

Qualifikationsverfahren 2018

**Fachfrau / Fachmann
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

Nullserie

**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: 60**

57	-	60	Punkte =	Note	6.0
51	-	56	Punkte =	Note	5.5
45	-	50	Punkte =	Note	5.0
39	-	44	Punkte =	Note	4.5
33	-	38	Punkte =	Note	4.0
27	-	32	Punkte =	Note	3.5
21	-	26	Punkte =	Note	3.0
15	-	20	Punkte =	Note	2.5
9	-	14	Punkte =	Note	2.0
3	-	8	Punkte =	Note	1.5
0	-	2	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 Elementen bestehen.
- Der PC steht der Kandidatin, dem Kandidaten zur Verfügung.
- Das Leitbild bezieht sich auf den Ausbildungsbetrieb und ist nicht situationsbedingt.

Bewertung

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

Leistungsziele / Kriterien mit 1 oder 2 Punkten:

1/2 Punkte = vollständig erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

Leistungsziele mit 3 oder 6 Punkten:

3/6 Punkte = vollständig erfüllt

2/4 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1/2 Punkte = 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 Betagtenzentrum. 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.

Sie sind für den Ablaufplan, die Raumgestaltung, sowie das Angebot und den Service der Zwischenverpflegung zuständig.

Als Werbung wird ein Flyer den Bewohnerinnen und Bewohnern, sowie in der Nachbarschaft verteilt.

- Erstellen Sie einen Ablaufplan des Nachmittags, ein Plan für die Raumgestaltung, ein 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 einen Mustertisch inkl. Dekoration für sechs Personen auf. Die Dekoration besteht aus mindestens drei Elementen.
- Erklären Sie den Gästen das Angebot der Zwischenverpflegung.
- Servieren Sie zwei Gästen die bestellten Getränke.
- Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebes, und erklären Sie, was dies für Sie als Lernende in Ihrem Betrieb heisst.

Bemerkungen:

- Ein Grundrissplan des „grossen Saales“ steht zur Verfügung.
- **Die Expertinnen / Experten übernehmen die Rolle der Leitung Hotellerie. Die Raumgestaltung muss mindestens eine Tanzfläche, sowie Musik (Orchester oder Anlage) beinhalten. Vorschläge zur Dekoration des Saales sollten vorhanden sein. Die Zwischenverpflegung muss dem Anlass (Adventszeit) entsprechen. 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.
- **Die Expertinnen / Experten übernehmen die Rolle der Gäste. Ein Gast wünscht sich einen Schwarztee mit Creme und der zweite Gast einen Milchkaffee.**
- Sie geben alle schriftlichen Arbeiten und Notizen der Expertin/dem Experten ab.

Berufliche Situation / Auftrag 2

Sie arbeiten in einem Haus für Menschen mit Beeinträchtigungen.

Im September findet ein Nachmittagsausflug, zum Textilmuseum für die zwölf Mitarbeitenden der Lingerie, 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 ausgedehntes Apéro für alle Teilnehmenden statt.

- Erstellen Sie einen Ablaufplan des Nachmittags, sowie das Apéro-Angebot (acht Gerichte), inkl. Getränke (zwei alkoholische und zwei nichtalkoholische Getränke).
- Besprechen Sie den Anlass mit der Leitung Hotellerie.
- Verfassen Sie die Einladung zum Nachmittagsausflug, mit Antwortcoupon am PC.
- Decken Sie das Buffet und dekorieren es. Die Dekoration besteht aus mindestens drei Elementen.
- Sie beraten die ersten Gäste über das Angebot am Apéro Buffet.
- Servieren Sie zwei Gästen die gewünschten Speisen vom Buffet.
- Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebes, und erklären Sie, was dies für Sie als Lernende in Ihrem Betrieb heisst.

Bemerkungen:

- **Die Experten / Expertinnen übernehmen die Rolle der Leitung Hotellerie. Das Apéroangebot muss kalte und warme Gerichte sowie Desserts beinhalten. Mindestens eine Speise muss geschöpft werden (Suppe, Fruchtsalat, usw.). Das Angebot sollte der Saison (September) entsprechen. Es müssen mindestens drei Elemente von der Leitung Hotellerie bemängelt werden, sie erwarten Vorschläge des Kandidaten / der Kandidatin.**
- Der Einladungskarte muss mit dem PC erstellt werden.
- Die Apérospeisen können symbolisiert werden.
- **Die Experte / Expertinnen übernehmen die Rolle der Gäste. Ein Gast möchte eine geschöpfte Speise.**
- Sie geben alle schriftlichen Arbeiten und Notizen der Expertin/dem Experten ab.

