

Qualifikationsverfahren

**Fachfrau Hauswirtschaft EFZ**  
**Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

Berufskennnisse, schriftliche Prüfung

**Pos.1 Empfangen, Beraten und Bedienen von Kundinnen und Kunden**

Nullserie ab 2020

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum
.....	.....	.....

**Zeit** 45 Minuten für 9 Aufgaben

**Hinweis** Wird eine bestimmte Anzahl Nennungen verlangt, zählt nur die festgelegte Anzahl in der Reihenfolge der Auflistung.

**Hilfsmittel** Keine

**Notenskala** Maximale Punktezahl: 30

28.5	-	30.0	Punkte =	Note	6.0
25.5	-	28.0	Punkte =	Note	5.5
22.5	-	25.0	Punkte =	Note	5.0
19.5	-	22.0	Punkte =	Note	4.5
16.5	-	19.0	Punkte =	Note	4.0
13.5	-	16.0	Punkte =	Note	3.5
10.5	-	13.0	Punkte =	Note	3.0
7.5	-	10.0	Punkte =	Note	2.5
4.5	-	7.0	Punkte =	Note	2.0
1.5	-	4.0	Punkte =	Note	1.5
0	-	1.0	Punkte =	Note	1.0

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben **dürfen** zu Übungszwecken verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Oda Hauswirtschaft Schweiz  
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

**Ausgangssituation**

Sie arbeiten als Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft im Kurhotel Bergsee, an der Seestrasse 55, in Seefeld. Im Leitbild des Kurhauses steht unter anderem folgender Leitsatz:

**DAS WOHLBEFINDEN UNSERER GÄSTE UND MITARBEITER LIEGT UNS AM HERZEN.  
WIR FÖRDERN DAS WOHLBEFINDEN UND DIE GESUNDHEIT  
DURCH ENTSPRECHENDES HANDELN.**

Das Kurhotel wurde vor kurzem renoviert und erweitert. Im Garten wurde neu ein Kneipp-Pfad angelegt.

Am 5. Juli ist ein Tag der offenen Tür geplant bei dieser Gelegenheit soll auch der Kneipp-Pfad als besondere Dienstleistung präsentiert werden.

Für die Verpflegung der Gäste wird im Garten grilliert. Es werden ein reichhaltiges Salatbuffet und Fleisch- und Vegi-Grilladen angeboten.

Am Salatbuffet werden Gurkensalat, Tomaten-Mozzarella-Salat, Karottensalat, Kartoffelsalat, Teigwarensalat und grüner Blattsalat angeboten.

Das Fleischangebot besteht aus Kalbs- und Schweinsbratwürsten, Pouletbrüstli und Hamburger.

Die fleischlosen Varianten bestehen aus Gemüse-Spiessli und Grillkäse.

Neben den Kurgästen werden ca. 150 Besucher erwartet. Dazu muss zusätzliches Servicepersonal aufgeboten werden. Sie, als Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft, unterstützen die Leitung Hauswirtschaft bei der Planung und Durchführung dieses Anlasses.

## Tag der offenen Tür im Kurhotel Bergsee

Nachdem nun das Rahmenprogramm bekannt ist, bittet Sie Ihre Vorgesetzte den Einsatzplan für das Servicepersonal mit Einhaltung der Ruhezeiten zu erstellen.

An der darauffolgenden Teamsitzung beschwert sich eine Teilzeitmitarbeiterin, dass sie nicht schon wieder den ganzen Tag arbeiten will.

Für den Anlass werden alle Mitarbeitenden eingeplant. Nachdem das Personal sich mit Berufskleidern ausgestattet hat, überprüfen Sie das Erscheinungsbild. Damit alles rund läuft, werden die richtigen Serviceregeln für den Buffetservice erklärt. Sie sind für diese Servicebesprechung verantwortlich. Wichtige Regeln sind „von rechts nach links aufbauen“ und „die Teller am Anfang des Buffets einsetzen“.

Die ersten Gäste sind eingetroffen und bedienen sich am Buffet. Herr Seiler, ein Gast mit Gehhilfen, bittet Sie, für ihn einen Teller mit Salaten und Grilladen zusammenzustellen. Er sich im Moment kalorienbewusst ernähren.

Einige Zeit später beobachten Sie, wie Herr Seiler über ein Kabel stolpert und sich beim Versuch nicht zu fallen am Grill abstützt.

\*Kneipp-Pfad: Der **Kneipp-Pfad** ist ein Rundweg zum Barfusslaufen.

