



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 oder 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, teilen die Arbeit ein und reinigen zügig und gründlich. Wenn etwas defekt ist, kümmern sie sich um die Reparaturmeldung. 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 können Wasch- und Bügelmaschinen bedienen 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. Einfache Gerichte bereiten Fachleute Hauswirtschaft 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 Patienten Hilfe benötigen.

Fachleute Hauswirtschaft haben auch administrative Aufgaben. Am PC schreiben sie Menü- und Einsatzpläne und führen einfache Statistiken. Ausserdem verwalten sie in den Lagerräumen Geschirr, Wäsche und Verbrauchsmaterialien.

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

Voraussetzungen

- abgeschlossene Volksschule
- Kontaktfreude
- Einfühlungsvermögen
- gute Umgangsformen
- Dienstleistungsbewusstsein
- geschickte Hände
- Hygienebewusstsein
- Organisationstalent
- Sinn für Ordnung
- körperliche Beweglichkeit
- Belastbarkeit
- Teamfähigkeit
- gute Deutschkenntnisse

Ausbildung

Dauer

3 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis

In Heimen, Spitälern, Kliniken und Hotels

Überbetriebliche Kurse

Schulische Bildung

1 Tag pro Woche

Schulfächer

Berufskundeunterricht

- Administration
- Gesundheit und Soziales
- Wäscheversorgung
- Wohnen und Reinigungstechnik
- Ernährung und Verpflegung
- Gästebetreuung und Service

Allgemeinbildung
Sport

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann die Berufsmaturität während der Grundbildung absolviert werden

Residenz Am Schärme als Ausbildungsbetrieb

«Wir wollen unseren Bewohnerinnen und Bewohnern ein Stück von dem zurückgeben, was sie im Zuge eines arbeitsreichen Lebens anderen gegeben haben.» Basierend auf dieser Leitidee bietet die Residenz Am Schärme Lebensqualität für einen schönen und reichen Lebensabend.

In der Residenz Am Schärme finden die Bewohnerinnen und Bewohner alles unter einem Dach: einen Coiffeursalon, ein Fusspflegestudio, ein Restaurant, musikalische Unterhaltung und eine gepflegte Gartenanlage. Ausserdem sind der Bahnhof und der Dorfkern von Sarnen nur wenige Gehminuten entfernt. In unserem Betrieb werden Fachleute für die folgenden Berufe ausgebildet: Koch/Köchin EFZ, Fachmann/frau Gesundheit EFZ, Fachmann/frau Hauswirtschaft EFZ, Kaufmann/frau EFZ, Fachmann/frau Betriebsunterhalt und dipl. Pflegefachmann/frau HF.

Die Lernenden Fachmann/frau Hauswirtschaft EFZ besuchen die Berufsfachschule Luzern in Sursee.

Hauswirtschaft der Residenz Am Schärme

Wir sorgen dafür, dass das Umfeld stimmt. Unseren Beitrag zum Wohlbefinden leisten wir primär als "gute Geister" hinter den Kulissen. Uns geht es nicht darum, Dienstleistungen zu erledigen. Wir wollen unseren guten Standard erhalten und wenn möglich steigern. Unsere Bewohnerinnen und Bewohner sollen nicht nur von Qualität hören, sie sollen diese auch sehen können und sich rundum zu Hause fühlen. Der Beruf ist vielseitig und sehr nützlich im privaten Alltag.

Unser Hauswirtschaftsteam wird jedes Jahr durch eine/n neuen Lernenden ergänzt. Hast du Interesse diese/r Lernende zu sein?

Dann melde dich bei margrit.rohrer@schaerme.ch,

Tel. 041 666 10 71



Weiterbildung

Berufsmatura

Berufsprüfungen (BP)

Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
Haushaltleiterin
Instandhaltungsfachmann/frau
Gebäudereinigungsfachmann/frau

Höhere Fachprüfungen (HFP)

Dipl. Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
Dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie
Dipl. Leiter/in Facility Management
Dipl. Institutionsleiter/in im sozialen und sozialmedizinischen Bereich
Dipl. Gebäudereiniger/in
Dipl. Instandhaltungsleiter/in

Höhere Fachschule

Dipl. Betriebsleiter/in Facility Management HF
Dipl. Hôtelier/ière-Restaurateur/trice HF

Fachhochschule

Kann nach abgeschlossener Berufsmaturität besucht werden.



Weitere Informationen

www.berufsberatung.ch
www.oda-hauswirtschaft.ch
www.zapaplus.ch
www.schaerme.ch