

Qualifikationsverfahren

Fachfrau Hauswirtschaft EFZ
Fachmann Hauswirtschaft EFZ

Berufskennnisse, schriftliche Prüfung

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

Nullserie ab 2020

EXPERTENVORLAGE

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

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														
<p>Aufgabe 1</p> <p>Ihre Vorgesetzte bittet Sie, einen Flyer für den Anlass zu erstellen.</p> <p>a) Welche vier konkreten und situationsbedingten Informationen müssen zwingend auf dem Flyer ersichtlich sein. Beschreiben Sie in Stichworten.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Art des Anlasses: Tag der offenen Türen • Datum: 5. Juli • Name des Betriebs: Hotel Bergsee • Adresse: Seestrasse 55, Seefeld • Besonderheiten, Neuerungen: Grilladen, Einweihung Kneipp-Pfad <p style="text-align: right;"><i>Pro korrekte und situationsbedingte Antwort 0.5 Punkte.</i></p> <p>b) Es gibt noch andere Möglichkeiten, um Werbung für den Anlass zu machen. Nennen Sie in Stichworten vier weitere geeignete Werbemöglichkeiten.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zeitungsinserat • Mund zu Mundpropaganda • Tischsteller für interne Gäste • Soziale Medien • Plakatwerbung <p style="text-align: right;"><i>Pro korrektes Stichwort 0.5 Punkte. „Flyer“ gibt keine Punkte.</i></p>		2															
<p>Aufgabe 2</p> <p>Für das gute Gelingen des Anlasses, ist es wichtig, dass alle Beteiligten richtig informiert werden und gut zusammenarbeiten.</p> <p>Ihre Vorgesetzte bittet Sie, mit den zuständigen Stellen Kontakt aufzunehmen und den Anlass zu organisieren. Ergänzen Sie die Tabelle.</p> <p>z.B.:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Organisation von:</th> <th style="width: 50%;">Zuständig:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Raumreservation</td> <td>Sekretariat, Terminplaner, Raumkalender</td> </tr> <tr> <td>Personalbedarf</td> <td>Leiterin Hauswirtschaft, Personaladministration</td> </tr> <tr> <td>Verpflegung</td> <td>Küchenchef / Hauswirtschaft</td> </tr> <tr> <td>Rahmenprogramm</td> <td>Geschäftsleitung, OK-Team</td> </tr> <tr> <td>Budget/Finanzen</td> <td>Geschäftsleitung, Verwaltung</td> </tr> <tr> <td>Werbung, Einladung</td> <td>OK-Team / Geschäftsleitung, Sekretariat / Hauswirtschaft</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Pro nachvollziehbare Antwort 0.5 Punkte.</i></p>		Organisation von:	Zuständig:	Raumreservation	Sekretariat, Terminplaner, Raumkalender	Personalbedarf	Leiterin Hauswirtschaft, Personaladministration	Verpflegung	Küchenchef / Hauswirtschaft	Rahmenprogramm	Geschäftsleitung, OK-Team	Budget/Finanzen	Geschäftsleitung, Verwaltung	Werbung, Einladung	OK-Team / Geschäftsleitung, Sekretariat / Hauswirtschaft	3	
Organisation von:	Zuständig:																
Raumreservation	Sekretariat, Terminplaner, Raumkalender																
Personalbedarf	Leiterin Hauswirtschaft, Personaladministration																
Verpflegung	Küchenchef / Hauswirtschaft																
Rahmenprogramm	Geschäftsleitung, OK-Team																
Budget/Finanzen	Geschäftsleitung, Verwaltung																
Werbung, Einladung	OK-Team / Geschäftsleitung, Sekretariat / Hauswirtschaft																
Übertrag		7															

