

## **Bildungs- und Lehrplan**

zum Bildungskonzept über die praktische Ausbildung PrA in der Hauswirtschaft für

### **Praktikerin PrA Hauswirtschaft / Praktiker PrA Hauswirtschaft mit individuellem Kompetenznachweis IKN**

für die Lernorte  
Betrieb, Berufsfachschule, überbetrieblicher Kurs

vom 1. Juni 2017

---

Der Bildungs- und Lehrplan für die praktische Ausbildung PrA in der Hauswirtschaft lehnt sich eng an den Bildungsplan zur Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung für Hauswirtschaftspraktiker/innen mit eidgenössischem Berufsattest vom 10. September 2015 an.

Die im Bildungs- und Lehrplan für die praktische Ausbildung PrA in der Hauswirtschaft festgehaltenen Handlungskompetenzbereiche werden vom Bildungsplan für Hauswirtschaftspraktiker/innen mit eidgenössischem Berufsattest unverändert übernommen.

Die im Bildungs- und Lehrplan gruppierten Handlungskompetenzen und Leistungsziele werden vom Bildungsplan über die berufliche Grundbildung für Hauswirtschaftspraktiker/innen mit eidgenössischen Berufsattest mehrheitlich übernommen und bei Bedarf auf die praktische Ausbildung PrA in der Hauswirtschaft angepasst.

---

## Inhaltsverzeichnis

1. **Berufspädagogische Grundlagen**
  - 1.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung
  - 1.2 Überblick über die vier Kompetenzdimensionen einer Handlungskompetenz
  - 1.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele
  - 1.4 Zusammenarbeit der Lernorte
  
2. **Qualifikationsprofil**
  - 2.1 Tätigkeitsprofil
  - 2.2 Übersicht der Handlungskompetenzbereiche
  - 2.4 Anforderungsniveau
  
3. **Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort**

HKB 1	Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden
HKB 2	Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen
HKB 3	Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf
HKB 4	Zubereiten und Verteilen von Gerichten
HKB 5	Ausführen administrativer Arbeiten
HKB 6	Fördern der eigenen Gesundheit

## 1. Berufspädagogische Grundlagen

### 1.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der Bildungs- und Lehrplan ist die berufspädagogische Grundlage für die praktische Ausbildung PrA in der Hauswirtschaft. Ziel der praktischen Ausbildung PrA ist die Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungs- und Lehrplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf.

Der Bildungs- und Lehrplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungszielen dargestellt.

Die praktische Ausbildung PrA in der Hauswirtschaft umfasst 6 Handlungskompetenzbereiche. Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

Die im Bildungs- und Lehrplan aufgeführten Leistungsziele sind für alle Lernorte verbindlich.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden die Handlungskompetenzen durch Leistungsziele je Lernort konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt.

### 1.2 Überblick der vier Kompetenzdimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen. Damit Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe ihrer Ausbildung diese Kompetenzen an allen Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse) aufbauen.

- **Fachkompetenz**  
Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft bewältigen berufstypische Handlungssituationen zielorientiert und sachgerecht und können das Ergebnis beurteilen.  
Sie wenden die berufsspezifische Fachsprache und die Qualitätsstandards sowie die Methoden, Verfahren, Arbeitsmittel und Materialien fachgerecht an. Das heisst sie sind fähig, wiederkehrende fachliche Aufgaben in ihrem Berufsfeld zu bewältigen und auf berufliche Anforderungen angemessen zu reagieren.
- **Methodenkompetenz**  
Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft planen die Bearbeitung von beruflichen Aufgaben und Tätigkeiten und gehen bei der Arbeit zielgerichtet, strukturiert und effektiv vor.  
Sie organisieren ihre Arbeit sorgfältig und qualitätsbewusst. Dabei beachten sie wirtschaftliche und ökologische Aspekte und wenden die berufsspezifischen Arbeitsmethoden, Lern-, Informations- und Kommunikationsstrategien an.
- **Sozialkompetenz**  
Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft gestalten soziale Beziehungen und die damit verbundene Kommunikation im beruflichen Umfeld bewusst und konstruktiv.  
Sie gestalten ihre Beziehung zu vorgesetzten Personen, im Team und mit der Kundschaft bewusst und gehen mit Herausforderungen in Kommunikations- und Konfliktsituationen konstruktiv um. Sie arbeiten in oder mit Gruppen und wenden dabei die Regeln für eine erfolgreiche Teamarbeit an.
- **Selbstkompetenz**  
Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft bringen die eigene Persönlichkeit und Haltung als wichtiges Werkzeug in die berufliche Tätigkeit ein.  
Sie reflektieren ihr Denken und Handeln. Sie sind bezüglich Veränderungen flexibel, lernen aus den Grenzen der Belastbarkeit und entwickeln ihre Persönlichkeit weiter. Sie sind leistungsbereit, zeichnen sich durch ihre gute Arbeitshaltung aus und bilden sich lebenslang weiter.

