

Nullserie ab 2020

**Fachfrau / Fachmann  
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

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

## **Aufträge für Expertinnen und Experten**

**Zeit**                    **90 Minuten**

**Hilfsmittel**            Gemäss Auftrag

<b>Notenskala</b>	<b>Maximale Punktezahl: 55</b>				
	53	-	55	Punkte =	Note 6.0
	47	-	52	Punkte =	Note 5.5
	42	-	46	Punkte =	Note 5.0
	36	-	41	Punkte =	Note 4.5
	31	-	35	Punkte =	Note 4.0
	25	-	30	Punkte =	Note 3.5
	20	-	24	Punkte =	Note 3.0
	14	-	19	Punkte =	Note 2.5
	9	-	13	Punkte =	Note 2.0
	3	-	8	Punkte =	Note 1.5
	0	-	2	Punkte =	Note 1.0

***Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.***

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

## **Allgemeine Bemerkungen Position 1**

### **Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden für die Expertinnen und Experten:**

- Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.
- Die Dekoration muss aus mindestens drei verschiedenen Elementen bestehen (z.B. Kerze mit Untersatz, Streuelemente, Blumen) Tischwäsche ist kein Dekorationselement.
- Der PC steht der Kandidatin, dem Kandidaten zur Verfügung.
- Das Leitbild bezieht sich auf den Ausbildungsbetrieb und ist nicht situationsbedingt.
- Jede Situation beinhaltet ein Beratungsgespräch mit der Leitung Hotellerie oder einem Gast, ein Rollenspiel mit zwei Gästen, sowie ein Gespräch zum Leitbild.
- **Es ist wichtig, die Kandidatin / den Kandidaten in die Situation zu versetzen (Raum verlassen, Kleidung anpassen usw.).**
- Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen (MSSK) am Ende des Bewertungsprotokolls werden über die ganze Prüfung bewertet.

## **Bewertung**

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

### **Leistungsziele / Kriterien mit 1 Punkt:**

1 Punkt (Ja) = vollständig erfüllt

0 Punkte (Nein) = nicht erfüllt

### **Leistungsziele / Kriterien mit 3 Punkten:**

3 Punkte = vollständig erfüllt

2 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1 Punkt = teilweise erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

**Es werden nur ganze Punkte vergeben (halbe Punkte sind nicht zulässig). Fehler dürfen nicht doppelt bewertet werden.**

## Berufliche Situation / Auftrag 1

Sie arbeiten in einem Seniorenzentrum. In der Adventszeit findet an einem Nachmittag, im grossen Saal, ein Tanzanlass für die Bewohner und Besucher statt. Für die hungrigen und durstigen Gäste wird eine Zwischenverpflegung serviert. Um 16 Uhr kommt der Sankt Nikolaus um kleine Geschenke zu verteilen. Sie sind mit der Organisation dieses Anlasses beauftragt.

- Erstellen Sie einen Ablaufplan des Nachmittags, einen Vorschlag für die Zwischenverpflegung (sechs Gerichte), sowie Getränke (drei warme und drei kalte Getränke).
- Besprechen Sie den Anlass mit der Leitung Hotellerie.
- Erstellen Sie einen Flyer für die Werbung zum Tanzanlass am PC.
- Decken Sie das Buffet für 10 Gäste und dekorieren Sie es. Die Dekoration besteht aus mindestens drei verschiedenen Elementen.
- Begrüssen Sie die ersten zwei Gäste zum Anlass.
- Erklären Sie den Gästen das Angebot der Zwischenverpflegung.
- Servieren Sie zwei Gästen die bestellten Getränke an den Tisch.
- Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebes, und erklären Sie, wie Sie diese in Ihrem Betrieb umsetzen.

## Bemerkungen

- Ein leerer Ablaufplan, sowie ein Formular zum Angebot stehen im Anhang zur Verfügung.
- **Die Experten / Expertinnen übernehmen die Rolle der Leitung Hotellerie. Das Angebot muss spezifische Advents-Gerichte (Lebkuchen, Erdnüsse und Mandarinen), sowie Glühwein und ein Teeangebot beinhalten. Das Angebot sollte der Saison (Dezember) entsprechen. Der Ablaufplan muss den Sankt Nikolausbesuch berücksichtigen. Es müssen mindestens drei Elemente von der Leitung Hotellerie bemängelt werden. Sie erwarten Vorschläge des Kandidaten / der Kandidatin.**
- Der Flyer muss mit dem PC erstellt werden.
- Eine warme Getränkeauswahl steht zur Verfügung. Er kann symbolisiert werden. **Die Experten / Expertinnen übernehmen die Rolle der Gäste. Lassen Sie sich empfangen, zum Buffet führen und das Angebot vorstellen. Ein Gast wünscht sich einen Glühwein und der zweite Gast einen Pfefferminztee. Sie gehen an Gehstöcken und möchten, dass die Getränke an den Tisch serviert werden. Beim Servieren wird dem zweiten Gast bewusst, dass er lieber einen Eisenkrauttee mit Zitrone statt eines Pfefferminztees hat. Sie erwarten eine Lösung / einen Vorschlag.**
- Sie geben alle schriftlichen Arbeiten und Notizen der Expertin/dem Experten ab.

## Berufliche Situation / Auftrag 2

Sie arbeiten in einem Wohnheim für Menschen mit Beeinträchtigungen.

Im September findet für die zwölf Mitarbeitenden der Lingerie ein Nachmittagsausflug zum Textilmuseum statt. Damit Sie den Anlass vorbereiten können und wissen, wie viele Mitarbeitende am Anlass teilnehmen, schreiben Sie eine Einladung.

Zum Abschluss des Tages findet in der Cafeteria ein Nachtessen für alle Teilnehmenden statt. Frau Meier von der Lingerie hat 20 Jahre Dienstjubiläum und der Direktor möchte um 18 Uhr 30 ein Geschenk überreichen.

- Erstellen Sie einen Ablaufplan des Anlasses und den Menu-Entwurf für ein Vier-Gang-Menu inkl. Getränke.
- Besprechen Sie den Anlass mit der Leitung Hotellerie.
- Verfassen Sie die Einladung zum Nachmittagsausflug, mit Anmeldetalon am PC.
- Decken Sie einen Mustertisch inkl. Dekoration für vier Personen auf. Die Dekoration besteht aus mindestens drei verschiedenen Elementen.
- Begrüßen Sie die ersten zwei Gäste und begleiten Sie diese an den Tisch.
- Stellen Sie das Menu vor und reagieren Sie auf Gäste Wünsche.
- Servieren Sie den Gästen die Vorspeisen.
- Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebes, und erklären Sie, wie Sie diese in Ihrem Betrieb umsetzen.

## Bemerkungen

- Eine Bankettkarte, ein leerer Ablaufplan, sowie ein Formular zum Angebot stehen im Anhang zur Verfügung.
- **Die Experten / Expertinnen übernehmen die Rolle der Leitung Hotellerie. Das Menuangebot muss kalte und warme Gerichte, einen Hauptgang mit vier Komponenten, sowie ein Dessert beinhalten. Das Angebot sollte der Saison (September) entsprechen. Der Ablaufplan muss die Geschenkübergabe berücksichtigen. Es müssen mindestens drei Elemente von der Leitung Hotellerie bemängelt werden, sie erwarten Vorschläge des Kandidaten / der Kandidatin.**
- Die Einladung mit Anmeldetalon muss mit dem PC erstellt werden.
- **Die Experten / Expertinnen übernehmen die Rolle der zwei Gäste. Lassen Sie sich empfangen, zum Tisch führen und das Menu vorstellen. Sie sind Vegetarier / Vegetarierin oder haben eine Allergie. Sie erwarten eine Lösung / einen Vorschlag.**
- Die Vorspeisen können symbolisiert werden.
- Sie geben alle schriftlichen Arbeiten und Notizen der Expertin/dem Experten ab.

