



Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBFI vom 10. September 2015
und zum Bildungsplan vom 10. September 2015

für

**Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker
(EBA)**

Employée/Employé en intendance (AFP)

Addetta/Addetto d'economia domestica (CFP)

Berufsnummer 79616

Der Schweizerischen Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für die beruflichen Grundbildungen in der Hauswirtschaft (B&Q) zur Stellungnahme unterbreitet am 28. März 2017

erlassen durch die B&Q der OdA Hauswirtschaft Schweiz am 28. März 2017

In Kraft ab 1. Januar 2018

aufzufinden unter www.oda-hauswirtschaft.ch

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|----------|--|----------|
| 1 | Ziel und Zweck | 2 |
| 2 | Grundlagen | 2 |
| 3 | Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht | 2 |
| 4 | Die Qualifikationsbereiche im Detail | 4 |
| 4.1 | <i>Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit</i> | 4 |
| 4.2 | <i>Qualifikationsbereich Berufskennntnisse</i> | 5 |
| 4.3 | <i>Qualifikationsbereich Allgemeinbildung</i> | 6 |
| 5 | Erfahrungsnote | 7 |
| 6 | Weitere Angaben | 7 |
| 6.1 | <i>Anmeldung zur Prüfung</i> | 7 |
| 6.2 | <i>Bestehen der Prüfung</i> | 7 |
| 6.3 | <i>Mitteilung des Prüfungsergebnisses</i> | 7 |
| 6.4 | <i>Verhinderung bei Krankheit und Unfall</i> | 7 |
| 6.5 | <i>Prüfungswiederholung</i> | 7 |
| 6.6 | <i>Rekursverfahren/Rechtsmittel</i> | 7 |
| 6.7 | <i>Archivierung</i> | 7 |
| | Inkrafttreten | 8 |
| | Anhang Verzeichnis der Vorlagen | 9 |

1 Ziel und Zweck

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren (QV) mit Abschlussprüfung und deren Anhänge konkretisieren die in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan enthaltenen Bestimmungen.

2 Grundlagen

Als Grundlagen für die Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren in der beruflichen Grundbildung gelten:

- Bundesgesetz vom 13. Dezember 2002 über die Berufsbildung (BBG; SR 412.10), insbesondere Art. 33 bis Art. 41
- Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV; SR 412.101), insbesondere Art. 30 bis Art. 35, Art. 39 sowie Art. 50
- Verordnung des SBFJ vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241), insbesondere Art. 6 bis Art. 14
- Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung Hauswirtschaftspraktikerin / Hauswirtschaftspraktiker mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) vom 10. September 2015. Massgeblich für die QV sind insbesondere Art. 15-21.
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Hauswirtschaftspraktikerin / Hauswirtschaftspraktiker mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) vom 10. September 2015.
- Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis¹