### 1.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

Stufen	Begriff	Beschreibung
K 1	<b>Wissen</b>	Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab. 2.2.1 Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf.
K 2	<b>Verstehen</b>	Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten. 1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot.
K 3	<b>Anwenden</b>	Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. 4.2.7 Sie bereiten Gerichte auf Basis von Frisch-, Fertig- und Halbfertigprodukten zu.
K 4	<b>Analyse</b>	Lernende analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. Keine Leistungsziele mit dieser Taxonomiestufe für Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft.
K 5	<b>Synthese</b>	Lernende kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. Keine Leistungsziele mit dieser Taxonomiestufe für Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft.
K 6	<b>Beurteilen</b>	Lernende beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien. Keine Leistungsziele mit dieser Taxonomiestufe für Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft.

### 1.4 Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte bezüglich Inhalte, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufes sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der praktischen Ausbildung PrA. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildungszeit darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander in Beziehung zu bringen. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet einen Beitrag unter Einbezug der anderen Lernorte.

Der spezifische Beitrag der Lernorte sowie deren Zusammenspiel kann wie folgt zusammengefasst werden:

- **Der Lehrbetrieb**  
vermittelt die praktischen Fertigkeiten des Berufes; Einführen, Anwenden, Üben
- **Die Berufsfachschule**  
vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskennnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht; Erklärende Theorie zur Praxis
- **Die überbetrieblichen Kurse**  
dienen der Vermittlung und dem Erwerb grundlegender Fertigkeiten und ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis; Idealisiertes Einführen, Anwenden, Üben als Ergänzung zur betrieblichen Ausbildung

## 2. Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beinhaltet das Tätigkeitsprofil und das Anforderungsniveau des Berufes sowie die Übersicht der Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen, über die eine qualifizierte Berufsperson verfügen muss, um den Beruf im erforderlichen Niveau kompetent auszuüben.

### 2.1 Tätigkeitsprofil

#### Tätigkeitsgebiet

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft erledigen einfache Arbeiten im hauswirtschaftlichen Bereich. Sie verfügen über gute praktische Fähigkeiten und arbeiten nach Anleitung innerhalb eines Teams. Sie engagieren sich in ihrer Tätigkeit für das Wohlergehen der Menschen.

### 2.2 Übersicht der Handlungskompetenzbereiche

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft verfügen über berufliche Handlungskompetenzen in sechs Handlungskompetenzbereichen:

- HKB 1 Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden
- HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen
- HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf
- HKB 4 Zubereiten und Verteilen von Gerichten
- HKB 5 Ausführen administrativer Arbeiten
- HKB 6 Fördern der eigenen Gesundheit

Diese Handlungskompetenzbereiche sind wie folgt umschrieben:

#### HKB 1 Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft können Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden erfassen und diese gemäss betrieblichem Leitbild umsetzen. Sie kommunizieren respektvoll und wertschätzend und tragen mit ihrem gästeorientierten Auftreten zum Wohlbefinden der Kundinnen und Kunden bei. Sie beraten diese gemäss Service-Besprechung und führen Servicearbeiten kundenorientiert aus. Sie können Tische situationsgerecht nach Anleitung decken und dekorieren.

#### HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

Sie halten Räume und Einrichtungen gemäss hygienischen und ökologischen Richtlinien in Ordnung und berücksichtigen dabei die Energie- und Ressourceneffizienz. Sie führen wiederkehrende Reinigungsarbeiten ergonomisch und effizient aus. Sie warten Geräte und Maschinen gemäss Vorgabe. Sie kennen die Voraussetzungen für die Raum- und Einrichtungskontrolle und wissen wo und wem Defekte gemeldet werden müssen.

#### HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

Sie sind in der Lage definierte Aufgaben aus dem Wäschekreislauf und der Instandhaltung von Textilien zu erledigen und setzen die notwendigen Maschinen und Techniken fachgerecht ein. Sie beachten Hygienevorschriften und die Richtlinien für die Arbeitssicherheit.

#### HKB 4 Zubereiten und Verteilen von Gerichten

Sie kennen die Regeln einer gesunden Ernährung und sind in der Lage einfache Gerichtekomponenten nach Anleitung hygienisch zuzubereiten. Sie können Maschinen und Geräte der Speiseverteilung fachgerecht bedienen und sind fähig, Aufgaben in der Abwaschorganisation auszuführen.

#### HBB 5 Ausführen administrativer Arbeiten

Sie erledigen einfache administrative Arbeiten und tragen im Rahmen ihrer Tätigkeit zur Qualitätssicherung bei. Sie können Kommunikations- und Informationsmittel sicher anwenden.

## **HKB 6 Fördern der eigenen Gesundheit**

Sie achten auf die eigene physische und psychische Gesundheit und können ihre eigene Persönlichkeit einschätzen. Sie sind bestrebt, ihren Handlungsspielraum in allen Tätigkeitsbereichen einzuhalten.

