



Hygienemanagement- Beauftragte*r für die Hauswirtschaft

» Fernlehrgang in 6 Modulen
mit trägerinterner Prüfung und Zertifikat

Klöber
K A S S E L
Wissen für die
Hauswirtschaft.

„Wer immer tut, was er schon kann,
bleibt immer das, was er schon ist.“

Henry Ford

Liebe Interessentin, lieber Interessent,

Fernlehrgänge erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Sie bieten sichere und nachhaltige Wissenserweiterung. KlöberKASSEL bietet seit über 10 Jahren erfolgreich Fernlehrgänge für die Hauswirtschaft an. Die Flexibilität dieser Lernform sowie die persönliche Betreuung mithilfe interaktiver Kommunikationsmittel machen Fernlehrgänge für Berufstätige besonders attraktiv. Sie bestimmen, zu welcher Zeit Sie lernen, ob morgens, mittags oder abends, im Wohnzimmer, bei schönem Wetter im Park oder Ihrem Lieblingscafé. Diese Flexibilität macht es Ihnen einfacher, die Weiterbildung mit Ihrem Privatleben und Ihrem Beruf bestmöglich miteinander zu vereinen.

Alle Lehrgänge sind von der Zentralstelle für Fernunterricht (ZFU) geprüft und zugelassen. So ist sichergestellt, dass die Fernlehrgänge festgelegten Qualitätsstandards entsprechen.

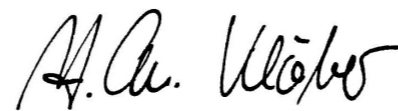
Die Vorteile des Fernlernens liegen auf der Hand:

- selbstbestimmtes Lernen
- eigenes Lerntempo
- freie Zeiteinteilung
- kompatibel mit Familienverpflichtungen
- keine / geringe Reisekosten
- keine Fehlzeiten

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen den Fernlehrgang **Fachwirt*in für Hygiene- und Reinigungsmanagement in sozialen Einrichtungen** aus unserem aktuellen Fernlernangebot vor.

Ich unterstütze Sie gerne bei der Entscheidung für den passenden Fernlehrgang und beantworte Ihre offenen Fragen, kontaktieren Sie mich für ein persönliches Gespräch.

Ihre



Marie Christine Klöber
Geschäftsführerin

KlöberKASSEL
Wissen für die Hauswirtschaft.
Leuschnerstraße 62a
34134 Kassel
www.kloeber-kassel.de

E-Mail: fernlernen@kloeber-kassel.de
Telefon: 0561 - 58 58 03 58



Hygienemanagement-Beauftragte*r für die Hauswirtschaft

(KlöberKASSEL)

es freut uns, dass Sie sich für diesen umfassenden Fernlehrgang interessieren. Er bietet Ihnen eine konsequente Aufbauqualifizierung.

Nicht nur durch die Gesetzgebung sondern auch durch die Möglichkeit, Krankheitserreger weltweit zu verteilen erhält das Thema Hygiene für Küchen und Hauswirtschaftsbereiche von sozialen Einrichtungen, im Gesundheitswesen und in der Hotellerie einen immer höheren Stellenwert. Die Pandemie Covid 19 zeigt uns, wie wichtig fundiertes Hygienewissen ist. Im Mittelpunkt dieser Weiterbildungsmaßnahme steht die Stärkung der Eigenverantwortung bei der Umsetzung der vielfältigen gesetzlich geforderten Hygieneaktivitäten. Durch den praxisorientierten Aufbau des Fernlehrganges erlangen Sie Sicherheit in Bezug auf die hygienerelevanten gesetzlichen Anforderungen und deren Umsetzung in allen Hauswirtschaftsbereichen. Sie lernen, Mitarbeiter*innen für eine sinnvolle Umsetzung der Hygienemaßnahmen und den richtigen Einsatz von Hilfsmitteln zu sensibilisieren und zu schulen.