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
<b>Aufgabe 1</b>			
Ihre Vorgesetzte bittet Sie, einen Flyer für den Anlass zu erstellen.			
a) Welche vier konkreten und situationsbedingten Informationen müssen zwingend auf dem Flyer ersichtlich sein. Beschreiben Sie in Stichworten.		2	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>			
b) Es gibt noch andere Möglichkeiten, um Werbung für den Anlass zu machen. Nennen Sie in Stichworten vier weitere geeignete Werbemöglichkeiten.		2	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>			
<b>Aufgabe 2</b>			
Für das gute Gelingen des Anlasses, ist es wichtig, dass alle Beteiligten richtig informiert werden und gut zusammenarbeiten.			
Ihre Vorgesetzte bittet Sie, mit den zuständigen Stellen Kontakt aufzunehmen und den Anlass zu organisieren. Ergänzen Sie die Tabelle.			
Organisation von:	Zuständig:		
	Sekretariat, Terminplaner, Raumkalender		
Personalbedarf			
	Küchenchef / Hauswirtschaft	3	
Rahmenprogramm			
	Geschäftsleitung, Verwaltung		
Werbung, Einladung			
Übertrag		7	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	7	
<p><b>Aufgabe 3</b></p> <p>Beschreiben Sie drei Vorschläge, wie die besondere Dienstleistung den Gästen präsentiert werden kann.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	3	
<p><b>Aufgabe 4</b></p> <p>Nachdem nun das Rahmenprogramm bekannt ist, bittet Sie Ihre Vorgesetzte den Einsatzplan für das Servicepersonal zu erstellen.</p> <p>Nennen Sie zwei weitere Kriterien, die Sie bei der Planung berücksichtigen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	1	
Übertrag	11	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
	11	
<p><b>Aufgabe 5</b></p> <p>Sie sind in der Teamsitzung.</p> <p>a) Wie könnten Sie die Beschwerde vermeiden?</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>b) Beschreiben Sie Ihr Verhalten während des Gesprächs mit der Mitarbeiterin in zwei Aussagen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> <p>c) Beschreiben Sie einen Lösungsvorschlag in ein bis zwei Sätzen.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>d) Zu einem perfekten Service gehört auch das persönliche Erscheinungsbild, welches Sie bei den Mitarbeitern kontrollieren.</p> <p>A Ein auffälliger Schmuck ist immer erlaubt.</p> <p>B Die Hände und Haare müssen sauber sein.</p> <p>C Die Nägel müssen kurz sein.</p> <p>D Die Haare dürfen am Tag der offenen Tür offen getragen werden.</p> <p>E Ein dezentes Make-up ist erlaubt.</p> <p>Kreuzen Sie an, welche Aussagekombination richtig ist.</p> <p><input type="checkbox"/> A + B + D</p> <p><input type="checkbox"/> C + D + E</p> <p><input type="checkbox"/> B + D + E</p> <p><input type="checkbox"/> A + C + D</p>	1	
	2	
	1	
	1	
<b>Übertrag</b>	<b>16</b>	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	16	
<p><b>Aufgabe 6</b></p> <p>Schreiben Sie in Stichworten sechs weitere wichtige Serviceregeln für die Essensverteilung.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	3	
<p><b>Aufgabe 7</b></p> <p>Sie bedienen hinter dem Buffet.</p> <p>a) Beschreiben Sie eine mögliche Variante, der Komponenten, die Sie Herrn Seiler anrichten. Es müssen mindestens drei Salate auf dem Teller angerichtet sein und dazu eine Grilladen-Auswahl mit zwei Komponenten.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>b) Beim Anrichten dieses Tellers gibt es besondere Regel zu beachten. Schreiben Sie drei Merkpunkte auf, die Sie beachten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	2.5	1.5
	23	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		23	
<b>Aufgabe 8</b>			
Es hat einen Unfall gegeben.			
a) Beschreiben Sie zwei Gefahren aus der Situation.			
b) Nennen Sie je eine Massnahme, damit diese hätten vermieden werden können.			
a) Gefahr		b) Massnahmen	
		1.5	
		1.5	
<b>Aufgabe 9</b>			
Die Leitung Hotellerie überprüft die Umsetzung des Leitbildes.			
a) Beschreiben Sie zwei konkrete Aktivitäten am Tag der offenen Tür, in denen Sie den Leitsatz aus dem Leitbild umgesetzt haben:			
• _____		2	
• _____			
b) Erweitern Sie das Leitbild mit zwei möglichen, zusätzlichen Leitsätzen.			
• _____		2	
• _____			
<b>Total</b>		<b>30</b>	

Qualifikationsverfahren

**Fachfrau Hauswirtschaft EFZ**  
**Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

Berufskennnisse, schriftliche Prüfung

**Pos.2 Reinigen und Gestalten von  
Räumen und Einrichtungen**

Nullserie ab 2020

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum
.....	.....	.....

**Zeit** 45 Minuten für 12 Aufgaben

**Hinweis** Wird eine bestimmte Anzahl Nennungen verlangt, zählt nur die festgelegte Anzahl in der Reihenfolge der Auflistung.

**Hilfsmittel** Keine

**Notenskala** **Maximale Punktezahl: 37**

32.5	-	37.0	Punkte =	Note	6.0
29.0	-	32.0	Punkte =	Note	5.5
25.5	-	28.5	Punkte =	Note	5.0
22.5	-	25.0	Punkte =	Note	4.5
19.0	-	22.0	Punkte =	Note	4.0
15.5	-	18.5	Punkte =	Note	3.5
12.0	-	15.0	Punkte =	Note	3.0
8.5	-	11.5	Punkte =	Note	2.5
5.5	-	8.0	Punkte =	Note	2.0
2	-	5.0	Punkte =	Note	1.5
0	-	1	Punkte =	Note	1.0

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben **dürfen** zu Übungszwecken verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe OdA Hauswirtschaft Schweiz  
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

