

EINE ALTERNATIVE ZUM/ZUR HAUSWIRTSCHAFTER/IN

FACHPRAKTIKER/IN HAUSWIRTSCHAFT

Fachpraktiker/innen der Hauswirtschaft erfüllen ähnliche Aufgaben wie Hauswirtschaftler/innen. Mit betrieblichen Geschäftsvorgängen und Vermarktung haben sie jedoch weniger zu tun.

Dafür ist ihr Anteil an praktischer Arbeit größer. Sie sind in der Küche, im gastronomischen Service, in der Hausreinigung oder in der Wäscherei tätig. Die Betreuung von Menschen gehört ebenfalls dazu. Arbeit finden sie in Wohn- und Pflegeheimen, in Krankenhäusern oder Hotels, in Reinigungsfirmen und privat bei Familien oder Senioren. Die Ausbildung dauert drei Jahre. Die theoretischen Anforderungen in der Prüfung sind hier geringer.

WWW.RKIBBW.DE



WWW.RKIBBW.DE



ERNÄHRUNG & HAUSWIRTSCHAFT

- ▶ Hauswirtschaftler/in
- ▶ Fachpraktiker/in Hauswirtschaft
- ▶ Koch/Köchin
- ▶ Fachpraktiker/in Küche (Beikoch/-köchin)

ROTKREUZ-INSTITUT BERUFSBILDUNGSWERK im DRK Berlin gGmbH

Ansprechpartnerin

Kerstin Schoening, Aufnahmemanagement

Krampnitzer Weg 83-87, 14089 Berlin

Telefon +49 (0)30 36502-129

Telefax +49 (0)30 3656856

E-Mail: schoening.k@bbw-rki-berlin.de



Anfahrt mit der BVG: Bus X 34, Bus 134 oder 135 bis

Station Alt-Kladow. Ab Alt-Kladow Bus 234 bis

Krampnitzer Weg/Selbitzer Straße. Oder vom S-Bhf. Wannsee,

Fähre von Wannsee bis Kladow und weiter mit Bus 234.

rki|bbw



HAUSWIRTSCHAFTER/IN

Hauswirtschafter/innen machen das Leben schöner. Sie sorgen für gutes Essen und einen stilvoll gedeckten Tisch. Doch das ist längst nicht alles. Neben Vorräten und Küche halten sie auch Wäsche und Haus in Schuss. Sie betreuen Kinder, Senioren, Patienten oder Gäste. Sie gestalten ein angenehmes Umfeld und bieten ihren hauswirtschaftlichen Service auch extern an.

WAS BRINGE ICH MIT?

In diesem Beruf sind praktisches Geschick und organisatorisches Talent gefragt. Auch sollte man gerne mit Menschen arbeiten und bereit sein, Verantwortung zu übernehmen.

WAS LERNE ICH BEIM RKI BBW?

In unserer modernen Lehrküche, in Hauswirtschaftsräumen und externen Betrieben lernen Sie, Speisen zuzubereiten, zu servieren sowie Vorräte, Essenspläne und von Kunden beauftragte Caterings zu organisieren. Neben Hausreinigung und Wäschepflege lernen Sie auch, Ihre Dienste zu vermarkten. Sie lernen alle betrieblichen Prozesse erfolgreich zu meistern. Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

WO KANN ICH ARBEITEN?

Hauswirtschafter/innen werden in Pflegeheimen, Krankenhäusern, Hotels und zunehmend auch bei allein lebenden Senioren oder überlasteten Familien gebraucht.

KOCH/KÖCHIN

Köche sorgen für die richtige Würze auf dem Teller. Sie organisieren die Abläufe, planen die Speisen, besorgen die Zutaten, überwachen die Vorräte. Sie wissen, was zu einer guten Ernährung gehört, können wirtschaften und kennen sich auch mit Hygiene bestens aus. Ob dünsten, braten oder rösten – sie wissen, wie man knurrende Mägen satt und glücklich macht.

Eine gute Organisation ist in der Küche das A und O. Teamgeist, Kreativität und Belastbarkeit sind ebenfalls wichtig. Auch sollte man rechnen können und offen für neue Geschmackserfahrungen sein.

In unserer modernen Lehrküche, der Mensa und in Betrieben lernen Sie alle notwendigen Arbeits- und Küchentechniken kennen. Sie lernen, Suppen und feine Saucen herzustellen und Gemüse auf den Punkt zu garen. Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch und Eier verarbeiten Sie zu köstlichen Menüs. Sie kalkulieren die Kosten, lernen neben Küchenpflege auch Hygiene- und Schutzvorschriften umzusetzen und Gäste zu beraten. Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

Das Geschmacks- und Organisationstalent von Köchen ist sowohl in Hotels, Restaurants, Kantinen, Kliniken und Cateringfirmen als auch in der Nahrungsmittelindustrie gefragt.

FACHPRAKTIKER/IN KÜCHE

Sie sind die rechte Hand der Köche. Fachpraktiker/innen Küche bereiten Zutaten vor, stellen einfache Gerichte auch selber her und richten sie an. Sie wissen Lebensmittel richtig zu lagern, setzen Hygiene- und Umweltschutzvorschriften um, halten Arbeitsgeräte instand und bringen Küchen zum Glänzen.

Geschick mit den Händen, körperlich belastbar und ordentlich zu sein, sind gute Voraussetzungen. Auch rechnen sollte man können und gerne im Team arbeiten.

In unserer modernen Lehrküche, der hauseigenen Mensa und externen Betrieben lernen Sie, mit allen notwendigen Geräten umzugehen. Sie lernen, Gemüse, Fisch und Fleisch vorzubereiten und Saucen anzusetzen. Suppen, Salate und süße Gerichte bereiten Sie auch selbstständig zu. Neben professioneller Küchenpflege lernen Sie auch Hygiene- und Schutzvorschriften kennen und anzuwenden. Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

Vor allem in kleineren Küchen sind Fachpraktiker/innen als Allround-Kräfte gefragt. In Klinikküchen, Hotels und Cateringbetrieben sind sie meist Teil eines größeren Teams.