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Handlungskompetenz 1.6: Anlässe organisieren und durchführen LZ 1.6.2, 1.6.3.				
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. (6 Punkte)		6	
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. (3 Punkte) <i>Nur im Gespräch mit der Leitung Hotellerie bewerten!</i>		3	
Übertrag			9	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			9	
Handlungskompetenz 1.7: verkaufsfördernde Massnahmen verschlagen und umsetzen LZ 1.7.4				
<p>LZ 1.7.4 Sie setzen verkaufsfördernde Massnahmen um.</p>	<p>... erstellt ein übersichtliches Dokument (Flyer, Einladung, Willkommenswort etc.) mit allen nötigen Informationen zum Anlass. Das Dokument muss die W-Fragen beantworten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wie? - Was? - Wer? - Wann? - Wo? - Warum? - Womit? - Wozu? <p>(3 Punkte)</p>		3	
Übertrag			12	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			12	
Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen LZ 1.5.3, 1.5.5				
LZ 1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und Hygiene und wenden diese an.	<p>Arbeitssicherheit:</p> <p>... hält die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (richtige Körperhaltung) vollständig ein.</p> <p>(Ja/Nein 2/0 Punkte)</p>		2	
	<p>Persönliche Hygiene:</p> <p>... bindet Haare zusammen, trägt saubere Arbeitskleider, trägt keinen Schmuck (Armbanduhren, Arm- und Halsketten sowie Fingerringe), keine lackierten Fingernägel, und hält die Handhygiene ein usw.</p> <p>Betriebliche Hygiene:</p> <p>... kontrolliert verwendete Gläser, Geschirr und Besteck und Wagen/Tablett auf Sauberkeit, stellt Lebensmittel erst kurz vor Auslieferung auf den Wagen, resp. auf das Tablett, die Speisen sind zugedeckt.</p> <p>(3 Punkte)</p>		3	
LZ 1.5.3 Sie erstellen die Mise en place für den Service in verschiedenen Situationen.	<p>... erstellt Mise en place vollständig und der Situation angepasst zu jeder Arbeit: alle Besteck-, Geschirrtteile, Tischwäsche bereitgestellt.</p> <p>(3 Punkte)</p>		3	
Übertrag			20	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			20	
Handlungskompetenz 1.4: Tische und Buffets situationsgerecht decken LZ 1.4.3, 1.4.4				
<p>LZ 1.4.3 Sie decken Tische und Buffets situations- und kundengerecht auf.</p>	<p>... legt Tischtuch fachgerecht auf, wählt passendes Material für den Anlass aus, platziert Servietten, Gläser und Besteck am vorgesehenen Ort.</p> <p>(6 Punkte)</p>		6	
Übertrag			26	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			26	
LZ 1.4.4. Sie dekorieren Tische und Buffets situationsgerecht.	<p>... bereitet benötigtes Material vollständig vor, faltet Servietten passend und genau, wählt drei Dekorationselemente passend zum Anlass aus und arbeitet sorgfältig, reinigt Arbeitsmaterial und den Arbeitsplatz.</p> <p>(3 Punkte)</p>		3	
	<p>... dekoriert den Tisch / Buffet ordentlich, einladend und kriteriengerecht (Höhe, Geruch...).</p> <p>(3 Punkte)</p>		3	
MSSK Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	<p>... hält Ordnung und arbeitet zielgerichtet und zweckorientiert.</p> <p>(Ja/Nein 1/0 Punkte)</p>		1	
Übertrag			33	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			33	
Handlungskompetenz 1.2.respektvoll und wertschätzend kommunizieren LZ 1.2.2, 1.2.7				
<p>LZ 1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an.</p>	<p>... sucht Kontakt mit dem Gesprächspartner (Blickkontakt, Mimik, Gestik und Körperhaltung).</p> <p>... begrüsst und verabschiedet freundlich und situationsangepasst (Wortwahl und Satzstellung).</p> <p>(6 Punkte)</p> <p><i>Nur im Kundengespräch bewerten!</i></p>		6	
<p>LZ 1.2.7 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an.</p>	<p>... wendet die Verhaltensregeln und Umgangsformen an: sich dem Kunden vorstellen, siezen, den Familiennamen brauchen, gegebenenfalls die Tür offenhalten, die Jacken in Empfang nehmen, den Stuhl ziehen usw.</p> <p>(3 Punkte)</p> <p><i>Nur im Kundengespräch bewerten!</i></p>		3	
Übertrag			42	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			42	
Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen LZ 1.5.4				
<p>LZ 1.5.4. Sie setzen für Servicearten die Serviceregeln um.</p>	<p>Auftrag 1</p> <p>... bietet die Auswahl an Wein, bzw. heißen Getränken fachgerecht an, wählt das passende Glas/Tasse, serviert von rechts, füllt das Glas/die Tasse angemessen.</p> <p>(6 Punkte)</p> <p>Auftrag 2</p> <p>... richtet die Vorspeise, bzw. Hauptgang, Suppe, Kuchen fachgerecht und serviert diese den Serviceregeln entsprechend und sicher.</p> <p>(6 Punkte)</p>	<p>Auftrag: _____</p>	6	
Übertrag			48	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			48	
Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Servicebesprechung beraten LZ 1.3.2 / 1.3.3 / 1.3.6				
<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>LZ 1.3.6 Sie leiten aus Äusserungen von Kundinnen und Kunden deren Wünsche und Bedürfnisse ab.</p>	<p>... stellt Angebot in logischer Serviceabfolge in ganzen Sätzen vor und nennt Hauptzutaten der Speisen.</p> <p>... reagiert auf Aussagen des Kunden und setzt seine Wünsche um.</p> <p>(6 Punkte) <i>Nur im Kundengespräch bewerten!</i></p>		6	
Übertrag			54	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat, die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			54	
Handlungskompetenz 1.1: Wünsche und Bedürfnisse gemäss betrieblichem Leitbild umsetzen LZ 1.1.1 / 1.1.3				
<p>LZ 1.1.1 Sie geben das Leitbild des eigenen Betriebes wieder.</p> <p>LZ 1.1.3 Sie setzen das Leitbild des eigenen Betriebes im Rahmen ihrer Tätigkeit um.</p>	<p>... nennt zwei Aussagen aus dem betrieblichen Leitbild und erklärt, wie die zwei Aussagen im beruflichen Alltag umgesetzt werden.</p> <p>(6 Punkte)</p>		6	
Total			60	