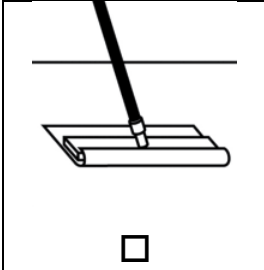


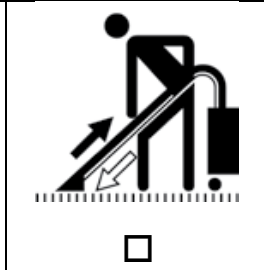


	Anzahl Punkte	
<b>Ausgangssituation</b>	maximal	erreicht
<p>Sie arbeiten als Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft in einem Alter- und Pflegeheim. Es ist Februar.</p> <p>Heute Morgen erhalten Sie von Ihrer Vorgesetzten den Auftrag, die tägliche Reinigung im Eingangsbereich durchzuführen.</p> <p>Am Tag zuvor fand ein Aperó statt, weshalb der Eingangsbereich des Hauptgebáudes etwas unordentlicher ist.</p> <p>Im grossen Eingangsbereich steht eine blaue Sitzgruppe mit unordentlich herumliegenden, gelben Kissen. Es stehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ein Zeitungsständer mit teilweise zerrissenen und alten Zeitschriften,</li> <li>• ein voller Abfalleimer,</li> <li>• drei Grünpflanzen mit verwelkten Blättern,</li> <li>• Benutzte Gläser – eines ist zerbrochen - und eine leere Weinflasche stehen herum.</li> </ul> <p>In der Ecke steht ein Glastisch mit zwei Stühlen; einer davon wackelt. Auf dem Tisch steht ein Blumenstrauss mit rosa Rosen, die stark duften und Sonnenblumen, die viel Blütenstaub verlieren.</p> <p>Der Boden ist aus einem harten, wasserfesten Belag und ist mit Rotweinflecken verschmutzt.</p> <p>Während der Reinigung stellen Sie fest, dass eine der Deckenlampen defekt ist.</p> <p>Nach der Reinigung des Eingangsbereichs, bringen sie die gebrauchten Reinigungstücher in die Wäscherei, entsorgen den Müll und versorgen den Reinigungswagen.</p> <p>Anschliessend führen Sie die Unterhaltsreinigung in den Zimmern mit Nasszellen im Nebengebáude durch.</p> <p>Das Zimmer 11 ist zusätzlich mit einem Veloursteppich ausgestattet. Für dessen Unterhaltsreinigung stehen Ihnen drei verschiedene Arten von Trockensaugern zur Verfügung. Der Teppich ist stark mit Kaffeeflecken verschmutzt und soll kommende Woche grundgereinigt werden.</p> <p>Die Nasszellen sind gefliest. In einigen Nasszellen hat es starke, hartnäckig haftende Verschmutzungen. Für deren Entfernung, wählen Sie einen Sanitärunterhaltsreiniger mit folgender Dosierungsangabe:</p> <p style="text-align: center;"><i>Unterhaltsreinigung: 0.1 l – 0.2 l in 10 Litern Wasser</i></p> <p>Herr Berger beklagt sich bei Ihnen, dass er häufig in der Nasszelle ausrutscht.</p> <p>Nächste Woche soll die Grundreinigung des textilen Bodenbelags im Zimmer 11 stattfinden. Ihre Vorgesetzte gibt Ihnen den Auftrag für die Grundreinigung, eine Instruktion für die Lernende Fachfrau Hauswirtschaft im im ersten Lehrjahr vorzubereiten.</p>		

		Anzahl Punkte							
		maximal	erreicht						
<p><b>Aufgabe 1</b></p> <p>Bevor Sie mit dem Aufräumen und der Reinigung im Eingangsbereich beginnen, überlegen Sie sich, ob Sie alle Arbeitssicherheitsregeln bei der Reinigung erfüllen.</p> <p>Erklären Sie die untenstehenden Begriffe, mit je zwei konkreten Beispielen im Eingangsbereich. Keine Wiederholungen.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Arbeitssicherheit betreffend...</th> <th>Beispiele aus dem Eingangsbereich</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...des Ausführens der Arbeiten</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>...der Einrichtung und der Geräte</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>		Arbeitssicherheit betreffend...	Beispiele aus dem Eingangsbereich	...des Ausführens der Arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>	...der Einrichtung und der Geräte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>	1	
Arbeitssicherheit betreffend...	Beispiele aus dem Eingangsbereich								
...des Ausführens der Arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>								
...der Einrichtung und der Geräte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>								
<p><b>Aufgabe 2</b></p> <p>Sie bestücken Ihren Reinigungswagen. Welche Reinigungsmittel wählen Sie, um den Eingangsbereich zu reinigen? Nennen Sie zwei Reinigungsmittel und begründen Sie Ihre Wahl. Keine Wiederholungen.</p> <p><b>z.B.:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Reinigungsmittel</th> <th>Begründung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </tbody> </table>		Reinigungsmittel	Begründung	_____	_____	_____	_____	1	
Reinigungsmittel	Begründung								
_____	_____								
_____	_____								
Übertrag		3							

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	3	
<p><b>Aufgabe 3</b></p> <p>Sie beginnen Ihre Arbeit im Eingangsbereich. Der Reinigungswagen, alle Geräte und Hilfsmittel wurden von Ihnen schon bereitgestellt.</p> <p>a) Bevor Sie mit der Bodenreinigung beginnen, führen Sie verschiedenen Arbeiten aus. Beschreiben Sie in kurzen Sätzen fünf konkrete Arbeiten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____ _____</li> <li>• _____ _____</li> <li>• _____ _____</li> <li>• _____ _____</li> <li>• _____ _____</li> </ul> <p>b) Nennen Sie den Fachbegriff dieser Reinigungsart.</p> <p>_____</p>	2.5	
<p><b>Aufgabe 4</b></p> <p>Im Eingangsbereich steht ein Blumenstrauss.</p> <p>a) Beurteilen Sie mit vier Aussagen diesen Blumenstrauss.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> <p>b) Schlagen Sie eine andere mögliche Dekoration für den Tisch im Eingangsbereich vor.</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	2	
Übertrag	9	

		Anzahl Punkte							
		maximal	erreicht						
Übertrag		9							
<b>Aufgabe 4 (Fortsetzung)</b> c) Begründen Sie Ihren Vorschlag mit zwei Argumenten. <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____ _____</li> <li>• _____ _____</li> </ul>		1							
<b>Aufgabe 5</b> Beschreiben Sie in Stichworten, wie Sie die vier Abfallarten, die sich im Eingangsbereich befindenden, entsorgen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>		2							
<b>Aufgabe 6</b> Die Oberflächenreinigung und die Trockenreinigung des Bodens sind abgeschlossen. a) Nennen Sie zwei Reinigungsmethoden, die Sie anschliessend für den Bodenbelag im Eingangsbereich einsetzen können. b) Vergleichen Sie die beiden Reinigungsmethoden. Nennen Sie je drei Vorteile. Keine Wiederholungen									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">a) Reinigungsmethode</th> <th style="width: 70%;">b) Drei Vorteile</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 80px; vertical-align: top;">           _____             _____         </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="height: 80px; vertical-align: top;">           _____             _____         </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>		a) Reinigungsmethode	b) Drei Vorteile	_____  _____	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	_____  _____	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	1.5	
a) Reinigungsmethode	b) Drei Vorteile								
_____  _____	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>								
_____  _____	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>								
		1.5							
Übertrag		15							

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	15	
<p><b>Aufgabe 6 (Fortsetzung)</b></p> <p>c) Begründen Sie in Stichworten diese Arbeiten mit drei Argumenten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	1.5	
<p><b>Aufgabe 7</b></p> <p>Sie gehen nun ins Nebengebäude zur Zimmerreinigung.</p> <p>Im Raum, in dem der Reinigungswagen und das Material zum Auffüllen gelagert werden, hängt eine Übersicht einiger Reinigungsmethoden zur Erinnerung. Eine dieser Reinigungsmethoden kann für den Boden in den Zimmern angewendet werden.</p> <p>a) Kreuzen Sie die zutreffende Reinigungsmethode an.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <input type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;">  <input type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;">  <input type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;">  <input type="checkbox"/> </div> </div> <p>b) Nennen Sie den Fachbegriff für diese Methode.</p> <p>_____</p> <p>c) Bei welcher Reinigungsart wird diese Reinigungsmethode eingesetzt?</p> <p>_____</p>	0.5	0.5
<p><b>Aufgabe 8</b></p> <p>Sie bestücken nun den Reinigungswagen und wählen die entsprechenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Zimmer.</p> <p>Nennen Sie zwei Reinigungsmittel, die Sie verwenden und begründen Sie Ihre Wahl.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	1.5	1.5
Übertrag	21	

		Anzahl Punkte									
		maximal	erreicht								
Übertrag		21									
<p><b>Aufgabe 9</b></p> <p>Sie sind im Zimmer 11.</p> <p>a) Nennen Sie die Art von Trockensauger, die das beste Resultat garantiert.</p> <p>_____</p> <p>b) Begründen Sie Ihre Wahl in einem Satz.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>c) Nennen Sie zwei Nachteile der gewählten Reinigungsmethode für den Zimmerboden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> <p>d) Nennen Sie drei positive und drei negative Eigenschaften des Bodenbelags. Keine Wiederholungen</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Drei positive Eigenschaften</th> <th style="width: 50%;">Drei negative Eigenschaften</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </tbody> </table>		Drei positive Eigenschaften	Drei negative Eigenschaften	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<p>0.5</p> <p>1</p> <p>0.5</p> <p>3</p>	
Drei positive Eigenschaften	Drei negative Eigenschaften										
_____	_____										
_____	_____										
_____	_____										
Übertrag		26									

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	26	
<p><b>Aufgabe 10</b></p> <p>Sie haben das Reinigungsmittel für die Nasszellen gewählt und bereiten die Reinigungslösung zu.</p> <p>a) Sie benötigen 5 Liter Wasser. Nennen Sie die benötigte Menge des Reinigungsmittels.</p> <p>_____</p> <p>b) Die Klage von Herrn Berger könnte mit der Dosierung des Bodeneinigungsmittels zusammenhängen. Nennen Sie einen möglichen Grund und begründen Sie.</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	1	
<p><b>Aufgabe 11</b></p> <p>Für die Zimmerreinigung verwenden Sie verschiedene Reinigungstücher und unterschiedliche Reinigungsmittel.</p> <p>Kreuzen Sie an, welche Aussagekombination richtig ist.</p> <p>A) Für die Nasszelle verwendet man auch rote Mikrofaser-Tücher.</p> <p>B) Saure Reiniger werden in der Zimmerreinigung verwendet, um Klebstoff zu entfernen.</p> <p>C) Universalreiniger mit Alkohol unterstützen eine striemenfreie Reinigung der Oberflächen.</p> <p>D) Alkalische Reiniger verwendet man selten für die Oberflächen im Zimmer.</p> <p>E) Je niedriger der PH-Wert ist, desto besser ist die Reinigungswirkung von Fingerabdrücken.</p> <p>Richtig ist:    <input type="checkbox"/> A + B + C</p> <p>                  <input type="checkbox"/> A + C + D</p> <p>                  <input type="checkbox"/> C + D + E</p> <p>                  <input type="checkbox"/> B + D + E</p>	1	
Übertrag	29	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		29	
<b>Aufgabe 12</b>			
Für die kommende Woche planen Sie die Reinigung des Bodenbelags von Zimmer 11.			
a) Nennen Sie zwei Reinigungsmethoden, die Sie anwenden werden.			
	• _____	1	
	• _____		
b) Nennen Sie in Stichworten vier Punkte, die Sie diese Woche abklären.			
	• _____	2	
	• _____		
	• _____		
	• _____		
Sie bereiten die Instruktion vor.			
Wählen Sie eine Methode der Aufgabe 12 a).			
	Methode: _____	1	
c) Benennen Sie die einzelnen Schritte.			
d) Nennen Sie zu jedem Schritt einen <u>konkreten</u> Merkpunkt.			
	c) Schritte	d) Merkpunkt	
1	• _____	_____	1
2	• _____	_____	1
3	• _____	_____	1
4	• _____	_____	1
<b>Total</b>		<b>37</b>	



Nullserie ab 2020

**Fachfrau Hauswirtschaft EFZ/  
Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

Berufskennnisse

**Pos. 3 Ausführen der Arbeiten  
im Wäschekreislauf**

Schriftliche Prüfung

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum
.....	.....	.....

**Zeit** 45 Minuten für 10 Aufgaben

**Hinweis** Wird eine bestimmte Anzahl Nennungen verlangt, zählt nur die festgelegte Anzahl in der Reihenfolge der Auflistung.

**Hilfsmittel** Keine

**Notenskala** Maximale Punktezahl:35

33.5	-	35.0 Punkte	=	Note	6.0
30.0	-	33.0 Punkte	=	Note	5.5
26.5	-	39.5 Punkte	=	Note	5.0
28.0	-	26.0 Punkte	=	Note	4.5
23.0	-	27.5 Punkte	=	Note	4.0
19.5	-	22.5 Punkte	=	Note	3.5
12.5	-	19.0 Punkte	=	Note	3.0
9.0	-	12.0 Punkte	=	Note	2.5
5.5	-	8.5 Punkte	=	Note	2.0
1.5	-	5.0 Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	1.0 Punkte	=	Note	1.0

Erreichte Punktzahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben **dürfen** zu Übungszwecken verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe OdA Hauswirtschaft Schweiz  
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

<b>Ausgangssituation</b>	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
<p>Sie arbeiten in einer Seniorenresidenz und haben Ihren Einsatz während des Frühstücksservices im Speisesaal beendet. Sie gehen jetzt in die Wäscherei, um dort zuerst die persönliche Wäsche der Bewohner zu waschen.</p> <p>Anschliessend, waschen Sie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die weissen Hosen aus Mischfaser der Pflege.</li> <li>• die weissen Kasaks aus Mischfaser der Pflege.</li> <li>• die weissen Kochjacken aus Baumwolle der Küche. Diese werden von Hand gebügelt.</li> <li>• die weissen Schürzen der Küchenmitarbeiter.</li> </ul> <p>Die Hygieneanforderungen für die Berufswäsche sind besonders hoch und deshalb wird sie speziell behandelt.</p> <p>Die Bettwäsche wird extern aufbereitet.</p> <p>Im Korridor begegnen Sie Frau Keller. Heute Morgen hat sie abgegeben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine Seidenbluse,</li> <li>• eine Strickjacke aus Schafwolle</li> <li>• Nylon-Strumpfhosen.</li> </ul> <p>Sie ist sehr bekümmert, dass die Bluse und die Strickjacke keinen Schaden nehmen.</p> <p>Ausserdem, möchte Frau Keller wissen ob sie die weisse Tischdecke aus Leinen, auf welcher ein eingetrockneter Kaugummi klebt, auch bringen darf.</p> <p>Im Leitbild dieses Betriebs wird besonders darauf hingewiesen, dass die Arbeitssicherheit für die Mitarbeiter, der Umweltschutz und die Qualität der Dienstleistungen einen sehr hohen Stellenwert haben. Bei der Einführung der neuen Mitarbeiterin erwähnen Sie dies.</p> <p>In allen Bereichen sind die Hygieneanforderungen hoch. Einer neuen Mitarbeiterin erklären Sie, dass die Hygieneanforderungen in allen Bereichen sehr hoch sind und auch mit dem entsprechenden Waschverfahren erreicht werden.</p> <p>An der Hose von einem Pfleger ist</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riss unter der heruntergerissenen, aufgesetzten Tasche</li> <li>• der Gummizug defekt.</li> </ul>		

		Anzahl Punkte													
		maximal	erreicht												
<p><b>Aufgabe 1</b></p> <p>Um die Textilien den geeigneten Waschverfahren zuzuordnen, sortieren Sie zuerst die Privatwäsche der Senioren und Seniorinnen und dann die Betriebswäsche.</p> <p>Nach welchen Kriterien können Sie die heute vorhandene Betriebswäsche sortieren? Nennen Sie vier Kriterien.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>		2													
<p><b>Aufgabe 2</b></p> <p>Die Textilfasern der Tischdecke und der Strickjacke haben unterschiedliche Eigenschaften, welche sich auf die Behandlung im Wäschekreislauf auswirken.</p> <p>Ergänzen Sie die Tabelle.</p> <p>a) Nennen Sie zu den Textilien die Textilfaser  b) Je zwei Pflegeeigenschaften  c) Je zwei Trageeigenschaften  d) Je zwei mögliche Textilien aus der jeweiligen Faser im Privatbereich</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">a) Textilfaser der ...</th> <th style="width: 25%;">b) je zwei Pflegeeigenschaften</th> <th style="width: 25%;">c) je zwei Trageeigenschaften</th> <th style="width: 30%;">d) je zwei weitere Textilien im Privatwäsche</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> Tisch- decke:  _____ </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> Strick- jacke:  _____ </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>		a) Textilfaser der ...	b) je zwei Pflegeeigenschaften	c) je zwei Trageeigenschaften	d) je zwei weitere Textilien im Privatwäsche	Tisch- decke:  _____	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>	Strick- jacke:  _____	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>	3.5	3.5
a) Textilfaser der ...	b) je zwei Pflegeeigenschaften	c) je zwei Trageeigenschaften	d) je zwei weitere Textilien im Privatwäsche												
Tisch- decke:  _____	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>												
Strick- jacke:  _____	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>												
<b>Übertrag</b>		9													

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		9	
<b>Aufgabe 3</b>			
<p>Die Tischdecke, die Strickjacke und die Bluse gehören zur Gruppe der Naturfasern. Diese Gruppe wird nochmals nach ihrer Herkunft unterteilt. Ergänzen Sie die Tabelle.</p> <p>a) Nennen Sie die zwei Gruppen. b) Nennen Sie zu jeder dieser Gruppe zwei zusätzliche Textilfasern.</p>			
	a) Gruppe	b) Textilfasern	
Naturfasern	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	1.5
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	1.5
<b>Aufgabe 4</b>			
<p>Sie haben die Wäsche der Bewohner sortiert. Eines der Wäscheteile von Frau Keller muss unbedingt vorbehandelt werden.</p> <p>a) Nennen Sie das Wäscheteil?</p> <p>_____</p>			
<p>b) Beschreiben Sie die zusätzliche Tätigkeit.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>			
Übertrag		13	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		13	
<p><b>Aufgabe 5</b></p> <p>Sie beladen nun die Maschinen entsprechend der sortierten Wäsche.</p> <p>Welchen verschiedenen Waschprogrammen haben Sie die erwähnten Wäscheteile von Frau Keller zugeteilt?</p> <p>a) Notieren Sie in der Tabelle drei Wäscheteile.  b) Notieren Sie die gewählten Waschprogramme. Keine Wiederholungen.  c) Begründen Sie die Wahl der Waschprogramme.  d) Zeichnen Sie bei den verschiedenen Waschprogrammen die richtige Trommelfüllung.</p>			
a) Wäscheteile	b) Waschprogramm	c) Begründung	d) Trommelfüllung
_____	_____	_____ _____	2
_____	_____	_____ _____	2
_____	_____	_____ _____	2
<p><b>Aufgabe 6</b></p> <p>Sie trocknen die verschiedenen Kleidungsstücke von Frau Keller.</p> <p>a) Nennen Sie zwei Kleidungsstücke.  b) Nennen Sie die jeweilige Trocknungsart. Keine Wiederholungen.  c) Begründen Sie ihre Wahl.</p>			
a) Wäscheteil	b) Trocknungsart	c) Begründung	
_____	_____ _____	_____ _____	1.5
_____	_____ _____	_____ _____	1.5
Übertrag		22	

		Anzahl Punkte										
		maximal	erreicht									
Übertrag		22										
<p><b>Aufgabe 7</b></p> <p>Für die Aufbereitung der Bettwäsche wurde eine spezielle Wäscheorganisation gewählt. Was könnten die Gründe dafür gewesen sein?</p> <p>Nennen Sie vier mögliche Gründe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>		2										
<p><b>Aufgabe 8</b></p> <p>Beim weiteren Aufbereiten der Berufswäsche, erhalten Sie Unterstützung von einer neuen Mitarbeiterin. Sie erklären ihr wie, nebst der Hygiene, die weiteren Aussagen im Leitbild in der Wäscherei des Betriebes umgesetzt werden.</p> <p>a) Nennen Sie zwei Aussagen aus dem Leitbild.</p> <p>b) Erklären Sie diese, mit je zwei Massnahmen / Beispielen.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">a) Aussage</th> <th style="width: 60%;">b) Zwei Massnahmen / Beispiele</th> <th style="width: 20%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 100px; vertical-align: top;">           _____            _____            _____         </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>_____</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>_____</li> </ul> </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">1.5</td> </tr> <tr> <td style="height: 100px; vertical-align: top;">           _____            _____            _____         </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>_____</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>_____</li> </ul> </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">1.5</td> </tr> </tbody> </table>		a) Aussage	b) Zwei Massnahmen / Beispiele		_____ _____ _____	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>_____</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>_____</li> </ul>	1.5	_____ _____ _____	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>_____</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>_____</li> </ul>	1.5		
a) Aussage	b) Zwei Massnahmen / Beispiele											
_____ _____ _____	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>_____</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>_____</li> </ul>	1.5										
_____ _____ _____	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>_____</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>_____</li> </ul>	1.5										
Übertrag		27										

		Anzahl Punkte										
		maximal	erreicht									
Übertrag		27										
<p><b>Aufgabe 9</b></p> <p>Sie erklären der neuen Mitarbeiterin, mit welchen Waschverfahren die besonderen Ansprüche an die Berufswäsche erreicht werden können.</p> <p>a) Nennen Sie zwei Waschverfahren, die für die Berufswäsche geeignet sind.</p> <p>b) Erklären Sie die Verfahren.</p> <p>c) Für welche Wäscheteile dieses Betriebs können diese Verfahren angewendet werden? Nennen Sie das Wäscheteil und begründen Sie Ihre Wahl. Keine Wiederholungen.</p>		2.5										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">a) Verfahren</th> <th style="width: 50%;">b) Erklärung</th> <th style="width: 25%;">c) Wäscheteile / Begründung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 40px; vertical-align: bottom;">_____</td> <td style="vertical-align: bottom;">_____ _____</td> <td style="vertical-align: bottom;">_____ _____</td> </tr> <tr> <td style="height: 40px; vertical-align: bottom;">_____</td> <td style="vertical-align: bottom;">_____ _____</td> <td style="vertical-align: bottom;">_____ _____</td> </tr> </tbody> </table>				a) Verfahren	b) Erklärung	c) Wäscheteile / Begründung	_____	_____ _____	_____ _____	_____	_____ _____	_____ _____
a) Verfahren	b) Erklärung	c) Wäscheteile / Begründung										
_____	_____ _____	_____ _____										
_____	_____ _____	_____ _____										
<p><b>Aufgabe 10</b></p> <p>Welche Instandstellungsarbeiten führen Sie am defekten Wäscheteil aus?</p> <p>a) Nennen Sie zu jedem Schaden eine mögliche Instandstellungsmethode. Keine Wiederholungen.</p> <p>b) Nennen Sie eine Instandstellungsmethode.</p>		1										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">a) Schäden</th> <th style="width: 60%;">b) pro Schaden je eine mögliche Instandstellungsmethode. Keine Wiederholungen.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 40px; vertical-align: bottom;">_____</td> <td style="vertical-align: bottom;">_____</td> </tr> <tr> <td style="height: 40px; vertical-align: bottom;">_____</td> <td style="vertical-align: bottom;">_____</td> </tr> </tbody> </table>				a) Schäden	b) pro Schaden je eine mögliche Instandstellungsmethode. Keine Wiederholungen.	_____	_____	_____	_____	1		
a) Schäden	b) pro Schaden je eine mögliche Instandstellungsmethode. Keine Wiederholungen.											
_____	_____											
_____	_____											
<p>c) Welche Kriterien müssen erfüllt sein, damit sich eine Instandstellung lohnt? Nennen Sie in Stichworten zwei mögliche Kriterien.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>		1										
<b>Total</b>		<b>35</b>										

Nullserie ab 2020

**Fachfrau Hauswirtschaft EFZ/  
Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

Berufskennntnisse

**Pos. 4 Zusammenstellen, Zubereiten  
und Verteilen von Menus**

Schriftliche Prüfung

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum
.....	.....	.....

**Zeit** 45 Minuten für 10 Aufgaben

**Hinweis** Wird eine bestimmte Anzahl Nennungen verlangt, zählt nur die festgelegte Anzahl in der Reihenfolge der Auflistung.

**Hilfsmittel** Keine

**Notenskala** **Maximale Punktezahl: 30**

28.5	-	30.0 Punkte	=	Note	6.0
25.5	-	28.0 Punkte	=	Note	5.5
22.5	-	25.0 Punkte	=	Note	5.0
19.5	-	22.0 Punkte	=	Note	4.5
16.5	-	19.0 Punkte	=	Note	4.0
13.5	-	16.0 Punkte	=	Note	3.5
10.5	-	13.0 Punkte	=	Note	3.0
7.5	-	10.0 Punkte	=	Note	2.5
4.5	-	7.0 Punkte	=	Note	2.0
1.5	-	4.0 Punkte	=	Note	1.5
0	-	1.0 Punkte	=	Note	1.0

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben **dürfen** zu Übungszwecken verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe OdA Hauswirtschaft Schweiz  
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern



**Ausgangssituation**

In Ihrem Betrieb, ein Internat für 40 Jugendliche zwischen 13 und 18 Jahren, findet ein Frühlingmarkt statt.

Verschiedene Markt- und Verkaufsstände sind aufgestellt. Der Markt findet am Samstag von 09.00 bis 17.00 Uhr statt.

Die Küche hat auf dem grossen Pausenplatz einen Grill und die Fritteuse aufgestellt und bietet am Markt zwei warme Gerichte an.

Als Hauptgericht sind Bratwurst mit Pommes frites geplant. Der Küchenchef bittet Sie, das zweite Gericht vorzuschlagen, welches für gesundheitsbewusste Gäste und Vegetarier geeignet ist. Es muss saisonal sein.

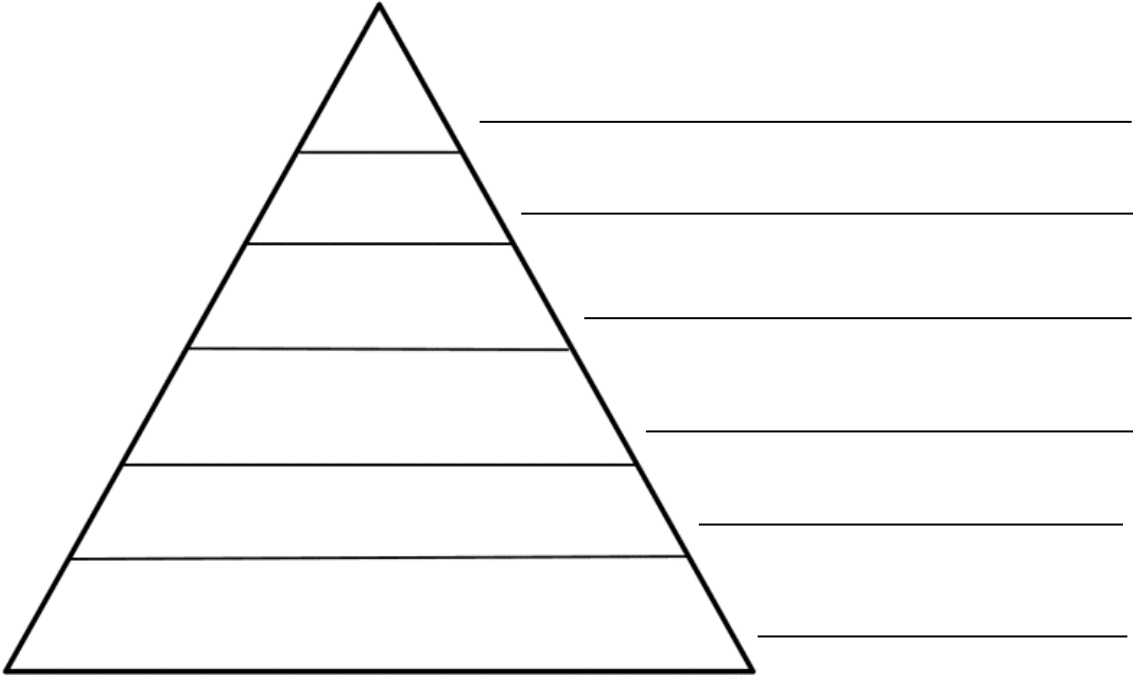
Es werden rund 500 Gäste erwartet und darum muss schon frühzeitig überlegt werden, welche Möglichkeiten es gibt, um die Speisen anzurichten.

Während des Fests arbeiten Sie am Buffet. Sven möchte seinem Gast, welcher sich vegan ernährt, das Mittagessen bringen und lässt sich von Ihnen beraten.

Später sind Sie zuständig für den Transport des schmutzigen Geschirrs zurück in die Abwaschküche und die Entsorgung der Abfälle, die am heutigen Tag im Verpflegungsbereich angefallen sind. Ihnen fällt ein Karton auf, mit fast aufgetauten Pommes frites, die nicht mehr verwenden können.



	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
<p><b>Aufgabe 1</b></p> <p>Erarbeiten Sie einen Vorschlag für das zweite Gericht.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	3	
<p><b>Aufgabe 2</b></p> <p>Nennen Sie in Stichworten vier Beweggründe, weshalb Sie dem Küchenchef dieses Gericht vorschlagen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	2	
<p><b>Aufgabe 3</b></p> <p>Beim angebotenen Hauptgericht dominiert ein Nährstoff.</p> <p>a) Nennen Sie ihn.</p> <p>_____</p> <p>b) Nennen Sie drei Aufgaben dieses Nährstoffes in Stichworten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	0.5	1.5
<b>Übertrag</b>	7	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
<b>Übertrag</b>	<b>7</b>	
<p><b>Aufgabe 4</b></p> <p>Sie kennen die Lebensmittelpyramide mit ihren verschiedenen Stufen. Schreiben Sie vier Lebensmittel zur richtigen Stufe auf, welche in Ihrem vorgeschlagenen Menu enthalten sind. (Aufgabe 1) Pro Stufe maximum zwei Lebensmittel.</p> 	2	
<p><b>Aufgabe 5</b></p> <p>Sven holt für seinen Gast das Mittagessen.</p> <p>a) Beraten Sie ihn und stellen Sie ihm das Menu mit zwei Komponenten zusammen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> <p>b) Am Markt müssen Sie über die Inhaltsstoffe der Gerichte Auskunft geben. Beschreiben Sie in einem Satz, wie Sie zu diesen Informationen gelangen können.</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	1	1
<b>Übertrag</b>	<b>11</b>	

		Anzahl Punkte										
		maximal	erreicht									
Übertrag		11										
<p><b>Aufgabe 6</b></p> <p>Überlegen Sie sich, wie das Hauptgericht zubereitet wird.</p> <p>a) Nennen Sie zwei Küchengeräte/-apparate, die Sie am Anlass für das Garen einsetzen?</p> <p>b) Für welche Garmethode werden diese eingesetzt? Nennen Sie je eine Garmethode zu den beiden Küchengeräten/-apparaten</p> <p>c) Beschreiben Sie die Garmethode.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">a) Küchengerät</th> <th style="width: 25%;">b) Garmethode für Ihr Menu</th> <th style="width: 50%;">c) Beschreibung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 100px; vertical-align: bottom;">_____</td> <td style="height: 100px; vertical-align: bottom;">_____</td> <td style="height: 100px; vertical-align: bottom;">_____ _____</td> </tr> <tr> <td style="height: 100px; vertical-align: bottom;">_____</td> <td style="height: 100px; vertical-align: bottom;">_____</td> <td style="height: 100px; vertical-align: bottom;">_____ _____</td> </tr> </tbody> </table>		a) Küchengerät	b) Garmethode für Ihr Menu	c) Beschreibung	_____	_____	_____ _____	_____	_____	_____ _____	<p>1</p> <p>1</p> <p>2</p>	
a) Küchengerät	b) Garmethode für Ihr Menu	c) Beschreibung										
_____	_____	_____ _____										
_____	_____	_____ _____										
<p><b>Aufgabe 7</b></p> <p>Sie machen sich Gedanken, bezüglich der Zubereitung und der Fertigstellung des vorgegebenen Hauptgerichts. Welches Speiseverteilsystem wählen Sie?</p> <p>a) Beschreiben Sie in Stichworten das Speiseverteilsystem.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>b) Nennen Sie den passenden Fachausdruck.</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		<p>0.5</p> <p>0.5</p>										
Übertrag		16										

Übertrag

16

**Aufgabe 8**

Ihr Menü muss für den Verkauf angerichtet und serviert werden. Dafür gibt es verschiedene Möglichkeiten.

- a) Nennen Sie zwei Anrichtemöglichkeiten.
- b) Nennen Sie je zwei Vorteile.

1.5

a) Anrichtemöglichkeit	b) zwei Vorteile
<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>

1.5

**Aufgabe 9**

Für die Zubereitung und den Verkauf der Gerichte müssen Hygienevorschriften eingehalten werden. Nennen Sie in Stichworten je vier.

2

Betriebshygiene	Persönliche Hygiene
<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>

2

Übertrag

23

		Anzahl Punkte											
		maximal	erreicht										
Übertrag		23											
<p><b>Aufgabe 10</b></p> <p>Das Fest ist beendet und Sie helfen beim Aufräumen mit. Am Marktstand der Küche entstanden verschiedene Abfälle, die entsorgt werden müssen. Zudem muss das verwendete Geschirr in die Abwaschküche gebracht werden.</p> <p>a) Nennen Sie drei konkrete Abfälle die während der Produktion der Speisen entstanden sind.</p> <p>b) Nennen Sie für jeden Abfall eine korrekte Entsorgungsmöglichkeit.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">a) Abfälle</th> <th style="width: 50%;">b) Entsorgungsmöglichkeiten</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• _____</td> <td>• _____</td> </tr> <tr> <td>• _____</td> <td>• _____</td> </tr> <tr> <td>• _____</td> <td>• _____</td> </tr> <tr> <td>• _____</td> <td>• _____</td> </tr> </tbody> </table> <p>c) Ein besonderer Abfall ist Ihnen in einer Kartonschachtel aufgefallen. Nennen Sie eine Möglichkeit, wie dieser hätte vermieden werden können.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>d) Nennen Sie den Fachausdruck für diesen Abfall.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>e) Nennen Sie in Stichworten vier Punkte, welche Sie bei der Rückführung des Geschirrs beachten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>		a) Abfälle	b) Entsorgungsmöglichkeiten	• _____	• _____	• _____	• _____	• _____	• _____	• _____	• _____	3	
a) Abfälle	b) Entsorgungsmöglichkeiten												
• _____	• _____												
• _____	• _____												
• _____	• _____												
• _____	• _____												
		1											
		1											
		2											
<b>Total</b>		<b>30</b>											