

Der Senator für Finanzen
als zuständige Stelle nach § 93 Berufsbildungsgesetz

**Regelung für die Ausbildung behinderter Menschen
nach §§ 44, 48 Berufsbildungsgesetz**

„Hauswirtschaftshelfer/ Hauswirtschaftshelferin“

Der Senator für Finanzen als zuständige Stelle erlässt auf Grund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 28. April 2003 nach § 44 in Verbindung mit § 48 des Berufsbildungsgesetzes (BBiG) vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), zuletzt geändert durch Artikel 9 des Zweiten Gesetzes für moderne Dienstleistungen am Arbeitsmarkt vom 23. Dezember 2002 (BGBl. I S. 4621) nachstehende Regelung für die Berufsausbildung in dem Beruf „Hauswirtschaftshelfer/ Hauswirtschaftshelferin“.

**§ 1
Ausbildungsziel, Zielgruppe**

Die Ausbildung zum Hauswirtschaftshelfer/ zur Hauswirtschaftshelferin soll behinderte Menschen befähigen, nach Abschluss ihrer Ausbildung im hauswirtschaftlichen Bereich der öffentlichen und privaten Betriebe tätig zu sein.

**§ 2
Ausbildungsdauer**

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

**§ 3
Feststellung zur Ausbildung nach dieser Regelung**

Die Regelung gilt gemäß § 48 BBiG für die Berufsausbildung behinderter Menschen, die nach Art und Schwere ihrer Behinderung nicht im Ausbildungsberuf "Hauswirtschaftshelfer/Hauswirtschaftshelferin" ausgebildet werden können. Die Feststellung, dass Art und Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach dieser Regelung erfordert, hat auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung durch die Dienststellen der Bundesanstalt für Arbeit oder von ihr beauftragten Institutionen unter Einbeziehung der Gutachten von Fachdiensten zu erfolgen.

**§ 4
Voraussetzungen für die Eintragung in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse**

In das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse nach § 31 BBiG ist das Ausbildungsverhältnis einzutragen, wenn

1. ein Berufsausbildungsvertrag nach § 4 BBiG vorliegt.
2. die persönliche und fachliche Eignung des Ausbilders sowie die Eignung der Ausbildungsstätte gegeben sind.

3. im Sinne des § 3 festgestellt worden ist, dass die Ausbildung in einem solchen Ausbildungsgang nach Art und Schwere der Behinderung erforderlich ist.

§ 5 Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Kenntnisse und Fertigkeiten aus den nachstehenden Bereichen:

1. Ausbildungsstätte und Ausbildungsberuf
2. Kommunikation und Teamorientierung (am Arbeitsplatz)
3. Arbeitsorganisation
4. Arbeitsschutz und Unfallverhütung
5. Hygiene
6. Umweltschutz
7. Speisenzubereitung und Service
8. Reinigung, Pflege und Gestaltung von Räumen und Textilien

§ 6 Didaktik und Methodik der Ausbildung

Die Didaktik und Methodik der Ausbildung muss die besonderen Bedingungen der Ausbildung von behinderten Menschen berücksichtigen. Die Ausbildungsinhalte sind so zu vermitteln, dass der Auszubildende/die Auszubildende befähigt wird, hauswirtschaftliche Tätigkeiten, in der Regel unter Anleitung, durchführen zu können. Bei der Durchführung der Ausbildung sind im Einzelfall behindertenspezifische Benachteiligungen besonders zu berücksichtigen.

§ 7 Ausbildungsrahmenplan

Die in § 5 der genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen nach der in der Anlage für die berufliche Grundbildung und für die berufliche Fachbildung enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhaltes ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 8 Ausbildungsplan

Der Auszubildende bzw. die Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für die Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

§ 9 Berichtsheft

Der Auszubildende bzw. die Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihm bzw. ihr ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende bzw. die Auszubildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

§10 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die bis dahin vermittelten Ausbildungsinhalte der Berufsausbildung und ist praktisch und schriftlich durchzuführen. Das Ergebnis der praktischen und der schriftlichen Zwischenprüfung geht mit jeweils 10 Prozent in die Abschlussprüfung ein.

(3) Der Prüfling soll im praktischen Teil der Prüfung in insgesamt höchstens drei Stunden eine kombinierte Aufgabe aus mindestens zwei der folgenden Prüfungsbereiche bearbeiten und in einem Prüfungsgespräch erläutern:

1. Speisenzubereitung und Service
2. Reinigung, Pflege und Gestaltung von Räumen und Textilien
3. Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen

(4) Der Prüfling soll im schriftlichen Teil der Prüfung in höchstens 90 Minuten praxisbezogene Aufgaben in den Prüfungsbereichen

1. Speisenzubereitung, Service und Vorratshaltung
2. Wirtschafts- und Sozialkunde

bearbeiten.

In dem Prüfungsbereich Speisenzubereitung, Service und Vorratshaltung sind Fragen und Aufgaben aus den Gebieten Speisenzubereitung und Service, Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien, Vorratshaltung, Umweltschutz, Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit sowie Hygiene mit einzubeziehen.

In dem Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde sind allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt mit einzubeziehen.

§11 Abschlussprüfung

(1) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lernstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Die Abschlussprüfung ist praktisch und schriftlich durchzuführen.

(3) Der Prüfling soll im praktischen Teil der Prüfung in höchstens vier Stunden eine komplexe Aufgabe bearbeiten und in einem Prüfungsgespräch erläutern. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Speisenzubereitung und Service
2. Reinigung, Pflege und Gestaltung von Räumen und Textilien
3. Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen

(4) Die praktische Abschlussprüfung ist an einem Prüfungstag als Projekt durchzuführen.

(5) Der Prüfling soll im schriftlichen Teil der Prüfung in höchstens 120 Minuten praxisbezogene Aufgaben in den Prüfungsbereichen

1. Speisenzubereitung, Service und Vorratshaltung
2. Wirtschafts- und Sozialkunde

bearbeiten.

In dem Prüfungsbereich Speisenzubereitung, Service und Vorratshaltung sind Fragen und Aufgaben aus den Gebieten Speisenzubereitung und Service, Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien, Vorratshaltung, Umweltschutz, Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit sowie Hygiene mit einzubeziehen.

Bei dem Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde sind allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt mit einzubeziehen.

(6) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils im praktischen und im schriftlichen Teil mindestens ausreichende Prüfungsleistungen erbracht worden sind. Werden im praktischen Teil mangelhafte Prüfungsleistungen erbracht, so ist die Prüfung nicht bestanden. Werden im schriftlichen Teil mangelhafte Prüfungsleistungen erbracht, so findet Absatz 7 Anwendung. Wird eine Prüfungsleistung in einem der zwei Prüfungsbereiche des schriftlichen Teils oder im praktischen Teil mit ungenügend bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden. Bei der Ermittlung der Prüfungsleistung im Sinne dieser Vorschrift werden für jeden Teil der Prüfung jeweils das in der Zwischenprüfung erzielte Ergebnis mit 10 Prozent und das in der Abschlussprüfung erzielte Ergebnis mit 90 Prozent berücksichtigt.

(7) Werden im schriftlichen Teil der Prüfung mangelhafte Leistungen erbracht, so ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses die Prüfung durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind die Ergebnisse der schriftlichen Prüfung und mündlichen Prüfung im Verhältnis 1:1 zu gewichten.

§ 12

Übergangsregelungen

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei In-Kraft-Treten dieser Regelung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Regelung.

§ 13

In-Kraft-Treten, Außer-Kraft-Treten

Diese Regelung tritt am 1. August 2003 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Bekanntmachung der Durchführung der Berufsausbildung zum „Hauswirtschaftstechnischen Betriebshelfer“ vom 11. Oktober 1973 (Brem. ABl. S. 507) außer Kraft.

Mit In-Kraft-Treten einer bundeseinheitlichen Ausbildungsordnung verlieren diese Vorschriften ihre Gültigkeit, laufende Ausbildungs- und Prüfungsverfahren können zu Ende geführt werden.