Qualifikationsverfahren 2018

**Fachfrau / Fachmann
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

Nullserie

**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 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 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen für die Expertinnen und Experten:

- Der Reinigungswagen ist leer, der Kandidat / die Kandidatin bestückt ihn mit dem notwendigen Material.
- 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).
- Instruktion: die fachliche Bewertung der Ausführung der Arbeit erfolgt in den Unterpositionen 2.1 und 2.2.
- Die Reihenfolge der Arbeiten bestimmt die Kandidatin selber.
- Die Reinigungsmittel müssen manuell dosiert werden.
- Verschiedene Abfälle müssen vorhanden sein.

Bewertung

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

Leistungsziele / Kriterien mit 1 oder 2 Punkten:

1/2 Punkte = vollständig erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

Leistungsziele mit 3 oder 6 Punkten:

3/6 Punkte = vollständig erfüllt

2/4 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1/2 Punkte = 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 „Moléson“ 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 „Moléson“.
- 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 Blumenstraus.

Reinigen Sie den Boden des Korridors mit der Scheuersaugmaschine, damit sich auch die Umgebung des Sitzungszimmers sauber präsentiert.

Bemerkungen:

- Ein Reservationsblatt steht zur Verfügung.

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.

- Unterhaltsreinigung des Büros der Pflegedienstleitung.
- Pflege der Grünpflanze in diesem Büro.
- Sprayreinigung des wasserempfindlichen Bodens im Korridor, vor dem Büro (Teilspray).
- Instruktion einer neuen Mitarbeiterin für die Reinigung der Einscheibenmaschine.

Bemerkungen:

Keine.

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidatin/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Handlungskompetenz 2.1: Reinigung materialgerecht, hygienisch einwandfrei, effizient und ökologisch ausführen				
LZ 2.1.6 Sie dosieren die Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach Herstellerangaben	... dosiert nach Herstellerangaben und fachgerecht (z.B. korrekte Menge, Berücksichtigung der Reinigungsart und des Verschmutzungsgrades). (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
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.	... wählt sämtliche Reinigungs- und Desinfektionsmittel fachgerecht (z.B. berücksichtigt das Oberflächenmaterial, die Art der Verschmutzung). (3 Punkte)		3	
	... setzt die gewählten Reinigungsmittel fachgerecht ein (z.B. Temperatur des Wassers, zuerst Wasser dann Reinigungsmittel). (3 Punkte)		3	
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.	... trägt saubere Arbeitskleidung und –schuhe. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	... wäscht sich die Hände vor/evtl. während/nach der Arbeit. (Ja/Nein 2/0 Punkte)		2	
	... arbeitet von sauber zu schmutzig. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	... wendet das Reinigungstuch regelmässig und korrekt (Faltmethode). (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
LZ 2.1.10 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und halten sie ein.	... trägt Handschuhe und geschlossene Schuhe. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	... achtet auf Stolperfallen (z.B. elektrische Kabel, platzieren des Reinigungswagens). (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	... hinterlässt keine Wasserlachen. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	... trifft die nötigen Vorkehrungen bezüglich Arbeitssicherheit (z.B. Aufstellen des Warnschildes). (Ja/Nein 1/0 Punkte)		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). (3 Punkte)		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). (3 Punkte)		3	
	... führt die geforderte Reinigungsart aus. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
MSSK Arbeitstechniken	... arbeitet zielgerichtet und effizient. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
MSSK Umgangsformen	... ist höflich, verhält sich professionell, respektiert die Privatsphäre des Klienten. (3 Punkte)		3	
Übertrag			27	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
Übertrag			27	
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), geht sorgsam mit Ressourcen um, geht sorgsam mit dem Material/Mobiliar um. (6 Punkte)		6	
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. (3 Punkte)		3	
LZ 2.1.18 Sie planen Reinigungs- und Desinfektionsprozesse.	... plant logisch und zielorientiert. (Ja/Nein 2/0 Punkte)		2	
LZ 2.1.20 Sie führen die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen aus.	... kontrolliert die Arbeiten und verbessert wo nötig. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
Übertrag			39	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
Übertrag			39	
Handlungskompetenz 2.2 Räume situations- und bedürfnisgerecht einrichten und gestalten				
LZ 2.2.2 Sie richten vorgegebene Räume verwendungs- und kundengerecht ein.	Auftrag 1 <input type="checkbox"/>			
	... richtet den Raum nach Kundenwünschen ein. (Ja/Nein 2/0 Punkte)		2	
	... 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. (3 Punkte)		3	
	Auftrag 2 <input type="checkbox"/>			
	... hinterlässt den Raum ordentlich. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	... entfernt alle welken Blätter, reinigt die Pflanze wo nötig. (Ja/Nein 2/0 Punkte)		2	
... dosiert die Pflanzennahrung nach Herstellerangaben, giesst die Pflanze fachgerecht (z.B. Menge, nicht über Blätter, auf Erde bzw. in Unterteller, in dafür vorgesehene Einguss). (Ja/Nein 2/0 Punkte)		2		
LZ 2.2.4. Sie gestalten den Blumenschmuck situations- und kundengerecht.	Das Resultat präsentiert gut. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
LZ 2.2.5 Sie pflegen Pflanzen und Schnittblumen.	... hinterlässt saubere Arbeitsgeräte, reinigt den Arbeitsplatz. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
Übertrag			46	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
Übertrag			46	
Handlungskompetenz 2.3 Instruktionen planen und durchführen				
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. (3 Punkte)		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 Sicherheitsmassnahmen und weist darauf hin. (3 Punkte)		3	
	... zeigt die Vorbereitung des Reinigungs-materiales und den Reinigungsablauf fachgerecht vor (z.B. gliedert in sinnvolle Teilschritte, aufstellen der zu instruierende Person). (3 Punkte)		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. (3 Punkte)		3	
Total			58	

Reservationsblatt Sitzungszimmer „Moléson“

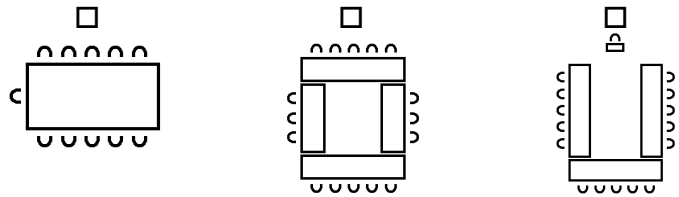
Name Adresse der reservierenden Person: _____

Anlass: _____

Datum: _____

Anzahl Teilnehmer: _____

Tischordnung:



Einrichtungs- und Dekorationswünsche:

- Flipchart inkl. Filzstifte
- Beamer und Leinwand
- Hellraumprojektor inkl. Filzstifte
- Mikrophon
- Block und Kugelschreiber für Vorsitzenden für alle Teilnehmer
- Laptop
- Wasser und Gläser auf den Tischen
- Früchtekorb
- Kaffee
- Gebäck: _____
- Blumendekoration beim Vorsitzenden in der Tischmitte
- andere Dekoration _____

Name der ausführenden Person: _____

Ausgeführt am: _____

Unterschrift: _____

Qualifikationsverfahren 2018

**Fachfrau /Fachmann
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

Nullserie

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

Bewertungsprotokoll für Expertinnen und Experten

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum
.....

Zeit **90 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala **Maximale Punktezahl: 60**

57.0 - 60.0	Punkte	=	Note	6.0
51.0 - 56.0	Punkte	=	Note	5.5
45.0 - 50.0	Punkte	=	Note	5.0
39.0 - 44.0	Punkte	=	Note	4.5
33.0 - 38.0	Punkte	=	Note	4.0
27.0 - 32.0	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 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 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf für die Expertinnen und Experten:

- Für das Dosieren der Waschmittel Dosierbecher und Wasser bereitstellen.
- Die Anzahl der einzelnen Textilstücke je nach Betrieb anpassen.
- Eine gefaltete Vorlage für jedes Textil bereitstellen.
- Die Reihenfolge der Arbeiten kann von der Expertin/dem Experten vorgegeben werden oder die Kandidatin/der Kandidat kann diese selber bestimmen.

Bewertung

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

Leistungsziele / Kriterien mit 1 oder 2 Punkten:

1/2 Punkte = vollständig erfüllt

0 Punkte = nicht erfüllt

Leistungsziele mit 3 oder 6 Punkten:

3/6 Punkte = vollständig erfüllt

2/4 Punkte = mehrheitlich erfüllt

1/2 Punkte = 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 sortiert, gewaschen, aufbereitet und instand gestellt.

