**Kompetenznachweis**

Berufliche Grundbildung

auszufüllen vom Lehrbetrieb bei Nichtbestehen des Qualifikationsverfahrens und einzureichen an die zuständige regionale oder kantonale OdA Hauswirtschaft

Hauswirtschaftspraktiker/in

**Maria Muster**

geboren am 01.01.2001, heimatberechtigt in Münsingen (Be)

**Ausbildungsbetrieb**

Name Muster AG

Adresse Beispielstrasse 25, 1234 Musterstetten

Ausbildungszeit 01.08.2015 bis 31.07.2017

Ort, Datum Orthausen, 01.10.2014

Unterschrift und Stempel

**Bewertung der erworbenen Handlungskompetenzen**

Die erworbenen Handlungskompetenzen werden in diesem Kompetenznachweis mit den nachfolgenden drei Bewertungsstufen kompetenzorientiert beurteilt.

**A** erfüllt

**B** teilweise erfüllt

**C** nicht erfüllt

|  |
| --- |
| **Handlungskompetenzbereich 1**  **Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 1.1: Wünsche und Bedürfnisse gemäss dem betrieblichen Leitbild umsetzen**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gehen gemäss dem betrieblichen Leitbild auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden ein. | erfüllt  teilweise erfüllt  nicht erfüllt |
| Leitbild des eigenen Betriebes wiedergeben |  |
| Leitbild des eigenen Betriebes im Rahmen der Tätigkeiten umsetzen |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 1.2: Respektvoll und wertschätzend kommunizieren**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kommunizieren respektvoll und wertschätzend. | **A B C** |
| Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation anwenden |  |
| Regeln der Schweigepflicht umsetzen |  |
| Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht anwenden |  |
| Konfliktlösungsmethoden der Situation entsprechend anwenden |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Servicebesprechung beraten**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beraten Kundinnen und Kunden gemäss Servicebesprechung. | **A B C** |
| Speise- und Getränkeangebot erklären |  |
| Hauptzutaten der Speisen nennen |  |
| Kundinnen und Kunden zu den Portionengrössen als Beitrag zur Vermeidung von Food Waste beraten |  |
| Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 1.4: Tische und Buffets situationsgerecht und gemäss Auftrag aufdecken**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker decken Tische und Buffets situationsgerecht auf. | **A B C** |
| Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht aufdecken |  |
| Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht dekorieren |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten Servicearbeiten kundenorientiert. | **A B C** |
| Mise en place für den Service in verschiedenen Situationen erstellen |  |
| Serviceregeln für die definierten Servicearten umsetzen |  |
| Vorgaben der Arbeitssicherheit beschreiben und anwenden |  |

|  |
| --- |
| **Handlungskompetenzbereich 2**  **Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 2.1: Räume in Ordnung halten**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gestalten Räume wohnlich und halten diese so in Ordnung, dass eine angenehme Atmosphäre entsteht. | **A B C** |
| Räume wohnlich gestalten |  |
| Räume und Einrichtungen sauber und in Ordnung halten |  |
| Blumenschmuck gestalten, Pflanzen und Schnittblumen pflegen |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen wiederkehrende Arbeiten in der Reinigung effizient und beachten ergonomische und ökologische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit. | **A B C** |
| Alle Räume und Einrichtungen reinigen |  |
| Eigenschaften und die Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln aufzählen |  |
| Reinigungs- und Pflegemittel gemäss Herstellerangaben dosieren |  |
| Reinigungsaufträge ausführen |  |
| Ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsmaschinen und –geräte erklären |  |
| Reinigungsmaschinen und –geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben bedienen |  |
| Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz erklären und einhalten |  |
| Vorgaben der Abfalltrennung erklären und einhalten |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 2.3: Hygienevorschriften einhalten**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten sich an die Hygienevorschriften. | **A B C** |
| Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung einhalten |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 2.4: Räume und Einrichtungen kontrollieren**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kontrollieren Räume, Einrichtungen und Geräte sowie Maschinen gemäss den betrieblichen Vorgaben und melden allfällige Defekte zuverlässig. | **A B C** |
| Beschädigungen an Räumen und Einrichtungen und Defekte an Geräten und Maschinen der zuständigen Person melden |  |
| Kontrolle von Räumen und Einrichtungen anhand der Checklisten selbständig ausführen |  |

|  |
| --- |
| **Handlungskompetenzbereich 3**  **Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker stellen die verschiedenen Textilien für den Wäschevorgang zusammen und bereiten diese für den Wäschevorgang vor. | **A B C** |
| Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad sortieren und mit der nötigen Vorbehandlung vorbereiten |  |
| Wasch- und Hilfsmittel anwenden |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 3.2: definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten definierte Aufgaben aus dem Wäschekreislauf ergonomisch und beachten die Aspekte der Arbeitssicherheit. | **A B C** |
| Hygieneregeln im Wäschekreislauf anwenden |  |
| Aufgaben im Wäschekreislauf ergonomisch ausführen |  |
| Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes anwenden |  |
| Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche erklären und bedienen |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 3.3: Textilien gemäss Vorgabe instand-stellen**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gewährleisten eine effiziente Instandstellung der Textilien. | **A B C** |
| Definierte Instandstellungsarbeiten ausführen |  |

