

# Ihr Bildungsträger

Die ISE Sprach- und Berufsbildungszentrum GmbH arbeitet bereits seit 1989 im Raum Amberg-Sulzbach mit den jeweiligen Arbeitsagenturen, Jobcentern, dem Bundesamt für Migration und Flüchtlinge, dem Zentrum Familie und Soziales und der regionalen Wirtschaft im Bereich der Aus-, Fort- und Weiterbildung sowie der Arbeitsvermittlung zusammen.

Im Rahmen der Lehrgänge und Umschulungen hat das ISE im Laufe der Jahre mehr als 19.000 Teilnehmende geschult und vielen dadurch zu einem Berufsabschluss und zu einem Beschäftigungsverhältnis verholfen.

Das ISE beschäftigt zurzeit ca. 50 Mitarbeitende. Unsere Dozenten spezialisieren sich laufend in den einzelnen Fachgebieten und halten sich durch interne und externe Qualifizierungen auf dem aktuellen Wissensstand.

Das ISE unterhält seinen Hauptsitz mit modernem Schulungszentrum im ehemaligen Postgebäude (Nähe Bahnhof) sowie einige weitere Schulungsstätten in Amberg und seit 2022 in Weiden.

Zu den Kunden im Rahmen der Unterrichtung, Ausbildung und Vermittlung zählen in erster Linie Personen, die bei den ansässigen Arbeitsagenturen und Jobcentern gemeldet sind.

Wir haben intensive Geschäftskontakte zu ca. 600 Betrieben der regionalen und überregionalen Wirtschaft, sowie zu einem Großteil der Senioreneinrichtungen der Region.

**Das ISE Sprach- und Berufsbildungszentrum ist zugelassener Träger nach dem Recht der Arbeitsförderung. Zugelassen durch die Fachkundige Stelle der TÜV Rheinland Cert GmbH. Die Maßnahme ist zertifiziert durch QUACERT Gesellschaft zur Zertifizierung von Qualitätsmanagement-Systemen mbH. Beide von der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAkkS) akkreditierte Zertifizierungsstellen.**

## Methodik und Strategien in der Maßnahme:

- Der Unterricht findet durch qualifizierte Fachdozentinnen und Fachdozenten über die gesamte Unterrichtsdauer statt.
- Frontalunterricht in sinnvoll portionierten Themenpaketen
- Durchgängige Sprachförderung in allen Unterrichtsmodulen
- Praktischer Unterricht im Übungsraum der ISE
- Unterstützung bei der Vermittlung in Beschäftigung oder Ausbildung
- Sozialpädagogische Betreuung bei individuellen Problemen

Weitere Informationen zur Qualifizierung über Den QR-Code:



# So finden Sie uns

## Schulungsstätte Kaiser-Ludwig-Ring 9, 92224 Amberg (Postgebäude)

Bushaltestelle: (Bus-)Bahnhof (2 Minuten Fußweg)

Parkmöglichkeiten auf dem Parkdeck Marienstraße, auf dem ACC-Gelände (teilweise gebührenpflichtig) und in der Schlachthausstraße



© OpenStreetMap - Mitwirkende

Bei all unseren Aktivitäten steht ein Grundsatz immer an erster Stelle:

## Die Zufriedenheit unserer Kunden!

### Wichtige Informationen:

- Maßnahmekosten werden im Schulungsvertrag erläutert. Für Inhaber eines Bildungsgutscheins entstehen **keine Kosten**.
- Die gestellte Fachliteratur ist in den Maßnahmekosten enthalten.
- Zugangsvoraussetzung ist die persönliche und fachliche Eignung. Diese wird durch Tests festgestellt. Sprachliche Voraussetzung für die Teilnahme ist B1. In bestimmten Fällen sind Ausnahmeregelungen möglich.
- Die Teilnehmenden erhalten ein ISE-Zertifikat und eine Teilnahmebescheinigung mit den detaillierten Lehrgangsinhalten.
- Die Gesamtstundenzahl beträgt 507 UE bei Vollzeit und 325 UE bei Teilzeit, 1 UE umfasst jeweils 45 Minuten. Zudem beinhaltet die Maßnahme ein 4-wöchiges Praktikum (160 / 100 Std. Voll-/ Teilzeit)

## Qualifizierung im Bereich Hauswirtschaft mit Praktikum in Voll- und Teilzeit



eine zertifizierte FbW-Maßnahme

### Förderung:

über Bildungsgutschein möglich  
Bei Vorliegen der persönlichen Voraussetzungen kann die Förderung durch das zuständige Jobcenter oder die Agentur für Arbeit erteilt werden.  
Fragen Sie Ihre/n Arbeitsvermittler/in

### Anmeldung und Lehrgangsort

ISE Sprach- und Berufsbildungszentrum  
Kaiser-Ludwig-Ring 9 (Postgebäude)  
92224 Amberg

### Tel./Fax-Nr.:

09621-7868-0

### E-Mail:

info@ise-berufsbildung.de

### Homepage:

www.ise-berufsbildung.de

### Ferien:

ca. 10 Tage

### Unterrichtszeiten:

Mo. – Do. von 08:15 – 15:15 Uhr

Fr. 8:15 – 12:15 Uhr (Vollzeit)

Mo. – Fr. von 8:15 – 12:15 Uhr (Teilzeit)

### Kursdauer:

05.10.2026 – 19.02.2027

## Inhalte

### **Verpflegung zubereiten und anbieten (Fach: VER, 100 / 70 V/T)**

- Arbeitstechniken zur Verarbeiten von Lebensmitteln
- Küchengeräte und Gartechneiken
- Nährstoffe und Energiebedarf
- Lebensmittelkennzeichnung
- Mahlzeitenverteilung

### **Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen (Fach: REI, 80 / 55 V/T)**

- Reinigungsablauf im Wohn- und Schlafräum
- Reinigungsgrundsätze und Reinigungsarten
- Reinigungschemie und Dosiersysteme
- Betriebsmittel und Maschinen für die Reinigung
- Abfallarten

### **Grundlagen der hauswirtschaftlichen Arbeitsorganisation (Fach: HYA, 50 / 30 V/T)**

- Arbeitskleidung und Personalhygiene
- Betriebshygiene und Arbeitssicherheit
- Unfallschutz am Arbeitsplatz
- Erste Hilfe (Grundlagen)
- Ergonomie am Arbeitsplatz
- Nachhaltiges Handeln, Umgang mit Ressourcen der Umwelt

### **Personen wahrnehmen und beobachten (Fach: KOM, 35 / 25 V/T)**

- Begrüßung
- Gezielte Beobachtung
- Selbst- und Fremdwahrnehmung
- Übungen zur Sinneswahrnehmung
- Gesprächssituationen analysieren

## Inhalte

### **Güter beschaffen, lagern und bereitstellen (Fach: BES, 40 / 25 V/T)**

- Einkaufszettel
- Warenannahme
- Erhaltung der Warenqualität
- Lebensmittel im Kühlschrank und Mehrzonengeräte einordnen
- Lebensmittel zum Tiefkühlen verpacken
- Lebensmittelverderb und Lebensmittelvergiftungen

### **Personen und Gruppen unterstützen und betreuen (Fach: BET, 20 / 15 V/T)**

- Hilfsmittel für die eigenständige Teilhabe am Alltag
- Unterschiedliche Wohnformen
- Die fünf Säulen der Sozialversicherung
- Pflegeversicherung und Pflegegrade
- Teilhabe am Alltagsleben

### **Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (Fach: WÄS, 55 / 30 V/T)**

- Gebrauchseigenschaften von Textilien
- Textile Rohstoffe
- Wäscheversorgungssysteme und Wäschekreislauf
- Vorbereitung von Schmutzwäsche
- Internationale Pflegekennzeichen, Waschfaktoren, Waschmittel

### **Verpflegung von Personengruppen planen (Fach: VPL, 20 / 15 V/T)**

- Lebensmittelgruppen
- Kriterien zur Beurteilung von Lebensmittel
- Speiseplangestaltung (Grundlagen)

## Inhalte

### **Räume und Wohnumfeld gestalten (Fach: GES, 20 / 10 V/T)**

- Beleuchtung
- Jahreszeitliche Dekoration
- Pflanzen pflegen

### **Deutsch in der Hauswirtschaft (Fach: DEU, 50 / 30 V/T)**

- Wortschatz Hauswirtschaft
- Einfache Arbeitsanweisungen verstehen und geben
- Formulare, Checklisten, Piktogramme lesen und ausfüllen
- Kurztexzte zu Hygiene, Sicherheit, Unfallmeldungen

### **Softskills und Bewerbermanagement (Fach: BWM, 20 / 10 V/T)**

- Einsatzfelder und Arbeitsschwerpunkte in der Hauswirtschaft
- Eigene Kompetenzen erkennen und darstellen
- Unterlagen zur Praktikums- und Bewerbungsphase erstellen

### **Praxistage und Exkursionen (Fach: PRA 17 / 10 V/T)**

- Praktische Übungen in Küche, Reinigung und Wäschepflege
- Exkursionen in hauswirtschaftliche Betriebe / Einrichtungen