- Sortieren Sie die verschmutzte Privatwäsche der Bewohner.
- Von der Abteilung kommt ein gekennzeichneteter Wäschesack mit septischer Wäsche. Behandeln Sie diese Wäsche den Betriebsregeln entsprechend.
- Bestücken Sie die Waschmaschine mit der sortierten dunklen Feinwäsche 30°C.
- Dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
- Mit der kleinsten Maschine wurde septische Wäsche gewaschen und desinfiziert. Behandeln Sie die gewaschene Wäsche den Betriebsregeln entsprechend und reinigen Sie die Waschmaschine entsprechend.
- Die Wäsche der Küchenmitarbeitenden ist bereits gewaschen und angetrocknet. Bügeln Sie eine Kochjacke und falten Sie diese.
- Die T-Shirts der Mitarbeitenden des Technischen Dienstes sind schranktrocken. Falten Sie diese korrekt gemäss der Vorgabe.
- Nach dem Trocknen der Wäsche reinigen Sie den Tumbler.
- In der Näherei haben sich defekte Wäschestücke angesammelt. Schliessen Sie die offene Naht an der Kochhose.

Bemerkungen:

- **10 kg Privatwäsche / gekennzeichneteter Wäschesack mit septischer Wäsche / dunkle Feinwäsche mit Flecken/ Fleckentabelle / eingeweichte, vorbehandelte Wäsche / Waschmaschine mit fertig gewaschener, desinfizierter septischer Wäsche / 1 Kochjacke / 10 T-Shirts / 1 T-Shirt als Vorgabe bereitstellen / Kochhose mit offener Naht.**

Berufliche Situation / Auftrag 2

Sie arbeiten in einem Kur- und Seminarhotel. In der Wäscherei wird die gesamte Schmutzwäsche sortiert, gewaschen, aufbereitet und instand gestellt.

- Sortieren Sie die verschmutzte Betriebswäsche.
- Von der Abteilung kommt ein gekennzeichneteter Wäschesack mit septischer Wäsche. Behandeln Sie diese Wäsche den Betriebsregeln entsprechend.
- Bestücken Sie die Waschmaschine mit der sortierten Frottierwäsche 95°C.
- Dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
- Mit der kleinsten Maschine wurde septische Wäsche gewaschen und desinfiziert. Behandeln Sie die gewaschene Wäsche den Betriebsregeln entsprechend und reinigen Sie die Waschmaschine entsprechend.
- Die Privatwäsche der Gäste ist bereits gewaschen und angetrocknet. Bügeln Sie die Bundfaltenhose des Servicepersonals und hängen Sie diese an einen Bügel.
- Nach dem Bügeln der Hose müssen Sie die Dampfstation reinigen.
- Die Frottierwäsche ist schranktrocken. Falten Sie diese korrekt, gemäss der Vorgabe.
- In der Näherei haben sich defekte Wäschestücke angesammelt. Nähen Sie den Schürzenbündel an der Bistroschürze an.

Bemerkungen:

- **10 kg Betriebswäsche / gekennzeichneteter Wäschesack mit septischer Wäsche / Frottierwäsche mit Flecken/ Fleckentabelle / eingeweichte, vorbehandelte Wäsche / Waschmaschine mit fertig gewaschener, desinfizierter septischer Wäsche / 1 Herrenhemd / 5 kg Frottierwäsche / 1 Handtuch, 1 Duschtuch, 1 Waschlappen als Vorlage / 1 Bundfaltenhose / Bistroschürze mit defektem Schürzenbündel**