Nullserie ab 2020

**Fachfrau / Fachmann  
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

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

## **Bewertungsprotokoll für Expertinnen und Experten**

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum

**Zeit**                    **90 Minuten**

**Hilfsmittel**            Gemäss Auftrag

**Notenskala**            **Maximale Punktezahl: 55**

53.0	-	55.0	Punkte	=	Note	6.0
47.0	-	52.0	Punkte	=	Note	5.5
42.0	-	46.0	Punkte	=	Note	5.0
36.0	-	41.0	Punkte	=	Note	4.5
31.0	-	35.0	Punkte	=	Note	4.0
25.0	-	30.0	Punkte	=	Note	3.5
20.0	-	24.0	Punkte	=	Note	3.0
14.0	-	19.0	Punkte	=	Note	2.5
9.0	-	13.0	Punkte	=	Note	2.0
3.0	-	8.0	Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	2.0	Punkte	=	Note	1.0

Nr. Auftrag:

Prüfungszeit

Beginn:

Ende:

Erreichte Punktzahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

***Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.***

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Qualifikationsverfahren OdA Hauswirtschaft Schweiz

Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

## **Allgemeine Bemerkungen Position 1**

### **Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden für die Expertinnen und Experten:**

- Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.
- Die Dekoration muss aus mindestens drei verschiedenen Elementen bestehen (z.B. Kerze mit Untersatz, Streuelemente, Blumen) Tischwäsche ist kein Dekorationselement.
- Der PC steht der Kandidatin, dem Kandidaten zur Verfügung.
- Das Leitbild bezieht sich auf den Ausbildungsbetrieb und ist nicht situationsbedingt.
- Jede Situation beinhaltet ein Beratungsgespräch mit der Leitung Hotellerie oder einem Gast, ein Rollenspiel mit zwei Gästen, sowie ein Gespräch zum Leitbild.
- **Es ist wichtig, die Kandidatin / den Kandidaten in die Situation zu versetzen (Raum verlassen, Kleidung anpassen usw.).**
- Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen (MSSK) am Ende des Bewertungsprotokolls werden über die ganze Prüfung bewertet.

## **Bewertung**

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

### **Leistungsziele / Kriterien mit 1 Punkt:**

1 Punkt = vollständig erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

### **Leistungsziele / Kriterien mit 3 Punkten:**

3 Punkte = vollständig erfüllt

2 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1 Punkt = teilweise erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

**Es werden nur ganze Punkte vergeben (halbe Punkte sind nicht zulässig). Fehler dürfen nicht doppelt bewertet werden.**

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
<b>Handlungskompetenz 1.6: Anlässe organisieren und durchführen.</b>				
LZ 1.6.2 Sie planen Anlässe vollständig. LZ 1.6.3 Sie organisieren Anlässe	... erstellt den Ablaufplan komplett, inkl. Vorbereitung, Ausführung, Kontrolle und Aufräumarbeiten.  <i>Der Inhalt muss der Situation entsprechen.</i>  <b>(3 Punkte)</b>		3	
	... die Informationen der Ausgangssituation sind im Ablaufplan berücksichtigt.  <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
	... die gewählten Getränke, bzw. Essensangebot sind situationsgerecht (Saison, Anlass, Ausgangssituation, usw.)  <b>(3 Punkte)</b>		3	
<b>Handlungskompetenz 1.2.respektvoll und wertschätzend kommunizieren.</b>				
LZ 1.2.9 Sie wenden die Grundsätze im Umgang mit Kritik an.	... nimmt die Feedbacks zum Anlass von der Leitung Hotellerie an und macht dementsprechend Vorschläge zur Planung, Menu-Vorschläge usw.  <i>Nur im Beratungsgespräch mit der Leitung Hotellerie oder dem Gast bewerten!</i>  <b>(3 Punkte)</b>		3	
Übertrag			10	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			10	
<b>Handlungskompetenz 1.7: verkaufsfördernde Massnahmen vorschlagen und umsetzen.</b>				
LZ 1.7.4 Sie setzen verkaufsfördernde Massnahmen um.	<p>... erstellt ein übersichtliches Dokument (Flyer, Einladung, Willkommenswort, usw.) mit allen nötigen Informationen zum Anlass.</p> <p>Das Dokument muss situationsgerecht sein und die W-Fragen beantworten (Was? Wann? Wo? usw.).</p> <p><b>(3 Punkte)</b></p>		3	
	<p>... erstellt das schriftliche Dokument (Einladung, Flyer, usw.) verständlich (Grammatik), lesbar (Schriftart, Farbe und Grösse), mit richtiger Seiteneinrichtung (Layout).</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
Übertrag			14	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			14	
<b>Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen.</b>				
LZ 1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und wenden diese an.	<p>Arbeitssicherheit: ... hält die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (richtige Körperhaltung) vollständig ein.</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
	<p>Arbeitssicherheit: ... benutzt Servicewagen und/oder Tablett, um die Arbeit zu verrichten.</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
<b>Über die ganze Prüfung bewerten.</b>				
MSSK Einhalten der Hygieneregeln.	<p>Persönliche Hygiene: ... bindet Haare zusammen, trägt saubere Arbeitskleider, trägt keinen Schmuck, keine lackierten Fingernägel usw. (Gemäss Richtlinien OdA Hauswirtschaft Schweiz)</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
	<p>Persönliche Hygiene: ... hält die Handhygiene (vor, evtl. während und nach den Arbeiten) ein.</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
	<p>Betriebliche Hygiene: ... kontrolliert verwendete Gläser, Geschirr und Besteck und Wagen/Tablett auf Sauberkeit.</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
Übertrag			19	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			19	
<b>Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen.</b>				
LZ 1.5.3 Sie erstellen die Mise en place für den Service in verschiedenen Situationen.	... erstellt zu jeder Arbeit die vollständige und situationsgerechte Mise en place (Besteck-, Geschirrtteile, Tischwäsche usw.).  <b>(3 Punkte)</b>		3	
<b>Handlungskompetenz 1.4: Tische und Buffets situationsgerecht decken.</b>				
LZ 1.4.1 Sie decken Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht auf.	... wählt Tischwäsche dem Anlass entsprechend aus, legt Moltons und Tischtuch fachgerecht auf, faltet Servietten passend (hygienisch, effizient, genau, usw.).  <b>(3 Punkte)</b>		3	
	...platziert Servietten, Gläser und Besteck am vorgesehenen Ort.  <b>(3 Punkte)</b>		3	
Übertrag			28	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			28	
LZ 1.4.2. Sie dekorieren Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht.	<p>... bereitet benötigtes Material vollständig vor, wählt drei verschiedene Dekorationselemente passend zum Anlass aus.</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
	<p>... arbeitet sorgfältig, reinigt Arbeitsmaterial und den Arbeitsplatz.</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
	<p>... dekoriert den Tisch / Buffet ordentlich, einladend und den Kriterien entsprechend (Höhe, Geruch usw.).</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
<b>Über die ganze Prüfung bewerten.</b>				
MSSK Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	<p>... hält Ordnung und arbeitet zielgerichtet und zweckorientiert.</p> <p><i>Über die ganze Prüfung bewerten!</i></p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
Übertrag			32	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			32	
<b>Handlungskompetenz 1.2.respektvoll und wertschätzend kommunizieren.</b>				
LZ 1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an.	... sucht Kontakt mit dem Gast (Blickkontakt, Mimik, Gestik und Körperhaltung).  <i>Nur im Gespräch mit den Gästen bewerten!</i>  <b>(3 Punkte)</b>		3	
	... begrüsst und verabschiedet freundlich und situationsangepasst (Wortwahl, Satzstellung, usw.).  <i>Nur im Gespräch mit den Gästen bewerten!</i>  <b>(3 Punkte)</b>		3	
LZ 1.2.6 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an.	... wendet die Verhaltensregeln und Umgangsformen an (sich dem Kunden vorstellen, siezen, den Familiennamen brauchen, gegebenenfalls die Tür offenhalten, die Jacke in Empfang nehmen, den Stuhl ziehen usw.).  <i>Nur im Gespräch mit den Gästen bewerten!</i>  <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
Übertrag			39	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			39	
<b>Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen.</b>				
LZ 1.5.4. Sie setzen für Servicearten die Serviceregeln um.	<p><b>Auftrag 1</b></p> <p>... bietet die Auswahl an kalten Getränken (Wein, Willkommenscocktail, Mineral, usw.) bzw. warmen Getränken (Kaffee, Tee, usw.) fachgerecht an, wählt das passende Glas/Tasse, serviert von rechts, füllt das Glas/die Tasse angemessen.</p> <p><b>(3 Punkte)</b></p>	Auftrag: _____	3	
	<p><b>Auftrag 2</b></p> <p>... richtet die Speisen fachgerecht an und serviert diese den Serviceregeln entsprechend und sicher.</p> <p><b>(3 Punkte)</b></p>			
Übertrag			42	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			42	
<b>Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Servicebesprechung beraten.</b>				
<p>LZ 1.3.2 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot.</p> <p>LZ 1.3.3 Sie beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot.</p>	<p>... stellt Angebot in logischer Serviceabfolge in ganzen Sätzen vor und nennt Hauptzutaten der Speisen.</p> <p><i>Nur im Kundengespräch bewerten!</i></p> <p><b>(3 Punkte)</b></p>		3	
<p>LZ 1.3.6 Sie leiten aus Äusserungen von Kundinnen und Kunden deren Wünsche und Bedürfnisse ab.</p> <p>LZ 1.3.7 Sie reagieren auf Reklamationen von Kundinnen und Kunden.</p>	<p>... reagiert zuvorkommend auf Aussagen und/oder die Reklamationen, entschuldigt sich, wenn nötig, bietet eine realistische Lösung dem Gast an und/oder setzt seine Wünsche um und leitet die Reklamation weiter</p> <p><i>Nur im Kundengespräch bewerten!</i></p> <p><b>(3 Punkte)</b></p>		3	
Übertrag			48	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			48	
<b>Handlungskompetenz 1.1: Wünsche und Bedürfnisse gemäss betrieblichem Leitbild umsetzen.</b>				
LZ 1.1.1 Sie geben das Leitbild des eigenen Betriebes wieder  LZ 1.1.3 Sie setzen das Leitbild des eigenen Betriebes im Rahmen ihrer Tätigkeit um.	... nennt zwei Aussagen aus dem betrieblichen Leitbild und erklärt, wie die zwei Aussagen im beruflichen Alltag umgesetzt werden.  <b>(3 Punkte)</b>		3	
<b>Über die ganze Prüfung bewerten.</b>				
MSSK Professionelles Auftreten	...tritt professionell auf, ist höflich und benutzt eine professionelle Sprache (Wortwahl, Fachbegriffe).  <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
MSSK Ökologisches Verhalten Wirtschaftliches Verhalten	...beachtet bei allen Tätigkeiten die Richtlinien für ein umwelt- und ressourcenschonendes Arbeiten.  ... geht kostenbewusst mit Rohstoffen und Materialien, Geräten, Anlagen und Einrichtungen um.  <b>(3 Punkte)</b>		3	
<b>Total</b>			<b>55</b>	

Nullserie ab 2020

**Fachfrau / Fachmann  
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

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

## ***Aufträge für Expertinnen und Experten***

**Zeit**                    **90 Minuten**

**Hilfsmittel**            Gemäss Auftrag

<b>Notenskala</b>	<b>Maximale Punktezahl: 58</b>				
	56.0	-	58.0	Punkte	= Note 6.0
	50.0	-	55.0	Punkte	= Note 5.5
	44.0	-	49.0	Punkte	= Note 5.0
	38.0	-	43.0	Punkte	= Note 4.5
	32.0	-	37.0	Punkte	= Note 4.0
	27.0	-	31.0	Punkte	= Note 3.5
	21.0	-	26.0	Punkte	= Note 3.0
	15.0	-	20.0	Punkte	= Note 2.5
	9.0	-	14.0	Punkte	= Note 2.0
	3.0	-	8.0	Punkte	= Note 1.5
	0.0	-	2.0	Punkte	= Note 1.0

***Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.***

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

## **Allgemeine Bemerkungen Position 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen für die Expertinnen und Experten:**

- Der Reinigungswagen ist mit einer Grundausstattung, jedoch ohne Reinigungstextilien und Reinigungsmittel bestückt. Der Kandidat / die Kandidatin ergänzt die Ausstattung mit dem notwendigen Material (zB. Material für die Fensterreinigung). Er/Sie hinterlässt den Reinigungswagen sauber und mit der ursprünglichen Ausrüstung.
- Die Experten / Expertinnen definieren den Umfang der Arbeiten.
- Das Lesen der Aufgabe ist Teil der Prüfung, fällt also in die Prüfungszeit. Andererseits erfolgt das Besichtigen der Räumlichkeiten ausserhalb der Prüfungszeit (90 Minuten).
- Die Reihenfolge der Arbeiten bestimmt die Kandidatin selber.
- Die Reinigungsmittel müssen manuell dosiert werden.
- Verschiedene Abfälle müssen vorhanden sein.
- Instruktion: Der/Die Kandidat/in bereitet sich kurz schriftlich vor und übergibt die schriftliche Vorbereitung dem/r Experten/in. (Ein leeres Formular steht zur Verfügung)
- Instruktion: die fachliche Bewertung der Ausführung der Arbeit erfolgt in den Unterpositionen 2.1 und 2.2.

### **Bewertung**

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

#### **Leistungsziele / Kriterien mit 1 Punkt:**

1 Punkt (Ja) = vollständig erfüllt  
0 Punkte (Nein) = nicht erfüllt

#### **Leistungsziele / Kriterien mit 3 Punkten:**

3 Punkte = vollständig erfüllt  
2 Punkte = mehrheitlich erfüllt  
1 Punkt = teilweise erfüllt  
0 Punkte = nicht erfüllt

**Es werden nur ganze Punkte vergeben (halbe Punkte sind nicht zulässig). Fehler dürfen nicht doppelt bewertet werden.**

### **Berufliche Situation / Auftrag 1**

Sie arbeiten in einem Seminarhotel und haben den Auftrag, das Sitzungszimmer „Molésou“ für einen Anlass zu reinigen und vorzubereiten. Als Verantwortliche für die Reinigung obliegt Ihnen auch die Instruktion der Lernenden.

- Instruieren Sie eine Lernende Fachfrau Hauswirtschaft in der Unterhaltsreinigung des Sitzungszimmers „Molésou“.
- Bereiten Sie den Raum anhand des Reservationsblatts nach den Wünschen des Kunden vor.
- Dekorieren Sie das Sitzungszimmer mit dem vom Kunden gewünschten und von Ihnen gestalteten Blumenstrauß.
- Reinigen Sie den Boden des Korridors mit der Scheuersaugmaschine, damit sich auch die Umgebung des Sitzungszimmers sauber präsentiert.

### **Bemerkungen**

- Sie bestimmen die Reihenfolge der Aufgaben.
- Die verwendeten Maschinen und Geräte müssen gereinigt werden.
- Ein Reservationsblatt steht Ihnen zur Verfügung.
- Instruktion:  
Halten Sie die wichtigsten Punkte auf einem Blatt fest und übergeben Sie dieses anschliessend an die Instruktion dem Experten /der Expertin.

## **Berufliche Situation / Auftrag 2**

Sie arbeiten in einem Spital und sind in der Reinigung eingeteilt. Als Verantwortliche für die Reinigung obliegt Ihnen auch die Instruktion der neuen Mitarbeiter / Mitarbeiterinnen.

- Reinigen Sie das Büro der Pflegedienstleitung. (Unterhaltsreinigung)
- Pflegen Sie die Grünpflanze in diesem Büro.
- Reinigen Sie den wasserempfindlichen Boden im Korridor vor dem Büro mit der Einscheibenmaschine. (Teilspray)
- Instruieren Sie eine neue Mitarbeiterin in der Handhabung der Einscheibenmaschine.

## **Bemerkungen**

- Sie bestimmen die Reihenfolge der Aufgaben.
- Die verwendeten Maschinen und Geräte müssen gereinigt werden.
- Instruktion:  
Halten Sie die wichtigsten Punkte auf einem Blatt fest und übergeben Sie dieses anschliessend an die Instruktion dem Experten /der Expertin.

Nullserie ab 2020

**Fachfrau / Fachmann  
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

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

## **Bewertungsprotokoll für Expertinnen und Experten**

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum

**Zeit**                    **90 Minuten**

**Hilfsmittel**        Gemäss Auftrag

**Notenskala**        **Maximale Punktezahl: 58**

56.0	-	58.0	Punkte	=	Note	6.0
50.0	-	55.0	Punkte	=	Note	5.5
44.0	-	49.0	Punkte	=	Note	5.0
38.0	-	43.0	Punkte	=	Note	4.5
32.0	-	37.0	Punkte	=	Note	4.0
27.0	-	31.0	Punkte	=	Note	3.5
21.0	-	26.0	Punkte	=	Note	3.0
15.0	-	20.0	Punkte	=	Note	2.5
9.0	-	14.0	Punkte	=	Note	2.0
3.0	-	8.0	Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	2.0	Punkte	=	Note	1.0

Nr. Auftrag:

Prüfungszeit

Beginn:                    Ende:

Erreichte Punktzahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

***Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.***

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

## Allgemeine Bemerkungen Position 2

### Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen für die Expertinnen und Experten:

- Der Reinigungswagen ist mit einer Grundausstattung, jedoch ohne Reinigungstextilien und Reinigungsmittel bestückt, der Kandidat / die Kandidatin ergänzt die Ausstattung mit dem notwendigen Material (z.B. Material für die Fensterreinigung). Er/Sie hinterlässt den Reinigungswagen sauber und mit der ursprünglichen Ausrüstung.
- Die Experten / Expertinnen definieren den Umfang der Arbeiten.
- Das Lesen der Aufgabe ist Teil der Prüfung, fällt also in die Prüfungszeit. Andererseits erfolgt das Besichtigen der Räumlichkeiten ausserhalb der Prüfungszeit (90 Minuten).
- Die Reihenfolge der Arbeiten bestimmt die Kandidatin/der Kandidat selber.
- Die Reinigungsmittel müssen manuell dosiert werden.
- Verschiedene Abfälle müssen vorhanden sein.
- Instruktion: Der/Die Kandidat/in bereitet sich kurz schriftlich vor und übergibt die schriftliche Vorbereitung dem/r Experten/in. (Ein leeres Formular steht zur Verfügung.)
- Ein ausgefülltes Reservationsblatt für die Situation 1 muss der Kandidatin/dem Kandidaten zur Verfügung gestellt werden.
- Instruktion: die fachliche Bewertung der Ausführung der Arbeit erfolgt in den Unterpositionen 2.1 und 2.2.

### Bewertung

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

#### Leistungsziele / Kriterien mit 1 Punkt:

1 Punkt (Ja) = vollständig erfüllt

0 Punkte (Nein) = nicht erfüllt

#### Leistungsziele / Kriterien mit 3 Punkten:

3 Punkte = vollständig erfüllt

2 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1 Punkt = teilweise erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

**Es werden nur ganze Punkte vergeben (halbe Punkte sind nicht zulässig). Fehler dürfen nicht doppelt bewertet werden.**

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidatin/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
<b>Handlungskompetenz 2.1: Reinigung materialgerecht, hygienisch einwandfrei, effizient und ökologisch ausführen.</b>				
<p>LZ 2.1.6 Sie dosieren die Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach Herstellerangaben.</p>	<p>... dosiert nach Herstellerangaben und fachgerecht (z.B. korrekte Menge, Berücksichtigung der Reinigungsart und des Verschmutzungsgrades). <b>(3 Punkte)</b></p>		3	
<p>LZ 2.1.7 Sie wählen aus den für ein bestimmtes Material und dessen Verschmutzung verwendbaren Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel das Optimale aus und setzen diese ein.</p>	<p>... wählt sämtliche Reinigungs- und Desinfektionsmittel fachgerecht (z.B. berücksichtigt das Oberflächenmaterial, die Art der Verschmutzung). <b>(3 Punkte)</b></p>		3	
	<p>... setzt die gewählten Reinigungsmittel fachgerecht ein (z.B. Temperatur des Wassers, zuerst Wasser dann Reinigungsmittel). <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
Übertrag			7	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
Übertrag			7	
LZ 2.1.9 Sie halten die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung und/oder Desinfektion aller Räume ein.	<p>... trägt saubere Arbeitskleidung und –schuhe ... trägt keinen Schmuck und die Haare zusammengebunden. (Gemäss Richtlinien OdA Hauswirtschaft Schweiz)</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
	<p>... wäscht sich die Hände vor/evtl. während/nach der Arbeit.</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte).</b></p>		1	
	<p>... arbeitet hygienisch (z.B. von sauber zu schmutzig, wendet das Reinigungstuch regelmässig und korrekt)</p> <p><b>(3 Punkte)</b></p>		3	
LZ 2.1.10 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und halten sie ein.	<p>... trägt Handschuhe, geschlossene Schuhe und eine Schutzbrille beim Dosieren und Verwenden von konzentrierten Reinigungsmitteln.</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
	<p>... achtet auf Stolperfallen (z.B. elektrische Kabel, platzieren des Reinigungswagens).</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
	<p>... hinterlässt keine Wasserlachen.</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
	<p>... trifft die nötigen Vorkehrungen bezüglich Arbeitssicherheit (z.B. Aufstellen des Warnschildes).</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
Übertrag			16	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
Übertrag			16	
LZ 2.1.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung	... trennt und entsorgt die Abfälle fachgerecht (z.B. trennt die verschiedenen Wertstoffe, entsorgt sie in die entsprechenden Behälter). <b>(3 Punkte)</b>		3	
LZ 2.1.14 Sie erklären Unterhalts- Zwischen- Grundreinigung und Desinfektion aller Räume und führen sie ergonomisch aus	...achtet auf eine ergonomische Körperhaltung (z.B. gerade Haltung, geht in die Knie). ...richtet den Arbeitsplatz effizient und nach ergonomischen Gesichtspunkten ein. <b>(3 Punkte)</b>		3	
	...führt die geforderte Reinigungsart aus. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
	... das / die Resultat/e entsprechen der Situation (Sauberkeit, Ordnung, Einrichtung). <b>(3 Punkte)</b>		3	
<b>Über die ganze Prüfung bewerten.</b>				
MSSK Umgangsformen	... ist höflich, verhält sich professionell, respektiert die Privatsphäre des Klienten. ...tritt professionell auf und benutzt eine professionelle Sprache (Wortwahl, Fachbegriffe). <b>(3 Punkte)</b>		3	
Übertrag			29	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
Übertrag			29	
LZ 2.1.15 Sie bedienen Reinigungsmaschinen und -geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben.	... führt gewählte Methoden fachgerecht aus (z.B. erledigt nötige Vorarbeiten, Ablauf, Bewegungen, nötige Schlussarbeiten). <b>(3 Punkte)</b>		3	
	... geht sorgsam mit Ressourcen und dem Material/Mobiliar um. <b>(3 Punkte)</b>		3	
LZ 2.1.16 Sie reinigen und unterhalten Reinigungsmaschinen und -geräte ökologische.	... reinigt alle Reinigungsmaschinen und -geräte sauber und fachgerecht, hält die ökologischen Vorgaben ein. <b>(3 Punkte)</b>		3	
	...reinigt den Reinigungsraum. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
LZ 2.1.18 Sie planen Reinigungs- und Desinfektionsprozesse.	... plant logisch und zielorientiert. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
LZ 2.1.20 Sie führen die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen aus.	... kontrolliert die Arbeiten und verbessert wo nötig. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
Übertrag			41	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			41	
<b>Handlungskompetenz 2.2 Räume situations- und bedürfnisgerecht einrichten und gestalten.</b>				
<p>LZ 2.2.4. Sie gestalten den Blumenschmuck situations- und kundengerecht.</p> <p>LZ 2.2.5 Sie pflegen Pflanzen und Schnittblumen.</p>	<p><u>Auftrag Nr. 1</u> ... schützt bei Bedarf Arbeitsfläche. ... wählt eine passende saubere Vase, füllt Wasser in der richtigen Menge ein, wählt die richtige Menge Schnittblumen, schneidet sie in der richtigen Länge schräg an.</p> <p><u>Auftrag Nr. 2</u> ... entfernt alle welken Blätter, reinigt die Pflanze wo nötig. ... dosiert wenn nötig die Pflanzennahrung nach Herstellerangaben, giesst die Pflanze fachgerecht (z.B. Menge, nicht über Blätter, auf Erde bzw. in Unterteller, in dafür vorgesehenen Einguss).</p> <p><u>Auftrag Nr. ...</u> ... schützt bei Bedarf Arbeitsfläche. ... wechselt Wasser und reinigt, wenn nötig, die Vase. ... schneidet die Stiele neu an. ... entfernt verblühte Blumen. ... arrangiert den Blumenstrauss neu.</p> <p><b>(3 Punkte)</b></p>		3	
	<p>Das Resultat präsentiert gut.</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
	<p>... hinterlässt saubere Arbeitsgeräte, reinigt den Arbeitsplatz.</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
Übertrag			46	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
Übertrag			46	
<b>Handlungskompetenz 2.3 Instruktionen planen und durchführen</b>				
LZ 2.3.2 Sie planen die Instruktion zu Reinigungsmethoden und führen diese durch.	... bereitet die Instruktion mit kurzen Notizen gemäss der 4-Schritte-Methode vor (mindestens sämtliches Material und die einzelnen Arbeitsschritte), bereitet sämtliches benötigte Material vor, hält Ordnung am Arbeitsplatz. <b>(3 Punkte)</b>		3	
LZ 2.3.1 Sie zeigen die Reinigungsmethoden vor.  LZ 2.3.3 Sie führen vorgegebene Instruktionen durch.	... begrüsst die zu instruierende Person, stellt sich vor, klärt Vorkenntnisse ab, nennt den Zweck der Arbeit und die Lernziele, nennt alle Kernpunkte, hebt Wichtiges hervor und begründet, beachtet Hygiene und Sicherheitsmassnahmen und weist darauf hin. <b>(3 Punkte)</b>		3	
	... zeigt die Vorbereitung des Reinigungsmaterials und den Reinigungsablauf fachgerecht vor (z.B. gliedert in sinnvolle Teilschritte, Positionierung zu instruierende Person so, dass sie eine gute Übersicht hat). <b>(3 Punkte)</b>		3	
	... gibt Gelegenheit zum Üben, lässt Kernpunkte wiederholen und begründen, zeigt Anerkennung, lobt, zeigt Einfühlungsvermögen, berücksichtigt Vorkenntnisse, gibt angemessene Informationen (nicht zu weitschweifend), kontrolliert die Arbeitsweise und korrigiert eventuelle Fehler, erklärt das weitere Vorgehen, verabschiedet sich. <b>(3 Punkte)</b>		3	
<b>Total</b>			<b>58</b>	

Nullserie ab 2020

**Fachfrau /Fachmann  
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

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

## ***Aufträge für Expertinnen und Experten***

**Zeit**                    **90 Minuten**

**Hilfsmittel**            Gemäss Auftrag

<b>Notenskala</b>	<b>Maximale Punktezahl: 56</b>	
	54.0 - 56.0 Punkte	= Note 6.0
	48.0 - 53.0 Punkte	= Note 5.5
	42.0 - 47.0 Punkte	= Note 5.0
	37.0 - 41.0 Punkte	= Note 4.5
	31.0 - 36.0 Punkte	= Note 4.0
	26.0 - 30.0 Punkte	= Note 3.5
	20.0 - 25.0 Punkte	= Note 3.0
	14.0 - 19.0 Punkte	= Note 2.5
	9.0 - 13.0 Punkte	= Note 2.0
	3.0 - 8.0 Punkte	= Note 1.5
	0.0 - 2.0 Punkte	= Note 1.0

***Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.***

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

### **Allgemeine Bemerkungen Position 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf für die Expertinnen und Experten:**

- Schmutzwäsche beinhaltet sowohl Betriebs- wie auch Privatwäsche. Mindestens ein Textil muss frische Flecken haben.
- **Beladen der Waschmaschine** klären Sie vor Prüfungsbeginn ab, ob genügend Schmutzwäsche der in der Aufgabe geforderten Wäscheart vorhanden ist.
- Die Dosierung der Waschmittel kann symbolisiert werden.  
**Dosieren der Waschmittel** Das Waschmittel wird im Becher dosiert, muss nicht in die Waschmittelkammern eingefüllt werden.
- Die Wäsche zum Falten muss in einem Korb oder in einem ähnlichen Behältnis bereitstehen.  
Falten: Für jede Wäscheart muss eine Vorlage vorhanden sein.  
**Wäsche falten** soll der Situation angepasst sein, die Mengenangaben unter Bemerkungen sind nicht verbindlich und können je nach Betrieb vergrößert oder verkleinert werden.
- Die Bügelstation kann vorgeheizt werden und kurz vor Beginn der Bügelarbeit ausgeschaltet werden.
- Die Nähmaschine ist **NICHT** eingerichtet.
- Das instand gestellte Wäschestück muss nicht nochmals gewaschen werden.  
**Instand stellen:** wurde allgemein gehalten die Expertinnen sind frei in der Auswahl der Kleidungs- oder Wäschestücke.
- **Waschen von infektiöser Wäsche:**  
Wenn keine zweite Maschine vorhanden ist, entladen die Experten die Maschine, damit sie mit der kontaminierten Wäsche beladen werden kann.
- Die MSSK am Ende des Bewertungsprotokolls werden über die ganze Prüfung bewertet.

### **Bewertung**

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

#### **Leistungsziele / Kriterien mit 1 Punkt:**

1 Punkt (Ja) = vollständig erfüllt

0 Punkte (nein) = nicht erfüllt

#### **Leistungsziele / Kriterien mit 3 Punkten:**

3 Punkte = vollständig erfüllt

2 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1 Punkt = teilweise erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

**Es werden nur ganze Punkte vergeben (halbe Punkte sind nicht zulässig).**

**Fehler dürfen nicht doppelt bewertet werden.**

## Berufliche Situation / Auftrag 1

Sie arbeiten in einem Seniorenzentrum. In der Wäscherei wird die gesamte Schmutzwäsche gewaschen und aufbereitet.

- Sortieren Sie die bereitgestellte Schmutzwäsche (Betriebs- und Privatwäsche).
- Beladen Sie eine Waschmaschine mit der sortierten dunklen Feinwäsche 30°C und dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
- Von der Abteilung wurde ein Wäschesack mit infektiöser Wäsche geliefert, behandeln Sie diese Wäsche den betrieblichen Vorgaben entsprechend.
- Nach dem Trocknen der Wäsche reinigen Sie den Tumbler.

Ein Teil der Wäsche ist bereits gewaschen und getrocknet.

- Bügeln Sie eine Servicebluse und hängen Sie auf einem Bügel.
- Mangeln Sie die bereitgelegten Bistroschürzen und falten Sie diese.
- Falten Sie die Poloshirts gemäss der Vorgabe.

In der Näherei haben sich defekte Wäschestücke angesammelt, die instand gestellt werden müssen.

- Schliessen Sie die offene Naht.
- Ersetzen Sie den defekten Elastikband am Kleidungsstück.
- Die instand gestellten Textilien geben Sie gefaltet den Expertinnen / Experten ab.

## Bemerkungen

***15 kg schmutzige Betriebs- und Privatwäsche mit genügend heller Feinwäsche für eine Maschinenbeladung.***

***1 Sack mit infektiöser Wäsche.***

***1 Servicebluse zum Bügeln.***

***4 Bistroschürzen zum Mangeln sowie eine gefaltete Vorlage.***

***5 Poloshirts zum Falten sowie eine gefaltete Vorlage.***

***Wäschestück mit offener Naht ca. 10 cm.***

***Wäschestück mit defektem Elastikband.***

Das instand gestellte Textil muss nicht nochmals gewaschen werden.

## Berufliche Situation / Auftrag 2

Sie arbeiten in einem Reha- und Kurklinik. In der Wäscherei wird die gesamte Schmutzwäsche gewaschen und aufbereitet.

- Sortieren Sie die bereitgestellte Schmutzwäsche (Betriebs- und Privatwäsche).
- Beladen Sie eine Waschmaschine mit der sortierten Buntwäsche 60°C und dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
- Von der Abteilung kommt ein gekennzeichneteter Wäschesack mit infektiöser Wäsche. Behandeln Sie diese Wäsche den betrieblichen Vorgaben entsprechend.

Ein Teil der Wäsche ist bereits gewaschen und getrocknet.

- Bügeln Sie die Bundfaltenhose des Servicepersonals und hängen Sie diese an einen Bügel.
- Mangeln Sie die bereitgelegten Servietten und falten Sie diese.
- Falten Sie die bereit gelegten Pyjamas und Nachthemden gemäss Vorlage.
- Reinigen Sie die Bügelstation (UR).

In der Näherei haben sich defekte Wäschestücke angesammelt.

- Ersetzen Sie den fehlenden Knopf.
- Kennzeichnen Sie die bereitgelegten Wäschestücke mit der Nähmaschine.
- Die instand gestellten Textilien geben Sie gefaltet den Expertinnen / Experten ab.

## Bemerkungen

***15 kg schmutzige Betriebs- und Privatwäsche mit genügend Buntwäsche für eine Maschinenbeladung.***

***1 Sack mit infektiöser Wäsche.***

***1 Bundfaltenhose zum Bügeln.***

***10 Servietten zum Mangel sowie eine gefaltete Vorlage.***

***3kg Pyjamas und Nachthemden zum Falten mit je einer gefalteten Vorlage.***

***Wäschestück mit abgerissenem Knopf.***

***2 Wäschestücke zum Kennzeichnen.***

Das instand gestellte Textil muss nicht nochmals gewaschen werden.