|  |
| --- |
| **Handlungskompetenzbereich 4**  **Zubereiten und Verteilen von Gerichten** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 4.1: Regeln der gesunden Ernährung**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beachten die Regeln einer gesunden Ernährung. Sie beziehen saisongerechte und standortsnahe Produkte mit ein. |  |
| Keine Leistungsziele im Betrieb |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bereiten Gerichte oder Gerichtekomponenten gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu. | **A B C** |
| Definierte Schnitt- und Rüsttechniken ausführen |  |
| Mise en place für Gerichte erstellen |  |
| Gerichte und Getränke auf verschiedene Arten zubereiten |  |
| Erklären, weshalb Hygieneregeln eingehalten werden müssen und diese anwenden |  |
| Auswirkungen von unsachgemässem Umgang mit Lebensmitteln erklären |  |
| Mengen für Rezepte abmessen |  |
| Gerichte auf Basis von Frisch-, Fertig- und Halbfertigprodukten zubereiten |  |
| Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz erklären und diese anwenden |  |
| Maschinen und Geräte der Speisezubereitung gemäss Herstellerangaben reinigen |  |
| Lebensmittel vorschriftsgemäss lagern |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 4.3: Maschinen und Geräte des Speise-verteilsystems bedienen**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bedienen die Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems unter Anleitung fachgerecht und effizient. | **A B C** |
| Serviceregeln im Speiseverteilsystem einhalten |  |
| Anfallende Arbeiten im Speiseverteilsystem ausführen |  |
| Bedeutung der Hygieneregeln im Speiseverteilsystem aufzeigen |  |
| Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung einhalten |  |
| Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems gemäss Herstellerangaben reinigen |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 4.4: Aufgaben der Abwaschorganisation gemäss Anleitung ausführen**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation unter Anleitung fachgerecht und effizient. Sie sortieren den Abfall gemäss Vorgaben. | **A B C** |
| Arbeiten in der Abwaschorganisation ausführen |  |
| Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation gemäss Herstellerangaben bedienen |  |
| Hygieneregeln in der Abwaschorganisation einhalten |  |
| Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation gemäss Herstellerangaben reinigen |  |
| Regeln der Abfallentsorgung erklären und umsetzen |  |

|  |
| --- |
| **Handlungskompetenzbereich 5**  **Ausführen administrativer Arbeiten** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 5.1: zur Umsetzung administrativer Arbeiten beitragen**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker tragen im Rahmen ihrer administrativen Tätigkeiten zur professionellen Umsetzung der Qualitätssicherung bei. | **A B C** |
| Einsatz und Nutzen von Arbeitsprozessen, Checklisten und Kontrolllisten erklären |  |
| Informationen unter Einhaltung der Dienstwege an die zuständige Stelle weiterleiten |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 5.2: administrative Arbeiten erledigen**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen die anfallenden administrativen Arbeiten unter Anleitung genau und effizient. | **A B C** |
| Interne Bestellungen vorbereiten |  |
| Ausgeführte Dienstleistungen und Arbeiten erfassen |  |
| Dokumente systematisch ablegen |  |
| Definierte Arbeiten im Warenkreislauf ausführen |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 5.3: Kommunikations- und Informations-mittel anwenden**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker setzen die Kommunikations- und Informationsmittel unter Anleitung sicher und zuverlässig ein. | **A B C** |
| Bürotechnische Hilfsmittel einsetzen |  |
| Betriebsinterne Formulare mit dem PC ausfüllen |  |

|  |
| --- |
| **Handlungskompetenzbereich 6**  **Fördern der eigenen Gesundheit** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 6.1: sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker nehmen sich als Persönlichkeit wahr. | **A B C** |
| Einsatz der eigenen Stärken erklären |  |
| Ausgleich der eigenen Schwächen erklären |  |
| Fähigkeiten, die eine Persönlichkeit ausmachen, erklären |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 6.2: Handlungsspielräume in allen Tätigkeiten einhalten**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten bei allen Tätigkeiten ihren Handlungsspielraum ein. | **A B C** |
| Entscheiden, ob die Aufgabe selbst verrichtet werden darf oder nicht |  |
| Aufgaben, die nicht selbst ausgeführt werden können oder dürfen, an die zuständige Person weiterleiten |  |
| In Notfallsituationen gemäss den betrieblichen Abläufen handeln |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 6.3: Physische und psychische Gesundheit beachten**  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker pflegen ihre psychische und physische Gesundheit. | **A B C** |
| Massnahmen zur Erhaltung der eigenen Gesundheit und zur Einhaltung der persönlichen Hygiene umsetzen |  |
| Vorgaben zum Gesundheitsschutz umsetzen |  |
| Massnahmen zur Arbeitssicherheit umsetzen |  |