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	7	
<p>Aufgabe 3</p> <p>Beschreiben Sie drei Vorschläge, wie die besondere Dienstleistung den Gästen präsentiert werden kann.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vortrag zum Kneipp-Pfad planen. • Informationsblatt zum Thema Kneippen verteilen. • Gäste bei der Begrüßung zum Kneipp-Pfad einladen. • Wegweiser, um auf den Kneipp-Pfad aufmerksam zu machen. • Kleines Frottiertuch mit Beschriftung den Gästen nach dem Rundweg als Geschenk abgeben. <p style="text-align: right;"><i>Pro nachvollziehbarer Vorschlag 1 Punkt.</i></p>	3	
<p>Aufgabe 4</p> <p>Nachdem nun das Rahmenprogramm bekannt ist, bittet Sie Ihre Vorgesetzte den Einsatzplan für das Servicepersonal zu erstellen.</p> <p>Nennen Sie zwei Kriterien, die Sie bei der Planung berücksichtigen.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aufgabenzuteilung • Arbeitszeiten gestaffelt planen • Vorkenntnisse berücksichtigen <p style="text-align: right;"><i>Pro nachvollziehbare Kriterien 0.5 Punkte. „Ruhezeiten“ gibt keine Punkte, da es in der Ausgangssituation steht.</i></p>	1	
Übertrag	11	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	16	
<p>Aufgabe 6</p> <p>Schreiben Sie in Stichworten sechs weitere wichtige Serviceregeln für die Essensverteilung.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • logischer Ablauf planen, • Buffet immer wieder auffüllen • genügend Platz für die Bedienung einplanen • Salate farblich assortieren • handliches Schöpfbesteck einplanen • Platz für Grilladen freilassen • Speisen kennen, um Auskunft geben zu können • Buffet sauber und ordentlich halten <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Regel 0.5 Punkte.</i></p>	3	
<p>Aufgabe 7</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>z.B.: grüner Blattsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Tomaten-Mozzarella-Salat Pouletbrüstli, Gemüsespiessli oder Grillkäse</p> <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Komponente 0.5 Punkte. Die Ausgangssituation muss berücksichtigt werden (Komponenten und kalorienbewusst).</i></p> <p>b) Beim Anrichten dieses Tellers gibt es besondere Regel zu beachten. Schreiben Sie drei Merkmale auf, die Sie beachten.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • farblich assortiert, ansprechend • Teller nicht überladen • nicht zu viel Salatsauce, Salat sollte nicht schwimmen • Tellerrand frei lassen <p style="text-align: right;"><i>Pro richtigen Merkpunkt 0.5 Punkte. Antwort 7a) muss berücksichtigt werden. z.B.: Wenn keine Kohlenhydrate in Antwort 7a) ausgewählt wurden, können diese auch nicht als Merkpunkt verwendet werden.</i></p>	2.5	
	1.5	
	23	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		23	
Aufgabe 8			
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		
Stolpern	z.B. Die Kabel von Kühlgeräten befestigen und farbig markieren.	1.5	
Verbrennungen an der Grillstation	z.B. Schutzvorrichtung anbringen.	1.5	
<i>Pro richtige Gefahr aus der Situation je 0.5 Punkte. Pro nachvollziehbare Massnahme je 1 Punkt.</i>			
Aufgabe 9			
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:			
z.B.:			
<ul style="list-style-type: none"> • Ich habe die Beschwerde von der Mitarbeiterin angehört. • Ich habe den Teller von Herr Seiler zusammengestellt und serviert. 			
<i>Pro richtiger Aktivität 1 Punkt. Kneipp-Pfad und Unfallbearbeitung ist falsch. Der/die Kandidat/in hat laut Situation keine konkrete Aktivität gemacht.</i>			
b) Erweitern Sie das Leitbild mit zwei möglichen, zusätzlichen Leitsätzen.			
z.B.:			
<ul style="list-style-type: none"> • Wir respektieren die Privatsphäre unserer Gäste. • Wir pflegen einen schonenden Umgang mit unseren Ressourcen. • Wenn immer möglich, bevorzugen wir regionale Produkte. • Wir setzen uns jederzeit zu Wohl unserer Gäste ein. 			
<i>Pro richtigen Vorschlag 1 Punkt.</i>			
Total		30	

Qualifikationsverfahren

Fachfrau Hauswirtschaft EFZ
Fachmann Hauswirtschaft EFZ

Berufskennnisse, schriftliche Prüfung

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

Nullserie ab 2020

EXPERTENVORLAGE

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

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

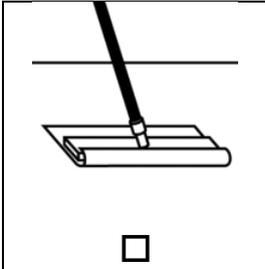
Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe OdA Hauswirtschaft Schweiz
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

	Anzahl Punkte	
Ausgangssituation	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"> • ein Zeitungsständer mit teilweise zerrissenen und alten Zeitschriften, • ein voller Abfalleimer, • drei Grünpflanzen mit verwelkten Blättern, • Benutzte Gläser – eines ist zerbrochen - und eine leere Weinflasche stehen herum. <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>Aufgabe 1</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> <p>z.B.:</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"> • Beim Nasswischen des Bodens ein Warnschild aufstellen. • Handschuhe tragen. • Kehrgarnitur zum Entfernen der Glasscherben benutzen. </td> </tr> <tr> <td>...der Einrichtung und der Geräte</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • genügende Beleuchtung im Eingangsbereich. • kein defektes Elektrokabel beim Trockensauger. • kein wackeliges Mobiliar. </td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Pro korrektes Beispiel 0.5 Punkte. Die Beispiele müssen zur Ausgangssituation passen.</i></p>		Arbeitssicherheit betreffend...	Beispiele aus dem Eingangsbereich	...des Ausführens der Arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Nasswischen des Bodens ein Warnschild aufstellen. • Handschuhe tragen. • Kehrgarnitur zum Entfernen der Glasscherben benutzen. 	...der Einrichtung und der Geräte	<ul style="list-style-type: none"> • genügende Beleuchtung im Eingangsbereich. • kein defektes Elektrokabel beim Trockensauger. • kein wackeliges Mobiliar. 	1			
Arbeitssicherheit betreffend...	Beispiele aus dem Eingangsbereich										
...des Ausführens der Arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Nasswischen des Bodens ein Warnschild aufstellen. • Handschuhe tragen. • Kehrgarnitur zum Entfernen der Glasscherben benutzen. 										
...der Einrichtung und der Geräte	<ul style="list-style-type: none"> • genügende Beleuchtung im Eingangsbereich. • kein defektes Elektrokabel beim Trockensauger. • kein wackeliges Mobiliar. 										
<p>Aufgabe 2</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>z.B.:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Reinigungsmittel</th> <th>Begründung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Neutraler Bodenreiniger</td> <td>reinigt den Bodenbelag schonend</td> </tr> <tr> <td>Alkoholreiniger</td> <td>reinigt den Glastisch ohne Striemen zu hinterlassen</td> </tr> <tr> <td>Neutraler Flächenreiniger</td> <td>reinigt die Flächen schonend</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Pro richtiges Reinigungsmittel 0.5 Punkte. Pro nachvollziehbare Begründung 0.5 Punkte.</i></p>		Reinigungsmittel	Begründung	Neutraler Bodenreiniger	reinigt den Bodenbelag schonend	Alkoholreiniger	reinigt den Glastisch ohne Striemen zu hinterlassen	Neutraler Flächenreiniger	reinigt die Flächen schonend	1	
Reinigungsmittel	Begründung										
Neutraler Bodenreiniger	reinigt den Bodenbelag schonend										
Alkoholreiniger	reinigt den Glastisch ohne Striemen zu hinterlassen										
Neutraler Flächenreiniger	reinigt die Flächen schonend										
Übertrag		3									