### **Berufsausübung**

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft arbeiten in Betrieben, die als Gemeinsamkeit einen eigenen hauswirtschaftlichen Bereich führen. Je nach Grösse des jeweiligen Betriebes und konkreter Gestaltung des hauswirtschaftlichen Bereiches variieren die Schwerpunkte der Tätigkeiten und Aufgaben. So kommen im Einzelfall jeweils auch entsprechend differenzierte Handlungskompetenzen zum Tragen.

Die Kernaufgabe der Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft (Service, Dekoration, Ordnung, Hygiene, Reinigung, Wäscheversorgung) steht in allen Betrieben immer in einem direkten Zusammenhang mit der Betreuung und Bedienung der Kundinnen und Kunden.

Die Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft arbeiten innerhalb des festgelegten Zuständigkeitsbereiches. Sie erledigen ihre Aufgaben innerhalb eines Teams und nach Vorgabe der Teamleitung.

### **Bedeutung des Berufes für die Gesellschaft**

Das Umfeld der Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft ist geprägt durch den gesellschaftlichen Wandel, die Entwicklung der Altersstruktur der Bevölkerung, stetige Veränderungen der Berufs- und Arbeitswelt, breitgefächerte Ansprüche der modernen Gesellschaft und vielfältige Wertvorstellung zum menschlichen Wohlbefinden in Beruf und Freizeit.

In diesem komplexen Umfeld tragen die Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft dank ihren breitgefächerten beruflichen Kompetenzen dazu bei, Dienstleistungen des Betriebes im hauswirtschaftlichen Bereich effizient und kundenorientiert zu erbringen. Sie engagieren sich dabei für die Befriedigung der Grundbedürfnisse des Menschen und dessen Wohlbefinden an seinem jeweiligen Wohn-, Arbeits- oder Aufenthaltsort.

Mit sorgfältigem Arbeiten in allen Tätigkeiten und ihrem persönlichen Verhalten steuern sie einen wichtigen Teil zur Gestaltung einer angenehmen Infrastruktur und einer betriebsspezifischen Atmosphäre sowie zur Lebens- und Arbeitsqualität der Kundinnen und Kunden bei.

## **2.3 Anforderungsniveau**

Das Anforderungsniveau des Berufes ist in Kapitel 3 (Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort) im Rahmen von Taxonomiestufen (K1 – K6) bei den Leistungszielen detailliert festgehalten.

### 3. Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben.

<p><b>Handlungskompetenzbereich 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden</b></p> <p>Beim Beraten und Bedienen stehen die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden im Mittelpunkt. Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft führen einfache Arbeiten sorgfältig und gemäss den Anforderungen des betrieblichen Leitbildes aus. Sie tragen dazu bei, dass sich die Kundinnen und Kunden willkommen fühlen, indem sie ihnen gegenüber ein sicheres, wertschätzendes und kundenorientiertes Auftreten zeigen. Sie halten die Serviceregeln genau und effizient ein und decken die Tische dem Anlass entsprechend korrekt auf.</p>		
<p><b>Handlungskompetenz 1.1: Wünsche und Bedürfnisse gemäss betrieblichem Leitbild umsetzen</b></p> <p>Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft gehen gemäss dem betrieblichen Leitbild auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden ein.</p>		
<p><b>Leistungsziele Betrieb</b></p>	<p><b>Leistungsziele Berufsfachschule</b></p>	<p><b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b></p>
<p>1.1.1 Sie geben das Leitbild des eigenen Betriebes wieder. (K1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zusammenarbeit mit Kunden</li> <li>• Qualität</li> <li>• Dienstleistung</li> <li>• Kommunikation</li> </ul>		
<p>1.1.2 Sie setzen das Leitbild des eigenen Betriebs im Rahmen ihrer Tätigkeit um. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erscheinungsbild</li> <li>• Qualitätsstandard</li> <li>• Kommunikation</li> </ul>		
<p><b>Handlungskompetenz 1.2: respektvoll und wertschätzend kommunizieren</b></p> <p>Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft kommunizieren respektvoll und wertschätzend.</p>		
<p><b>Leistungsziele Betrieb</b></p>	<p><b>Leistungsziele Berufsfachschule</b></p>	<p><b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b></p>
	<p>1.2.1 Sie erklären die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation nach dem Kommunikationsmodell Schulz von Thun. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blickkontakt</li> <li>• Mimik</li> <li>• Gestik</li> <li>• Körperhaltung</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktiv zuhören</li> <li>• Wortwahl</li> <li>• Ich-Botschaften</li> <li>• Nähe / Distanz</li> </ul>	
<p>1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie kennen die Kommunikationswege im Betrieb und wenden sie an</li> </ul>	<p>1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikationsstile nach Schulz von Thun</li> </ul>	
<p>1.2.3 Sie setzen die Regeln der Schweigepflicht um. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie kennen die Bedeutung der Schweigepflicht und die dazugehörigen Richtlinien und setzen sie um</li> <li>• Sie benennen die Auswirkungen der Schweigepflicht und deren Konsequenzen</li> </ul>	<p>1.2.3 Sie erklären die Regeln der Schweigepflicht. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition von Schweigepflicht</li> <li>• Dauer der Schweigepflicht</li> <li>• Auswirkung von Nichteinhalten der Schweigepflicht</li> <li>• Berufe, die der Schweigepflicht unterstehen</li> <li>• Anonymisierte Beispiele aus dem Betrieb</li> </ul>	
	<p>1.2.4 Sie erklären die Verhaltensregeln und Umgangsformen des westlichen Kulturkreises. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ethische und moralische Verhaltensregeln und Umgangsformen (Knigge) der verschiedenen Altersgruppen erklären</li> <li>• Bräuche, Traditionen und Rituale der westlichen Kultur in Familie und Betrieb</li> </ul>	
	<p>1.2.5 Sie wenden die Verhaltensregeln und die Umgangsformen an vorgegebenen Fallbeispielen an. (K3)</p> <p>Verhaltensregeln und Umgangsformen mit Kunden, Vorgesetzten und im Team anhand von Rollenspielen situativ anwenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Begrüssung</li> <li>• Nähe / Distanz</li> <li>• Privatsphäre (Ausfragen vermeiden)</li> <li>• Verabschieden und Verdanken</li> </ul>	<p>1.2.5 Sie wenden die Verhaltensregeln und die Umgangsformen an vorgegebenen Fallbeispielen an. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verhaltens- und Umgangsformen mit Kunden und Vorgesetzten im Team üben</li> </ul>



<p>1.2.6 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an. (K3)</p>		<p>1.2.6 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an. (K3)</p>
<p>1.2.7 Sie wenden Konfliktlösungsmethoden der Situation entsprechend an. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie nehmen Konfliktsituationen wahr und besprechen die Situation mit der Berufsbildnerin.</li> <li>• Sie können Feedback geben und entgegennehmen.</li> </ul>	<p>1.2.7 Sie erklären Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. (K2)</p> <p>Mögliches Vorgehen bei Konfliktlösemethoden anhand von Fallbeispielen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auslöser</li> <li>• Dienstwege</li> <li>• Gespräch</li> <li>• Lösungswege</li> <li>• Lösung</li> <li>• Feedback</li> </ul>	
<p><b>Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung beraten</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft beraten Kundinnen und Kunden gemäss Servicebesprechung.</p>		
<p><b>Leistungsziele Betrieb</b></p>	<p><b>Leistungsziele Berufsfachschule</b></p>	<p><b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b></p>
<p>1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alkoholfreies Getränkeangebot</li> <li>• Speiseangebot</li> </ul>	<p>1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränkeangebot im Betrieb</li> <li>• Speiseangebot im Betrieb</li> <li>• Speisefolge</li> <li>• Menükarte</li> </ul>	
<p>1.3.2 Sie nennen die Hauptzutaten der Speisen. (K1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie nennen die Hauptzutaten aus welchen die Speisen zubereitet worden sind.</li> </ul>		
<p>1.3.3 Sie erklären den Kundinnen und Kunden die Portionengrössen als Beitrag zur Vermeidung von Food Waste. (K2)</p>	<p>1.3.3 Sie erklären die Bedeutung von Food Waste und nennen Möglichkeiten zur Reduktion. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition von Food Waste</li> <li>• Ursachen und Auswirkung</li> <li>• Beitrag um Food Waste zu reduzieren / zu verhindern (konkrete Beispiele)</li> </ul>	