3 Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht

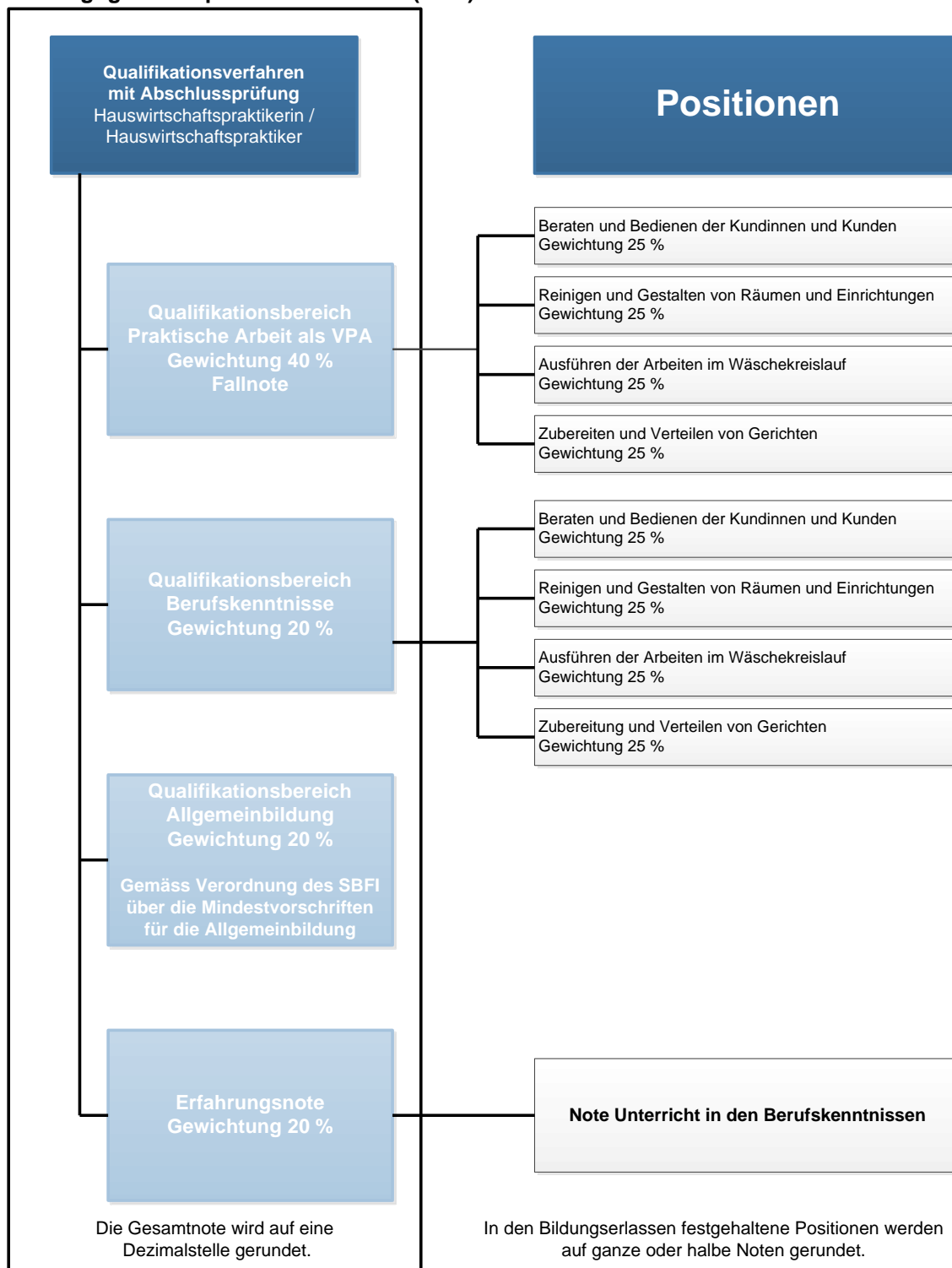
Im QV wird festgestellt, ob die lernende bzw. die kandidierende Person die für eine erfolgreiche Berufstätigkeit erforderlichen Handlungskompetenzen erworben hat.

Die nachstehende Übersicht stellt die Qualifikationsbereiche samt Prüfungsform, die Erfahrungsnote, die Positionen, die jeweiligen Gewichtungen, die Fallnoten (Noten, welche genügend sein müssen) sowie die Bestimmungen zur Rundung der Noten gemäss Bildungsverordnung dar.

Das Notenformular für das Qualifikationsverfahren und das zur Berechnung der Erfahrungsnote erforderliche Notenblatt ist unter <http://qv.berufsbildung.ch> abrufbar.

¹ Herausgeber: Eidgenössisches Hochschulinstitut für Berufsbildung EHB in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Dienstleistungszentrum für Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB. Das Handbuch kann heruntergeladen werden unter <http://www.ehb.swiss/pruefungsexpertenkurse-pex>

Übersicht über die Qualifikationsbereiche und Erfahrungsnote sowie Rundung der Noten bei vorgegebener praktischer Arbeit (VPA):



Art. 34 Abs. 2 BBV

Andere als halbe Noten sind nur für Durchschnitte aus den Bewertungen zulässig, die sich aus einzelnen Positionen der entsprechenden Bildungserlasse ergeben. Die Durchschnitte werden auf höchstens eine Dezimalstelle gerundet.

