

Interne Anlehre

Hauswirtschaftshelfer*in

Hauswirtschaftshelfer*innen werden in der Hauswirtschaft und den Gastronomiebetrieben der gaw ausgebildet. Sie rotieren zwischen den Fachbereichen Reinigung, Wäscheversorgung, Gästebetreuung und Ernährung/Verpflegung. Dank ihrem breiten Wissen können sie in vielfältigen Tätigkeitsfeldern eingesetzt werden. Sie erledigen grundlegende hauswirtschaftliche Arbeiten in einem Grossbetrieb. Ihre Kontaktfreudigkeit und Teamfähigkeit macht sie zu geschätzten Mitarbeitern und MitarbeiterInnen. Die Arbeitszeiten sind nicht in allen Bereichen regelmässig.

Tätigkeiten

- Durchführung von Reinigungsarbeiten im Team
- Durchführung des Wäschekreislaufs
- Instandstellung von Wäsche
- Durchführung von Serviceabläufen
- Mitarbeit bei der Durchführung von Banketten
- Zubereitung von Mahlzeiten und Mahlzeitenkomponenten
- Anfertigung von Dekorationen
- Kenntnisse und Anwendung der Hygienevorschriften und der Massnahmen zur Unfallverhütung

Anforderungen

- Freude an hauswirtschaftlicher Arbeit
- Flexibilität
- Körperlich gesund sein (überwiegend Arbeiten im Stehen und Gehen)
- Teamfähigkeit

Ausbildung

- Dauer: 1 Jahr
- 4 Tage pro Woche praktische Arbeit im Lehrbetrieb; 1 Tag pro Woche im internen Schulunterricht.

Interne Berufsschule

Der interne Schulunterricht umfasst folgende Fächer:

Mathematik	1 Lektion
Sprache/Kommunikation	1 Lektion
Gesellschaft	1 Lektion
Fachunterricht	2 Lektionen
Sport	1 Lektion

Der allgemeinbildende Unterricht richtet sich nach dem Rahmenlehrplan der Attestausbildung, was die Durchlässigkeit zu diesem Ausbildungsgefäß gewährleistet. In Kleinklassen festigen wir Grundlagenwissen, fördern unsere Lernenden individuell und gehen auf die jeweiligen Stärken und Schwächen ein. Wir schaffen ein positives Lernklima, um schulische Erfolge zu ermöglichen.

Abschluss

Hauswirtschaftshelfer*in

Das praktische Qualifikationsverfahren findet intern statt.