**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 kundenorientiertausführen**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 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |