

**Handlungskompetenzbereiche (HKB)**

- HKB A: Auftreten und Kommunizieren
- HKB B: Servieren von Getränken und Speisen
- HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen
- HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung
- HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen

In HKB A und B sind zusätzliche betriebliche Leistungsziele der Schwerpunkte Hotellerie und Hauswirtschaft enthalten.

- Schwerpunkt Hotellerie: Kommunikation in einer zweiten Landessprache oder Englisch
- Schwerpunkt Hauswirtschaft: Zubereitung einfacher Speisen und Gerichte

Der Lehrbetrieb entscheidet über den Schwerpunkt, dieser wird im Lehrvertrag festgehalten. Der Kanton legt die Fremdsprache des Schwerpunkts Hotellerie fest.

**Referenzdokumente**

Referenzdokumente bilden eine Sammlung von Beispielen, die während der beruflichen Grundbildung in allen drei Lernorten verwendet werden können.

Zu den Referenzdokumenten gehören:

- Referenzsituationen
- Referenzbetriebe
- Referenzliste Maschinen und Geräte
- Referenzliste Getränke und Speisen

Die Referenzsituationen unterscheiden sich für EFZ und EBA. Die Referenzbetriebe sowie die beiden Referenzlisten sind für EFZ und EBA identisch.

**Lerndokumentation**



Im Lerndokumentationstool der Oda Hauswirtschaft Schweiz und Hotel & Gastro formation Schweiz können alle drei Lernorte miteinander verknüpft werden. Die lernende Person und das betriebliche Angebot stehen dabei im Zentrum.

**Praxisaufträge**

Die Lernenden werden über Praxisaufträge dazu angeleitet, wesentliche Arbeiten der Praxis im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festzuhalten. Die Praxisaufträge beinhalten Situationen, die die Lernenden bearbeiten. Es gibt Praxisaufträge für den Lernort Betrieb und für den Lernort üK.

		1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
<b>HKB A</b>	Betrieb						
	Berufsfachschule						
	üK						
<b>HKB B</b>	Betrieb						
	Berufsfachschule						
	üK						
<b>HKB C</b>	Betrieb						
	Berufsfachschule						
	üK						
<b>HKB D</b>	Betrieb						
	Berufsfachschule						
	üK						
<b>HKB E</b>	Betrieb						
	Berufsfachschule						
	üK						

**Aufgaben der Lernenden**

Die Lernenden führen eine Lerndokumentation.

Die Lerndokumentation kann als Hilfsmittel für das Qualifikationsverfahren genutzt werden.

Qualifikationsverfahren		
<b>Qualifikationsbereich</b> <b>Praktische Arbeit als VPA</b> Gewichtung 60 % Fallnote Total 6 Stunden	<b>HKB A: Auftreten und Kommunizieren</b> <b>HKB B: Servieren von Getränken und Speisen</b> Gewichtung 30 %	Dauer: 150 Minuten (90 Minuten HKB A und B + 60 Minuten HKB A und B inkl. Schwerpunkt) Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten mehrere Aufträge, die sie planen und ausführen.
	<b>HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen</b> <b>HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung</b> <b>HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen</b> Gewichtung 50 %	Dauer: 180 Minuten (90 Minuten HKB C und E + 90 Minuten HKB D und E) Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten mehrere Aufträge, die sie planen, ausführen und instruieren. Die Instruktion kann im Handlungskompetenzbereich C oder D stattfinden.
	<b>Fachgespräch zu allen Handlungskompetenzbereichen</b> Gewichtung 20 %	Dauer: 30 Minuten (30 Minuten alle HKB) Im Fachgespräch werden Vernetzungsfragen zu allen Handlungskompetenzbereichen diskutiert. Das Fachgespräch ist ein Gespräch zwischen zwei Berufsleuten und geht fachlich in die Breite und Tiefe. Die Kandidatinnen und Kandidaten zeigen, wie sie Zusammenhänge erkennen können und bei der Situationsbewältigung vorgehen. So legen die kandidierenden Personen beispielsweise dar, wie sie bei praxisbezogenen Aufgaben vorgehen. Sie äussern dabei ihr Verständnis über die fachlichen Hintergründe und Zusammenhänge, reflektieren das methodische Vorgehen und erörtert alternative Lösungsansätze.