Das Angebot orientiert sich konsequent an der hauswirtschaftlichen Praxis und zeichnet sich durch eine stringente Bearbeitung von Hygienesensiblen Fragestellungen aus. **Der Fernlehrgang richtet sich an hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Verantwortliche für die Bereiche Verpflegung, Hauswirtschaft, Housekeeping, an Berufsrückkehrer*innen und Seiteneinsteiger*innen in die Hauswirtschaft ebenso wie an selbstständige Unternehmer*innen im hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereich.**

Sie lernen die wesentlichen Grundlagen des Hygienemanagements kennen. Sie erhalten das Wissen, um die Notwendigkeit eines guten Hygienemanagements zu begründen und können hygienerelevante Fachbegriffe korrekt im betrieblichen Sprachgebrauch einsetzen. Sie lernen die gesetzlichen Grundlagen in der Lebensmittel- und Küchenhygiene, der Textil- und der Reinigungshygiene kennen. Mikrobiologisches Grundwissen sowie Kenntnisse zu Schädlingarten helfen Ihnen, Korrekturmaßnahmen zur Keimreduktion umzusetzen. Sie sind in der Lage, Risiken abzuschätzen und entsprechende Maßnahmen einzuleiten oder anzuweisen. Sie erhalten Wissen, wie Sie eine gesetzlich geforderte Hygieneschulung planen, durchführen und dokumentieren können und auch die mannigfaltigen Forderungen zum Arbeitsschutz für die Mitarbeitenden bei hygienesensiblen Aufgaben lernen Sie kennen. Themen wie Konflikt-, Projekt- und Zeitmanagement runden diesen Fernlehrgang ab und helfen Ihnen, die Aufgaben einer Hygienemanagement-Beauftragten in Ihren Alltag zu integrieren.

Sie werden praxisnah in den Lehrgang eingebunden und fachlich begleitet. Eine persönliche Betreuung und Begleitung durch die Referenten runden den Lernerfolg ab. Die Teilnahme ist auch mit einer Hör- oder Körperbehinderung möglich.

Sie lernen fürs Leben.

Ablauf

Lehrbriefe

Alle Module des Lehrgangs werden als reine Fernlernmodule angeboten. Das heißt, Sie erhalten die Lehrbriefe postalisch zugesendet und erarbeiten sich die Thematik selbst, in Ihrem eigenen Tempo. Sie erhalten durch die Lehrbriefe aktuelles Theorie- und Faktenwissen, neue Impulse und methodische Ansätze, um nach Abschluss der Weiterbildung das erlernte Wissen anwenden zu können. Der Lernstoff ist so bemessen, dass er in den vorgesehen Bearbeitungsintervallen aufgenommen und gedanklich verarbeitet werden kann. Aufgrund des einheitlichen Aufbaus fällt eine Orientierung in den einzelnen Lehrbriefen leicht und vereinfacht das Erschließen der Lerninhalte.

Lernplattform

Während des Lehrgangs haben Sie Zugriff auf die KlöberKASSEL Lernplattform ILIAS. Sie können über die Lernplattform Ihre Unterlagen einsehen und Zusatzmaterialien erhalten, Wissensfragen und Antworten downloaden sowie ihre Hausarbeiten zur Bewertung hochladen.

Wissenscheckfragen

Zur Überprüfung des Lernerfolges werden zu jedem Modul Wissenscheckfragen beantwortet. Die Selbstkontrolle erfolgt durch entsprechende Antwortübersichten. Die Beantwortung der Wissensfragen regt die Selbstreflexion an.

Hausarbeit

Die zu den Modulen anzufertigenden Hausarbeiten stellen den Praxistransfer sicher. Über die Hausarbeiten wird das theoretische Fachwissen anhand komplexer Fragestellungen praxisrelevant vertieft. Für den Wissenstransfer werden die Hausarbeiten zur Korrektur eingesendet und es erfolgt eine fachspezifische Rückmeldung. Diese Rückkopplung mit den Referenten bildet eine Sicherheitsbrücke zum erlernten Wissen.

Webinare

Der Fernlehrgang beinhaltet 3 vertiefende Webinare zu den Themen Rechtsgrundlagen, Projektmanagement und Risikomanagement, an denen Sie verpflichtend teilnehmen müssen. Die Webinarinhalte sind jedoch nicht prüfungsrelevant. Die Webinarthemen werden jährlich an drei frei wählbaren Terminen angeboten.