<p>1.3.4 Sie leiten die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden an die zuständige Stelle weiter. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie nehmen Wünsche und Bedürfnisse von Kundinnen und Kunden auf.</li> <li>• Sie leiten die Wünsche und Bedürfnisse an die zuständige Stelle weiter.</li> </ul>		<p>1.3.4 Sie leiten die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden an die zuständige Stelle weiter. (K3)</p> <p>Unterscheiden von Situationen, die selber gelöst werden können und jenen, die weitergeleitet werden müssen, z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fehlendes Besteck – in eigener Kompetenz</li> <li>• Raumreservation – weiterleiten an Vorgesetzte</li> </ul>
<p>1.3.5 Sie nehmen Reklamationen entgegen und leiten sie weiter. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie nehmen Reklamationen sachlich entgegen, entschuldigen sich, leiten Reklamationen an die zuständige Stelle weiter.</li> </ul>	<p>1.3.5 Sie nehmen Reklamationen entgegen und leiten sie weiter. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie erklären den Umgang mit Reklamationen</li> <li>• Sie nennen Informationsmöglichkeiten (Dienstweg: mündlich, telefonisch, schriftlich)</li> </ul>	<p>1.3.5 Sie nehmen Reklamationen entgegen und leiten sie weiter. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umgang mit Reklamationen</li> <li>• Informationsmöglichkeiten an Vorgesetzte (Dienstweg: mündlich, telefonisch, schriftlich)</li> </ul>
<p><b>Handlungskompetenz 1.4: Tische und Buffets situationsgerecht aufdecken</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft decken Tische und Buffets situationsgerecht auf.</p>		
<p><b>Leistungsziele Betrieb</b></p>	<p><b>Leistungsziele Berufsfachschule</b></p>	<p><b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b></p>
<p>1.4.1 Sie decken Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht auf. (K3)</p> <p>Sie kennen die betrieblich üblichen Tischformen und können die gewünschte Form gemäss Auftrag aufdecken.</p> <p>Tisch aufdecken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tischform</li> <li>• Tischwäsche (Textil / Papier)</li> <li>• Speise- und Getränkeangebot</li> <li>• Betriebliches Grundgedeck</li> <li>• Erweiterte Grundgedecke</li> </ul> <p>Buffet aufdecken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apéro</li> <li>• Zwischenverpflegung</li> </ul>	<p>1.4.1 Sie erklären die Regeln des Aufdeckens</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tischgleitschutz</li> <li>• Textil-Tischtuch und Servietten</li> <li>• Papier-Tischset und Servietten</li> <li>• Internationales Grundgedeck</li> <li>• Erweiterte Grundgedecke</li> <li>• Qualität</li> </ul>	<p>1.4.1 Sie decken Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht auf. (K3)</p> <p>Tisch aufdecken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tischform</li> <li>• Tischwäsche (Textil / Papier)</li> <li>• Speise- und Getränkeangebot</li> <li>• Internationales Grundgedeck</li> <li>• Erweiterte Grundgedecke</li> </ul> <p>Buffet aufdecken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apéro</li> <li>• Zwischenverpflegung</li> </ul>

<p>1.4.2 Sie dekorieren Tische und Buffets gemäss Auftrag. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebliche Dekoration</li> </ul>		<p>1.4.2 Sie dekorieren Tische und Buffets gemäss Auftrag. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dekoration und Blumenschmuck</li> </ul>
<p><b>Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft verrichten Servicearbeiten kundenorientiert.</p>		
<p><b>Leistungsziele Betrieb</b></p>	<p><b>Leistungsziele Berufsfachschule</b></p>	<p><b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b></p>
	<p>1.5.1 Sie erklären folgende Servicearten: (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tellerservice</li> <li>• Plattenservice</li> <li>• Buffetservice</li> </ul>	
	<p>1.5.2 Sie erklären die Serviceregeln. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erscheinungsbild / Anforderungen ans Servicepersonal</li> <li>• Regeln für den allgemeinen Getränkeservice</li> <li>• Regeln für den allgemeinen Speiseservice (ohne spezifische Serviceart)</li> </ul>	
<p>1.5.3 Sie erstellen die Mise en Place für den Service gemäss Auftrag. (K3) Sie erstellen die Mise en Place für verschiedene Aufträge mittels Checkliste und berücksichtigen die Hygiene</p>	<p>1.5.3 Sie erklären den Begriff: Mise en Place. (K2)</p>	
<p>1.5.4 Sie setzen die Serviceregeln um. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränkeservice</li> <li>• Tellerservice</li> </ul>		<p>1.5.4 Sie setzen die Serviceregeln um. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränkeservice</li> <li>• Speiseservice</li> </ul>
<p>1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und wenden diese an. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unfallverhütungsmassnahmen</li> <li>• Arbeitssicherheit (SUVA)</li> <li>• Jugendschutz (Sucht)</li> </ul>	<p>1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unfallverhütungsmassnahmen</li> <li>• Arbeitssicherheit (SUVA)</li> <li>• Jugendschutz (Sucht)</li> </ul>	

**Handlungskompetenzbereich 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen**

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft reinigen die Räume und Einrichtungen gemäss den hygienischen und ökologischen Richtlinien und setzen die Reinigungsgeräte und -maschinen fachgerecht und ergonomisch ein.