Betrieb						
	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
<b>Praxisaufträge Betrieb (PB)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PB 101 (HKB C, E): Sicht- und Unterhaltsreinigung</li> <li>PB 102 (HKB A, D, E): Interner und externer Wäschekreislauf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PB 201 (HKB B, E): Maschinen, Geräte, Abwaschorganisation, Entsorgung</li> <li>PB 202 (HKB E): Kassensysteme und Verrechnungsarten</li> <li>PB 203 (HKB C, E): Sicht- und Unterhaltsreinigung</li> <li>PB 204 (HKB C, E): Grundreinigung</li> <li>PB 205 (HKB E): Warenkreislauf in der Reinigung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PB 301 (HKB A, B, E): Buffet inkl. Gästebetreuung</li> <li>PB 302 (HKB C, E): Einrichtung von Räumen und Pflanzenpflege</li> <li>PB 303 (HKB C, E): Sicht- und Unterhaltsreinigung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PB 401 (HKB A, B, E): Allergene und Unverträglichkeiten</li> <li>PB 402 (HKB C, E): Sicht- und Unterhaltsreinigung</li> <li>PB 403 (HKB A, C, E): Instruktion Reinigung</li> <li>PB 404 (HKB C, E): Grundreinigung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PB 501 (HKB A, E): Ein- und Austrittsprozess</li> <li>PB 502 (HKB A, B, E): Anlässe</li> <li>PB 503 (HKB C, E): Sicht- und Unterhaltsreinigung</li> <li>PB 504 (HKB A, D, E): Instruktion Wäschekreislauf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PB 601 (HKB A, E): Beraten und Betreuen von Gästen, Kundinnen und Kunden</li> <li>PB 602 (HKB C, E): Grundreinigung</li> <li>PB 603 (HKB D, E): Infektiöse Wäsche</li> </ul>
<b>Besonderes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Probezeitgespräch</li> <li>Erstellen des Bildungsberichts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erstellen des Bildungsberichts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erstellen des Bildungsberichts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erstellen des Bildungsberichts</li> <li>Evtl. erste Gespräche über die Zukunft führen, z.B. Teilnahme an SwissSkills</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erstellen des Bildungsberichts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erstellen des Bildungsberichts</li> <li>Ausbildungszeugnis mit Angabe Schwerpunkt</li> </ul>

Berufsfachschule						
	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
<b>Handlungskompetenzbereiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HKB A: Auftreten und Kommunizieren, 30 Lektionen</li> <li>HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen, 60 Lektionen</li> <li>HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen, 10 Lektionen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HKB B: Servieren von Getränken und Speisen, 20 Lektionen</li> <li>HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung, 60 Lektionen</li> <li>HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen, 20 Lektionen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HKB A: Auftreten und Kommunizieren, 30 Lektionen</li> <li>HKB B: Servieren von Getränken und Speisen, 30 Lektionen</li> <li>HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen, 40 Lektionen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HKB A: Auftreten und Kommunizieren, 20 Lektionen</li> <li>HKB B: Servieren von Getränken und Speisen, 30 Lektionen</li> <li>HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen, 50 Lektionen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HKB A: Auftreten und Kommunizieren, 60 Lektionen</li> <li>HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen, 30 Lektionen</li> <li>HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen, 10 Lektionen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HKB A: Auftreten und Kommunizieren, 40 Lektionen</li> <li>HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung, 30 Lektionen</li> <li>HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen, 30 Lektionen</li> </ul>
<b>Vorgesehene Themen gem. Lehrmittel von WIGL</b>	<p>HKB A:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eigener Auftritt</li> <li>Kommunikation</li> </ul> <p>HKB C:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ziele der Reinigung</li> <li>Reinigung von Räumlichkeiten</li> <li>Reinigungs- und Pflegemittel</li> </ul> <p>HKB E:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</li> </ul>	<p>HKB B:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aufdecken</li> <li>Zubereiten von Getränken und Speisen</li> </ul> <p>HKB D:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wäschekreislauf</li> </ul> <p>HKB E:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Organisationsprozess</li> </ul>	<p>HKB A:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kundinnen und Kunden beraten</li> <li>Fremdsprachen: Gespräche und Fachbegriffe</li> </ul> <p>HKB B:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Abwaschorganisation</li> </ul> <p>HKB C:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation</li> </ul> <p>HKB D:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gestalten von Räumlichkeiten</li> <li>Kontrollinstrumente der Reinigung</li> <li>Maschinen und Geräte für die Reinigung</li> </ul>	<p>HKB A:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fremdsprachen: Gespräche und Fachbegriffe</li> </ul> <p>HKB B:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Anrichten und zubereiten von Getränken und Speisen</li> </ul> <p>HKB E:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lagerbewirtschaftung</li> <li>Qualitätssicherung</li> <li>Instruktion von Mitarbeitenden</li> </ul>	<p>HKB A:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kulturelle Merkmale und Diversität</li> <li>Fremdsprachen: Gespräche und Fachbegriffe</li> <li>Verkaufsförderung</li> <li>Eintritt und Austritt von Kundinnen und Kunden</li> </ul> <p>HKB C:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Organisation der Reinigung</li> </ul> <p>HKB E:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Instruktion von Mitarbeitenden</li> </ul>	<p>HKB A:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fremdsprachen: Gespräche und Fachbegriffe</li> <li>Durchführung von Anlässen</li> </ul> <p>HKB D:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betriebs- und Kundenwäsche</li> <li>Infektiöse Wäsche</li> </ul> <p>HKB E:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Qualitätsmanagement</li> <li>Instruktion von Mitarbeitenden</li> </ul>

Überbetriebliche Kurse							
	üK 1 (3 Tage)	üK 2 (4 Tage)	üK 3 (4 Tage)	üK 4 (4 Tage)	üK 5 (4 Tage)	üK-Kompetenznachweis	
<b>Handlungskompetenzbereiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HKB A: Auftreten und Kommunizieren</li> <li>HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen</li> <li>HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung</li> <li>HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HKB A: Auftreten und Kommunizieren</li> <li>HKB B: Servieren von Getränken und Speisen</li> <li>HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen</li> <li>HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung</li> <li>HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HKB A: Auftreten und Kommunizieren</li> <li>HKB B: Servieren von Getränken und Speisen</li> <li>HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HKB A: Auftreten und Kommunizieren</li> <li>HKB B: Servieren von Getränken und Speisen</li> <li>HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen</li> <li>HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung</li> <li>HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen</li> </ul>		<p>Da verschiedene üK-Instruierende für die unterschiedlichen Handlungskompetenzbereiche eingesetzt werden, fliessen die Beobachtungen von verschiedenen üK-Instruierenden in den üK-Kompetenznachweis ein.</p> <p>Die üK-Instruierenden geben jeder lernenden Person zu jedem bearbeiteten Praxisauftrag eine Fremdbeurteilung.</p> <p>Die Fremdbeurteilung der Praxisaufträge fliessen in den üK-Kompetenznachweis ein.</p>
<b>Praxisaufträge üK (PüK)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einführung (ohne Praxisauftrag)</li> <li>PüK 101 Auftreten und Kommunizieren: 60 Minuten</li> <li>PüK 102 Reinigen und Gestalten von Räumen: 1 Tag</li> <li>PüK 103 Sicherstellen der Wäscheversorgung: 1 Tag</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PüK 201 Auftreten und Kommunizieren: 1.5 Tage</li> <li>PüK 202 Servieren von Getränken und Speisen: 2.5 Tage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PüK 301 Reinigen und Gestalten von Räumen: 2 Tage</li> <li>PüK 302 Sicherstellen der Wäscheversorgung: 2 Tage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PüK 401 Auftreten und Kommunizieren: 1.5 Tage</li> <li>PüK 402 Servieren von Getränken und Speisen: 2.5 Tage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PüK 501 Auftreten und Kommunizieren: 1 Tag</li> <li>PüK 502 Servieren von Getränken und Speisen: 1 Tag</li> <li>PüK 503 Reinigen und Gestalten von Räumen: 1 Tag</li> <li>PüK 504 Sicherstellen der Wäscheversorgung: 1 Tag</li> </ul>		