Nullserie ab 2020

**Fachfrau / Fachmann  
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

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

## **Bewertungsprotokoll für Expertinnen und Experten**

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum

**Zeit**                    **60 Minuten**

**Hilfsmittel**        Gemäss Auftrag

**Notenskala**

**Maximale Punktezahl: 56**

54.0	-	56.0	Punkte =	Note	6.0
48.0	-	53.0	Punkte =	Note	5.5
42.0	-	47.0	Punkte =	Note	5.0
37.0	-	41.0	Punkte =	Note	4.5
31.0	-	36.0	Punkte =	Note	4.0
26.0	-	30.0	Punkte =	Note	3.5
20.0	-	25.0	Punkte =	Note	3.0
14.0	-	19.0	Punkte =	Note	2.5
9.0	-	13.0	Punkte =	Note	2.0
3.0	-	8.0	Punkte =	Note	1.5
0.0	-	2.0	Punkte =	Note	1.0

Nr. Auftrag:

Prüfungszeit

Beginn:

Ende:

Erreichte Punktzahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

***Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.***

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

**Allgemeine Bemerkungen Position 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf für die Expertinnen und Experten:**

- Schmutzwäsche beinhaltet sowohl Betriebs- wie auch Privatwäsche. Mindestens ein Textil muss frische Flecken haben.
- **Beladen der Waschmaschine** klären Sie vor Prüfungsbeginn ab, ob genügend Schmutzwäsche der in der Aufgabe geforderten Wäscheart vorhanden ist.
- Die Dosierung der Waschmittel kann symbolisiert werden.

**Dosieren der Waschmittel** Das Waschmittel wird im Becher dosiert, muss nicht in die Waschmittelkammern eingefüllt werden.

- Die Wäsche zum Falten muss in einem Korb oder in einem ähnlichen Behältnis bereitstehen.

Falten: Für jede Wäscheart muss eine Vorlage vorhanden sein.

**Wäsche falten** soll der Situation angepasst sein, die Mengenangaben unter Bemerkungen sind nicht verbindlich und können je nach Betrieb vergrößert oder verkleinert werden.

- Die Bügelstation kann vorgeheizt werden und kurz vor Beginn der Bügelarbeit ausgeschaltet werden.
- Die Nähmaschine ist **NICHT** eingerichtet.
- Das instand gestellte Wäschestück muss nicht nochmals gewaschen werden.

**Instand stellen:** wurde allgemein gehalten die Expertinnen sind frei in der Auswahl der Kleidungs- oder Wäschestücke.

- **Waschen von infektiöser Wäsche:**  
Wenn keine zweite Maschine vorhanden ist, entladen die Experten die Maschine, damit sie mit der kontaminierten Wäsche beladen werden kann.
- Die MSSK am Ende des Bewertungsprotokolls werden über die ganze Prüfung bewertet.

**Bewertung**

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

**Leistungsziele / Kriterien mit 1 Punkt:**

- 1 Punkt (Ja) = vollständig erfüllt  
0 Punkte (nein) = nicht erfüllt

**Leistungsziele / Kriterien mit 3 Punkten:**

- 3 Punkte = vollständig erfüllt  
2 Punkte = mehrheitlich erfüllt  
1 Punkt = teilweise erfüllt  
0 Punkte = nicht erfüllt

**Es werden nur ganze Punkte vergeben (halbe Punkte sind nicht zulässig). Fehler dürfen nicht doppelt bewertet werden.**

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
<b>Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten.</b>				
LZ 3.1.9. Sie führen alle Aufgaben im Wäschekreislauf entsprechend den betriebsspezifischen Hygiene- und Qualitätsstandards aus.	... trägt korrekte und saubere Berufskleidung <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
	... trägt keinen Schmuck, die Haare sind zusammengebunden. (Gemäss Richtlinien OdA Hauswirtschaft Schweiz) <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
	... wäscht die Hände vor/evtl. während / nach der Arbeit. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
	... trägt zum Schmutzwäsche Sortieren eine Schürze und Handschuhe. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
	... arbeitet von sauber zu schmutzig. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
LZ 3.1.11 Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an.	... trägt geschlossene rutschfeste Schuhe. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
Übertrag			6	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			6	
<b>Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten.</b>				
LZ 3.1.4 Sie sortieren die Betriebs- und Privatwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad.	... trennt nach entsprechender Temperatur. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
	... trennt nach Farben. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
	... erkennt Flecken und behandelt diese fachgerecht vor oder sortiert sie aus. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
	... bereitet die Wäsche korrekt vor. (z.B. Knöpfe öffnen, Reissverschlüsse schliessen, Kleidungsstücke mit Aufdruck auf Links wenden, Bündel verknoten oder zusammenbinden, Taschen leeren und wenn nötig ausbürsten) <b>(3 Punkte)</b>		3	
Übertrag			12	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			12	
<b>Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten.</b>				
LZ 3.1.13 Sie erklären und bedienen die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf gemäss Herstellerangaben.	Bestücken der Waschmaschine:  ... füllt gemäss Wäscheart die Waschmaschine, achtet dabei auf die richtige Füllmenge der Waschmaschine je nach Wäscheart. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
LZ 3.1.11 Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an.	... trägt eine Schutzbrille beim Dosieren des Waschmittels. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
LZ 3.1.12 Sie dosieren die Wasch- und Waschhilfsmittel gemäss Herstellerangaben.	... dosiert das richtige Waschmittel. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
	... dosiert gemäss Dosiertabelle die richtige Menge nach Verschmutzungsgrad. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
Übertrag			16	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			Übertrag	16
<b>Handlungskompetenz 3.3: Infektiöse Wäsche aufbereiten.</b>				
LZ 3.3.2 Sie organisieren die Aufbereitung von infektiöser Wäsche und setzen sie entsprechend den Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz sowie den vom Betrieb vorgegebenen Hygienestandards um.	... wendet die persönliche Schutzausrüstung (PSA) an. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>			1
	... reinigt und desinfiziert ihre Hände. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>			1
	... entsorgt ihre PSA gemäss den betrieblichen Vorschriften. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>			1
	... wählt das richtige Waschmittel. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>			1
	...wählt das richtige Programm. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>			1
	... reinigt und desinfiziert nach dem Beladen die Türe und Kontaktpunkte an der Waschmaschine. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>			1
			Übertrag	22

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			22	
<b>Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten.</b>				
LZ 3.1.13 Sie erklären und bedienen die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf gemäss Herstellerangaben.	... nutzt die ganze Arbeitsfläche des Bügeltisches/ der Mänge. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
	...arbeitet mit der richtigen Temperatur den Textilien entsprechend. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
LZ 3.1.14 Sie bereiten die Wäsche nach definierten Methoden auf und machen sie schrankfertig	Bügeln/ Mangeln und falten eines Textils:  ... führt die Bügelarbeit/ Mangelarbeiten in der richtigen Reihenfolge aus. <b>(3 Punkte)</b>		3	
	Die gebügelten/ gemangelten Textilien weisen keine Falten auf. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
LZ 3.1.14 Sie bereiten die Wäsche nach definierten Methoden auf und machen sie schrankfertig.	Falten von trockener Wäsche: z.B. .... faltet die Wäsche immer gleich. ...Wäschestück auf der richtigen Seite gefaltet. ...die Wäschestücke sind exakt gefaltet. <b>(3 Punkte)</b>		3	
	Die gefaltete Wäsche entspricht der Vorgabe. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
Übertrag			32	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			32	
<b>Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten.</b>				
LZ 3.1.15 Sie reinigen die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf gemäss Herstellerangaben.	.... führt die Reinigung des Gerätes in der richtigen Reihenfolge durch. <b>(3 Punkte)</b>		3	
	... benutzt ein geeignetes Reinigungsmittel und geeignetes Reinigungsmaterial. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
LZ 3.1.11 Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an.	... achtet auf Stolperfallen, Wäschekörbe, Kabel usw. und beseitigt diese. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
	... achtet auf ihre/seine Körperhaltung, korrigiert sie, geht in die Knie, wenn sie/er etwas hochhebt. <i>Über die ganze Prüfung bewerten!</i> <b>(3 Punkte)</b>		3	
	... richtet die Arbeitsplätze ergonomisch und sicherheitstechnisch korrekt ein. <i>Über die ganze Prüfung bewerten!</i> <b>(3 Punkte)</b>		3	
Übertrag			43	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
			Übertrag	43
<b>Handlungskompetenz 3.2: Textilien gemäss Vorgaben instand stellen.</b>				
LZ 3.2.1 Sie wenden die Techniken zur effizienten Instandstellung von Textilien an.	... richtet die Nähmaschine korrekt ein. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
	...fädelt den passenden Nähfaden ein. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
	... führt die Instandstellungsmethode mit der Nähmaschine / von Hand richtig aus. <b>(3 Punkte)</b>		3	
	Die Resultate sind optisch schön und sauber. Wäscheteile sind wieder einsetzbar. <b>(3 Punkte)</b>		3	
<b>Über die ganze Prüfung bewerten.</b>				
MSSK Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	... hält Ordnung und arbeitet zielgerichtet. <b>(3 Punkte)</b>		3	
MSSK Umgangsformen.	...tritt professionell auf und benutzt eine professionelle Sprache (Wortwahl, Fachbegriffe). <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
MSSK Wirtschaftliches Handeln	...trägt Sorge zu Material und Ressourcen. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
<b>Total</b>			<b>56</b>	

Nullserie ab 2020

**Fachfrau /Fachmann  
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

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

## ***Aufträge für Expertinnen und Experten***

**Zeit**                    **90 Minuten**

**Hilfsmittel**            Gemäss Auftrag

<b>Notenskala</b>	<b>Maximale Punktezahl: 38</b>				
	37.0	-	38.0 Punkte	=	Note 6.0
	33.0	-	36.0 Punkte	=	Note 5.5
	29.0	-	32.0 Punkte	=	Note 5.0
	25.0	-	28.0 Punkte	=	Note 4.5
	21.0	-	24.0 Punkte	=	Note 4.0
	18.0	-	20.0 Punkte	=	Note 3.5
	14.0	-	17.0 Punkte	=	Note 3.0
	10.0	-	13.0 Punkte	=	Note 2.5
	6.0	-	9.0 Punkte	=	Note 2.0
	2.0	-	5.0 Punkte	=	Note 1.5
	0.0	-	1.0 Punkte	=	Note 1.0

***Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.***

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

**Allgemeine Bemerkungen Position 4 Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus für die Expertinnen und Experten:**

- Die Rezepte werden zur Verfügung gestellt.
- Lebensmittel stehen gemäss Auftrag zur Verfügung.
- Für den Tablett Service muss die Kandidatin Besteck- und Geschirrtile dazu legen und anrichten für eine Person gemäss Bestellschein für die Küche.
- Teller- und Plattenservice muss gemäss Rezeptquantität erfolgen.
- Für die Aufgaben in der Abwaschorganisation ist die Maschinenwahl (Bandautomat, Korbdurchschubmaschine, Gläserspülmaschine, Haushaltgeschirrspülmaschine usw.) zu berücksichtigen.
- Das Geschirr, welches abgewaschen wird, kann aus dem eigenen Kochprozess genommen werden oder ist immer von 10 Personen bereitzustellen mit ca. fünf Bestandteilen z.B. Teller, Untertasse, Tasse, Gläser und Besteck, mindestens zwei passend zu der Aufgabenstellung.
- «stellen Sie die benutzten Materialien/Geräte und das benutzte Geschirr auf den Wagen für die Abwaschküche», dies kann zur Benützung des QV in die Abwaschorganisationsaufgabe eingebunden werden.
- Auftrag 1, Beim Einräumen der Waschmaschine darauf achten, dass bei der Funktionsfähigkeit wirklich etwas vorliegt zum Bewerten z.B. Glänzer fehlt, Wasser nicht aufgefüllt, Sieb nicht eingesetzt usw.
- Abfall muss zur Verfügung stehen, welcher entsorgt werden muss.
- Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen (MSSK) am Ende des Bewertungsprotokolls werden über die ganze Prüfung bewertet.

**Bewertung**

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

**Leistungsziele / Kriterien mit 1 Punkt:**

1 Punkt (Ja) = vollständig erfüllt

0 Punkte (Nein) = nicht erfüllt

**Leistungsziele / Kriterien mit 3 Punkten:**

3 Punkte = vollständig erfüllt

2 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1 Punkt = teilweise erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

**Es werden nur ganze Punkte vergeben (halbe Punkte sind nicht zulässig).**

**Fehler dürfen nicht doppelt bewertet werden.**

## Berufliche Situation / Auftrag 1

Sie arbeiten in der Küche eines Seniorenzentrums und bereiten das Mittagessen für 4 Personen zu.

\*\*\*

Tomatensalat

\*\*\*

Spaghetti al Pesto

Frau Meier bleibt auf ihrem Zimmer.

- Richten Sie den Tomatensalat für den Tellerservice und die Spaghetti für den Plattenservice an. Für Frau Meier richten Sie ein Tablett für das Mittagessen, anhand der schriftlichen Bestellung her.
- Stellen Sie die benutzten Materialien, Geräte und das Geschirr usw. auf den Wagen für die Abwaschküche.
- Reinigen Sie den Arbeitsplatz.
- Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Geschirrspülmaschine und waschen Sie das Frühstücksgeschirr.

## Bemerkungen

- Die italienische Salatsauce steht zur Verfügung. Das hausgemachte Pesto wird von Ihnen zubereitet.
- Geschirr für die Produktion der Gerichte muss nicht selber abgewaschen werden, da das Frühstücksgeschirr abgewaschen werden muss.
- Die Expertin informiert Sie über die Reihenfolge der einzelnen Aufgaben und bestimmt, wo Sie Ihre benutzten Materialien, Geräte und das Geschirr hinstellen.

## Berufliche Situation / Auftrag 2

Sie arbeiten in der Küche einer Privatklinik. Heute Nachmittag findet eine Sitzung der vier Verwaltungsräte statt. Für das Zvieri wird eine kleine Auswahl von Fingerfood gewünscht. Das Sitzungszimmer befindet sich im ersten Stock.

\*\*\*

Brownies

Fruchtspiessli mit 4 verschiedenen Früchten

Kaffee, Teeangebot und Orangensaft

\*\*\*

- Richten Sie die zubereiteten Speisen für den Plattenservice an.
- Bereiten Sie den Speisewagen für das Zvieri nach der schriftlichen Bestellung vor.
- Stellen Sie die benutzten Materialien, Geräte, Geschirr usw. auf den Wagen für die Abwaschküche.
- Reinigen Sie den Arbeitsplatz.
- Räumen Sie die Geschirrspülmaschine aus.
- Reinigen Sie die Geschirrspülmaschine (Unterhaltsreinigung).

## Bemerkungen

- Die Expertin informiert Sie über die Reihenfolge der einzelnen Aufgaben und bestimmt, wo Sie Ihre benutzten Materialien, Geräte und das Geschirr hinstellen.

Nullserie ab 2020

**Fachfrau / Fachmann  
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

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

## **Bewertungsprotokoll für Expertinnen und Experten**

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum

**Zeit**                    **90 Minuten**

**Hilfsmittel**            Gemäss Auftrag

**Notenskala**            **Maximale Punktezahl: 38**

37.0	-	38.0	Punkte	=	Note	6.0
33.0	-	36.0	Punkte	=	Note	5.5
29.0	-	32.0	Punkte	=	Note	5.0
25.0	-	28.0	Punkte	=	Note	4.5
21.0	-	24.0	Punkte	=	Note	4.0
18.0	-	20.0	Punkte	=	Note	3.5
14.0	-	17.0	Punkte	=	Note	3.0
10.0	-	13.0	Punkte	=	Note	2.5
6.0	-	9.0	Punkte	=	Note	2.0
2.0	-	5.0	Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	1.0	Punkte	=	Note	1.0

Nr. Auftrag:

Prüfungszeit

Beginn:                    Ende:

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

***Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.***

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

**Allgemeine Bemerkungen Position 4 Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus für die Expertinnen und Experten:**

- Die Rezepte werden zur Verfügung gestellt.
- Lebensmittel stehen gemäss Auftrag zur Verfügung.
- Für den Tablett Service muss die Kandidatin Besteck- und Geschirrtteile dazu legen und anrichten für eine Person gemäss Bestellschein für die Küche.
- Teller- und Plattenservice muss gemäss Rezeptquantität erfolgen.
- Für die Aufgaben in der Abwaschorganisation ist die Maschinenwahl (Bandautomat, Korbdurchschubmaschine, Gläserspülmaschine, Haushaltgeschirrspülmaschine usw.) zu berücksichtigen.
- Das Geschirr, welches abgewaschen wird, kann aus dem eigenen Kochprozess genommen werden oder ist immer von 10 Personen bereitzustellen mit ca. fünf Bestandteilen z.B. Teller, Untertasse, Tasse, Gläser und Besteck, mindestens zwei passend zu der Aufgabenstellung.
- «stellen Sie die benutzten Materialien/Geräte und das benutzte Geschirr auf den Wagen für die Abwaschküche», dies kann zur Benützung des QV in die Abwaschorganisationsaufgabe eingebunden werden.
- Auftrag 1, Beim Einräumen der Waschmaschine darauf achten, dass bei der Funktionsfähigkeit wirklich etwas vorliegt zum Bewerten z.B. Glänzer fehlt, Wasser nicht aufgefüllt, Sieb nicht eingesetzt usw.
- Abfall muss zur Verfügung stehen, welcher entsorgt werden muss.
- Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen (MSSK) am Ende des Bewertungsprotokolls werden über die ganze Prüfung bewertet.

**Bewertung**

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

**Leistungsziele / Kriterien mit 1 Punkt:**

1 Punkt (Ja) = vollständig erfüllt

0 Punkte (Nein) = nicht erfüllt

**Leistungsziele / Kriterien mit 3 Punkten:**

3 Punkte = vollständig erfüllt

2 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1 Punkt = teilweise erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

**Es werden nur ganze Punkte vergeben (halbe Punkte sind nicht zulässig).**

**Fehler dürfen nicht doppelt bewertet werden.**

Aufgabenstellung	Kriterien: Die Kandidatin / der Kandidat ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
<b>Handlungskompetenz 4.2: Gericht gemäss Vorgabe hygienisch zubereiten.</b>				
LZ 4.2.5 Sie stellen eine bedarfsgerechte „Mise en place“ bereit.	...hat alle Zutaten/Geräte/Hilfsmittel zum richtigen Zeitpunkt bereitgestellt. ...arbeitet mit Tablett und oder Servicewagen, läuft die Wege nicht mehrmals. <b>(3 Punkte)</b>		3	
LZ 4.2.3 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus.	...wählt das Messer richtig, hält das Messer richtig in der Hand. ...führt das Messer fachgerecht. ...wählt Schnittarten entsprechend dem Gericht. ...schneidet gleichmässig. <b>(3 Punkte)</b>		3	
LZ 4.2.4 Sie planen die Zubereitung von Gerichten.	...arbeitet zielgerichtet und zweckorientiert, die Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf. <b>(3 Punkte)</b>		3	
LZ 4.2.2 Sie wenden die definierten Garmethoden an.	...hat alle Zutaten gemäss Rezept richtig abgemessen. ...führt die Zubereitungsart richtig aus. ...wählt die richtigen Geräte und Maschinen. ...bedient die Geräte und Maschinen richtig. <b>(3 Punkte)</b>		3	
LZ 4.2.6 Sie bereiten Gerichte auf Basis von Frisch-, Fertig- und Halbfertigprodukten zu. LZ 4.2.7 Sie bereiten definierte Getränke zu.	...schmeckt Gericht ab. ...erstellt eine Garnitur / das Gericht präsentiert sich gut. ...führt alle Gerichte vollständig aus. ...das Gericht ist schmackhaft und kann zum Verkauf angeboten werden. <b>(3 Punkte)</b>		3	
LZ 4.2.13 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz und wenden sie an.	...hält die Vorgaben zur Arbeitssicherheit ein (z.B.: geschlossene Schuhe, Kabel herausziehen vor dem Reinigen). <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
	...hält die Vorgaben zum Gesundheitsschutz ein (Körperhaltung). <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
		Übertrag	17	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
		Übertrag	17	
<b>Handlungskompetenz 4.2: Gericht gemäss Vorgabe hygienisch zubereiten.</b>				
LZ 4.2.8 Sie halten die Hygienevorschriften bei der Zubereitung von Gerichten ein. LZ 4.2.9 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Speisezubereitung.	Persönliche Hygiene: ... bindet Haare zusammen, trägt saubere Arbeitskleider, trägt keinen Schmuck, keine lackierten Fingernägel usw. (Gemäss Richtlinien OdA Hauswirtschaft Schweiz) <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
	Betriebs- / Produkte- Hygiene: ...verwendet sauberes Material. ...arbeitet sorgfältig und ökonomisch. ...verwendet und dosiert Reinigungsmittel korrekt. ...hält Ordnung / stellt unnötiges Material weg. ...reinigt während der Arbeit, wenn nötig den Arbeitsplatz. ...reinigt den Arbeitsplatz und verlässt ihn sauber. ...reinigt die Geräte und Maschinen fachgerecht. <b>(3 Punkte)</b>		3	
LZ 4.2.11 Sie lagern Lebensmittel vorschriftsgemäss.	...lagert die übrig gebliebenen Lebensmittel vorschriftsgemäss (z.B.: sauberes Gefäss, abgepackt, datiert, gekennzeichnet). <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
		Übertrag	22	

Aufgabenstellung	Kriterien: Die Kandidatin / der Kandidat ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
			Übertrag	22
<b>Handlungskompetenz 4.3: Speiseverteilung bedarfsgerecht sicherstellen.</b>				
<p>LZ 4.3.3 Sie erklären welche Serviceregeln im Speiseverteilsystem eingehalten werden.</p> <p>LZ 4.3.4 Sie führen die anfallenden Arbeiten im Speiseverteilsystem aus</p>	<p>...achtet auf saubere Teller/Plattenränder, die Portionierung entspricht dem Bestellauftrag (Foodwaste).</p> <p>...hält den Zeitplan ein.</p> <p>...stellt zusätzlich benötigte Sachen bereit z.B.: Reibkäse bei Risotto.</p> <p>bei Tablett Service ... benutzt warme/resp. kalte Teller, bereitet Gläser, Geschirr und Besteck entsprechend der Bestellung vollständig vor.</p> <p>für den Service ...stellt die Gerichte vollständig für den Service breit.</p> <p><b>(3 Punkte)</b></p>		3	
<p>LZ 4.3.6 Sie halten die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung ein.</p>	<p>...deckt die Speisen wenn nötig zu. ...stellt alle Speisen erst kurz vor der Auslieferung für den Service bereit.</p> <p><b>(3 Punkte)</b></p>		3	
<p>LZ 4.3.5 Sie reinigen die Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems gemäss Herstellerangaben.</p>	<p>...kontrolliert verwendetes Geschirr auf Sauberkeit. ...reinigt die Geräte und Maschinen fachgerecht.</p> <p><b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b></p>		1	
			Übertrag	29

Aufgabenstellung	Kriterien: Die Kandidatin / der Kandidat ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			29	
<b>Handlungskompetenz 4.4: Aufgaben in der Abwaschorganisation gemäss Anleitung ausführen.</b>				
LZ 4.4.2 Sie führen die Aufgaben in der Abwaschorganisation aus.	...sortiert/stapelt Gläser, Geschirr und Besteck ...behandelt es vor oder trocknet es ...belädt/entlädt die Spülmaschine fachgerecht. <b>(3 Punkte)</b>		3	
LZ 4.4.5 Sie halten die Hygienevorschriften und -regeln in der Abwaschorganisation ein.	...trennt Schmutz- und Sauberbereich klar ersichtlich. ...benutzt saubere Reinigungstextilien und Geschirrtücher. ...entlädt die Maschine auf saubere Wagen/Tabletts. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
LZ 4.4.4 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisationen gemäss Herstellerangaben.	Auftrag 1 ...überprüft die Geräte und Maschinen auf die Funktionsfähigkeit, Sieb reinigen, überprüfen Waschmittel vorhanden, Dosierung erfolgt, Sprüharme sauber und korrekt eingesetzt. <b>(3 Punkte)</b>		3	
	Auftrag 2 ...reinigt die Geräte und Maschinen (z.B. logische Abfolge, sauber, Sicherheit) <b>(3 Punkte)</b>			
LZ 4.4.8 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung und deren Bedeutung und halten die Regeln ein	...entsorgt Abfall in den dafür bezeichneten Behälter (organische Abfälle, Pet, Glas, Papier, Alu, Metall, Porzellan), korrekt sortiert. <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
<b>Über die ganze Prüfung bewerten.</b>				
MSSK Professionelles Auftreten	...tritt professionell auf, ist höflich und benutzt eine professionelle Sprache (Wortwahl, Fachbegriffe). <b>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</b>		1	
<b>Total</b>			<b>38</b>	