4 Die Qualifikationsbereiche im Detail

4.1 Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit

Im Qualifikationsbereich praktische Arbeit muss die lernende bzw. die kandidierende Person zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.

Die VPA dauert 4 Stunden. Es finden Betriebs- oder Sammelprüfungen statt. Geprüft werden folgende Handlungskompetenzbereiche mit den nachstehenden Gewichtungen:

| Position | Handlungskompetenzbereiche | Gewichtung |
|----------|---|------------|
| 1 | Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden | 25 % |
| 2 | Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen | 25 % |
| 3 | Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf | 25 % |
| 4 | Zubereiten und Verteilen von Gerichten | 25 % |

Die Bewertungskriterien sind im Prüfungsprotokoll definiert. Die Bewertung der Kriterien erfolgt in Punkten. Das Punktetotal ist in eine Note pro Position umzurechnen (ganze oder halbe Note).

Position 1 besteht aus folgenden Unterpositionen mit den nachstehenden Gewichtungen:

- Handlungskompetenz 1.1: Wünsche und Bedürfnisse gemäss betrieblichem Leitbild umsetzen
 - Handlungskompetenz 1.2: Respektvoll und wertschätzend kommunizieren
 - Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung beraten
 - Handlungskompetenz 1.4: Tische und Buffets situationsgerecht decken
 - Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen
- Gewichtung } 40%
- Gewichtung } 60%

In der Position 1 findet während 10 Minuten ein Beratungsgespräch statt.

Position 2 besteht aus folgenden Unterpositionen mit den nachstehenden Gewichtungen:

- Handlungskompetenz 2.1: Räume in Ordnung halten
 - Handlungskompetenz 2.4: Räume und Einrichtungen kontrollieren
 - Handlungskompetenz 2.2: Wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen
 - Handlungskompetenz 2.3: Hygienevorschriften einhalten
- Gewichtung } 30%
- Gewichtung } 70%

— **Position 3 besteht aus folgenden Unterpositionen mit den nachstehenden Gewichtungen:**

- Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten Gewichtung 15%
- Handlungskompetenz 3.2: Definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten Gewichtung 60%
- Handlungskompetenz 3.3: Textilien gemäss Vorgaben instand stellen Gewichtung 25%

Position 4 besteht aus folgenden Unterpositionen mit den nachstehenden Gewichtungen:

- Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten
 - Handlungskompetenz 4.3: Maschinen und Geräte des Speiseverteil-systems fachgerecht bedienen
 - Handlungskompetenz 4.4: Aufgaben in der Abwaschorganisation gemäss Anleitung ausführen
- Gewichtung } 80%
- Gewichtung } 20%

Hilfsmittel: Zulässig sind ausschliesslich die gemäss Prüfungsaufgebot erlaubten Hilfsmittel.

4.2 Qualifikationsbereich Berufskennnisse

Im Qualifikationsbereich Berufskennnisse wird geprüft, ob die lernende bzw. die kandidierende Person die Kenntnisse erworben hat, die für eine erfolgreiche Berufstätigkeit nötig sind. Die Prüfung findet gegen Ende der beruflichen Grundbildung statt und dauert 2 Stunden.

Geprüft werden folgende Handlungskompetenzbereiche mit den aufgeführten Prüfungsformen und den nachstehenden Gewichtungen:

| Position | Handlungskompetenzbereiche | Prüfungsform/Dauer | Gewichtung |
|----------|---|--------------------|------------|
| | | schriftlich | |
| 1 | Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden | 30 Min. | 25 % |
| 2 | Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen | 30 Min. | 25 % |
| 3 | Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf | 30 Min. | 25 % |
| 4 | Zubereiten und Verteilen von Gerichten | 30 Min. | 25 % |

Die Bewertungskriterien sind im Korrekturraster definiert. Die Bewertung der Kriterien erfolgt in Punkten. Das Punktetotal ist in eine Note pro Position umzurechnen (ganze oder halbe Note).