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	3	
<p>Aufgabe 3</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> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Welke Blätter der Grünpflanzen entfernen. • Bei Bedarf Pflanzen giessen. • Papierschnipsel, zerrisse Zeitschriften - lose Verschmutzung entfernen • Vollen Papierkorb leeren. • Tastspuren vom Tisch entfernen. • Kissen bei Sitzgruppe ordentlich hinlegen. • Zeitschriften oder Bücher ordnen, alte Zeitungen aussortieren. • Fingerabdrücke auf Oberflächen entfernen. • Gläser und Flasche entsorgen. <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Antwort 0.5 Punkte. Die Reihenfolge wird nicht bewertet. Die Arbeiten müssen zur Ausgangssituation passen.</i></p> <p>b) Nennen Sie den Fachbegriff dieser Reinigungsart.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unterhaltsreinigung <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.</i></p>	2.5	0.5
<p>Aufgabe 4</p> <p>Im Eingangsbereich steht ein Blumenstrauss.</p> <p>a) Beurteilen Sie mit vier Aussagen diesen Blumenstrauss.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die farbliche Zusammenstellung passt nicht. • Der Tisch sieht wegen des Blütenstaubes schnell unsauber aus. • Rosen sind teuer. • Die Blumen entsprechen nicht der Jahreszeit. • Rosenduft kann stören. <p style="text-align: right;"><i>Pro nachvollziehbare Aussage 0.5 Punkte.</i></p> <p>b) Schlagen Sie eine andere mögliche Dekoration für den Tisch im Eingangsbereich vor.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesteck aus Ästen mit Beeren und Tannzapfen. • Schale mit kleinem Keramik-Schneemann und Schneeflocken. • Kleine Etagere mit winterlicher Dekoration. <p style="text-align: right;"><i>Für einen passenden Vorschlag 1 Punkt. Der Vorschlag muss saisongerecht sein.</i></p>	2	1
Übertrag	9	

		Anzahl Punkte							
		maximal	erreicht						
Übertrag		9							
<p>Aufgabe 4 (Fortsetzung)</p> <p>c) Begründen Sie Ihren Vorschlag mit zwei Argumenten.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berücksichtig die Saison (Februar). • Muss bis zur Frühjahrsdekoration nicht erneuert werden. <p style="text-align: right;"><i>Pro nachvollziehbares Argument 0.5 Punkte.</i></p>		1							
<p>Aufgabe 5</p> <p>Beschreiben Sie in Stichworten, wie Sie die vier Abfallarten, die sich im Eingangsbereich befindenden, entsorgen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die zerrissenen und alten Zeitschriften in Papier- und Kartonsammlung legen. • Den vollen Abfalleimer ins Graugut / Restmüll leeren. • Die welken Blätter der Grünpflanze in den Kompost / Bioabfall entsorgen. • Zerbrochenes Glas ins Altglas entsorgen. • Die Weinflasche ins Altglas entsorgen. <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.</i></p>		2							
<p>Aufgabe 6</p> <p>Die Oberflächenreinigung und die Trockenreinigung des Bodens sind abgeschlossen.</p> <p>a) Nennen Sie zwei Reinigungsmethoden, die Sie anschliessend für den Bodenbelag im Eingangsbereich einsetzen können.</p> <p>b) Vergleichen Sie die beiden Reinigungsmethoden. Nennen Sie je drei Vorteile. Keine Wiederholungen</p> <p>z.B.:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">a) Reinigungsmethode</th> <th style="width: 50%;">b) Drei Vorteile</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">Nasswischen</td> <td> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material günstig in der Anschaffung. • Reinigung unter Möbeln möglich ohne die Möbel zu verschieben. • Kein aufwendiges Vorbereiten und Reinigen des Reinigungsmaterials. • Reinigungsergebnis und Arbeitsaufwand stehen in einem guten Verhältnis. </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">Scheuersaugen</td> <td> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grosse Flächenleistung. • Erhöhte Mechanik. • Das Resultat ist besser. • Boden ist sofort wieder begehbar. </td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Pro korrekte Reinigungsmethode 0.5 Punkte. Pro nachvollziehbarer Vorteil 0.5 Punkte. Keine Abzüge bei Folgefehlern.</i></p>		a) Reinigungsmethode	b) Drei Vorteile	Nasswischen	<p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material günstig in der Anschaffung. • Reinigung unter Möbeln möglich ohne die Möbel zu verschieben. • Kein aufwendiges Vorbereiten und Reinigen des Reinigungsmaterials. • Reinigungsergebnis und Arbeitsaufwand stehen in einem guten Verhältnis. 	Scheuersaugen	<p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grosse Flächenleistung. • Erhöhte Mechanik. • Das Resultat ist besser. • Boden ist sofort wieder begehbar. 	1.5	1.5
a) Reinigungsmethode	b) Drei Vorteile								
Nasswischen	<p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material günstig in der Anschaffung. • Reinigung unter Möbeln möglich ohne die Möbel zu verschieben. • Kein aufwendiges Vorbereiten und Reinigen des Reinigungsmaterials. • Reinigungsergebnis und Arbeitsaufwand stehen in einem guten Verhältnis. 								
Scheuersaugen	<p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grosse Flächenleistung. • Erhöhte Mechanik. • Das Resultat ist besser. • Boden ist sofort wieder begehbar. 								
Übertrag		15							

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	15	
<p>Aufgabe 6 (Fortsetzung)</p> <p>c) Begründen Sie in Stichworten diese Arbeiten mit drei Argumenten.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualitätsstandards gewährleisten • Zeitersparnis • Konflikte vermeiden • Hygiene gewährleisten <p style="text-align: right;"><i>Pro nachvollziehbare Antwort 0.5 Punkte.</i></p>	1.5	
<p>Aufgabe 7</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 style="text-align: right;"><i>Für die korrekte Antwort 0.5 Punkte</i></p> <p>b) Nennen Sie den Fachbegriff für diese Methode.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sprühextrahieren <p style="text-align: right;"><i>Für korrekte Antwort 0.5 Punkte.</i></p> <p>c) Bei welcher Reinigungsart wird diese Reinigungsmethode eingesetzt?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundreinigung • Zwischenreinigung <p style="text-align: right;"><i>Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte. Folgefehler nicht bewerten.</i></p>	0.5	0.5
<p>Aufgabe 8</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> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Neutraler Reiniger: für die Reinigung der Oberflächen im Zimmer, sie werden nicht angegriffen. • Sanitär- Unterhaltsreiniger: für die Reinigung der Nasszelle um Kalk- und Urinstein zu entfernen. • Glasreiniger: für die Reinigung des Spiegels um Rückstände / Striemen zu Vermeiden. <p style="text-align: right;"><i>Pro korrektes Reinigungsmittel je 0.5 Punkte. Pro nachvollziehbare Begründung je 1 Punkt.</i></p>	1.5	1.5
Übertrag	21	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		26	
Aufgabe 10			
Sie haben das Reinigungsmittel für die Nasszellen gewählt und bereiten die Reinigungslösung zu.			
a) Sie benötigen 5 Liter Wasser. Nennen Sie die benötigte Menge des Reinigungsmittels. 100 ml / 1 dl / 0,1 l			
		1	
<i>Für die korrekte Antwort 1 Punkt.</i>			
<i>Die Antwort muss in Bezug zur Ausgangssituation sein (starke Verschmutzung).</i>			
b) Die Klage von Herrn Berger könnte mit der Dosierung des Bodeneinigungsmittels zusammenhängen. Nennen Sie einen möglichen Grund und begründen Sie. Das Reinigungsmittel wird überdosiert. Durch die Rückstände wird der Bodenbelag rutschig.			
		1	
<i>Pro nachvollziehbares Begründung 1 Punkt.</i>			
Aufgabe 11			
Für die Zimmerreinigung verwenden Sie verschiedene Reinigungstücher und unterschiedliche Reinigungsmittel.			
Kreuzen Sie an, welche Aussagekombination richtig ist.			
A) Für die Nasszelle verwendet man auch rote Mikrofaser-Tücher.			
B) Saure Reiniger werden in der Zimmerreinigung verwendet, um Klebstoff zu entfernen.			
C) Universalreiniger mit Alkohol unterstützen eine striemenfreie Reinigung der Oberflächen.			
D) Alkalische Reiniger verwendet man selten für die Oberflächen im Zimmer.			
E) Je niedriger der PH-Wert ist, desto besser ist die Reinigungswirkung von Fingerabdrücken.			
Richtig ist: <input type="checkbox"/> A + B + C			
<input checked="" type="checkbox"/> A + C + D			
<input type="checkbox"/> C + D + E			
<input type="checkbox"/> B + D + E			
		1	
<i>Für die korrekte Antwort 1 Punkt.</i>			
Übertrag		29	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		29	
Aufgabe 12			
Für die kommende Woche planen Sie die Reinigung des Bodenbelags von Zimmer 11.			
a) Nennen Sie zwei Reinigungsmethoden, die Sie anwenden werden.			
<ul style="list-style-type: none"> • Fleckenentfernung • Nass-, Trockenshamponieren oder Sprühextrahieren <p style="text-align: right;"><i>Pro korrekte Reinigungsmethode 0.5 Punkte.</i></p>		1	
b) Nennen Sie in Stichworten vier Punkte, die Sie diese Woche abklären.			
<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zeitpunkt festlegen • Personal auswählen • Maschine reservieren • Reinigung mit anderen Arbeiten koordinieren • Abklären, ob noch andere Teppiche eine Grundreinigung benötigen <p style="text-align: right;"><i>Pro nachvollziehbare Antwort 0.5 Punkte. Punkte müssen zur gewählten Methode passen.</i></p>		2	
Sie bereiten die Instruktion vor.			
Wählen Sie eine Methode der Aufgabe 12 a).			
Methode: z.B.: Sprühextrahieren		1	
c) Benennen Sie die einzelnen Schritte.			
d) Nennen Sie zu jedem Schritt einen <u>konkreten</u> Merkpunkt.			
	c) Schritte	d) Merkpunkt z.B.:	
1	• Vorbereitung	Ziel nennen: der Bodenbelag ist frei von Kaffeefflecken.	1
2	• Vorzeigen und Erklären	Beim Vorzeigen erklären warum die einzelnen Bahnen sich leicht überschneiden müssen.	1
3	• Arbeit ausführen lassen	Ergonomische Haltung der Lernenden überprüfen.	1
4	• Übung und festigen des Gelernten / Kontrolle	Das korrekte Führen der Lanze erklären lassen.	1
		<i>Pro richtiger Schritt 0.5 Punkte. Pro richtigen, konkreten Merkpunkt 0,5 Punkte Die Merkpunkte müssen zur in der Aufgabe 12a) genannten Methode passen.</i>	
Total		37	

Nullserie ab 2020

**Fachfrau Hauswirtschaft EFZ/
Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

Berufskennnisse

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

Schriftliche Prüfung

EXPERTENVORLAGE

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

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

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

	Anzahl Punkte	
Ausgangssituation	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"> • die weissen Hosen aus Mischfaser der Pflege. • die weissen Kasaks aus Mischfaser der Pflege. • die weissen Kochjacken aus Baumwolle der Küche. Diese werden von Hand gebügelt. • die weissen Schürzen der Küchenmitarbeiter. <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"> • eine Seidenbluse, • eine Strickjacke aus Schafwolle • Nylon-Strumpfhosen. <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"> • ein Riss unter der heruntergerissenen, aufgesetzten Tasche • der Gummizug defekt. 		

				Anzahl Punkte													
				maximal	erreicht												
<p>Aufgabe 1</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> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wäscheart • Art der Textilfaser • Waschtemperatur • Waschprogramm • Art und Grad der Verschmutzung • Aufbereitungsart <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Nennung 0.5 Punkte. Für „Farbe“ gibt es keine Punkte, da die vorhandenen Textilien alle weiss sind.</i></p>				2													
<p>Aufgabe 2</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: 25%;">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: 25%;">d) je zwei weitere Textilien im Privatwäsche</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> Tisch- decke: Leinen </td> <td style="vertical-align: top;"> z.B.: - kochecht bei weiss - chlorbar bei weiss - bügelbar auf ••• - hygienisch - strapazierfähig - scheuerfest </td> <td style="vertical-align: top;"> z.B.: - angenehm im Tragen - sehr saugfähig - temperaturausgleichend </td> <td style="vertical-align: top;"> z.B.: - Sommerkleider - Hemden - Blusen - Hosen - </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> Strick- jacke: Wolle </td> <td style="vertical-align: top;"> - z.B.: hitzeempfindlich - knitterarm - bügelbar auf • und •• - chemische Reinigung möglich - nicht im Tumbler trocknen - nicht bleichen - Handwäsche oder Schonwaschgang 30°C </td> <td style="vertical-align: top;"> z.B.: - luftdurchlässig - isolierend - saugfähig - elastisch - knitterarm - verformbar - abriebempfindlich </td> <td style="vertical-align: top;"> z.B.: - Pullover - Schal - Mäntel - Mützen/Hüte - Handschuhe </td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Pro richtige Nennung 0.5 Punkte.</i></p>				a) Textilfaser der ...	b) je zwei Pflegeeigenschaften	c) je zwei Trageeigenschaften	d) je zwei weitere Textilien im Privatwäsche	Tisch- decke: Leinen	z.B.: - kochecht bei weiss - chlorbar bei weiss - bügelbar auf ••• - hygienisch - strapazierfähig - scheuerfest	z.B.: - angenehm im Tragen - sehr saugfähig - temperaturausgleichend	z.B.: - Sommerkleider - Hemden - Blusen - Hosen -	Strick- jacke: Wolle	- z.B.: hitzeempfindlich - knitterarm - bügelbar auf • und •• - chemische Reinigung möglich - nicht im Tumbler trocknen - nicht bleichen - Handwäsche oder Schonwaschgang 30°C	z.B.: - luftdurchlässig - isolierend - saugfähig - elastisch - knitterarm - verformbar - abriebempfindlich	z.B.: - Pullover - Schal - Mäntel - Mützen/Hüte - Handschuhe	3.5	3.5
a) Textilfaser der ...	b) je zwei Pflegeeigenschaften	c) je zwei Trageeigenschaften	d) je zwei weitere Textilien im Privatwäsche														
Tisch- decke: Leinen	z.B.: - kochecht bei weiss - chlorbar bei weiss - bügelbar auf ••• - hygienisch - strapazierfähig - scheuerfest	z.B.: - angenehm im Tragen - sehr saugfähig - temperaturausgleichend	z.B.: - Sommerkleider - Hemden - Blusen - Hosen -														
Strick- jacke: Wolle	- z.B.: hitzeempfindlich - knitterarm - bügelbar auf • und •• - chemische Reinigung möglich - nicht im Tumbler trocknen - nicht bleichen - Handwäsche oder Schonwaschgang 30°C	z.B.: - luftdurchlässig - isolierend - saugfähig - elastisch - knitterarm - verformbar - abriebempfindlich	z.B.: - Pullover - Schal - Mäntel - Mützen/Hüte - Handschuhe														
Übertrag				9													

		Anzahl Punkte											
		maximal	erreicht										
Übertrag		9											
<p>Aufgabe 3</p> <p>Die Tischdecke, die Strickjacke und die Bluse gehören zur Gruppe der Naturfasern.</p> <p>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> <p>z.B.:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;"></th> <th style="width: 40%;">a) Gruppe</th> <th style="width: 40%;">b) Textilfasern</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Naturfasern</td> <td style="text-align: center;">- Tierische Fasern</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Kamelwolle - Kaschmirwolle - Angorawolle - Seide </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">- Pflanzliche Fasern</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Baumwolle - Hanf, Jute - Ramie </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">- Metallische Fasern</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Keramik - Titan </td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;"><i>Pro richtige Gruppe 0.5 Punkte. Pro richtige Textilfaser 0.5 Punkte. Für „Wolle“ und „Leinen“ gibt es keine Punkte, da sie in der Ausgangssituation stehen.</i></p>			a) Gruppe	b) Textilfasern	Naturfasern	- Tierische Fasern	<ul style="list-style-type: none"> - Kamelwolle - Kaschmirwolle - Angorawolle - Seide 	- Pflanzliche Fasern	<ul style="list-style-type: none"> - Baumwolle - Hanf, Jute - Ramie 	- Metallische Fasern	<ul style="list-style-type: none"> - Keramik - Titan 	1.5	
	a) Gruppe	b) Textilfasern											
Naturfasern	- Tierische Fasern	<ul style="list-style-type: none"> - Kamelwolle - Kaschmirwolle - Angorawolle - Seide 											
	- Pflanzliche Fasern	<ul style="list-style-type: none"> - Baumwolle - Hanf, Jute - Ramie 											
	- Metallische Fasern	<ul style="list-style-type: none"> - Keramik - Titan 											
<p>Aufgabe 4</p> <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 style="margin-left: 20px;">Tischdecke</p> <p style="text-align: right; margin-right: 20px;"><i>Für richtiges Textil 0.5 Punkte.</i></p> <p>b) Beschreiben Sie die zusätzliche Tätigkeit.</p> <p style="margin-left: 20px;">Den Kaugummi vor dem Waschen mit Eisspray behandeln und anschliessend wegkratzen.</p> <p style="text-align: right; margin-right: 20px;"><i>Für nachvollziehbare Antwort 0.5 Punkte.</i></p>		0.5											
Übertrag		13											

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		13	
<p>Aufgabe 5</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
Tischdecke	Normalprogramm	z.B.: -leichte Flecken werden gebleicht	
			2
Strumpfhose	Feinwäsche und Pflegeleichtes	z.B.: - bessere Wasch- und Spülwirkung - weniger Knitter	
			2
Strickjacke	Wollwaschprogramm	z.B.: - weniger Abrieb an den Falten der Wäschestücke - Verfilzungsgefahr vermindert (Wolle)	
			2
<p><i>Pro richtiges Wäscheteil 0.5 Punkte. Pro Waschprogramm 0.5 Punkte. Pro richtige Begründung 0.5 Punkte. Pro richtige Trommelfüllung 0.5 Punkte.</i></p>			
<p>Aufgabe 6</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> <p>z.B.:</p>			
a) Wäscheteil	b) Trocknungsart	c) Begründung	
(Seiden-)Bluse	Auf dem Bügel lufttrocknen	Fasern brechen weniger, weniger Knitter	
(Strick-)Jacke	Liegend auf Wäscheständer trocknen	Wird nicht verzogen	1.5
Strumpfhosen	Auf dem Wäscheständer aufgehängt trocknen	Laden sich nicht elektrisch auf	1.5
<p><i>Pro richtige Antwort 0.5 Punkte.</i></p>			
Übertrag		22	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		22	
Aufgabe 7			
Für die Aufbereitung der Bettwäsche wurde eine spezielle Wäscheorganisation gewählt. Was könnten die Gründe dafür gewesen sein? Nennen Sie vier mögliche Gründe.			
z.B.:			
<ul style="list-style-type: none"> • zu geringer Platz für eine Mangel • keine grossen Maschinen vorhanden • Investition und Abschreibung des Maschinenparks (Mangel) • niedrigere Instandhaltungskosten • niedrigere Personal- und Personalmanagementkosten • Investitionen und Abschreibung des Maschinenparks • Verantwortung für Einkauf und Instandstellung der Wäsche entfällt • Senkung der Logistik- und Lagerkosten 			
<i>Pro richtige Antwort 0.5 Punkt.</i>			
Aufgabe 8			
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.			
a) Nennen Sie zwei Aussagen aus dem Leitbild.			
b) Erklären Sie diese, mit je zwei Massnahmen / Beispielen.			
a) Aussage	b) Zwei Massnahmen / Beispiele		
Arbeits- sicherheit	z.B.: <ul style="list-style-type: none"> • Die Mitarbeiter/innen erhalten eine Schulung in der Benutzung der verschiedenen elektrischen Geräte. • Betriebsanleitungen, Gebrauchsanweisungen für jede Maschine werden zur Verfügung gestellt. • Sicherheitsdatenblätter der Wasch- und Waschhilfsmittel werden zur Verfügung gestellt. • Ruhig und überlegt arbeiten; sich drehende Trommeln und das Schliessen der Türen erfordern besondere Vorsicht. • Beim Umgang mit Wasch- und Waschhilfsmitteln Handschuhe und Schutzbrille tragen. 		
Umwelt (Maschinen Befüllung)	z.B.: <ul style="list-style-type: none"> • Auf die korrekte Füllmenge achten. • Biologisch abbaubare Produkte verwenden. • Dosierungshinweise beachten. • Eine automatische Dosierung ist empfehlenswert. • Keine Weichspüler verwenden. • Temperatur und Waschgang dem Verschmutzungsgrad der Wäsche anpassen. • Bei der niedrigstmöglichen Temperatur waschen. 		
<i>Pro richtiges Aussage 0.5 Punkte. Pro nachvollziehbare Antwort 0.5 Punkte. Keine Folgefehler bewerten.</i>			
Übertrag		27	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		27	
Aufgabe 9			
<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. b) Erklären Sie die Verfahren. c) Für welche Wäscheteile dieses Betriebs können diese Verfahren angewendet werden? Nennen Sie das Wäscheteil und begründen Sie Ihre Wahl. Keine Wiederholungen.</p>			
a) Verfahren	b) Erklärung	c) Wäscheteile / Begründung	
Chemische Desinfektion	Die Wäsche wird mit Chemikalien behandelt, die Krankheitserreger abtöten.	Kasaks (Mischfaser) des Pflegepersonals: Sie dürfen nicht mit hohen Temperaturen gewaschen werden.	
		2.5	
Thermische Desinfektion	Die Wäsche wird hohen Temperaturen ausgesetzt um, die Krankheitserreger abzutöten.	Kochjacken: Sie dürfen bei 95° gewaschen werden können.	
		2.5	
<i>Pro Verfahren 0.5 Punkte. Pro nachvollziehbare Erklärung 1 Punkt. Pro richtiges Wäscheteil 0.5 Punkte. Pro nachvollziehbare Begründung 0.5 Punkte.</i>			
Aufgabe 10			
<p>Welche Instandstellungsarbeiten führen Sie am defekten Wäscheteil aus?</p> <p>a) Nennen Sie zu jedem Schaden eine mögliche Instandstellungsmethode. Keine Wiederholungen. b) Nennen Sie eine Instandstellungsmethode.</p>			
a) Schäden	b) pro Schaden je eine mögliche Instandstellungsmethode. Keine Wiederholungen.		
<ul style="list-style-type: none"> Riss unter heruntergerissener Tasche 	z.B.: <ul style="list-style-type: none"> Bogennaht patchen wiefeln 		
	1		
<ul style="list-style-type: none"> Gummiband defekt 	z.B.: <ul style="list-style-type: none"> Ersetzen und von Hand zusammennähen Ersetzen und mit Maschine und Zik-Zak zusammennähen 		
	1		
<i>Pro richtiger Schaden 0.5 Punkte. Pro nachvollziehbare Instandstellungsmethode 0.5 Punkte.</i>			
<p>c) Welche Kriterien müssen erfüllt sein, damit sich eine Instandstellung lohnt? Nennen Sie in Stichworten zwei mögliche Kriterien.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> guter Allgemeinzustand, Verhältnis Reparaturkosten – Preis Neuanschaffung, die Positionierung des Unternehmens im Hinblick auf Ökologie im Allgemeinen. 			
<i>Pro nachvollziehbare Antwort 0.5 Punkte.</i>			
Total		35	

Nullserie ab 2020

**Fachfrau Hauswirtschaft EFZ/
Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

Berufskennnisse

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

Schriftliche Prüfung

EXPERTENVORLAGE

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

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 Frühlingsmarkt 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>Aufgabe 1</p> <p>Erarbeiten Sie einen Vorschlag für das zweite Gericht.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frühlingsgemüse-Spiessli, geschwellte Frühlingskartoffeln mit Quarksauce • Spargel-Risotto mit Sbrinz garniert mit Rucola und Portulak • Erbseintopf mit frischen Morcheln <p style="text-align: right;"><i>Für das vollständige Gericht 1 Punkt. Für erwähntes Saisonprodukt 1 Punkt. Vorgabe «Gesundheitsbewusst und Vegetarier» berücksichtigt 1 Punkt.</i></p>	3	
<p>Aufgabe 2</p> <p>Nennen Sie in Stichworten vier Beweggründe, weshalb Sie dem Küchenchef dieses Gericht vorschlagen.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kalorienreduziert • eiweissreich • fettarm • Abwechslung zum anderen Menu • einfach in der Zubereitung • anderes Gästesegment ansprechen • Saison berücksichtigt • servicetechnisch praktisch <p style="text-align: right;"><i>Pro sinngemäss richtigen Grund 0.5 Punkte.</i></p>	2	
<p>Aufgabe 3</p> <p>Beim angebotenen Hauptgericht dominiert ein Nährstoff.</p> <p>a) Nennen Sie ihn.</p> <p>Fett</p> <p style="text-align: right;"><i>Für korrekte Antwort 0.5 Punkte.</i></p> <p>b) Nennen Sie drei Aufgaben dieses Nährstoffes in Stichworten.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geschmacksträger • Energielieferant • Schützt Organe • Ermöglicht Aufnahme von fettlöslichen Vitaminen <p style="text-align: right;"><i>Pro korrektes Stichwort 0.5 Punkte.</i></p>	0.5	1.5
Übertrag	7	

		Anzahl Punkte										
		maximal	erreicht									
Übertrag		11										
<p>Aufgabe 6</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="text-align: center;">Grill</td> <td style="text-align: center;">Grillieren</td> <td><i>z.B.: Grillieren ist das Garen auf oder vor einem Rost, der durch elektrische Energie, Gas oder Holzkohle erhitzt wurde.</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Fritteuse</td> <td style="text-align: center;">Frittieren</td> <td><i>z.B.: Frittieren ist ein schwimmendes Garen für rohe oder vorblanchierte Kartoffeln, in heissem Fett.</i></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;"><i>Pro richtiges Küchengerät 0.5 Punkte. Pro richtige Nennung 0.5 Punkte. Pro richtige Beschreibung 1 Punkt.</i></p>		a) Küchengerät	b) Garmethode für Ihr Menu	c) Beschreibung	Grill	Grillieren	<i>z.B.: Grillieren ist das Garen auf oder vor einem Rost, der durch elektrische Energie, Gas oder Holzkohle erhitzt wurde.</i>	Fritteuse	Frittieren	<i>z.B.: Frittieren ist ein schwimmendes Garen für rohe oder vorblanchierte Kartoffeln, in heissem Fett.</i>	1 1 2	
a) Küchengerät	b) Garmethode für Ihr Menu	c) Beschreibung										
Grill	Grillieren	<i>z.B.: Grillieren ist das Garen auf oder vor einem Rost, der durch elektrische Energie, Gas oder Holzkohle erhitzt wurde.</i>										
Fritteuse	Frittieren	<i>z.B.: Frittieren ist ein schwimmendes Garen für rohe oder vorblanchierte Kartoffeln, in heissem Fett.</i>										
<p>Aufgabe 7</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><i>z.B.: Pommes frites werden unmittelbar nach dem Frittieren serviert.</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Für die Beschreibung 0.5 Punkte.</i></p> <p>b) Nennen Sie den passenden Fachausdruck.</p> <p>Cook & serve</p> <p style="text-align: right;"><i>Für den korrekten Fachbegriff 0.5 Punkte. Die Beschreibung und der Fachbegriff müssen im Zusammenhang stehen.</i></p>		0.5 0.5										
Übertrag		16										

