

## Zugangsvoraussetzungen

- ▶ Sie haben Spaß an der Arbeit in einer Kita/einer OGS.
- ▶ Sie haben ein erweitertes Führungszeugnis ohne Eintrag.
- ▶ Ihr Hausarzt bescheinigt Ihnen, dass Sie in einer Kita/OGS bedenkenlos in der Küche arbeiten dürfen.

## Dauer

**Insgesamt: 480 Std./24 Monate**

Neben ihrer eigentlichen Beschäftigung in der OGS oder Kita, werden die Teilnehmer\*innen 1 x die Woche für 6 Unterrichtsstunden qualifiziert. (8.30 – 13.00 Uhr)

*Der den Teilnehmer\*innen zustehende gesetzliche Urlaub wird innerhalb der Qualifizierung flexibel in Absprache mit der Einrichtung ermöglicht und ist in den Phasen des theoretischen Unterrichts beim Maßnahmeträger fest geplant.*

## Lernort

Freizeitzentrum Lüner Höhe, Ludwig-Schröder-Str. 18, 59174 Kamen. Der Lernort ist sehr gut an die öffentlichen Verkehrsmittel angebunden.

## Teilnehmer\*innenzahl

Insgesamt stehen 30 Plätze zur Verfügung, gegliedert in zwei Gruppen à 15 Personen.

## Abschluss

Bei einer erfolgreich absolvierten Qualifizierung erhalten die Teilnehmer\*innen eine vom Träger ausgestellte Teilnehmerbescheinigung mit den in der Qualifizierung durchgeführten Inhalten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Dann melden Sie sich bitte bei unserer Ansprechpartnerin.  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!



Charlotte Dittmann  
Fachbereichsleiterin

## Kontakt

**Berufliche Weiterbildung  
Qualifizierung zur hauswirtschaftlichen  
Ergänzungskraft in der Kita/OGS**

**Bildung+Lernen**  
gemeinnützige Qualifizierungs- und  
Beschäftigungsgesellschaft mbH  
Unnaer Straße 29a  
59174 Kamen

**Charlotte Dittmann**  
Fachbereichsleiterin  
Pfarrer-Bremer-Str. 20  
44532 Lünen  
Tel. 02306 30 60 80 27  
dittmann@bildungundlernen.de



**Bildung+Lernen**  
gemeinnützige Qualifizierungs- und  
Beschäftigungsgesellschaft mbH



**Qualifizierung zur  
hauswirtschaftlichen  
Ergänzungskraft  
in der Kita/OGS**



## Wir bieten Ihnen

- ▶ eine fachpraktische Qualifizierung,
- ▶ fachtheoretischen Unterricht mit vier Lernfeldern,
- ▶ die Vermittlung von pädagogischem Grundwissen.

## Lerninhalte

- ▶ Grundlagen im Arbeitsalltag wie z.B. Kommunikation, Teamarbeit, pädagogische Grundkenntnisse,
- ▶ Haus-Wäschepflege, Hygiene,
- ▶ Ernährung und Gesundheit,
- ▶ Umgang mit Lebensmitteln,
- ▶ Planung und Beschaffung von Gütern.

## Methodik des Unterrichts

Die Lehr- und Lernformen berücksichtigen den Zielgruppenbezug und sind handlungsorientiert ausgerichtet. Die Methoden sind vielfältig und werden jeweils in Korrelation zu den zu vermittelnden Inhalten eingesetzt. Lehrvortrag, Einzel-, Partner- und Gruppenarbeit sowie angeleitete Selbstlernphasen wechseln sich ebenso ab wie Plenumsarbeit, Interaktionsübungen und praktische Unterweisung und Demonstration. Dabei sollen die speziellen Anforderungen des Berufsfeldes intensiv eingebunden und fachtheoretische Grundlagen wie fachpraktische Kenntnisse vermittelt werden. Die Teilnehmer\*innen können ihr erlerntes Wissen gut in die Praxis integrieren und sich erproben.

## Qualitätssicherung

Durch den Wissenserwerb der hauswirtschaftlichen Qualifizierung in Kombination mit der Praxiserfahrung in den jeweiligen Einrichtungen besteht für die Teilnehmer\*innen auch die Möglichkeit, direkt bei der Bildung+Lernen gGmbH im Anschluss eine weitere Qualifizierung, Fortbildung oder Weiterbildung zu besuchen.

Die Bildung+Lernen gGmbH ist im Bereich Weiterbildung des sozialen Sektors mit einer großen Angebotsvielfalt ausgestattet, welche der Zielgruppe weitere Perspektiven zur nachhaltigen Arbeitsintegration bieten kann.

Die Sicherung und Weiterentwicklung einer hohen Leistungsqualität der Maßnahme ist gestützt auf ein von der Bildung+Lernen gGmbH eingesetztes Qualitätsmanagementverfahren.

Die Bildung+Lernen gGmbH ist zertifiziert nach DIN ISO 9001:2015 und AZAV.