Zeitlicher Rahmen und Ablauf des Fernlehrgangs

Der Lehrgang startet mit der Zusendung des ersten Lehrbriefes. Zu jedem Modul wird eine Hausarbeit erstellt, die nach vier Wochen eingereicht werden muss. Nach Eingang der Hausarbeit wird der nächste Lehrbrief versendet. Die Zeit zwischen Bearbeitung des letzten Lehrbriefes und Prüfung gilt als Prüfungsvorbereitungszeit. Die Gesamtlaufzeit des Lehrgangs wird mit ca. 6 Monaten angegeben. Im Einzelfall kann die Dauer davon abweichen.

Ablauf

Abschlussprüfung

Mit der Prüfung werden die zu erreichenden Lernziele abgeprüft, um den Abschluss geprüfte*r Hygienemanagement-Beauftragte*r (KlöberKASSEL) zu erlangen.

Das Prüfungsergebnis setzt sich aus den Ergebnissen der Hausarbeiten, der schriftlichen Prüfung und mündlichen Präsentation der Projektarbeit zusammen. Am Prüfungstag findet eine schriftliche Prüfung von 60 Minuten, die sich aus den Wissenscheckfragen der Lehrbriefe zusammensetzen, statt. Für die mündliche Präsentation stehen 15 Minuten Vorbereitungszeit für eine 15 minütigen Vorstellung zur Verfügung. Das Thema der mündlichen Präsentation wird aus mehreren verschlossenen Umschlägen gezogen. Zur Vorbereitung stehen keine Lehrgangsunterlagen zur Verfügung. An Präsentationsmedien können MetaPlanTechnik oder Flipcharts genutzt werden. Die Präsentation findet vor mindestens zwei Prüfenden statt.

Zahlungsmodalitäten

Solange keine andere Vereinbarung besteht, ist der Betrag in Monatsraten zahlbar. Die erste Rate ist nach Ablauf der Widerrufsfrist fällig. Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen nach Erhalt der ersten Lehrgangsunterlagen ohne Angabe von Gründen den Vertrag zu widerrufen. Nicht enthalten in der Teilnehmergebühr sind anfallende Fahrt- und Übernachtungskosten. KlöberKASSEL ist nach § 4 Nr 21 UStG ordnungsgemäß von der Umsatzsteuer befreit.

Inhalte

1. Grundlagen des hauswirtschaftlichen Hygienemanagements

Inhalte

- Ziele und Nutzen des Hygienemanagements
- Rechtliche Grundlagen
- Hygienerrelevante Begriffsdefinitionen

Lernziele

- Sie kennen die geltenden Rechtsgrundlagen in Bezug auf Hygieneforderungen und können entscheiden, welche Maßnahmen innerbetrieblich einzuführen und zu besichern sind.
 - Sie wissen um die Notwendigkeit eines guten Hygienemanagements.
 - Sie lernen die hygienerlevanten Fachbegriffe kennen, und können diese fachlich korrekt im betrieblichen Sprachgebrauch einsetzen.
-

2. Mikrobiologische Grundlagen

Inhalte

- Mikrobiologische Grundlagen
- Wege der Infektionsunterbrechung
- Übersicht Krankheitserreger
- Multiresistente Erreger
- Krankheitsausbrüche durch Mikroorganismen
- Mikrobiologisches Monitoring

Lernziele

- Sie erarbeiten sich mikrobiologisches Grundwissen zur späteren betrieblichen Anwendung für die Entwicklung eines hauswirtschaftlichen Hygienemanagements.
 - Sie kennen die Besonderheiten bei multiresistenten Keimen.
 - Sie können Biomonitoringverfahren auswählen und anwenden.
-

3. Reinigungs- und Desinfektionsleistungen, Textilhygiene

Inhalte

- Grundlagen der Desinfektion
- Reinigungshygiene und Desinfektionsleistungen
- Arbeitsschutz für Mitarbeitende
- Textilhygiene
- Hygiene bei Arbeits- und Schutzkleidung
- Aufbereitung von Reinigungstextilien
- Bettenhygiene

Lernziele

- Sie haben Grundwissen, um zwischen Reinigungsleistungen und Desinfektionsleistungen entscheiden zu können.
 - Sie können die Forderungen zum Arbeitsschutz für die Mitarbeitenden bei hygienesensiblen Aufgaben im betrieblichen Alltag abschätzen und entsprechende Maßnahmen planen.
 - Sie lernen die notwendigen Hygienemaßnahmen für den Bereich des gesamten Wäsche (Textil-)managements kennen.
 - Sie kennen die Aufbereitungsmöglichkeiten für Reinigungstextilien.
-