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidatin/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten. LZ: 3.1.4, 3.1.11, 3.1.12, 3.1.13, 3.1.14, 3.1.15				
LZ 3.1.4 Sie sortieren die Betriebs- und Privatwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad.	... trennt nach entsprechender Temperatur. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	... trennt nach Farben. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	... erkennt Flecken und behandelt diese fachgerecht vor. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	... bereitet die Wäsche korrekt vor. (z.B. Knöpfe öffnen, Reissverschluss schliessen, Manchester auf Rückseite wenden, Bündel verknoten oder zusammenbinden) (Ja/Nein 2/0 Punkte)		2	
MSSK: Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	Sortierung: ... hält Ordnung, arbeitet zielgerichtet und zweckorientiert. (3 Punkte)		3	
Übertrag			8	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			8	
LZ 3.1.12 Sie dosieren die Wasch- und Waschhilfsmittel gemäss Herstellerangaben.	... dosiert das Waschmittel gemäss Herstellerfirma korrekt. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
LZ 3.1.11 Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an.	... trägt zum Schmutzwäschesortieren Handschuhe und Schürze. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	... reinigt nach dem Schmutzwäschesortieren die Arbeitsfläche. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	... entsorgt nach dem Schmutzwäschesortieren die Schürze und die Handschuhe. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	... wäscht nach dem Sortieren der Schmutzwäsche die Hände und/oder desinfiziert sie. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
Übertrag			13	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			13	
<p>LZ 3.1.11 Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an.</p>	<p>... achtet auf ihre/seine Körperhaltung und korrigiert sie, geht in die Knie, wenn sie/er etwas hochhebt. (3 Punkte)</p>		3	
<p>LZ 3.1.11 Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an.</p>	<p>... trägt eine Schutzbrille beim Dosieren des Waschmittels. (Ja/Nein 1/0 Punkte)</p> <p>... trägt korrekte Berufskleidung. (Ja/Nein 1/0 Punkte)</p>		1 1	
Übertrag			18	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			18	
LZ 3.1.13 Sie erklären und bedienen die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf gemäss Herstellerangaben.	Bestücken der Waschmaschine: ... füllt die Maschine gemäss der Wäscheart entsprechend und locker ein. (3 Punkte)		3	
	... beachtet, dass die Füllmenge bei nasser Wäsche angepasst werden muss. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
Übertrag			22	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			22	
LZ 3.1.13 Sie erklären und bedienen die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf gemäss Herstellerangaben.	... nutzt die ganze Arbeitsfläche des Bügeltisches. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	... führt das Bügeleisen ruhig. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
LZ 3.1.14 Sie bereiten die Wäsche nach definierten Methoden auf und machen sie schrankfertig	Bügeln eines Textiles: ... führt den Bügelablauf in der richtigen Reihenfolge durch. (3 Punkte)		3	
	Das gebügelte Textil weist keine Falten auf. (Ja/Nein 2/0 Punkte)		2	
Übertrag			29	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
Übertrag			29	
LZ 3.1.14 Sie bereiten die Wäsche nach definierten Methoden auf und machen sie schrankfertig.	Falten von trockener Wäsche: faltet die Wäsche immer gleich und richtig. (3 Punkte)		3	
	Die gefaltete Wäsche entspricht der Vorgabe. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
LZ 3.1.15 Sie reinigen die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf gemäss Herstellerangaben. führt die Reinigung des Gerätes in der richtigen Reihenfolge durch. (3 Punkte)		3	
Handlungskompetenz 3.2: Textilien gemäss Vorgaben instand stellen. LZ: 3.2.1				
LZ 3.2.1 Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs? Sie wenden die Techniken zur effizienten Instandstellung von Textilien an.	... richtet die Nähmaschine korrekt ein. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	...fädelt den Nähfaden richtig ein. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	... führt die Instandstellungsmethode mit der Nähmaschine richtig (gemäss Arbeitsablauf) durch. (3 Punkte)		3	
	Das Resultat ist optisch schön und sauber. (Ja/Nein 2/0 Punkte)		2	
	Das Resultat ist brauchbar und wieder einsetzbar. (Ja/Nein 2/0 Punkte)		2	
Übertrag			45	

Aufgabenstellung	Kriterien: Der Kandidat/die Kandidatin...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			45	
MSSK: Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	...hält Ordnung, arbeitet zielgerichtet und zweckorientiert bei der Ausführung der Instandstellungsarbeiten. (3 Punkte)		3	
Handlungskompetenz 3.3: Infektiöse Wäsche aufbereiten LZ 3.3.2				
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. (Ja/Nein 2/0 Punkte)		2	
	... reinigt und desinfiziert ihre Hände. (Ja/Nein 2/0 Punkte)		2	
	... entsorgt ihre PSA gemäss den betrieblichen Vorschriften. (Ja/Nein 2/0 Punkte)		2	
	... reinigt und desinfiziert nach dem Waschen die Einfülltürdichtung/Türe vor dem Entfernen der sauberen Wäsche und evtl. Kontaktpunkte. (6 Punkte)		6	
Total			60	

Qualifikationsverfahren 2018

**Fachfrau /Fachmann
Hauswirtschaft EFZ**

VPA

Nullserie

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

Bewertungsprotokoll für Expertinnen und Experten

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum
.....

Zeit **90 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala **Maximale Punktezahl: 50**

48.0	-	50.0 Punkte	=	Note	6.0
43.0	-	47.0 Punkte	=	Note	5.5
38.0	-	42.0 Punkte	=	Note	5.0
33.0	-	37.0 Punkte	=	Note	4.5
28.0	-	32.0 Punkte	=	Note	4.0
23.0	-	27.0 Punkte	=	Note	3.5
18.0	-	22.0 Punkte	=	Note	3.0
13.0	-	17.0 Punkte	=	Note	2.5
8.0	-	12.0 Punkte	=	Note	2.0
3.0	-	7.0 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 4 Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus für die Expertinnen und Experten:

Bewertung

Es wird mit zwei verschiedenen Rastern bewertet.

Leistungsziele / Kriterien mit 1 oder 2 Punkten:

1/2 Punkte = vollständig erfüllt
0 Punkte = nicht erfüllt

Leistungsziele mit 3 oder 6 Punkten:

3/6 Punkte = vollständig erfüllt
2/4 Punkte = mehrheitlich erfüllt
1/2 Punkte = 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.

