

Teil A: Materiell-technische Voraussetzungen im Betrieb

Angaben zur Ausbildung Hauswirtschafter/in

Werden folgende Teile des Ausbildungsberufs Hauswirtschafter/in vermittelt?

§ 4 (1) Nr.1 Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen:

1.1 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	ja	nein
1.2 Berufsbildung	ja	nein
1.3 Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen	ja	nein
1.4 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	ja	nein
1.5 Hygiene	ja	nein
1.6 Umweltschutz	ja	nein

§ 4 (1) Nr.2 Arbeitsablauf, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen:

2.1 Arbeitsorganisation	ja	nein
2.2 Qualitätssichernde Maßnahmen	ja	nein
2.3 Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen	ja	nein
2.4 Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen	ja	nein
2.5 Beschaffen und Bewerten von Informationen	ja	nein
2.6 Betriebliche Geschäftsvorgänge	ja	nein

§ 4 (1) Nr.3 Betriebsräume und Betriebseinrichtungen:

3.1 Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern	ja	nein
3.2 Beurteilen und Planen von Betriebseinrichtungen	ja	nein

§ 4 (1) Nr.4 hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen:

4.1 Speisenzubereitung und Service	ja	nein
4.2 Reinigen und Pflegen von Räumen	ja	nein
4.3 Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes	ja	nein
4.4 Reinigen und Pflegen von Textilien	ja	nein
4.5 Vorratshaltung und Warenwirtschaft	ja	nein

§ 4 (1) Nr.5 hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen:

5.1 personenorientierte Gesprächsführung	ja	nein
5.2 Motivation und Beschäftigung	ja	nein
5.3 Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen	ja	nein

§ 4 (1) Nr.6 Fachaufgaben im Einsatzgebiet:

6.1 betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote	ja	nein
6.2 Motivation und Beschäftigung	ja	nein
6.3 Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen	ja	nein

Welches Einsatzgebiet gemäß § 4 (1) Nr. 6 wird bei der Vermittlung der Fertigkeiten und Kenntnisse zu Grunde gelegt?

hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung spezifischer Personengruppen in Privathaushalten, sozialen Einrichtungen oder Haushalten landwirtschaftlicher Unternehmen

erwerbswirtschaftlich orientierte Versorgungs- und Betreuungsleistungen in Haushalten landwirtschaftlicher Unternehmen oder in hauswirtschaftlichen Betrieben

Kurze Beschreibung des Einsatzgebiets:

Die durch die Haushaltsorganisation nicht zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse werden durch folgende Maßnahmen vermittelt:

Angaben zur Ausbildung Fachpraktiker/in Hauswirtschaft

Werden folgende Teile des Ausbildungsberufs Fachpraktiker/in Hauswirtschaft vermittelt?

§ 4 (1) Nr.1 Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen:			§ 4 (1) Nr.2 Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen:		
1.1 Ausbildungsstätte und ihre Bereiche	ja	nein	2.1 Arbeitsorganisation	ja	nein
1.2 Berufsbildung zum/r Fachpraktiker/in Hauswirtschaft	ja	nein	2.2 Qualitätssichernde Maßnahmen	ja	nein
1.3 Arbeits-, sozial- und tarifliche Bestimmungen	ja	nein	2.3 Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen	ja	nein
1.4 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	ja	nein	2.4 Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen	ja	nein
1.5 Hygiene	ja	nein	2.5 Beschaffen und Bewerten von Informationen	ja	nein
1.6 Umweltschutz im Ausbildungsbetrieb	ja	nein	2.6 Betriebliche Geschäftsvorgänge	ja	nein
§ 4 (1) Nr.3 Betriebsräume und Betriebseinrichtungen:			§ 4 (1) Nr.4 hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen:		
3.1 Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern	ja	nein	4.1 Speisenzubereitung und Servicemitwirkung	ja	nein
			4.2 Reinigen und Pflegen von Räumen, Materialien, Maschinen und Geräten	ja	nein
			4.3 Mitwirkung bei der Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes	ja	nein
			4.4 Reinigen, Pflegen und Instandhalten von Textilien	ja	nein
			4.5 Mitwirkung bei der Vorratshaltung und Warenwirtschaft	ja	nein
§ 4 (1) Nr.5 hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen:			§ 4 (1) Nr.6 Fachaufgaben im Einsatzgebiet:		
5.1 Mitwirkung bei der Erfüllung der Grundbedürfnisse des Menschen	ja	nein	6.1 betriebsbezogene Aufgaben	ja	nein
5.2 Mitwirkung bei der Körperpflege und Beobachtung	ja	nein	6.2 betriebspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote	ja	nein
5.3 Kontaktaufnahme und Kontaktpflege	ja	nein	6.3 rationelles und planvolles Arbeiten	ja	nein
5.4 Verabreichen von Kostformen	ja	nein			
5.5 Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen	ja	nein			