Sie wurde am 21. Mai 2003 vom Senator für Bildung und Wissenschaft genehmigt.

Bremen, 27. Mai 2003

Der Senator für Finanzen

Ausbildungsrahmenplan zur Durchführung der Ausbildung zum/zur „Hauswirtschaftshelfer/Hauswirtschaftshelferin“

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
1)	Ausbildungsstätte und Ausbildungsberuf (§ 5 Nr. 1)	<p>a) Bedeutung einer geordneten Berufsausbildung für die soziale Stellung kennen</p> <p>b) Arbeitsbereiche der Ausbildungsstätte kennen und beschreiben</p> <p>c) Wichtige Bestimmungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - des Ausbildungsvertrages - des betrieblichen Ausbildungsplanes - der Prüfungsanforderungen (Zwischen- und Abschlussprüfung) - des Tarifvertrages (Arbeitszeit- und Urlaubsregelung, Vergütung) - des Betriebsverfassungs- oder Personalvertretungsgesetzes - des Jugendarbeitsschutzgesetzes - des Mutterschutzgesetzes <p>kennen</p>	Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln					

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
1)	Ausbildungsstätte und Ausbildungsberuf (§ 5 Nr. 1)	<p>d) Wichtige Bestimmungen über die</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krankenversicherung - Unfallversicherung - Rentenversicherung - Arbeitslosenversicherung - Pflegeversicherung <p>kennen</p> <p>e) Beratungsangebote</p> <ul style="list-style-type: none"> - der Berufsberatung des Arbeitsamtes - der sozialen Beratungsstellen - der berufsbezogenen Organisationen <p>kennen</p> <p>f) Möglichkeiten der beruflichen Weiterbildung</p> <p>kennen</p>	Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln					

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
2)	Kommunikation und Teamorientierung (am Arbeitsplatz) (§ 5 Nr. 2)	a) Grundregeln der Kommunikation in der Haus- und Arbeitsgemeinschaft gegenüber den Mitarbeitern, Vorgesetzten und der zu versorgenden Personen kennen und anwenden	x	x				
		b) Das eigene persönliche Erscheinungsbild und das eigene Verhalten erkennen und einschätzen	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		c) Einfache schriftliche Mitteilungen (z.B. Krankmeldung, Telefonnotizen) erstellen		x	x			
		d) Konflikte am Arbeitsplatz und gegenüber den Mitarbeitern, Vorgesetzten und der zu versorgenden Personen erkennen und damit umgehen			x	x		
		e) Eigene Fähigkeiten am Arbeitsplatz und innerhalb des Teams kennen und einschätzen	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		f) Teamfähigkeit entwickeln						

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
3)	Arbeitsorganisation (§ 5 Nr. 3)	<p>a) Arbeitsplatzgestaltung nach ergonomischen, funktionalen Grundsätzen in den Bereichen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen <p>kennen und anwenden</p>	x	x	x			
		<p>b) einfache Arbeitsvorgänge in den Bereichen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen <p>planen</p>			x	x	x	x

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
3)	Arbeitsorganisation (§ 5 Nr. 3)	c) Maschinen und Geräte in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen kennen und einsetzen		x	x	x		
		d) Grundsätze der qualitätssichernden Maßnahmen in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen kennen und anwenden	Während der gesamten Ausbildungszeit					

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
3)	Arbeitsorganisation (§ 5 Nr. 3)	e) Aufgaben teamorientiert und terminorientiert (z.B. bei der Planung und Durchführung bei Projekten) durchführen	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		f) Eigene Arbeitsergebnisse selbstständig erfassen und bewerten						

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
4)	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 5 Nr. 4)	a) Unfallverhütungsmaßnahmen in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen kennen und beachten	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		b) Unfallverhütungsmaßnahmen beim Umgang mit - Geräten und Maschinen - Reinigungs- und Pflegemitteln kennen und beachten		x	x	x		
		c) Sachgemäßes Verhalten bei Unfällen kennen und anwenden	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes kennen und beachten				x	x	

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
5)	Hygiene (§ 5 Nr. 5)	Hygiene-Grundsätze im Betrieb in den Bereichen: <ul style="list-style-type: none"> - persönliche Hygiene - Raumhygiene (Küche/Haus/Wäsche) - Arbeitsplatz und Geräte - Lebensmittelverarbeitung und -lagerung kennen und anwenden	Während der gesamten Ausbildungszeit					

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
6)	Umweltschutz (§ 5 Nr. 6)	a) Die Bedeutung des Umweltschutzes kennen b) Umweltgerechte Verfahren in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen kennen und anwenden	x	x				
			Während der gesamten Ausbildungszeit					

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
7)	Speisenzubereitung und Service (§ 5 Nr. 7)	a) Nährstofferhaltende Vor- und Zubereitungstechniken kennen und anwenden	x	x	x			
		b) Nahrungsmittel säubern, putzen, schälen und waschen	x	x	x			
		c) Nahrungsmittel unter Anwendung von verschiedenen Zerkleinerungstechniken						
		- von Hand	x	x	x			
		- mit der Maschine		x	x			
		nach Anweisung zerkleinern						
		d) Bei der Zubereitung einzelner Gerichte in kleinen Mengen mithelfen	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		e) Beilagen oder Nachspeisen von Mahlzeiten selbstständig zubereiten						
		f) Häufig anfallende Fertigerichte und Halbfertigerichte selbstständig aufbereiten						
		g) Regelmäßig anfallende Speisen portionieren						
h) Portionen garnieren								
i) Bei der Vorbereitung und Durchführung des Speisetransports mithelfen								
		j) Soweit sachliche Gründe dem nicht entgegenstehen, Speisen servieren			x	x		

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
7)	Speisenzubereitung und Service (§ 5 Nr. 7)	k) Tisch decken oder entsprechende Vorbereitung für die Einnahme der Speisen durchführen l) Speisen und Geschirr abräumen	Während der gesamten Ausbildungszeit					

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
8)	Reinigung, Pflege und Gestaltung von Räumen und Textilien (§ 5 Nr. 8)	a) Reinigungs- und Pflegeverfahren in Sanitär-, Wohn- und Wirtschaftsräumen, insbesondere <ul style="list-style-type: none"> - Aufräumen - Entsorgung - Trockenreinigung - Nassreinigung kennen und anwenden	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		b) Die gebräuchlichen Reinigungs- und Pflegeverfahren und ihre Mittel kennen und anwenden		x	x	x		
		c) Geschirr von Hand und mit der Maschine reinigen	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		d) Tische für verschiedene Mahlzeiten eindecken				x	x	x
		e) Bei der Herstellung von Tisch- und Raumschmuck mitwirken				x	x	x
		f) Textil- und Pflegekennzeichnung kennen und beachten	x	x	1	2	3	4

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre						
			1	2	3	4	5	6	
8)	Reinigung, Pflege und Gestaltung von Räumen und Textilien (§ 5 Nr. 8)	g) Bei der Vorbereitung von Wäsche zum Waschen mitwirken	x	x					
		h) Geeignete Wasch- und Pflegeverfahren - mit der Maschine - von Hand kennen und anwenden		x	x		x		
		i) Ausgewählte, einfache Fertigkeiten beim Bügeln von Textilien mit der Hand oder mit der Maschine kennen und anwenden		x	x	x	x		
		j) Wäsche und Gebrauchstextilien legen und schrankfertig machen		x	x				
		k) - Bettwäsche, Handtücher und Gebrauchstextilien verteilen - Betten beziehen - Gardinen und Vorhänge anbringen - Tischdecken auflegen						x	x
		l) Schäden und Mängel, die bei Reinigungs- und Pflegearbeiten festgestellt wurden, melden	Während der gesamten Ausbildungszeit						
		m) Einfache Instandhaltungsarbeiten an Wäsche und Arbeitskleidung durchführen	Während der gesamten Ausbildungszeit						