Position 1 besteht aus folgenden Unterpositionen mit den nachstehenden Gewichtungen:

- Handlungskompetenz 1.2: Respektvoll und wertschätzend kommunizieren
 - Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung beraten
- Gewichtung } 50%

- Handlungskompetenz 1.4: Tische und Buffets situationsgerecht decken
 - Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen
- Gewichtung } 50%

Position 2 besteht aus folgenden Unterpositionen mit den nachstehenden Gewichtungen:

- Handlungskompetenz 2.1: Räume in Ordnung halten
 - Handlungskompetenz 2.4: Räume und Einrichtungen kontrollieren
 - Handlungskompetenz 2.2: Wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen
 - Handlungskompetenz 2.3: Hygienevorschriften einhalten
- Gewichtung } 25%
- Gewichtung } 75%

Position 3 besteht aus folgenden Unterpositionen mit den nachstehenden Gewichtungen:

- Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten Gewichtung 50%
- Handlungskompetenz 3.2: Definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten Gewichtung 40%
- Handlungskompetenz 3.3: Textilien gemäss Vorgaben instand stellen Gewichtung 10%

Position 4 besteht aus folgenden Unterpositionen mit den nachstehenden Gewichtungen:

- Handlungskompetenz 4.1: Regeln einer gesunden Ernährung erklären Gewichtung 40%
- Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten
- Handlungskompetenz 4.3: Maschinen und Geräte des Speiseverteil-systems fachgerecht bedienen Gewichtung } 40%
- Handlungskompetenz 4.4: Aufgaben in der Abwaschorganisation gemäss Anleitung ausführen Gewichtung 20%

Hilfsmittel: Zulässig sind ausschliesslich die gemäss Prüfungsaufgebot erlaubten Hilfsmittel.

4.3 Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Der Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241).

5 Erfahrungsnote

Die Erfahrungsnote ist in der Bildungsverordnung geregelt. Das zur Berechnung erforderliche Notenblatt ist unter <http://qv.berufsbildung.ch> abrufbar.

6 Weitere Angaben

6.1 Anmeldung zur Prüfung

Die Anmeldung erfolgt durch die kantonale Behörde.

6.2 Bestehen der Prüfung

Die Bestehensregeln sind in der Bildungsverordnung verankert.

6.3 Mitteilung des Prüfungsergebnisses

Die Mitteilung der Prüfungsergebnisse richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

6.4 Verhinderung bei Krankheit und Unfall

Das Vorgehen bei Verhinderung an der Teilnahme des QV wegen Krankheit oder Unfall richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

6.5 Prüfungswiederholung

Die Bestimmungen zu den Wiederholungen sind in der Bildungsverordnung, Art. 19 verankert.

6.6 Rekursverfahren/Rechtsmittel

Das Rekursverfahren richtet sich nach kantonalem Recht.

6.7 Archivierung

Die Aufbewahrung der Prüfungsakten richtet sich nach kantonalem Recht.

Inkrafttreten

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Hauswirtschaftspraktikerin und Hauswirtschaftspraktiker treten am 1. Januar 2018 in Kraft und gelten bis zum Widerruf.

Luzern, 31. Mai 2017

OdA Hauswirtschaft Schweiz

Die Präsidentin

Die Geschäftsführerin

Sig.
Susanne Oberholzer

Sig.
Elvira Schwegler

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität hat anlässlich ihrer Sitzung vom 28. März 2017 zu den vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Hauswirtschaftspraktikerin EBA und Hauswirtschaftspraktiker EBA Stellung bezogen.

Anhang Verzeichnis der Vorlagen

| Dokumente | Bezugsquelle |
|---|--|
| Notenformular für das Qualifikationsverfahren Hauswirtschaftspraktikerin / Hauswirtschaftspraktiker EBA | Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch |
| Notenblatt zur Berechnung der Erfahrungsnote - Notenblatt Berufsfachschule | Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch |
| Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung | Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch |