

**Betrieblicher Ausbildungsplan
für die Ausbildung
zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft**

Auszubildende/r	Ausbildungsstätte	Ausbilder/in
Ausbildungszeit (von - bis)		

Die/der **Ausbildende** hat gemäß § 9 Abs. 2 der Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft vom 21.01.2014 unter **Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes** für die/den Auszubildende/n einen **individuellen betrieblichen Ausbildungsplan** zu erstellen. Die/der Auszubildende hat für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte zu sorgen.

Die Berufsausbildung gliedert sich in gemeinsame Ausbildungsinhalte (Abschnitte A und C des Ausbildungsrahmenplanes) und in die Ausbildung im Schwerpunkt (Abschnitt B des Ausbildungsrahmenplanes).

Der individuelle betriebliche Ausbildungsplan soll als **Hilfestellung zur sach- und zeitgerechten Planung und Durchführung der betrieblichen Berufsausbildung** dienen. Alle Qualifikationen (Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten), die im Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft aufgeführt sind, sollen darin ausgewiesen und den Ausbildungsabschnitten zeitlich zugeordnet werden. Dabei sind die Behinderung der/des Auszubildenden und die konkreten Verhältnisse des Ausbildungsbetriebes zu berücksichtigen.

Die im **Ausbildungsrahmenplan sachlich gegliederten Ausbildungsinhalte** sind **Mindestanforderungen** im Rahmen der betrieblichen Ausbildung. Neben fachspezifischen Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten sollen auch die Basis-Kompetenzen gefördert werden. Die **zeitliche Gliederung** ordnet den einzelnen Ausbildungshalbjahren jeweils bestimmte Ausbildungsinhalte zu. Diese sind innerhalb bestimmter Zeitrahmen in der betrieblichen Ausbildung zu vermitteln. Soweit die Behinderung der/des Auszubildenden bzw. konkrete betriebliche Bedingungen es erfordern, kann die zeitliche Gliederung angepasst werden. Es ist sicherzustellen, dass die im Ausbildungsrahmenplan vorgesehenen Inhalte bis zur Zwischenprüfung bzw. bis zur Abschlussprüfung vermittelt werden.

Können erforderliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nicht in vollem Umfang in der Ausbildungsstätte selbst vermittelt werden, so ist durch Vereinbarung mit einer anderen geeigneten Ausbildungsstätte und in Absprache mit dem/der zuständigen Ausbildungsberater/in sicherzustellen, dass sie dort vermittelt werden. Die Ausbildungsmaßnahmen in einer anderen Ausbildungsstätte müssen im individuellen betrieblichen Ausbildungsplan festgelegt werden.

Hinweise für die Handhabung des Ausbildungsplanes:

- Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die in den jeweiligen Ausbildungshalbjahren bzw. während der gesamten Ausbildungszeit erworben werden sollen, sind durch Schattierung gekennzeichnet.
Aus den Abschnitten A und C sind diese zu Beginn der Ausbildung, aus dem Abschnitt B spätestens am Ende des dritten Ausbildungshalbjahres mit einem Schrägstrich (/) zu versehen.
Sie sollen mit einem Kreuz (X) versehen werden, sobald der/die Auszubildende sie erworben hat.
- Von der zeitlichen Gliederung kann abgewichen werden, wenn die Behinderung der/des Auszubildenden bzw. die betrieblichen Verhältnisse dies erfordern. Abweichungen, Ergänzungen und besondere Gegebenheiten (z. B. Ausbildungsmaßnahmen in einer anderen Ausbildungsstätte) sollen in der Spalte „Anmerkungen“ kurz erläutert werden.
- Ausbilder/in und Auszubildende/r sollen den Ausbildungsplan zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprechen und unterschreiben.
- Bei verkürzter Ausbildungsdauer sind alle Ausbildungsinhalte in der vertraglich vereinbarten Ausbildungszeit zu vermitteln.
- Der Ausbildungsplan ist zusammen mit dem Ausbildungsnachweis/ mit dem Berichtsheft zur Zwischenprüfung und zusammen mit der Anmeldung zur Abschlussprüfung vorzulegen.

**Betrieblicher Ausbildungsplan
für die Berufsausbildung
zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft**

**Abschnitt A
Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
(§ 8 Abs. 2 Abschnitt A der Ausbildungsregelung)**

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
1.	Verpflegung und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1)							
1.1	Speisenvorbereitung							
	a) Grundsätze der vollwertigen Ernährung berücksichtigen							
	b) Lebensmittelgruppen unterscheiden							
	c) Lebensmittelkennzeichnung beachten							
	d) Lebensmittel auf Beschaffenheit prüfen							
	e) Lebensmittel nährstoffschonend und rationell vorbereiten							
1.2	Speisen- und Getränkezubereitung, Haltbarmachung							
	a) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden							
	b) mit Rezepten arbeiten							
	c) einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen							
	d) vorgefertigte Produkte nach Bearbeitungs- und Verarbeitungsstufen aufbereiten und aufwerten							
	e) bei der Haltbarmachung von Lebensmitteln mitwirken							
1.3	Speisenausgabe und Serviceleistungen							
	a) Speisen anrichten, portionieren und ausgeben							
	b) Tische eindecken und abräumen							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
	c) Geschirr reinigen							
	d) bei der Dekoration von Tischen mitwirken							
	e) Speisen und Getränke servieren							
	f) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen							
	g) Warmhalte- und Transportsysteme einsetzen							
2.	Hausreinigung, -pflege und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2)							
2.1	Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen							
	a) Reinigungsarten unterscheiden							
	b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel unter Berücksichtigung der Materialien und der Dosierung einsetzen							
	c) Reinigungsgeräte, Maschinen und Hilfsmittel rationell einsetzen							
	d) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren an verschiedenen Werkstoffen durchführen							
	e) verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen reinigen und pflegen							
2.2	Serviceleistungen							
	a) bei der Gestaltung der Räume mitwirken, einfache Dekorationen anfertigen							
	b) Topfpflanzen und Schnittblumen pflegen							
	c) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen							
3.	Textilreinigung, -pflege und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3)							
3.1	Reinigung und Pflege							
	a) Textil- und Pflegekennzeichnung kennen und beim Sortieren der Textilien beachten							
	b) Textilien für den Reinigungsprozess annehmen und vorbereiten							
	c) verschiedene Wasch- und Trockenverfahren anwenden							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
	d) Textilien nach unterschiedlichen Verfahren glätten, schrankfertig machen, sortieren und transportieren							
3.2	Serviceleistungen							
	a) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen							

Abschnitt B siehe Seite 8!

Abschnitt C Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C der Ausbildungsregelung)								
Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
1.	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes							
	a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben							
	b) Arbeitsbereiche des Ausbildungsbetriebes unterscheiden							
	c) Formen der Zusammenarbeit mit anderen Betrieben beachten							
	d) Aufgaben der Interessenvertretung innerhalb und außerhalb des Ausbildungsbetriebes kennen							
	e) Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes nennen							
2.	Berufsbildung							
	a) Inhalte des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, kennen							
	b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen							
	c) wesentliche Inhalte der Ausbildung kennen							
	d) berufliche Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten nennen							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
3.	Arbeits-, sozial und tarifrechtliche Bestimmungen							
	a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen							
	b) Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer, insbesondere Regelungen für Jugendarbeitsschutz, Arbeitszeit, Lohn/Gehalt, Urlaub, Krankheit, Schwerbehinderung, Mutterschutz/Elternzeit, kennen							
	c) Aufgaben und Leistungen der sozialen Sicherung nennen							
4.	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe							
4.1	Arbeitsorganisation							
	a) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung anwenden							
	b) Arbeitsabläufe planen und umsetzen							
	c) Arbeitstechniken und -verfahren auftragsorientiert einsetzen							
4.2	Arbeiten im Team							
	a) im Team unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit arbeiten							
	b) Zuhören und an Gesprächen aktiv teilnehmen							
	c) Mitmenschen respektvoll und wertschätzend behandeln, Umgangsformen anwenden							
	d) mit Kritik umgehen, Kritik üben							
	e) Konflikte wahrnehmen, Möglichkeiten der Konfliktlösung nutzen							
4.3	Qualitätssicherung							
	a) betriebliche Standards anwenden							
	b) Maßnahmen zur Qualitätssicherung im eigenen Verantwortungsbereich durchführen							
	c) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
4.4	Informations- und Kommunikationssysteme							
	a) Informations- und Kommunikationssysteme nutzen							
	b) Möglichkeiten der elektronischen Datenerfassung und -verarbeitung nutzen							
	c) Informationen beschaffen							
	d) Vorschriften des Datenschutzes und des Umgangs mit vertraulichen Informationen einhalten							
4.5	Betriebliche Geschäftsvorgänge							
	a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und weiterleiten							
	b) bei Wareneinkauf, -annahme und -kontrolle mitwirken							
	c) Kaufbelege prüfen und zur Bearbeitung weiterleiten							
5.	Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern							
	a) Betriebsanleitungen von Maschinen und Geräten anwenden							
	b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen, reinigen und pflegen							
6.	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit							
	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz kennen; berufstypische Unfallursachen und -quellen beachten							
	b) berufsbezogene Arbeits-, Brandschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden							
	c) sich bei Unfällen und Bränden vorschriftsmäßig verhalten und erste Maßnahmen einleiten							
7.	Hygiene							
	a) berufsbezogene Regelungen und betriebsspezifische Maßnahmen der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene anwenden							
8.	Lagerung und Vorratshaltung							
	a) Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume in den verschiedenen Bereichen des Ausbildungsbetriebes (Speisenzubereitung, Hausreinigung, Textilreinigung) kennen und berücksichtigen							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
	b) Waren lagern, bei der Kontrolle der Warenbestände mitwirken							
9.	Nachhaltiges Handeln							
	Zur Umsetzung nachhaltigen Handelns im Ausbildungsbetrieb beitragen, insbesondere							
	a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb kennen							
	b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des nachhaltigen Handelns anwenden							
	c) Möglichkeiten der sparsamen und umweltumweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen							
	d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen							
10.	Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln							
	a) Anforderungen und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor kennen und bei der Arbeit umsetzen							
	b) Rolle der Fachpraktikerin/des Fachpraktikers Hauswirtschaft für eine erfolgreiche Dienstleistungstätigkeit in der Hauswirtschaft kennen							
	c) Kunden serviceorientiert versorgen und betreuen							
	d) Gespräche personen- und anlassorientiert führen							
	e) Erwartungen und Wünsche der Kunden berücksichtigen							
	f) Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten							
	g) durch Erscheinungsbild und eigenes Verhalten zur Kundenzufriedenheit beitragen							
	h) über Produkte und Dienstleistungen informieren							
	i) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern kooperieren und Kompetenzabgrenzungen beachten							

Abschnitt B

Fachgebietsbezogene Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in den Schwerpunkten (§ 8 Abs. 2 Abschnitt B der Ausbildungsregelung)

Das Einsatzgebiet und der Schwerpunkt werden vom Ausbildungsbetrieb im Einvernehmen mit der/ dem Auszubildenden festgelegt. Bitte kreuzen Sie an:

Zutreffendes Einsatzgebiet:

Produkt- und versorgungsbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote

oder

Personenbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote

Zutreffender Schwerpunkt:

Verpflegung und Service (B 1)

oder

Hausreinigung, -pflege und Service (B 2)

oder

Textilreinigung, -pflege und Service (B 3)

Bitte wählen Sie auf den folgenden Seiten das zutreffende Einsatzgebiet und den zutreffenden Schwerpunkt aus und kreuzen Sie an!

Abschnitt B								
Einsatzgebiet: Produkt- und versorgungsbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote								
Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
B 1	im Schwerpunkt Verpflegung und Service							
	<p>a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen oder Kundengruppen hinsichtlich ihrer Verpflegung berücksichtigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei der Vor- und Zubereitung von Haupt- und Zwischenmahlzeiten nach betrieblichen Vorgaben mitwirken • einfache Speisen, Speisenkomponenten, Backwaren und Getränke zubereiten • betriebsübliche Halbfertig- und Fertigprodukte aufbereiten • Speisen und Backwaren portionieren und servierfertig anrichten 							
	<p>b) Serviceleistungen anlassbezogen und zielgruppenorientiert erbringen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tische eindecken, abräumen und reinigen • beim Eindecken und Dekorieren von Tischen zu verschiedenen Anlässen und für unterschiedliche Personengruppen mitwirken • bei der Mahlzeitenausgabe helfen 							
	<p>c) bei besonderen Verpflegungsangeboten und bei Verpflegungsangeboten zu besonderen Anlässen mitwirken, z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Außer-Haus-Verpflegung, Catering, Buffet, Menü • saisonale und persönliche Feste 							

Abschnitt B								
Einsatzgebiet: Produkt- und versorgungsbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote								
Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
B 2	im Schwerpunkt Hausreinigung, -pflege und Service							
	a) Reinigung und Pflege von Räumen und Betriebseinrichtungen durchführen:							
	• unterschiedliche Werkstoffe reinigen							
	• das betriebsspezifische Reinigungssystem nutzen							
	• nach Reinigungsplan arbeiten							
	• Checklisten abzeichnen							
	b) Pflanzen pflegen, z. B.:							
	• Zimmerpflanzen, Schnittblumen							
	• Gartenkräuter							
	c) Serviceleistungen anlassbezogen erbringen, z. B.:							
	• bei der saisonalen Dekoration von Räumen mitwirken							

Abschnitt B								
Einsatzgebiet: Produkt- und versorgungsbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote								
Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
B 3	im Schwerpunkt Textilreinigung, -pflege und Service							
	a) Textilreinigung und -pflege durchführen:							
	• Textilien nach betriebsspezifischen Vorgaben für das Waschen vorbereiten							
	• Hol- und Bringdienste übernehmen							
	• betriebsspezifische Textilien waschen, trocknen, nach Bedarf glätten und schrankfertig machen, sortieren und transportieren							
	b) betriebsspezifische Dienstleistungsangebote berücksichtigen, z. B.:							
	• einfache manuelle und maschinelle Instandhaltungsarbeiten durchführen							
	c) Serviceleistungen erbringen, z. B.:							
	• Kleidung aufbügeln							
	• Flecken entfernen							

