oder Sie wählen einzelne Module aus.

Die Liebegg ist ein Kompetenzzentrum für Hauswirtschaft und Landwirtschaft. Wir vermitteln das Verständnis für die aktuelle gesellschaftspolitische und wirtschaftliche Situation in der Schweizer Haus- und Landwirtschaft und setzen uns für eine nachhaltige Aus- und Weiterbildung ein.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen für Ihre persönliche Ausbildung gewinnbringende Entscheide und freuen uns, wenn wir Sie an unserer Schule begrüßen dürfen.

Marlis Hodel-Koch
Lehrgangsverantwortliche

Zielpublikum Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

- Frauen und Männer, welche schon länger in einem hauswirtschaftlichen Grossbetrieb arbeiten
- Frauen und Männer, welche ihre Fähigkeiten mit einem Eidgenössischen Fähigkeitszeugnis belegen möchten

Voraussetzungen für die Ausbildung zur Fachfrau, zum Fachmann Hauswirtschaft

- Interesse an einer modernen und vielseitigen Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft
- Die Teilnehmerin oder der Teilnehmer ist mindestens 20 Jahre alt
- Drei Jahre Berufserfahrung in einem Familienhaushalt oder in einem hauswirtschaftlichen Grosshaushalt
- Anstellung in einem Hauswirtschaftlichen Grossbetrieb von mindestens 40% während der Ausbildungszeit
- Unterrichtssprache in Wort und Schrift beherrschen

Weiterbildungsmöglichkeit nach dem Abschluss Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

- Berufsprüfung als Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiterin/er FA, als Haushaltleiter/in FA, als Hauswirtschaftsleiter/in FA im Gastgewerbe, als Bäuerin FA, als Hauswart/in
- Höhere Fachschule: Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HF/ Hauswirtschaftlicher Betriebsleiter HF, Dipl. Leiter/in Facility Management, Dipl. Bäuerin
- Praxisbegleitende Ausbildung zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin HF/ zum Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter HF
- Fachhochschule: Bachelor of Science in Facility Management, Executive master of Facility Management

Informationen zu Kompetenznachweis und Kompetenzbilanz

- Die Lerninhalte, die zum Erreichen des Fähigkeitszeugnisses nötig sind, werden in Modulen unterrichtet
- Jedes Modul wird mit einem Kompetenznachweis abgeschlossen
- Das Amt für Berufsbildung bestätigt jedes erfolgreich abgeschlossene Modul mit einem Zertifikat
- Auf Wunsch wird vor Beginn der Ausbildung abgeklärt, welche Erfahrungen und Kompetenzen bereits vorhanden sind (= Kompetenzbilanz)

Informationen zur Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

Wir beraten Sie gerne!

Sekretariat Hauswirtschaft: Petra Jäggi
Lehrgangsverantwortliche: Marlis Hodel

Telefon 062 855 86 34
Fax 062 855 86 90

E-mail petra.jaeggi@ag.ch

Homepage www.liebegg.ch

Die Ausbildung im Überblick

Eidg. Fähigkeitszeugnis Fachfrau/ Fachmann Hauswirtschaft

Allgemeinbildung

Pflichtmodul für Personen ohne Berufsabschluss

Aufbaumodule mit Kompetenznachweis abschliessen

| | |
|---|--|
| Administration | Gesundheits- und Sozialwesen |
| Gästebetreuung und Service Grosshaushalt | Wäscheversorgung Grosshaushalt |
| Wohnen und Reinigungstechnik Grosshaushalt | Ernährung und Verpflegung Grosshaushalt |

Basismodule mit Kompetenznachweise abschließen

| | |
|--|---|
| Gästebetreuung und Service Familienhaushalt | Wäscheversorgung Familienhaushalt |
| Wohnen und Reinigungstechnik Familienhaushalt | Ernährung und Verpflegung Familienhaushalt |

Anerkennung der Vorkenntnisse (= Validierung)

Die Module

| | Ernährung und Verpflegung <i>Basismodul Familienhaushalt</i> | Ernährung und Verpflegung <i>Aufbaumodul Grosshaushalt</i> |
|---------------------------|--|--|
| Voraussetzung | Unterrichtssprache in Wort und Schrift beherrschen | Kompetenzen Ernährung und Verpflegung Basismodul Familienhaushalt Unterrichtssprache in Wort und Schrift beherrschen |
| Lernziele | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einfache Menus unter Berücksichtigung der Ernährungsregeln zusammenstellen ▪ Zubereitung einfacher Menus mit saisongerechten Produkten ▪ Gerichte und Getränke zubereiten unter Berücksichtigung von Zubereitungs- und Kocharten, der Lagerungs- und Hygienegrundsätze und der Unfallverhütung ▪ Maschinen, Geräte, Geschirr, Besteck und Gläser sachgerecht und ökologisch reinigen und pflegen ▪ Einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation ausführen | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tagesverpflegung und Kostformen für verschiedene Alters- und Berufsgruppen zusammenstellen ▪ Bei der Zubereitung von Gerichten helfen; Gerichte auf verschiedene Arten präsentieren unter Berücksichtigung des Qualitätssicherungs- und Hygienekonzeptes des Betriebes ▪ Gerichte und Getränke auf verschiedene Arten servieren ▪ Lebensmittellagerkontrolle erläutern und umsetzen ▪ Abwaschorganisationen in der Umsetzung vergleichen ▪ Unfallverhütungsmassnahmen kennen und anwenden ▪ Lebensmitteldeklarationen interpretieren und Preisvergleiche anstellen |
| Dauer | 13 Halbtage à 5 Lektionen inklusive Kompetenznachweis | 10 Halbtage à 4 Lektionen inklusive Kompetenznachweis |
| Kompetenz-Nachweis | schriftliche Prüfung | schriftliche Prüfung |

| | Wohnen und Reinigungstechnik <i>Basismodul Familienhaushalt</i> | Wohnen und Reinigungstechnik <i>Aufbaumodul Grosshaushalt</i> |
|---------------------------|---|---|
| Voraussetzung | Unterrichtssprache in Wort und Schrift beherrschen | Kompetenzen Hausdienst Basismodul Familienhaushalt Unterrichtssprache in Wort und Schrift beherrschen |
| Lernziele | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Eigenschaften der gebräuchlichsten Materialien in Bezug auf Verwendung und Pflege erläutern ▪ Reinigungsmittel unter Berücksichtigung von Zusammensetzung und Wirkung nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten anwenden ▪ Reinigungsarbeiten organisieren und ausführen unter Berücksichtigung der Unfallverhütung ▪ Verschiedene Arten der Ver- und Entsorgung vergleichen ▪ Räume dem Zweck entsprechend ausstatten und gestalten ▪ Zimmerpflanzen pflegen und Blumenschmuck gestalten | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Maschinen, Apparate und Geräte kennen und situationsgerecht damit umgehen ▪ Reinigungsarbeiten planen, organisieren und ausführen unter Berücksichtigung der Pflegestandards, der Hygiene und der Unfallverhütung ▪ Instruktions- und Kontrollaufgaben erläutern und ausführen ▪ Wartungs- und Reparaturarbeiten einschätzen und Maßnahmen ergreifen ▪ Beachten der spezifische Regeln beim Reinigen von kritischen Bereichen im Gesundheitswesen |
| Dauer | 12 Halbtage à 4 Lektionen inklusive Kompetenznachweis | 10 Halbtage à 4 Lektionen inklusive Kompetenznachweis |
| Kompetenz-Nachweis | schriftliche Prüfung | schriftliche Prüfung |

| | Gästebetreuung und Service <i>Basismodul Familienhaushalt</i> | Gästebetreuung und Service <i>Aufbaumodul Grosshaushalt</i> |
|---------------------------|---|---|
| Voraussetzungen | Unterrichtssprache in Wort und Schrift beherrschen | Kompetenzen Gästebetreuung Basismodul Familienhaushalt Unterrichtssprache in Wort und Schrift beherrschen |
| Lernziele | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Persönliche Stärken und Schwächen kennen ▪ Eigenes Handeln beurteilen, persönliche Möglichkeiten und Grenzen erkennen und entsprechend handeln ▪ Erreichte Kompetenzen beurteilen ▪ Konfliktsituationen erkennen und Lösungsmuster aufzeigen ▪ Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht einsetzen ▪ Verbale und nonverbale Kommunikation wahrnehmen und verstehen ▪ Die wichtigsten Servicearbeiten professionell und effizient verrichten ▪ Gepflegte und dem Anlass entsprechende Gestaltung der Tische ausführen | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wünsche und Bedürfnisse der Gäste erkennen ▪ Wichtigkeit der Schweigepflicht erkennen und sie umsetzen ▪ Leitbild und Organisation des Betriebes erläutern und entsprechend handeln ▪ Andere Kulturkreise und deren Gewohnheiten kennen und respektieren ▪ Fremdsprachige Gäste empfangen und weiterleiten ▪ Verschiedene Präsentationen des Angebots bezüglich ihrer Wirkung auf die Gäste beurteilen ▪ Gepflegte und dem Anlass entsprechende Gestaltung der Tische ausführen ▪ Marketingmassnahmen auf die jeweilige Situation und das Zielpublikum abstimmen |
| Dauer | 13 Halbtage à 4 Lektionen inklusive Kompetenznachweis | 16 Halbtage à 4 Lektionen inklusive Kompetenznachweis |
| Kompetenz-Nachweis | schriftliche Prüfung | schriftliche Prüfung |

| | Wäscheversorgung <i>Basismodul Familienhaushalt</i> | Wäscheversorgung <i>Aufbaumodul Grosshaushalt</i> |
|---------------------------|--|--|
| Voraussetzung | Unterrichtssprache in Wort und Schrift beherrschen | Kompetenzen Wäscheversorgung Basismodul Familienhaushalt Unterrichtssprache in Wort und Schrift beherrschen |
| Lernziele | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Eigenschaften von Textilien in Bezug auf ihre Verwendung und Pflege erläutern ▪ Wasch- und Waschhilfsmittel nach ökologischen ökonomischen und Gesichtspunkten auswählen ▪ Textilien für die Wäsche aussortieren, aufbereiten und bedarfsgerecht waschen und trocknen ▪ Textilien professionell und effizient in Stand stellen ▪ Wäsche schrankfertig machen ▪ Unfallgefahren kennen und Verhütungsmassnahmen bei allen Arbeiten umsetzen | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Maschinen, Apparate und Geräte kennen und situationsgerecht mit ihnen umgehen unter Berücksichtigung der Unfallverhütung ▪ Wasch- und Waschhilfsmittel nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten und gemäss Hygieneregeln auswählen und einsetzen ▪ Arbeiten des Wäschekreislaufes organisieren, instruieren und kontrollieren ▪ Qualitätssicherung kennen und die entsprechenden Regeln einhalten ▪ Leistungen erfassen ▪ Instandstellung von Textilien im Rahmen von Tarifgestaltung und Verrechnungssystem beurteilen und ausführen |
| Dauer | 9 Halbtage à 4 Lektionen inklusive Kompetenznachweis | 12 Halbtage à 4 Lektionen inklusive Kompetenznachweis |
| Kompetenz-Nachweis | schriftliche Prüfung | schriftliche Prüfung |

| | Administration | Gesundheits- und Sozialwesen |
|---------------------------|--|--|
| Voraussetzung | Unterrichtssprache in Wort und Schrift beherrschen Grundkenntnisse für die PC-Anwendung | Unterrichtssprache in Wort und Schrift beherrschen Nothelferausweis |
| Lernziele | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gängigste PC-Programme kennen und anwenden ▪ Formulare ausfüllen und Zahlungsmethoden erläutern ▪ Mit bürotechnischen Hilfsmitteln arbeiten und ihre Einsatzmöglichkeiten erläutern ▪ Arbeiten im Finanzwesen erläutern und ausführen ▪ Sinn und Zweck von Statistiken erklären ▪ Grundsätze der Lagerbewirtschaftung und des Einkaufs beschreiben, Warenkreislauf administrativ überwachen ▪ Grundsätze der Qualitätssicherung erläutern ▪ Organigramm des Betriebes erklären und Dienstwege einhalten | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Den Einfluss verschiedener Erkrankungen auf die Ausübung der Aktivitäten des täglichen Lebens und Konsequenzen hinsichtlich der Selbstpflegefähigkeit kennen ▪ Selbstpflegefähigkeit fördern ▪ Individuelle Bedürfnisse in Bezug auf die Aktivitäten des täglichen Lebens kennen und erkennen, Wünsche von Personen jeden Alters, die Pflege benötigen, erkennen und notwendige Schritte einleiten ▪ Die verschiedenen Berufe (Aufgaben, Einsatz, Kompetenzen) im Gesundheits-, Sozial- und Betreuungswesen kennen ▪ Hilfeleistungen professionell, unaufdringlich und kundengerecht erbringen |
| Dauer | 12 Halbtage à 4 Lektionen inklusive Kompetenznachweis | 12 Halbtage à 4 Lektionen inklusive Kompetenznachweis |
| Kompetenz-Nachweis | Schriftliche Prüfung | Fallbeispiel lösen |

| | |
|------------------------------|---|
| | Allgemeinbildung |
| | Wer kein Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis besitzt besucht den allgemein bildenden Unterricht. |
| Weitere Informationen | Auf Anfrage E-Mail petra.jaeggi@ag.ch Telefon 062 855 86 34 |
| | |

Die Organisation

Gesuch zur Ausbildung Fachfrau / Fachmann Hauswirtschaft

Schicken Sie bitte das ausgefüllte Gesuch an das Departement BKS, Abteilung Berufsbildung und Mittelschule, Sektion Berufsbildung G/S, Bachstrasse 15, 5001 Aarau

Nach der Prüfung Ihrer Unterlagen erhalten Sie die Zulassung zur Ausbildung Fachfrau/ Fachmann Hauswirtschaft von der Abteilung Berufsbildung.

Danach sind Sie automatisch an der Liebegg für den Lehrgang angemeldet.

Besuch einzelner Module

Für den Besuch einzelner Module melden Sie sich bitte beim Sekretariat Hauswirtschaft, Liebegg
Telefon: 062 - 855 86 34 oder E-Mail: petra.jaeggi@ag.ch

Durchführung

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.
Die Schulungen werden mit einer Mindestzahl von Teilnehmenden durchgeführt.

Abmeldung

Bei Abmeldung später als **4 Wochen vor Ausbildungsbeginn** stellen wir Ihnen für den administrativen Aufwand CHF 150.00 in Rechnung.

Kosten

Für im Kanton Aargau wohnhafte Personen ist diese Ausbildung kostenlos.

Lehrmittel für die ganze Ausbildung CHF 500.00

Verpflegungsmöglichkeiten

Die Liebegg bietet Verpflegungsmöglichkeiten an.
Kaffee und Tee können Sie mit Ihrem persönlichen Badge beziehen.

Mittagessen inklusive kaltes Getränk CHF 14.00
Kaffee, Milchgetränke und Tee mit Badge CHF 1.50

Preisänderungen vorbehalten

Parkplätze

Benützen Sie die gebührenfreien Parkplätze vor der Barriere und diejenigen auf dem Sportplatz hinter der Aula.

Merkblatt Berufsabschlüsse für Erwachsene

1. INFORMATIONEN FÜR INTERESSENTINNEN UND INTERESSENTEN

- Das **Eingangsportal Aargau** informiert über Berufsabschlüsse für Erwachsene

Eingangsportal Aargau
Beratungsdienste für Ausbildung und Beruf Aargau
Berufs- und Laufbahnberatung
Herzogstrasse 1, 5000 Aarau

062 832 64 22; www.eingangsportal.ch

2. ZULASSUNG

- Die Zulassung zu den Angeboten, die Erwachsenen das Nachholen eines Berufsabschlusses ermöglichen, erfolgt durch die **Abteilung Berufsbildung und Mittelschule** des Kantons Aargau.
- Für Gesuche um eine Zulassung kann bei der Abteilung Berufsbildung und Mittelschule ein Formular bezogen werden (www.ag.ch/berufsbildung).

- Die Gesuche für **gewerblich-industrielle Berufe** sind zu richten an:

Departement BKS
Abt. Berufsbildung und Mittelschule
Sektion Berufsbildung G/I
Bachstrasse 15, 5001 Aarau
Tel: 062 835 22 08

- Die Gesuche für **Berufe im KV/Detailhandel** sind zu richten an:

Departement BKS
Abt. Berufsbildung und Mittelschule
Sektion Berufsbildung KV/D
Bachstrasse 15, 5001 Aarau
Tel: 062 835 22 19

- Die Gesuche für **Berufe im Gesundheits- und Sozialwesen** sind zu richten an:

Departement BKS
Abt. Berufsbildung und Mittelschule
Sektion Berufsbildung G/S
Bachstrasse 15, 5001 Aarau
Tel: 062 835 22 34

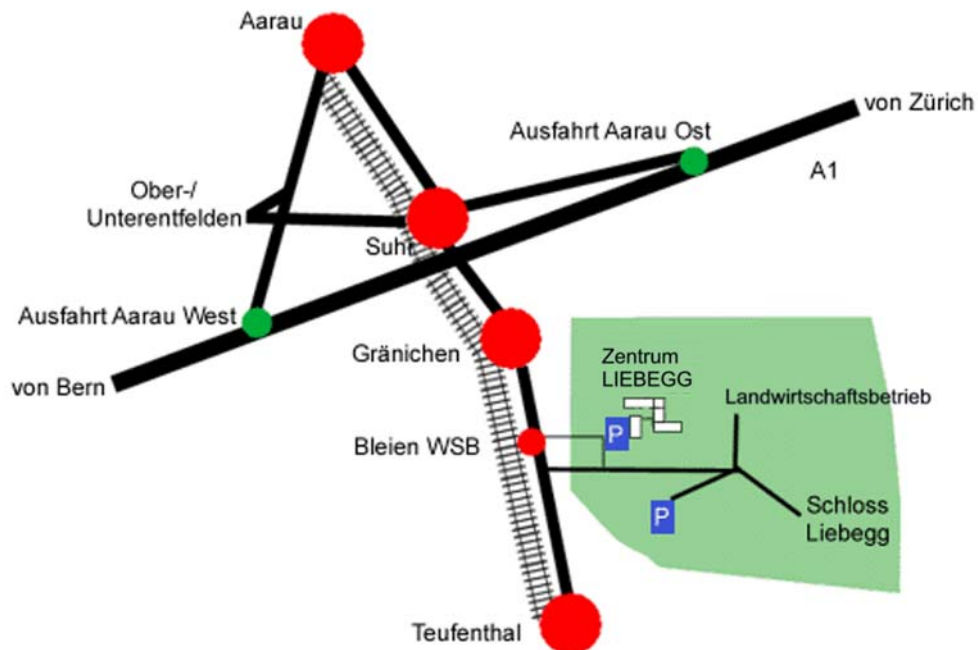
- Weitere Informationen unter: www.ag.ch/berufsbildung

3. KOSTEN

- Die Beratung durch das Eingangsportal ist kostenlos.
- Die Zulassung ist mit einer Gebühr von Fr. 300.- verbunden (ab 1. August 2010).
- Der Besuch von Angeboten, die Erwachsenen das Nachholen eines Berufsabschlusses ermöglichen, ist kostenlos. Ausnahmen stellen die nachfolgend genannten Positionen dar:
 - Kostenbeiträge an vorgeschriebene üK werden für Kandidatinnen und Kandidaten ohne Lehrvertrag im Umfang der SBBK-Pauschale gewährt. Die Restkosten müssen Kandidatinnen und Kandidaten ohne Lehrvertrag selber tragen.
 - Materialkosten und bei Prüfungen anfallende Raumkosten gehen zu Lasten der Kandidatinnen und Kandidaten.
 - Angebote privater Anbieter: die Schulgelder sind von den Kandidatinnen und Kandidaten selbst zu tragen.

Stand 22. Juli 2010

Situationsplan Liebegg



Wir sind im Grünen und mit öffentlichen und privaten Verkehrsmitteln gut erreichbar.

Mit dem Auto

In Suhr beim Rundhaus Richtung "Reinach/Luzern" nach Gränichen. Die Liebegg liegt 2 km südlich des Dorfs. 300 m nach dem Bahnübergang im Weiler Bleien Abzweigung nach links (siehe Wegweiser).

Mit dem Zug

Nach Aarau HB, vom angrenzenden Aarau WSB Bahnhof Richtung Reinach - Menziken, bei der Haltestelle "Bleien" aussteigen (Halt auf Verlangen). Von da 10 Minuten zu Fuss.

Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Liebegg 1
5722 Gränichen
Tel. 062 855 86 55
Fax 062 855 86 90
www.liebegg.ch
info@liebegg.ch