**Handlungskompetenz 2.1: Räume in Ordnung halten**

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft halten Räume in Ordnung, so dass eine angenehme Atmosphäre entsteht.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	2.1.1 -----	
2.1.2 -----		
2.1.3 Sie halten Räume und Einrichtungen sauber und in Ordnung. (K3) • Räume und Einrichtungen im Betrieb (Checkliste)		
2.1.4 -----		

**Handlungskompetenz 2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen**

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft erledigen wiederkehrende Arbeiten in der Reinigung effizient und beachten ergonomische und ökologische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	2.2.1 Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf. (K1) • Textile Beläge • Metalle (z.B. Silber, Stahl, Edelstahl) • Beschichtungen (Email, Teflon, Titan) • Holz (massiv, beschichtet) • Keramik • Glas • PVC • Linoleum	

	<p>2.2.2 Sie erklären die Reinigung von vorgegebenen Materialien. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Textile Beläge</li> <li>• Metalle (z.B. Silber, Stahl, Edelstahl)</li> <li>• Beschichtungen (Email, Teflon, Titan)</li> <li>• Holz (massiv, beschichtet)</li> <li>• Keramik</li> <li>• Glas</li> <li>• PVC</li> <li>• Linoleum</li> </ul>	
<p>2.2.3 Sie reinigen alle Räume und Einrichtungen. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öffentliche Räume</li> <li>• Aufenthaltsräume</li> <li>• Lagerräume</li> <li>• Garderoben</li> <li>• Nasszellen</li> <li>• Speisesaal</li> <li>• Office</li> </ul>		
<p>2.2.4 Sie nennen die Eigenschaften und die Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln für Materialien, die in Ihrem Betrieb vorkommen. (K1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teppich</li> <li>• Linoleum</li> <li>• PVC</li> <li>• Holz versiegelt</li> <li>• Laminat</li> <li>• Keramik</li> <li>• Stein</li> <li>• Glas</li> </ul>	<p>2.2.4 Sie zählen die Eigenschaften und die Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln auf. (K1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PH-Wert</li> <li>• Reinigungsmittel</li> <li>• Pflegemittel</li> <li>• Kombinierte Mittel</li> </ul>	
<p>2.2.5 Sie dosieren Reinigungs- und Pflegemittel gemäss Vorgabe. (K3)</p>		<p>2.2.5 Sie dosieren Reinigungs- und Pflegemittel gemäss Vorgabe. (K3)</p> <p>Handelsübliche Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel gemäss den Vorschriften zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz sowie gemäss den ökologischen und ökonomischen Grundsätzen dosieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Neutrale Reiniger</li> <li>• Alkalische Reiniger</li> <li>• Saure Reiniger</li> <li>• Lösungsmittelreiniger (Glasreiniger)</li> <li>• Pflegemittel</li> </ul>

	<p>2.2.6 Sie beschreiben Reinigungsmethoden und Reinigungssysteme. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziel der Reinigung</li> <li>• Faktoren der Reinigung</li> <li>• Reinigungsmethoden für             <ul style="list-style-type: none"> <li>- lose Verschmutzungen</li> <li>- haftende Verschmutzungen</li> </ul> </li> <li>• Reinigungssysteme für folgende Reinigungsarten:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sichtreinigung</li> <li>- Unterhaltsreinigung</li> <li>- Zwischenreinigung</li> <li>- Grundreinigung</li> </ul> </li> </ul>	
<p>2.2.7 Sie führen Reinigungsaufträge aus. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• SR Sichtreinigung</li> <li>• UR Unterhaltsreinigung</li> <li>• ZR Zwischenreinigung</li> <li>• GR Grundreinigung</li> </ul>		
<p>2.2.8 Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsgeräte und Maschinen. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Staubwischgerät</li> <li>• Nasswischgerät</li> <li>• Trockensauger</li> <li>• Wassersauger</li> <li>• Einscheibenmaschine</li> <li>• Scheuersaugmaschine</li> <li>• Einwaschgerät / Fensterwischer</li> </ul>	<p>2.2.8 Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsgeräte und Maschinen. (K2)</p> <p>Ergonomie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>• Körperhaltung und Muskelarbeit</li> </ul> <p>Ökologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dosierhilfen</li> </ul>	
<p>2.2.9 Sie bedienen Reinigungsmaschinen und -Geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Staubwischgerät</li> <li>• Nasswischgerät</li> <li>• Trockensauger</li> <li>• Einwaschgerät / Fensterwischer</li> </ul>		<p>2.2.9 Sie bedienen Reinigungsmaschinen und -Geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben. (K3)</p> <p>Bedienung und Reinigung der Geräte und Maschinen im Sanitärbereich (Lavabo-Dusch- und WC-Reinigung) und Raumreinigung nach ergonomischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften für Unterhalts- und Zwischenreinigung.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Staubwischgerät</li> <li>• Nasswischgerät</li> <li>• Trockensauger</li> <li>• Einwaschgerät / Fensterwischer</li> <li>• Einscheibenmaschine</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasssauger</li> <li>• Scheuersaugmaschine</li> </ul>
<p>2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zur persönlichen Schutzausrüstung und halten sie ein. (K3)</p>	<p>2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesetzliche Grundlagen</li> <li>• Ursachen von Unfällen</li> <li>• Unfallverhütung / Gefahrensymbole</li> </ul>	
<p>2.2.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung und halten sie ein. (K3)</p>	<p>2.2.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abfalltrennung</li> <li>• Piktogramme</li> </ul>	
<p><b>Handlungskompetenz 2.3: Hygienevorschriften einhalten</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft halten sich an die Hygienevorschriften.</p>		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p>2.3.1 Sie halten die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards beim Reinigen ein. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie reinigen die Räumlichkeiten nach den betrieblichen Hygiene- und Qualitätsvorgaben</li> </ul>	<p>2.3.1 Sie erklären die Hygienevorschriften bei der Reinigung.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbreitung der Mikroorganismen</li> <li>• Persönliche Hygiene</li> <li>• Betriebshygiene</li> </ul>	
<p><b>Handlungskompetenz 2.4: Räume und Einrichtungen kontrollieren</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft kontrollieren Räume, Einrichtungen und Geräte sowie Maschinen gemäss den betrieblichen Vorgaben und melden allfällige Defekte zuverlässig.</p>		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
	<p>2.4.1 Sie nennen mögliche Defekte und Beschädigungen an Räumen und Einrichtungen, Geräten und Maschinen (K1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ursachen von Schäden</li> <li>• Reparaturauftrag erfassen und weiterleiten</li> </ul>	