		Anzahl Punkte							
		maximal	erreicht						
Übertrag		16							
<p>Aufgabe 8</p> <p>Ihr Menü muss für den Verkauf angerichtet und serviert werden. Dafür gibt es verschiedene Möglichkeiten.</p> <p>a) Nennen Sie zwei Anrichtemöglichkeiten.</p> <p>b) Nennen Sie je zwei Vorteile.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">a) Anrichtemöglichkeit</th> <th style="width: 50%;">b) zwei Vorteile</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> • Einweggeschirr </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>praktisch</i> • <i>weniger Arbeitsaufwand</i> • <i>unzerbrechlich</i> </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> • Mehrweggeschirr </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>weniger umweltbelastend</i> • <i>wirkt gut</i> • <i>angenehmer für Gäste</i> </td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;"><i>Pro Anrichtemöglichkeit 0.5 Punkte. Pro Nennung Vorteil 0.5 Punkte.</i></p>		a) Anrichtemöglichkeit	b) zwei Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Einweggeschirr 	<p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>praktisch</i> • <i>weniger Arbeitsaufwand</i> • <i>unzerbrechlich</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Mehrweggeschirr 	<p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>weniger umweltbelastend</i> • <i>wirkt gut</i> • <i>angenehmer für Gäste</i> 	1.5	
a) Anrichtemöglichkeit	b) zwei Vorteile								
<ul style="list-style-type: none"> • Einweggeschirr 	<p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>praktisch</i> • <i>weniger Arbeitsaufwand</i> • <i>unzerbrechlich</i> 								
<ul style="list-style-type: none"> • Mehrweggeschirr 	<p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>weniger umweltbelastend</i> • <i>wirkt gut</i> • <i>angenehmer für Gäste</i> 								
<p>Aufgabe 9</p> <p>Für die Zubereitung und den Verkauf der Gerichte müssen Hygienevorschriften eingehalten werden. Nennen Sie in Stichworten je vier.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Betriebshygiene</th> <th style="width: 50%;">Persönliche Hygiene</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Marktstand mit Plastiktischfolie im Lebensmittelbereich abdecken</i> • <i>Spuckschutz bei Anrichtestelle</i> • <i>Kasse und Lebensmittelausgabe trennen</i> • <i>Kühlschränke am Buffet</i> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Handschuhe bereitstellen</i> • <i>Händewaschmöglichkeit</i> • <i>Reinigungstuch</i> • <i>Händedesinfektion</i> • <i>Haare zusammenbinden</i> • <i>Kopfbedeckung</i> </td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;"><i>Pro korrektes Stichwort 0.5 Punkte.</i></p>		Betriebshygiene	Persönliche Hygiene	<p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Marktstand mit Plastiktischfolie im Lebensmittelbereich abdecken</i> • <i>Spuckschutz bei Anrichtestelle</i> • <i>Kasse und Lebensmittelausgabe trennen</i> • <i>Kühlschränke am Buffet</i> 	<p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Handschuhe bereitstellen</i> • <i>Händewaschmöglichkeit</i> • <i>Reinigungstuch</i> • <i>Händedesinfektion</i> • <i>Haare zusammenbinden</i> • <i>Kopfbedeckung</i> 	2			
Betriebshygiene	Persönliche Hygiene								
<p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Marktstand mit Plastiktischfolie im Lebensmittelbereich abdecken</i> • <i>Spuckschutz bei Anrichtestelle</i> • <i>Kasse und Lebensmittelausgabe trennen</i> • <i>Kühlschränke am Buffet</i> 	<p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Handschuhe bereitstellen</i> • <i>Händewaschmöglichkeit</i> • <i>Reinigungstuch</i> • <i>Händedesinfektion</i> • <i>Haare zusammenbinden</i> • <i>Kopfbedeckung</i> 								
Übertrag		23							

		Anzahl Punkte											
		maximal	erreicht										
Übertrag		23											
<p>Aufgabe 10</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> <p>z.B.:</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>• Karton der Pommes frites</td> <td>• Kartonsammlung</td> </tr> <tr> <td>• Aufgetaute pommes frites</td> <td>• Biogas</td> </tr> <tr> <td>• PET-Flaschen der Getränke von MA</td> <td>• PET-Sammlung</td> </tr> <tr> <td>• Plastikfolie von abgedeckten Gemüsespieße</td> <td>• Graugut / brennbare Abfälle</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Pro nachvollziehbare Nennung 0.5 Punkte. Antworten müssen zur Situation passen.</i></p> <p>c) Ein besonderer Abfall ist Ihnen in einer Kartonschachtel aufgefallen. Nennen Sie eine Möglichkeit, wie dieser hätte vermieden werden können.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kühlkette einhalten • Nicht zu grosse Mengen aus dem Tiefkühler holen <p style="text-align: right;"><i>Für nachvollziehbare Antwort 1 Punkt.</i></p> <p>d) Nennen Sie den Fachausdruck für diesen Abfall.</p> <p>Food waste</p> <p style="text-align: right;"><i>Für die richtige Antwort 1 Punkt.</i></p> <p>e) Nennen Sie in Stichworten vier Punkte, welche Sie bei der Rückführung des Geschirrs beachten.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wagen bereitstellen • Geschirr sammeln • Transportwege freihalten • Sortieren • Abfälle aussortieren <p style="text-align: right;"><i>Pro nachvollziehbare Antwort 0.5 Punkte.</i></p>		a) Abfälle	b) Entsorgungsmöglichkeiten	• Karton der Pommes frites	• Kartonsammlung	• Aufgetaute pommes frites	• Biogas	• PET-Flaschen der Getränke von MA	• PET-Sammlung	• Plastikfolie von abgedeckten Gemüsespieße	• Graugut / brennbare Abfälle	3	
a) Abfälle	b) Entsorgungsmöglichkeiten												
• Karton der Pommes frites	• Kartonsammlung												
• Aufgetaute pommes frites	• Biogas												
• PET-Flaschen der Getränke von MA	• PET-Sammlung												
• Plastikfolie von abgedeckten Gemüsespieße	• Graugut / brennbare Abfälle												
		1											
		1											
		2											
Total		30											