Inhalte

4. Lebensmittel- und Küchenhygiene, Hygieneschulungen

Inhalte

- Gesetze, Verordnungen, Leitlinien und DIN-Normen im Verpflegungsmanagement
- Lebensmittelhygiene und Lebensmittelhygieneverordnung
- Legionellenproblematik und Trinkwasserverordnung
- Planung, Durchführung und Dokumentation von Unterweisungen und Schulungen, Moderations- und Präsentationstechniken

Lernziele

- Sie lernen die gesetzlichen Grundlagen in der Lebensmittel- und Küchenhygiene kennen.
 - Sie haben aktuelles Wissen was die Trinkwasserverordnung zum Thema Legionellenprophylaxe vorschreibt.
 - Sie erhalten das Wissen, um eine gesetzlich geforderte Hygieneschulung planen, durchführen und dokumentieren zu können.
 - Sie wissen, wie Sie gut moderieren und präsentieren können.
-

5. Schädlinge und deren Bekämpfung, Abfallmanagement

Inhalte

- Schädlingsarten, Monitoring, Korrekturmaßnahmen
- Tiere in sozialen Einrichtungen
- Abfallmanagement

Lernziele

- Sie lernen die wichtigsten Schädlingsarten kennen und wie Sie deren Vorkommen kontrollieren und vorbeugen.
 - Sie kennen Nutzen und Risiken von Haustieren in sozialen Einrichtungen.
 - Sie erhalten Wissen über die Anforderungen an die Abfallentsorgung.
-