<p>2.4.2 Sie melden Beschädigungen an Räumen und Einrichtungen und Defekte an Geräten und Maschinen der zuständigen Person. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beschädigungen mit dem betrieblichen Reparaturauftrag schriftlich der zuständigen Person melden</li> </ul>		
<p>2.4.3 Sie führen die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen anhand der Checklisten. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie kennen den Umgang mit Checklisten und wenden diese an</li> <li>• Sie beschreiben betriebliche Kontrollkriterien</li> </ul>	<p>2.4.3 Sie erklären die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen anhand der Checklisten. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollkriterien</li> <li>• Kontrollformulare</li> </ul>	



### Handlungskompetenzbereich 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

Für das Wohlbefinden der Kundinnen und Kunden ist es wichtig, dass Wäsche und Textilien jederzeit sauber und einwandfrei zur Verfügung stehen. Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft erledigen einzelne Arbeiten aus dem Wäschekreislauf und für die Instandhaltung von Textilien korrekt und setzen die entsprechenden Maschinen und Techniken fachgerecht ein. Dabei arbeiten sie sorgfältig und halten die ökologischen, ökonomischen und Hygiene-Richtlinien ein.

#### Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft stellen die verschiedenen Textilien für den Wäschevorgang zusammen und bereiten diese für den Wäschevorgang vor.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	<p>3.1.1 Sie nennen die Eigenschaften der Textilien. (K1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzliche Naturfasern - Baumwolle, Leinen</li> <li>• Tierische Naturfasern - Wolle, Seide</li> <li>• Chemiefasern</li> <li>• Mischfasern</li> <li>• Pflege-Unterschiede Gewebe- und Maschinenware</li> </ul>	
	<p>3.1.2 Sie erklären die Unterschiede zwischen der Privat- und Betriebswäsche. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition - Privatwäsche - Betriebswäsche</li> <li>• Schmutzwäsche sortieren</li> <li>• Aufbereitungsart - Mangeln, Finishen</li> </ul>	<p>3.1.2 Sie erklären die Unterschiede zwischen der Privat- und Betriebswäsche. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition und Unterschied von - Privatwäsche - Betriebswäsche</li> </ul>
<p>3.1.3 Sie sortieren die Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad und bereiten sie für die Wäsche vor, inkl. notwendiger Vorbehandlung. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie wenden die betrieblichen Regeln bei der Sortierung von Betriebs- und Privatwäsche an</li> <li>• Sie sortieren Wäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad</li> </ul>	<p>3.1.3 Sie erklären die Kriterien wie Textilien sortiert und vorbehandelt werden. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschmutzungsart</li> <li>• Verschmutzungsgrad</li> <li>• Temperatur</li> <li>• Waschprogramm</li> <li>• Farbe</li> <li>• Textilart</li> <li>• Bedeutung der Pflegesymbole</li> </ul>	<p>3.1.3 Sie sortieren die Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad. (K3)</p> <p>Sie sortieren Textilien nach:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbereitungsart</li> <li>• Farbe</li> <li>• Verschmutzungsart</li> </ul>
<p>3.1.4 Sie wenden die Wasch- und Waschhilfsmittel an. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie listen die betrieblichen Wasch- und Waschhilfsmittel</li> </ul>	<p>3.1.4 Sie nennen die Eigenschaften und Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K1)</p> <p>Waschmittel</p>	<p>3.1.4 Sie wenden die Wasch- und Waschhilfsmittel an. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie nennen die</li> <li>• Anwendung von: - Vollwaschmittel</li> </ul>