Die durch die Haushaltsorganisation nicht zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse werden durch folgende Maßnahmen vermittelt:

Sozialräume

Verfügt der Betrieb über geeignete Sozial- und Sanitärräume?	ja	nein	Umkleieraum mit Waschgelegenheit	ja	nein
Aufenthaltsraum	ja	nein	Dusche/ Bad	ja	nein
Größe des Aufenthaltsraums			Übernachtungsmöglichkeit (Anzahl)		
WC	ja	nein			
Wo wird der Auszubildende untergebracht?					

Ausstattung der Einrichtung - Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen

Speisenzubereitung

Wieviele Kochplätze/ Herde stehen insgesamt zu Verfügung? Anzahl:

Elektroherd/ Gasherd+ Anzahl:	Kühlschrank+ Anzahl:	elektrisches Handrührgerät/ Küchenmaschine+ Anzahl:
Dampfdrucktopf		zweckmäßige Zuordnung der Arbeitsplätze (Kühlschrank - Arbeitsfläche - Spüle+ - Herd)
Mikrowelle+		Sitzarbeitsplatz+
Allesschneider		Töpfe+
Geschirrspülmaschine+		Geschirr+
Schrank, Regale für Küchenvorräte u. Ausstattung+		Küchenmesser+
		Besteck+

Sonstiges:

Alle Felder mit einem + sind Mindestanforderungen. Zutreffendes bitte ankreuzen bzw. ausfüllen.

Vorratshaltung und Warenwirtschaft/ Mitwirkung bei der Vorratshaltung und Warenwirtschaft				
Gefriertruhe/ -schrank+	Anzahl:	Vorratsraum oder -keller		
Regale+	Anzahl:	Vorräte geordnet, beschriftet und übersichtlich aufbewahrt		
Sonstiges				
Reinigen und Pflegen von Räumen, Materialien, ...				
Staubsauger+	Anzahl:	angemessene Auswahl von Arbeitsmitteln und ergonomischen Arbeitsgeräten+		
Dampfreiniger	Anzahl:	Ordnungseinrichtungen für Reinigungsgeräte und -mittel+		
Nasssauger	Anzahl:	Reinigungswagen		
Sonstiges:				
Reinigen, Pflegen und Instandhalten von Textilien				
Ordnungseinrichtungen für Schmutzwäsche+		Dampfbügeleisen+	Anzahl:	
Waschmaschine+	Anzahl:	Bügelbrett+	Anzahl:	
Trockner+	Anzahl:	Bügelstation	Anzahl:	
Möglichkeiten zum Trocknen der Wäsche+		Arbeitsplatz zum Legen der Wäsche		
Ordnungseinrichtungen für Wäsche und Waschmittel+		Ordnungseinrichtungen für Nähutensilien+		
Waschmittel+		Arbeitsplatz für Nähmaschine+		
Maschinen zum Glätten der Wäsche	Anzahl:	Nähmaschine+	Anzahl:	
Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes/ Mitwirkung bei der Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes				
Garten		Arbeitsplatz für Pflanzenpflege		
Balkon, Terrasse, Dachgarten oder Ähnliches		Ordnungseinrichtungen für Arbeitsmittel und -geräte		
Zimmerpflanzen/ Balkonpflanzen+		Materialien und Arbeitsmittel zum dekorativen Gestalten+		
Sonstiges:				
Service/ Servicemitwirkung				
Tische (unterschiedliche Formen)+	Tischwäsche+	Geschirr, Gläser, Tisch- und Tafelgeräte+		
Sonstiges:				
Betriebliche Geschäftsvorgänge und Ausstattung / Mitwirkung bei betrieblichen Geschäftsvorgängen				
Haushaltsbuchführung+	PC mit Internetzugang+	Fax/ Scanner	Kopierer	
Sonstiges:				
Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen (Sicherstellung über Kooperation oder Ausbildungsverbünde möglich)				
Hausapotheke+	Kinderbett	Kinderstuhl	Ausstattung zur Kinderpflege, -betreuung und -beschäftigung	
Wickeltisch	Spiele, Spielzeug	Pflegebett	Ausstattung zur häuslichen Krankenpflege und -betreuung	Rollstuhl
Angaben zum Unternehmen				
Entsprechen die Gebäude, baulichen Anlagen und technischen Ausstattungen den im Hinblick auf die Ausbildungsziele zu stellenden Anforderungen, und sind sie in einem ordnungsgemäßen Zustand?*			ja	nein
Wird die Ausbildungsstätte als Haupterwerbsbetrieb bzw. als selbstständige Betriebseinheit im Haupterwerb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen bewirtschaftet, und werden die Wirtschaftsergebnisse buchführungsgemäß erfasst?*			ja	nein
Ist zurzeit der Antragstellung ein Konkurs- oder Vergleichsverfahren eröffnet?*			ja	nein

Alle Felder mit + sind Mindestanforderungen. Zutreffendes bitte ankreuzen bzw. ausfüllen.

Angaben zur Berufsausbildung*

Werden die in der jeweiligen Ausbildungsverordnung geforderten Inhalte vollständig vermittelt?*

ja nein

Die fehlenden Ausbildungsinhalten werden bei nachfolgenden Kooperationspartnern vermittelt:*

Ausbildungsinhalt:

Verbund- und Kooperationspartner:

Zeitraum:

von

bis

von

bis

von

bis

von

bis

Welche Fachbücher und Zeitschriften stehen dem Auszubildenden regelmäßig zu seiner Unterrichtung zur Verfügung?*

Liegt die Verordnung über die Berufsausbildung im Beruf "Hauswirtschafter/in" bzw. Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zum/r Fachpraktiker/in Hauswirtschaft vom 15. Juli 2017, die Verordnung über die Abschlussprüfungen in den Berufen der "Landwirtschaft" und der "Hauswirtschaft", der Ausbildungsplan sowie das Jugendarbeitsschutzgesetz einsehbar im Betrieb vor?*

ja nein

Einhaltung der Vorschriften zum Schutz des/r Auszubildenden

Bietet die Ausbildungsstätte die Gewähr dafür, dass die Vorschriften des Jugendarbeitsschutzgesetzes, die Unfallverhütungsvorschriften und sonstige Vorschriften zum Schutz des Auszubildenden eingehalten werden?*

ja nein

Liegt die Unbedenklichkeitserklärung der Berufsgenossenschaft (Abteilung Prävention) über die Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften vor? (Bitte Nachweis beifügen!)

ja nein

Teil B: Personelle Voraussetzungen im Betrieb (Ausfüllen bei Erstantrag oder Veränderung)

Antrag auf Feststellung der fachlichen Eignung des/r Ausbilders/in (gemäß § 30 BBiG)

Angaben zum/r Ausbilder/in im Unternehmen

Name:*

Vorname:*

Geburtsdatum:* Geburtsort:*

PLZ:*

Wohnort:*

Straße und Hausnummer:*

E-Mail:

Telefon:*

Mobil:

Abgelegte berufliche Prüfungen in der Hauswirtschaft

Berufliche Abschlussprüfung

Meisterprüfung

Bezeichnung:

Bezeichnung:

Prüfungsdatum: Prüfungsort:

Prüfungsdatum: Prüfungsort:

Fachschulabschluss

Fachhochschul-, Hochschulabschluss

Bezeichnung:

Bezeichnung:

Prüfungsdatum: Prüfungsort:

Prüfungsdatum: Prüfungsort:

Nachweis berufs- und arbeitspädagogischer Kenntnisse*

Ausbildereignungsprüfung

Bezeichnung:

Meisterprüfung

Bezeichnung:

Prüfungsdatum: Prüfungsort:

Prüfungsdatum: Prüfungsort:

Sonstige Nachweise:

Nachweis der rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation für Fachpraktikerausbildung

Zertifikat in Kopie

Nachweis der Zuerkennung

Tätigkeit in der Hauswirtschaft

Ausbildertätigkeit in der Hauswirtschaft, seit:*

Tätigkeit in der Hauswirtschaft, seit:*

Vollberufliche Tätigkeit im
anzuerkennenden Betrieb, seit:*

(Bitte Nachweis - z.B. Kopie Arbeitsvertrag)

Erklärung des/r Ausbilders/in zur persönlichen Eignung

Gemäß § 29 Berufsbildungsgesetz (BBiG) hinsichtlich der Ausbildung von Auszubildenden erkläre ich,

Name:*

Vorname:*

durch meine Unterschrift, dass gegen mich keine Gründe vorliegen, die der Ausbildung im Sinne des Berufsbildungsgesetzes vom 23. März 2005 i. d. g. F. und des § 25 des Jugendarbeitsschutzgesetzes vom 12. April 1976 i. d. g. F. entgegenstehen, und dass insbesondere auch kein Verbot besteht, Kinder und Jugendliche auszubilden.

Ort:*

Datum:*

Unterschrift des/r Ausbilders/in*

Erklärung des/r Betriebsleiters/in zur persönlichen Eignung

Gemäß § 29 Berufsbildungsgesetz (BBiG) hinsichtlich der Ausbildung von Auszubildenden erkläre ich,

Name:*

Vorname:*

durch meine Unterschrift, dass gegen mich keine Gründe vorliegen, die der Ausbildung im Sinne des Berufsbildungsgesetzes vom 23. März 2005 i. d. g. F. und des § 25 des Jugendarbeitsschutzgesetzes vom 12. April 1976 i. d. g. F. entgegenstehen, und dass insbesondere auch kein Verbot besteht, Kinder und Jugendliche auszubilden.

Ort:*

Datum:*

Unterschrift des/r Betriebsleiters/in*

Beigefügte Anlagen* (Antrag gilt nur mit vollständig beigefügten Anlagen als gestellt.)

erweitertes Führungszeugnis (Betriebsleiter/in, Ausbilder/in) (siehe Anlage)

Abgelegte berufliche Prüfungen des/r Ausbilders/in in Kopie

ggf. Nachweis der Tätigkeit des/r Ausbilders/in im Unternehmen
(Kopie Arbeits-, Angestelltenvertrag)

Zustimmung der Berufsgenossenschaft über die Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften zur Anerkennung als
Ausbildungsbetrieb (Abteilung Prävention)

Die Datenschutzerklärung
befindet sich am Ende des
Formulars.

Erklärung

Mit einer Besichtigung der Ausbildungsstätte durch Vertreter und Beauftragte der zuständigen Stelle erkläre ich mich einverstanden.

Einwilligung des/r Betriebsleiters/in*

Gemäß § 4 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes zum Schutz der informationellen Selbstbestimmung im Freistaat Sachsen (Sächsisches
Datenschutzgesetz - SächsDSG) vom 25. August 2003 und gemäß dem Sächsischen Gesetz- und Verordnungsblatt SächsGVBl. S. 330)

Ich bin damit einverstanden, dass das Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie folgende, in Form eines geführten
Verzeichnisses der anerkannten Ausbildungsstätten gespeicherten Daten über meinen Betrieb auf Anfrage an potenzielle Auszubildende
und deren Angehörige zum Zweck der Bewerbung und Information übermittelt.

Anschrift des Betriebes

Telefon-, Fax-Nr.

E-Mail-Adresse

Internetadresse

Gleichzeitig bin ich damit einverstanden, dass diese Daten meines Betriebes im Internet-
Verzeichnis der Ausbildungsstätten für die grünen Berufe veröffentlicht werden.

ja

nein

Ich wurde darauf hingewiesen, dass ich diese Einwilligung vollständig verweigern und jederzeit ohne Angabe von Gründen mit
Wirkung für die Zukunft schriftlich widerrufen kann.

Ort:*

Datum:*

Unterschrift des/r Betriebsleiters/in:*

Veränderungsanzeige

Hiermit setze ich Sie über die vorab aufgeführten Veränderungen im Unternehmen in
Kenntnis.

Ort:*

Datum:*

Unterschrift des/r Betriebsleiters/in:*

Anlage Aufforderung

*** Aufforderung zum Vorlegen eines erweiterten Führungszeugnisses**

Der Antragsteller hat gemäß § 30a Abs. 2 Bundeszentralregistergesetz ein erweitertes Führungszeugnis vorzulegen. Wir bestätigen hiermit, dass die Voraussetzungen nach § 30a Abs. 1 Nr. 2b) vorliegen.

Vorlage bei

Gez. Henrik Fichtner
Referatsleiter 91
Berufliche Bildung
Zuständige Stelle