

Hauswirtschaft in Bewegung !

Die hauswirtschaftliche Ausbildungslandschaft ist in Bewegung, denn die Bildungsverordnung und der Bildungsplan für die hauswirtschaftlichen Berufe werden revidiert. Ausbildungsverantwortliche aus aargauischen Betrieben liessen sich an einem durch den Berufsverband Hauswirtschaft Aargau am 17. März im Staufbergsaal der Stiftung für Behinderte in Lenzburg durchgeführten Anlass über die Stossrichtung und die Schwerpunkte dieser Revision informieren.

Fachleute Hauswirtschaft (dreijährige Lehre) und Hauswirtschaftspraktiker/-innen (zweijährige Lehre) beraten und bedienen Kundinnen und Kunden, reinigen und gestalten Räume, führen Arbeiten im Wäschekreislauf aus, bereiten Gerichte zu und verteilen sie fachgerecht; sie führen administrative Arbeiten aus, sie fördern die Gesundheit und unterstützen Kundinnen und Kunden.

So beschreibt der Entwurf des revidierten Bildungsplanes die Handlungskompetenzbereiche der hauswirtschaftlichen Berufsleute und listet auf, was zu den einzelnen Bereichen inhaltlich alles gehört und wer das den Lernenden zu vermitteln hat: der Lehrbetrieb, die Berufsschule oder die überbetrieblichen Kurse.



Regula Honegger, Leiterin Hauswirtschaft im Reusspark in Niederwil und Vorstandsmitglied von Hauswirtschaft Aargau, gab die Informationen weiter, welche an einer durch den Dachverband OdA Hauswirtschaft Schweiz organisierten nationalen Tagung am 29. Januar 2014 in Bern vermittelt worden waren, und ermutigte, sich an der Vernehmlassung zu beteiligen.

Denn die für die Revision zuständige Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität in der Hauswirtschaft (kurz „Kommission B&Q Hauswirtschaft“) lädt die Ausbildenden aller drei Lernorte in der ganzen Schweiz ein, sich in den nächsten drei Monaten an der Vernehmlassung zu diesem Entwurf zu beteiligen.

Einige Punkte wurden am Informationsanlass selber schon andiskutiert, so z.B. die Frage: Wenn die Lernenden kompetent sein sollen, Erste Hilfe zu leisten – wer bildet sie darin aus? Zu reden gab auch der Vorschlag, künftig für das Zubereiten von Gerichten nicht mehr das altbewährte allgemeine Koch-Lehrmittel Tiptopf zu verwenden, sondern das Lehrbuch „Pauli“, welches für die Ausbildung der Köche und Köchinnen und die gehobene Küche in der Gastronomie geschrieben wurde.

Im August 2014 will die Kommission B&Q Hauswirtschaft die Vernehmlassung auswerten, 2015 sollen die Standardlehrpläne für die drei Lernorte dem revidierten Bildungsplan entsprechend erarbeitet werden, und ab August 2016 soll die Ausbildung gemäss dem revidierten Bildungsplan erfolgen.

So bewegt die Hauswirtschaft nicht nur viel, indem sie massgeblich zum Gelingen des täglichen Lebens beiträgt und „Individuen, Familien und Gemeinschaften stark“ macht (wie es der Internationale Verband für Hauswirtschaft in seiner Presseinformation zum diesjährigen Welttag der Hauswirtschaft am 21. März schreibt) – aktuell löst sie auch viel Bewegung und vielfältige Überlegungen und Diskussionen aus durch die Revision der hauswirtschaftlichen Ausbildungen mit dem Ziel, die angehenden Berufsleute auf das hin auszubilden, was in den kommenden Jahren von ihnen erwartet wird. (TG)