



FACHFRAU/FACHMANN HAUSWIRTSCHAFT EFZ

Fachleute Hauswirtschaft arbeiten in Heimen, Spitälern, Hotels und Gastronomiebetrieben. Sie organisieren Abläufe im hauswirtschaftlichen Bereich und pflegen auch Kontakte zu den Bewohnerinnen und Bewohner ihres Betriebes.

LEHRORT

Heime, Spitäler, Gastronomiebetriebe

AUFGABEN

FACHLEUTE HAUSWIRTSCHAFT

- Reinigen diverse Räumlichkeiten
- Reparieren kleinere Schäden
- Gestalten Räume wohnlich und zweckmässig
- Reinigen Wäsche und andere Textilien
- Stellen Tagesverpflegungen für Bewohner/innen zusammen
- Servieren Mahlzeiten
- Administrative Arbeiten in Zusammenhang mit ihrem Arbeitsgebiet
- Verwaltung von Vorräten und Lagerwaren
- Mitarbeit im Restaurant und in der Cafeteria

ANFORDERUNGSPROFIL

- Abgeschlossene Volksschule
- Kontaktfreude
- Einfühlungsvermögen
- Gute Umgangsformen
- Dienstleistungsbewusstsein
- Organisationstalent
- Sinn für Ordnung und Hygiene
- Gute Anpassungsfähigkeit
- Körperliche Beweglichkeit
- Belastbarkeit und psychische Stabilität
- Teamfähigkeit

WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis in diversen Bereichen
- Höhere Fachprüfung, z.B. Dipl. Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
- Höhere Fachschule Dipl. Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in HF
- Fachhochschule, z.B. Bachelor of Science (FH) in Facility Management

LEHRDAUER, BERUFSSCHULE

3 Jahre

1 Tag pro Woche

ARBEITSZEIT, FERIEN

42 Stunden pro Woche

5 Wochen

KONTAKT

Gemeinden und Städte im Kanton Zürich.

Weitere Informationen findest du unter:

www.e-y-p.ch