6. Hygienekonzept, Hygienehandbuch, Hygienebeauftragte

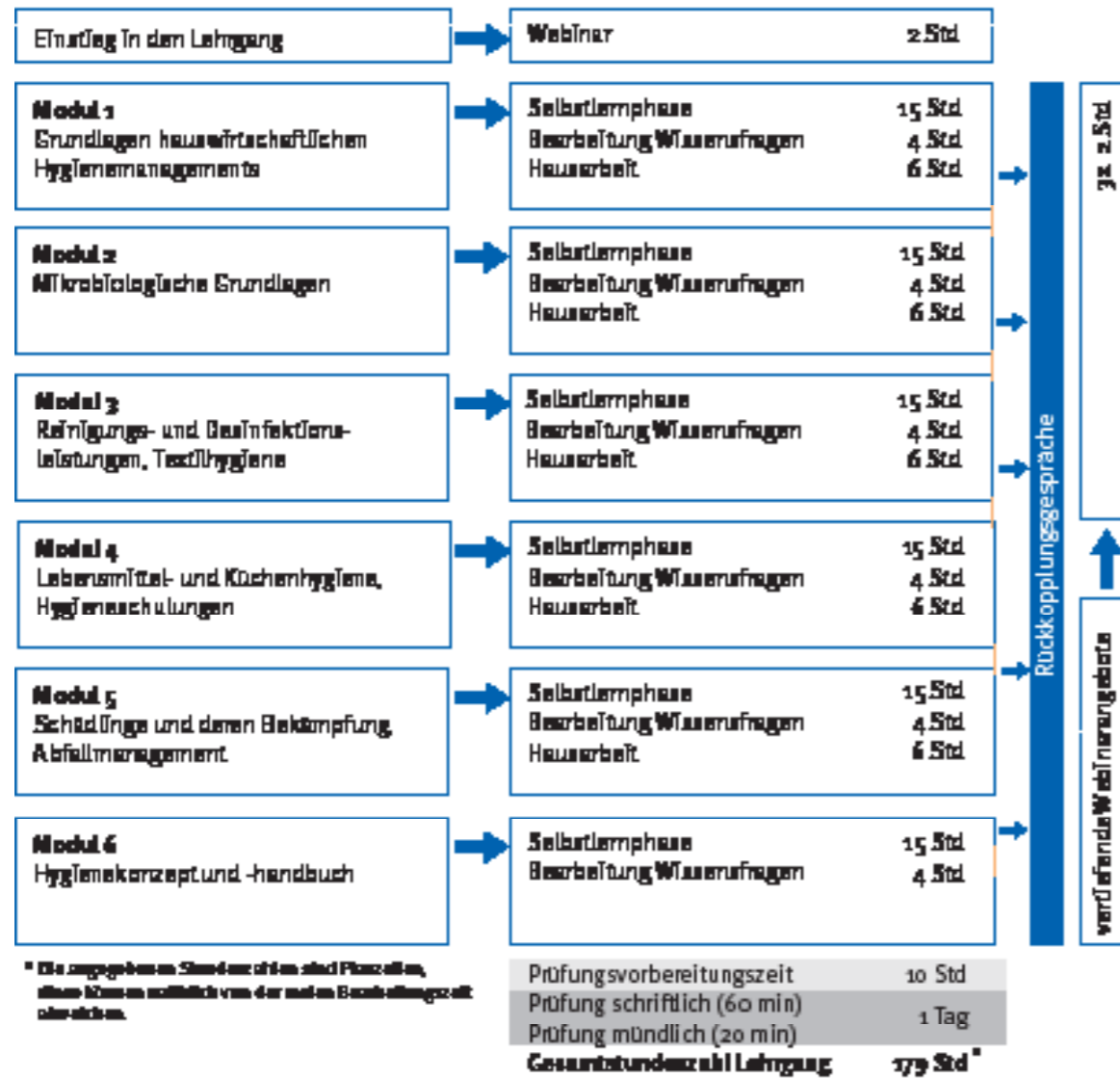
Inhalte

- Hygienekonzept, Hygienehandbuch
- Hygienebeauftragte, Stellenbeschreibungen
- Hygienestandards
- Risiko-, Notfall- und Ausbruchsmanagement
- Projektmanagement
- Konfliktmanagement
- Zeitmanagement

Lernziele

- Sie lernen Unterschiede zwischen einem Hygienekonzept und einem Hygienehandbuch zu unterscheiden und können für beide Aufgabenstellungen entsprechende Inhalte entwerfen.
 - Durch die eigene Entwicklung von Dokumenten aufgrund von bisherigen Berufserfahrungen und aktuellem Wissen können Sie Hygienestandards und Dokumentationsmöglichkeiten für Hygienemaßnahmen erstellen.
 - Sie sind in der Lage Risiken abzuschätzen und entsprechende Maßnahmen einzuleiten oder anzuweisen.
 - Sie haben die Voraussetzungen, ein Projekt zu managen und entstehende Konflikte zu lösen.
-

Ablaufplan



Referenten



M. Christine Klöber

Als staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin verfüge ich über jahrzehntelange Berufserfahrung in der Gesamthauswirtschaftsleitung, sowohl in sozialen Organisationen als auch in der freien Wirtschaft als Prokuristin. Seit 1996 arbeite ich als selbständige Unternehmensberaterin. Ich bin ausgebildete Auditorin, Desinfektorin und Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement. 2018 habe ich das Studium Ökonomin für Personalmanagement abgeschlossen. Mit diesem Hintergrundwissen veröffentliche ich Fachreferate, gebe mein Expertenwissen in Radio und TV weiter, bin als Fachbuchautorin tätig, entwickle hauswirtschaftliche Bildungsangebote, halte Vorträge im hauswirtschaftlichen Bereich und unterstütze Sie mit kompetenter, individueller und praxisorientierter Beratung.



Ralf Klöber

Als gelernter Koch habe ich viele Jahre lang Praxiserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung gesammelt und war als Restaurantleiter in der Gastronomie tätig. An der Hotelfachschule Heidelberg habe ich die Qualifikation Betriebswirt für das Hotel- und Gaststättengewerbe erworben. Nach meiner Ausbildung zum Personaltrainer bin ich in der Erwachsenenbildung tätig geworden. Meine Schwerpunkte sind Lebensmittelhygiene, HACCP-Eigenkontrollsysteme, Verpflegungskonzepte, kundenbewusstes Handeln in Dienstleistungsunternehmen, Demenz und zielgruppenspezifische Kommunikation. Diese Themen bearbeite ich in Seminaren, Vorträgen und Fachartikeln für verschiedene Fachzeitschriften.

Administration



Nina Mohnkern

Nach dem Studium der Wirtschaftswissenschaften habe ich langjährige Erfahrungen in der Unternehmens- und Personalberatung gesammelt. Ich unterstütze KlöberKASSEL mit Analysen, Recherchen und Ausarbeitungen. Meine Schwerpunkte sind das interne Qualitäts- und Fortbildungsmanagement und die administrativen Betreuung der Fernlehrgangs- und Fortbildungsteilnehmer*innen.

Für administrative Fragen rund um die Fernlehrgänge bin ich Ihre Ansprechpartnerin. Einige häufig gestellte Fragen möchte ich Ihnen schon hier beantworten.

Fragen und Antworten

Wie kann ich mich zum Fernlehrgang anmelden?

Senden Sie mir eine E-Mail mit Angabe des Lehrgangs, den Sie durchführen möchten und Ihrer postalischen Anschrift. Ich sende Ihnen einen Teilnehmervertrag zu. Erst mit der Rücksendung dieses Vertrags, wird die Anmeldung verbindlich und Sie erhalten Ihren Lehrgangsordner inklusive dem ersten Lehrbrief.

Wie läuft der Fernlehrgang ab?

Da es unterschiedliche Abläufe gibt, lesen Sie dazu bitte die Beschreibung zu den einzelnen Fernlehrgängen. Entstehen darüber hinaus Fragen, kontaktieren Sie uns gerne per E-Mail unter fernlernen@kloeber-kassel.de.

Ich muss meine Anmeldung stornieren, wie geht das?

Sie haben ein 14-tägiges Widerrufsrecht nach Zusendung des ersten Lehrbriefes. In dieser Zeit können Sie kostenlos den Fernlehrgang stornieren. Beachten Sie hierzu die AGBs auf unserer Homepage.

Ich zahle die Fortbildung privat, kann ich in Raten bezahlen?

Sie haben grundsätzlich die Möglichkeit den Fernlehrgang in monatlichen Raten zu bezahlen.

Kann ich für die Fortbildungen Zuschüsse beantragen?

Sie können je nach Bundesland Zuschüsse beantragen. Auf Bundes- und Landesebene werden unterschiedlichste Förderprogramme für die Weiterqualifizierung angeboten. Durch die Maßnahmennummer der Arbeitsagentur ist eine 100 % Förderung möglich. Lesen Sie mehr dazu auf Seite 13.

Was passiert, wenn ich in Lernverzug komme?

Kein Problem. Wenn Sie mal eine Pause brauchen oder mit einer Hausübung in Verzug kommen, kann jederzeit eine Verlängerung der Bearbeitungszeit vereinbart werden.

weitere KlöberKASSEL Fernlehrgänge

Fachwirt/in für Hygiene und Reinigung in sozialen Einrichtungen (KlöberKASSEL)

Eine professionelle und kundenorientierte Reinigung ist eine Grundvoraussetzung, um das Kerngeschäft in sozialen Organisationen anbieten zu können. Um Versorgungssicherheit und hygienische Anforderungen zu gewährleisten, ist erfahrenes, geschultes und qualifiziertes Personal erforderlich. Der Fernlehrgang stellt das Fundament zur Fachkräfteentwicklung zur Verfügung, um den zukünftig wachsenden Bedarf und Anspruch der professionellen Hygiene und Reinigung. Dieser Lehrgang vermittelt die vielfältigen Kompetenzen, die für einen hohen Bewohnerschutz vor möglichen Infektionsereignissen, nötig sind. Der Fernlehrgang schließt mit einer Prüfung und der Verleihung eines Zertifikats ab.

Dauer:	ca. 12 Monate, fester Starttermin einmal jährlich
Umfang:	5 Lehrbriefe, 5 Präsenzmodule, 10 Hausübungen
Kosten:	2975,- €
ZFU Zulassungsnr.:	7353020

Fachwirt/in für hauswirtschaftliches Management (KlöberKASSEL) incl. IHK Zertifikatsprüfung Betriebswirtschaftliches Management Hauswirtschaft

Das Angebot zeichnet sich besonders durch eine ganzheitliche Sicht von hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereichen aus und ermöglicht damit ein zielgruppenorientiertes, wirtschaftliches, qualitäts- und hygienebewusstes Handeln im Arbeitsalltag. Der Fernlehrgang erweitert das hauswirtschaftliche Wissensprofil um neue Kompetenzen, die eine Fachbereichsleitung ermöglichen. Sie unterstützen den Erhalt der Wettbewerbsfähigkeit und die Existenzsicherung von Einrichtungen und tragen zur Erhaltung der Profession Hauswirtschaft bei. Der Fernlehrgang schließt mit einer trägerinternen Prüfung und einer IHK Prüfung ab. Mit dem Zusatzzertifikat Betriebswirtschaftliches Management erhalten Sie ein IHK Zertifikat.