Mittagessen: Tomatensalat, Spaghetti al Pesto hausgemacht, Erdbeer-Quark-Creme.

Frau Meier bleibt auf ihrem Zimmer.

- Bereiten Sie das Mittagessen, nach Rezepten, für vier Personen zu.
- Richten Sie den Tomatensalat auf 4 Teller an, die Spaghetti in einer Schüssel und die Sauce gemäss Rezept. Die Erdbeer-Quark-Creme in 4 Dessertgläser anrichten.
- Für Frau Meier richten Sie ein Tablett für das Mittagessen, anhand der schriftlichen Bestellung her inkl. Geschirr und Besteck.
- Lagern Sie die übriggebliebenen zubereiteten Teller und Menubestandteile fachgerecht.
- Reinigen Sie den Arbeitsplatz, stellen Sie die benutzten Geräte, Maschinen auf den Wagen für die Abwaschküche und entsorgen Sie den Abfall.
- In der Abwaschküche entladen Sie den Frühstückswagen und waschen das Frühstücksgeschirr ab.
- Reinigen Sie den Frühstückswagen.

Bemerkungen:

- Die italienische Salatsauce steht zur Verfügung.
- Geschirr für die Produktion der Gerichte muss nicht selber abgewaschen werden, da das Frühstücksgeschirr abgewaschen werden muss.

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.

- Für das Fingerfood bereiten Sie Brownies und Fruchtspiessli zu.
- Richten Sie die zubereiteten Speisen für das Fingerfood auf zwei Platten an.
- Bereiten Sie den Speisewagen für das Zvieri nach der schriftlichen Bestellung vor.
- Lagern Sie die übrig gebliebenen Lebensmittel fachgerecht.
- Reinigen Sie den Arbeitsplatz, waschen Sie die benutzten Geräte und Maschinen auf Ihrem Posten ab und entsorgen Sie den Abfall.

Bemerkungen:

- Für das Fruchtspiessli verwenden Sie mindestens 4 verschiedene Früchte, z.B. Apfel oder Birnen, Erdbeeren, Kiwi, Melonen.
- Für das Zvieri werden Kaffee, verschiedene Tees und Orangensaft (aus der Glasflasche) angeboten.

Aufgabenstellung	Kriterien: Die Kandidatin / der Kandidat ...	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Handlungskompetenz 4.2: Gericht gemäss Vorgabe hygienisch zubereiten. LZ: 4.2.2, 4.2.3, 4.2.5, 4.2.6, 4.2.8, 4.2.9, 4.2.11, 4.2.13				
LZ 4.2.5 Sie stellen eine bedarfsgerechte „Mise en place“ bereit.	... hat alle Zutaten/Geräte/Hilfsmittel zum richtigen Zeitpunkt bereitgestellt. (Ja/Nein 2/0 Punkte)		2	
LZ 4.2.3 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus.	... wählt das Messer richtig aus, hält das Messer richtig in der Hand, führt das Messer fachgerecht. (3 Punkte)		3	
	... wählt Schnittarten entsprechend dem Gericht, schneidet gleichmässig. (3 Punkte)		3	
LZ 4.2.2 Sie wenden die definierten Garmethoden an. (K3) 4.2.6 Sie bereiten Gerichte auf Basis von Frisch-, Fertig- und Halbfertigprodukten zu.	Auftrag: _____ Richtig gewählte Zubereitungsart und richtig ausgeführt. (6 Punkte)		12	
	Auftrag: _____ Gericht ist geschmacklich sehr gut und die Garnitur sehr passend. (6 Punkte)			
Übertrag			20	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
Übertrag			20	
MSSK Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	Hält Ordnung, arbeitet zielgerichtet und zweckorientiert. (3 Punkte)		3	
LZ 4.2.13 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz und wenden sie an.	Vorgaben zur Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (Verbrennungen, Schnittwunden und richtige Körperhaltung, geschlossene Schuhe) vollständig eingehalten. (3 Punkte)		3	
MSSK Sie halten die Regeln der persönlichen Hygiene sowie der Lebensmittel- und Betriebshygiene ein Oder: 4.2.8 Sie halten die Hygienevorschriften bei der Zubereitung von Gerichten ein. (K3)	Persönliche Hygiene: Sie bindet die Haare zusammen, sie trägt saubere Arbeitskleider, sie trägt keinen Schmuck, keine lackierten Fingernägel, sie hat Handhygiene eingehalten. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
	Betriebliche Hygiene: Verwendete Gläser, Geschirr und Besteck und Wagen/Tablett hat sie auf Sauberkeit kontrolliert, Lebensmittel stellt sie erst kurz vor Auslieferung auf den Wagen, resp. auf das Tablett, die Speisen sind zugedeckt. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
Übertrag			28	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
			Übertrag	28
LZ 4.2.11 Sie lagern Lebensmittel vorschriftsgemäss.	Die übrig gebliebenen Lebensmittel werden vorschriftsgemäss gelagert. (Ja/Nein 2/0 Punkte)		2	
LZ 4.2.9 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Speisezubereitung.	Die Geräte und Maschinen sind fachgerecht und sauber gereinigt. (Ja/Nein 2/0 Punkte)		2	
Handlungskompetenz 4.3: Speiseverteilung bedarfsgerecht sicherstellen. LZ: 4.3.3, 4.3.4, 4.3.5, 4.3.6				
LZ 4.3.3 Sie erklären welche Serviceregeln im Speiseverteilssystem eingehalten werden. LZ 4.3.4 Sie führen die anfallenden Arbeiten im Speiseverteilssystem aus	... benutzt warme/resp. kalte Teller, bereitet Gläser, Geschirr und Besteck entsprechend der Bestellung vollständig vor. Sie achtet auf saubere Teller/Plattenränder, die Portionierung entspricht dem Bestellauftrag. Zielort der Bestellung ist auf dem Wagen / resp. auf dem Tablett ersichtlich und kontrolliert. (3 Punkte)		3	
LZ 4.3.5 Sie bedienen die Maschinen und Geräte im Speiseverteilssystem gemäss Herstellerangaben.	... bedient die Maschinen und Geräte gemäss Herstellerangaben. (Ja/Nein 1/0 Punkte)		1	
LZ 4.3.6 Sie halten die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung ein.	Betriebliche Hygiene: Verwendete Gläser, Geschirr und Besteck und Wagen/Tablett hat sie auf Sauberkeit kontrolliert, Lebensmittel stellt sie erst kurz vor Auslieferung auf den Wagen, resp. auf das Tablett, die Speisen sind zugedeckt. (Ja/Nein 2/0 Punkte)		2	
			Übertrag	38

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte		
			maximal	erreicht	
			Übertrag	38	
LZ 4.3.5 Sie reinigen die Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems gemäss Herstellerangaben.	... reinigt die Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems gemäss Herstellerangaben. (Ja/Nein 1/0Punkte)			3	
Handlungskompetenz 4.4: Prozesse in der Abwaschorganisation gewährleisten, LZ: 4.4.2, 4.4.4, 4.4.5, 4.4.8					
LZ 4.4.2 Sie führen die Aufgaben in der Abwaschorganisation aus.	... sortiert Gläser, Geschirr und Besteck, sie behandelt sie vor und belädt die Spülmaschine fachgerecht. (3 Punkte)			3	
LZ 4.4.5 Sie halten die Hygienevorschriften und -regeln in der Abwaschorganisation ein.	Die Trennung von Schmutz- und Sauberbereich ist klar ersichtlich, sie benutzt saubere Reinigungstextilien und Geschirrtücher, sie entlädt die Maschine auf saubere Wagen/Tablets. Die Arbeiten sind vollständig ausgeführt. (Ja/Nein 1/0Punkte)			1	
			Übertrag	45	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte		
			maximal	erreicht	
			Übertrag	45	
LZ 4.4.4 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisationen gemäss Herstellerangaben. (K3)	... reinigt die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation gemäss Herstellerangaben. (Ja/Nein 1/0Punkte)			1	
MSSK Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	... hält Ordnung, arbeitet zielgerichtet und zweckorientiert. (3 Punkte)			3	
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 (Pet, Glas, Papier, Alu) korrekt sortiert. (Ja/Nein 1/0Punkte)			1	
			Total	50	

Bestellschein für Küche

Name: Frau Meier

Zimmer-Nr.: 11

Etage: 1. Stock

Lieferung am 11. Juni 2018

Zeit: 12.00 Uhr

Anzahl	Was	erledigt ✓
1	Tomatensalat	<input type="checkbox"/>
1	Spaghetti Pesto hausgemacht	<input type="checkbox"/>
1	Erdbeer-Quark-Creme	<input type="checkbox"/>
1	Fruchtsaft	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Bestellt am 10. Juni 2018

Bestellt von:

Bestellschein für Küche

Name: *Verwaltungsratssitzung*

Zimmer-Nr.: *Sitzungszimmer*

Etage: *1. Stock*

Lieferung am *3. Juni 2018*

Zeit: *15.30 Uhr*

Anzahl	Was	erledigt ✓
<i>1</i>	<i>Auswahl an Fingerfood für 8 Personen auf zwei Platten für den Sitzungstisch</i>	<input type="checkbox"/>
<i>1</i>	<i>Kaffeesevice aus der mobilen Kaffeemaschine</i>	<input type="checkbox"/>
<i>1</i>	<i>Teeauswahl</i>	<input type="checkbox"/>
<i>2</i>	<i>Orangensaft</i>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Bestellt am *2. Juni 2018*

Bestellt von:

Bestellschein für Küche

Name:

Zimmer-Nr.:

Etage:

Lieferung am

Zeit:

Anzahl	Was	erledigt ✓
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Bestellt am

Bestellt von: