

Ihre Perspektive

Sie haben Interesse an Hauswirtschaftsthemen wie Ernährung, Gesundheit, Haushaltsplanung, Hygiene etc. und arbeiten gern mit Menschen zusammen? Dann starten Sie gemeinsam mit uns neu durch und verbessern nachhaltig Ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt.

Ihr Zeitplan

Gesamtdauer der Weiterbildung: 06.02.2023 bis 10.03.2023

Unterrichtszeit: Montag bis Freitag von 08:00 Uhr bis 12:15 Uhr

Ihr Abschluss

Am Ende Ihrer **Qualifizierung zur Servicekraft Hauswirtschaft** erhalten Sie ein Teilnahmezertifikat.

Diese Bildungsmaßnahme ist als „Teilzeit modular: Reinigungsberufe“ zugelassen unter:

Maßnahmen-ID: 01 601 1700787/050

Infos und Anmeldung

Alle Einstiegsmodalitäten und Terminvereinbarung für ein Erstgespräch bei:

NAME: Frau Britta Kraft

TELEFON: 08092 86107-0

E-MAIL: team.ebersberg@ipb-landshut.de

Anfahrt

Kolpingstraße 3, 85560 Ebersberg

Buslinien 442, 445, 446, 469

Haltestelle Sparkassenplatz

Oder S6 aus München kommend



Bitte um vorherige telefonische Terminvereinbarung

08092 86107-0



INSTITUT FÜR
PERSONALTRAINING
UND BERATUNG



EBERSBERG

**QUALIFIZIERUNG
ZUR SERVICEKRAFT
HAUSWIRTSCHAFT**

06.02.2023 bis 10.03.2023

Vielseitigkeit garantiert!

In der IPB-Weiterbildung **Qualifizierung zur Servicekraft Hauswirtschaft** lernen Sie ein breit gefächertes Tätigkeitsfeld kennen, das Ihnen zahlreiche Arbeitsmöglichkeiten in Haushalt, Hotel, Gastronomie, Gesundheitseinrichtungen oder in der Gebäudereinigung bietet. Wir vermitteln Ihnen das erforderliche Fachwissen.

Haushalt und Ernährung

In diesem Fachbereich lernen Sie alles, was zur Planung und zur praktischen Umsetzung in der Haushaltsführung gehört.

Planung/Finanzmanagement

- Haushaltspläne erstellen
- Einkaufsplanung und Kostenüberblick
- Lebensmittelbeschaffung nach den Aspekten nachhaltig, saisonal, regional, kostenbewusst (Budget)

Lebensmittelkunde/Ernährung

- Lebensmittelgruppen und Inhaltsstoffe (Vitamine, Ballaststoffe etc.)
- Lagern und Zubereiten von Speisen
- Ernährung bei Gesundheitsproblemen (Normal- und Schonkost, Diätkost, Lebensmittelallergien)
- Betriebsmittel (Küchengeräte und Hilfsmittel)

Reinigungsaufgaben

Die Sauberkeit der Räume und des gesamten Interieurs ist in Hotels und in der Gastronomie ein wichtiges Aushängeschild. In Gesundheitseinrichtungen müssen die jeweils aktuellen Hygienevorschriften bekannt sein und beachtet werden.

Textile/nichttextile Gegenstände

Sie lernen, wie Textilien (Kleidung, Bettwäsche etc.) und nichttextile Gegenstände (Fenster, Böden, Möbel etc.) fachkundig gereinigt und gepflegt werden mittels:

- Geeigneten Reinigungsgeräten
- Passenden Reinigungsmitteln
- Den richtigen Reinigungstechniken



06.02.2023 bis 10.03.2023

Reinigung und Pflege von Räumen

Sie lernen die spezifischen Anforderungen je nach Art und Nutzung der Räume kennen:

- In Büroräumen muss beachtet werden, wie elektrotechnische Geräte zu reinigen sind (PC, Beleuchtungsanlagen, Klimaanlage etc.).
- Im Gesundheitsbereich (Pflegeeinrichtungen, Krankenhäuser etc.) gelten besonders strenge Hygienerichtlinien, um die Gesundheit der Bewohner zu schützen.

Hygienerichtlinien

Richtige Hygiene ist das Fundament zum Schutz der Gesundheit. Zu beachten sind zum Beispiel:

- Lebensmittelhygiene
- Personalhygiene
- Infektionsschutzgesetz
- HACCP-Standards (Kontrollsystem für die Lebensmittelverarbeitung)

Eine 100%ige Förderung durch die Agentur für Arbeit bzw. das Jobcenter ist möglich.