Abschnitt B								
Einsatzgebiet: Personenbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote								
Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
B 1	im Schwerpunkt Verpflegung und Service							
	<p>a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen hinsichtlich ihrer Verpflegung berücksichtigen</p> <ul style="list-style-type: none"> Besonderheiten bei der Verpflegung spezieller Personengruppen (z. B.: Kinder, Jugendliche, Erwachsene, Senioren) berücksichtigen einfache Speisen, Speisenkomponenten, Backwaren und Getränke personenbezogen zubereiten und anrichten zuhören, Wünsche aufnehmen und erfüllen oder ggf. weiterleiten angemessen auf Reklamationen und Kundenbeschwerden eingehen 							
	<p>b) Serviceleistungen personen- und anlassbezogen erbringen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Essplätze einschließlich erforderlicher Hilfsmittel bedarfsgerecht vorbereiten beim Eindecken und Dekorieren von Tischen zu persönlichen Festen und Feiern mitwirken Speisen und Getränke aufbereiten und verteilen 							
	<p>c) Besonderheiten im Umgang mit spezifischen Personengruppen beachten:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ess- und Trinkverhalten beobachten und Besonderheiten melden Personen bei der Mahlzeiteinnahme unterstützen 							
	<p>d) Bei Alltagsverrichtungen mitwirken, z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> bewegungseingeschränkte Personen zum Essplatz führen und ihnen das Essen bringen Speisen mundgerecht portionieren Speisen und Getränke anbieten 							

Abschnitt B								
Einsatzgebiet: Personenbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote								
Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
B 2	im Schwerpunkt Hausreinigung, -pflege und Service							
	a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen bei der Reinigung von Räumen berücksichtigen							
	<ul style="list-style-type: none"> • Zimmer der zu versorgenden Personen reinigen und pflegen • Sanitärbereiche reinigen und pflegen • Schränke kontrollieren, reinigen und ggf. desinfizieren • Betten machen, ab- und beziehen • Checklisten abzeichnen • zuhören, Wünsche aufnehmen und erfüllen oder ggf. weiterleiten • angemessen auf Reklamationen und Kundenbeschwerden eingehen 							
	b) Bei der Reinigung auf Besonderheiten spezifischer Personengruppen achten, z. B.:							
	<ul style="list-style-type: none"> • Spielzeug reinigen und aufräumen • Roll- und Pflegestühle, Gehhilfen und sonstige Hilfsmittel reinigen und pflegen 							
	c) Bei Alltagsverrichtungen mitwirken, z. B.:							
	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsmittel und -geräte bereitstellen, ggf. Arbeitsplatz einrichten und nach Aufgabenerledigung wegräumen • Senioren, Kinder und Menschen mit Beeinträchtigungen bei Reinigungs- und Aufräumarbeiten unterstützen • Senioren, Kinder und Menschen mit Beeinträchtigungen beim Gestalten und Dekorieren von Räumen unterstützen 							

Abschnitt B									
Einsatzgebiet: Personenbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote									
Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)	
		1	2	3	4	5	6		
				bis ZP	ab ZP				
B 3	im Schwerpunkt Textilreinigung, -pflege und Service								
	<p>a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen bei der Textilreinigung und -pflege berücksichtigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei der Wäscheannahme, -reinigung, -pflege und -ausgabe auf Kundenwünsche eingehen • Kleidung und Heimtextilien für die Vergabe vorbereiten • ggf. persönliche Wäsche und Kleidung in Schränke einsortieren • zuhören, Wünsche aufnehmen und erfüllen oder ggf. weiterleiten • angemessen auf Reklamationen und Kundenbeschwerden eingehen 								
	<p>b) Bei der Textilpflege auf Besonderheiten/ Wünsche spezifischer Personengruppen eingehen, z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einfache manuelle und maschinelle Instandhaltungsarbeiten durchführen • Wäscheservice auf Wunsch von Gästen und Bewohnern übernehmen (Kleidung aufbügeln, Flecken entfernen) 								
	<p>c) Bei Alltagsverrichtungen mitwirken, z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsmittel und -geräte bereitstellen und ggf. Arbeitsplatz einrichten und nach Aufgabenerledigung wegräumen • Senioren, Kinder und Menschen mit Beeinträchtigungen bei der Wäschepflege unterstützen • Senioren, Kinder und Menschen mit Beeinträchtigungen bei der Instandhaltung von Textilien unterstützen 								

Erklärung zu Beginn der Ausbildung:

„Der Ausbildungsplan wurde zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen.
Er ist Bestandteil des Ausbildungsnachweises/ des Berichtsheftes“

Datum:	
Auszubildende/r (Unterschrift):	Ausbilder/in (Unterschrift):