Dauer:	ca. 16 Monate, ein Einstieg ist jederzeit möglich
Umfang:	11 Lehrbriefe, 2 Präsenzmodule, 13 Hausübungen,
Kosten:	3.558,- €
ZFU Zulassungsnr.:	7269614

Geprüfte/r Qualitätsmanagement-Beauftragte/r für die Hauswirtschaft

Um den wachsenden Qualitätsanforderungen und ihrer Sicherung professionell begegnen zu können, benötigen hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte entsprechendes Know-How. In dem sehr praxisorientiert aufgebauten Fernlehrgang werden die wesentlichen Grundlagen des Qualitätsmanagements bearbeitet. Mitarbeiter- und kundenbezogene Prozesse sind Schwerpunkte. Sie erwerben Sicherheit bei Auswahl und Einsatz von Qualitätsmanagementwerkzeugen. Der Fernlehrgang schließt mit einer Prüfung und der Verleihung eines Zertifikats ab.

Dauer:	ca. 6 Monate ein Einstieg ist jederzeit möglich
Umfang:	6 Lehrbriefe, 5 Hausübungen
Kosten:	1.368,- €
ZFU Zulassungsnr.:	7227811

Teilnehmerstimmen



FernstudiumCheck.de ist mit monatlich über 400.000 Seitenaufrufen Deutschlands bekanntestes Bewertungsportal für Fernstudien und Fernlehrgänge. Auch KlöverKASSEL ist dort registriert und unsere Teilnehmer*innen können dort die Lehrgänge bewerten.

Folgende und weitere Erfahrungsberichte ehemaliger Fernlehrgangsteilnehmer*innen finden Sie unter www.fernstudiumcheck.de

Grundlagen für modernes Reinigungsmanagement

Dieses Fernstudium hat mich in die Lage versetzt, den Reinigungsbereich der sozialen Einrichtung, in der ich als Hauswirtschaftsleiterin tätig bin, von Grund auf neu zu organisieren. Moderne Grundlagen zur Erfassung des Bereiches, neues Reinigungssystem einrichten und an die Mitarbeiterinnen vermitteln, System und Mitarbeiterinnen führen und zukünftig aufrecht erhalten. Alles was ich gesucht habe! Danke!

Sehr gute Begleitung durch die Dozentinnen, sehr gutes Lernklima

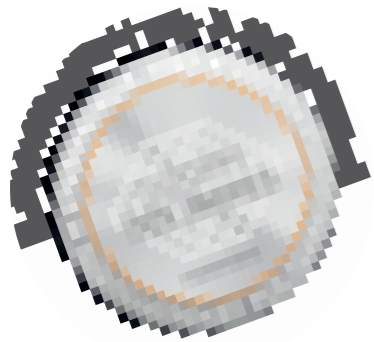
Elke
Fachwirtin für Hygiene- und Reinigungsmanagement in sozialen Einrichtungen

Immer ein Ansprechpartner erreichbar

War mit dem Fernstudium sehr zufrieden. Wenn ich fragen hatte, konnte ich anrufen oder mailen und bekam immer eine Antwort. Auch bei den Einsendeaufgaben bekam man prompt eine Antwort. Der Lehrgang ist sehr zu empfehlen.

Hatte etwas Angst vor der Prüfung, die mir Fr. Klöver aber nahm in dem sie mit mir darüber gesprochen hat.

Kerstin
Hygienemanagement-Beauftragte für die Hauswirtschaft



Jedes Jahr ruft FernstudiumCheck und der Fachverband Forum DistanzE-Learning zu einem großen Publikumsvoting im Rahmen des Studienpreises DistanzE-Learning auf. Online konnten Fernstudierende ihre Tutoren nominieren und später per Mausklick in der Abstimmung zum „Tutor des Jahres“ unterstützen. M. Christine Klöver wurde 2021 zum 3. Mal nach 2017 und 2019 nominiert.

Unsere Qualifikation und Fördermöglichkeiten

Seit mehr als 25 Jahren arbeitet KlöverKASSEL als Anbieter von hauswirtschaftlichen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen sowie als Beratungsdienstleister. Alle Lehrgänge sind von der Zentralstelle für Fernunterricht (ZFU) geprüft und zugelassen. So ist sichergestellt, dass die Fernlehrgänge festgelegten Qualitätsstandards entsprechen.

Zur Förderung von Weiterbildungen gibt es auf Bundes- und Länderebene mehrere Förderprogramme. Informieren Sie sich. Wir haben einige Fördermöglichkeiten für Sie zusammengestellt. Für ihre Aktualität können wir keine Gewähr übernehmen

Als Bundesprogramm gibt es seit 2008 die Bildungsprämie. Mit der Bildungsprämie übernimmt der Staat 50 Prozent der Veranstaltungskosten, max. jedoch 500,00 €. Die Bundesländer unterstützen die Bürgerinnen und Bürger mit eigenen Förderprogrammen. Weitere Informationen und Beratungsstellen in Ihrer Nähe finden Sie unter www.bildungspraemie.info

Voraussetzung für die Nutzung von Bildungsprämien ist eine persönliche, kostenlose Beratung durch eine staatlich anerkannte Beratungsstelle. Wichtig dabei ist es, die Beratung muss vor der Anmeldung zu einem Lehrgang erfolgen.

Die Rentenversicherung fördert im Rahmen der Beruflichen Rehabilitation, unter bestimmten Voraussetzungen Weiterbildungsmaßnahmen. Dazu erhalten Sie Infos unter www.deutsche-rentenversicherung.de

Junge Menschen, unter 25 Jahren, können unter www.bmbf.de/foerderungen eine Begabtenförderung beantragen.

Nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (Aufstiegs-BAföG) werden altersunabhängige Förderungen als Zuschuss oder zinsgünstiges Darlehen ermöglicht. Weitere Informationen unter www.bmbf.de/de/weiterkommen-mit-dem-aufstiegs-bafoeg-879.html Dazu gehören auch Fachwirte.

Wenn Sie Ihre Weiterbildung privat finanzieren, können Sie diese Kosten sowie Reise- und Übernachtungskosten in Ihrer Steuererklärung geltend machen.

Alle Infos auf einen Blick



KlöberKASSEL
Wissen für die Hauswirtschaft.
Leuschnerstraße 62a
34134 Kassel
www.kloeber-kassel.de

Ansprechpartner: M. Christine Klöber
fernlernen@kloeber-kassel.de
Telefon: 0561 - 58 58 03 58

Lehrgang:	Hygienemanagement-Beauftragte*r für die Hauswirtschaft
Kosten:	1.368,00 € (zahlbar in 6 Raten à 228,00 €)
Tutor*innen:	M. Christine Klöber, Ralf Klöber
Dauer:	ca. 6 Monate
Umfang:	6 Module 5 Hausübungen 6 Wissens-Checks zur Selbstüberprüfung 3 Webinare persönliche Betreuung
Abschluss:	trägerinterne Prüfung
Einstieg:	jederzeit möglich
ZFU Zulassungsnr.:	7227711

Anmeldung

Sie können zur Anmeldung dieses Formular nutzen oder uns eine E-Mail mit Angabe Ihrer postalischen Anschrift an fernlernen@kloeber-kassel.de senden. Sie erhalten in jedem Fall nach Eingang der Anmeldung einen Teilnehmervertrag. Erst wenn dieser unterschrieben bei uns eingeht, ist die Anmeldung verbindlich.

Hiermit melde ich mich zur Teilnahme am Fernlehrgang **Hygienemanagement-Beauftragte*r für die Hauswirtschaft** an:

Anschrift:

Einrichtung

Vor- und Zuname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon

Datum / Unterschrift

mobil

E-Mail

Senden Sie das ausgefüllte Formular per Mail an: fernlernen@kloeber-kassel.de oder postalisch an:

KlöberKASSEL
Wissen für die Hauswirtschaft.
Leuschnerstr. 62 a
34134 Kassel





www.kloeber-kassel.de