<p>auf</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sie dosieren manuell die Wasch- und Waschhilfsmittel anhand der Dosiertabelle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vollwaschmittel</li> <li>Kochwaschmittel</li> <li>Buntwaschmittel</li> <li>Feinwaschmittel</li> <li>Wollwaschmittel</li> </ul> <p>Waschhilfsmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vorbehandlungsmittel             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Detachierset</li> </ul> </li> <li>Nachbehandlungsmittel             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weichspüler, Stärke</li> </ul> </li> </ul> <p>Manuelle und automatische Dosierung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wasserhärte</li> <li>Maschinengrößen / Beladungsmenge</li> <li>Waschprogramme</li> <li>Angaben der Waschmittelhersteller</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kochwaschmittel</li> <li>- Buntwaschmittel</li> <li>- Feinwaschmittel</li> <li>- Wollwaschmittel</li> <li>- Waschhilfsmittel</li> </ul> <p>Sie dosieren manuell Wasch- und Waschhilfsmittel anhand der Dosiertabelle.</p>
<p><b>Handlungskompetenz 3.2: definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten</b></p> <p>Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft verrichten definierte Aufgaben aus dem Wäschekreislauf ergonomisch und beachten die Aspekte der Arbeitssicherheit.</p>		
<p><b>Leistungsziele Betrieb</b></p>	<p><b>Leistungsziele Berufsfachschule</b></p>	<p><b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b></p>
	<p>3.2.1 Sie erklären den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf. (K2)</p> <p>Schmutzzone</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sammeln</li> <li>Sortieren, Vorbereiten</li> <li>Vorbehandeln, Waschen</li> </ul> <p>Sauberzone</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Trocknen</li> <li>Bügeln, Mangeln, Falten</li> <li>Instand stellen</li> <li>Verteilen, Versorgen</li> </ul>	
<p>3.2.2 Sie wenden die Hygieneregeln im Wäschekreislauf an. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sie wenden im Wäschekreislauf die betrieblichen Hygienevorschriften an und führen die Arbeiten aus.</li> </ul>	<p>3.2.2 Sie erklären die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Persönliche, Betriebs- und Produktehygiene in der Schmutz- und Sauberzone.</li> </ul>	<p>3.2.2 Sie wenden die Hygieneregeln im Wäschekreislauf an. (K3)</p> <p>Sie wenden im Wäschekreislauf bei allen Tätigkeiten die Hygieneregeln an.</p>

<p>3.2.3 Sie führen die Aufgaben im Wäschekreislauf ergonomisch aus. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sortieren</li> <li>• Beladen und Entladen der Waschmaschine</li> <li>• Beladen und Entladen des Wäschetrockners</li> <li>• Aufhängen</li> <li>• Bügeln</li> <li>• Mangeln</li> <li>• Falten</li> <li>• Versorgen</li> </ul>		<p>3.2.3 Sie führen die Aufgaben im Wäschekreislauf ergonomisch aus. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sortieren</li> <li>• Bügeln</li> <li>• Mangeln</li> <li>• Falten</li> </ul>
<p>3.2.4 Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie nennen die betrieblichen Vorgaben zur Arbeitssicherheit und benutzen die persönliche Schutzausrüstung.</li> </ul>	<p>3.2.4 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ursachen von Unfällen</li> <li>• Umgang mit Waschmitteln, Maschinen und Geräten in der Wäscherei</li> <li>• Körperhaltung (Ergonomie)</li> <li>• Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>• Schutz vor Mikroorganismen</li> </ul>	
<p>3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche und bedienen sie. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waschautomat (Extraktor)</li> <li>• Wäschetrockner</li> <li>• Bügelstation</li> <li>• Mangel</li> </ul>	<p>3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waschautomat (Extraktor)</li> <li>• Wäschetrockner</li> <li>• Bügelstation</li> <li>• Mangel</li> </ul>	
<p><b>Handlungskompetenz 3.3: Textilien gemäss Vorgabe instand stellen</b></p> <p>Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft gewährleisten eine effiziente Instandstellung der Textilien.</p>		
<p><b>Leistungsziele Betrieb</b></p>	<p><b>Leistungsziele Berufsfachschule</b></p>	<p><b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b></p>
	<p>3.3.1 Sie erklären, weshalb Textilien instand gestellt werden. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ursachen der Wäscheschäden</li> <li>• Entscheidungsfaktoren der Instandstellungsarbeiten</li> <li>• Ökonomische Faktoren             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsaufwand</li> <li>- Materialkosten</li> </ul> </li> <li>• Ökologische Faktoren</li> </ul>	

<p>3.3.2 Sie führen die definierten Instandstellungsarbeiten aus. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kleine Löcher mit der Maschine verweben</li><li>• Offener Saum schliessen</li><li>• Fehlende Aufhänger annähen</li><li>• Fehlende Bündel ersetzen</li><li>• Fehlender Knopf ersetzen</li><li>• Patchen</li></ul>		
---	--	--

Pilot

#### Handlungskompetenzbereich 4: Zubereiten und Verteilen von Gerichten

Gesunde Ernährung und Verpflegung sind von grosser Bedeutung für Kundinnen und Kunden wie auch für die Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft selbst.

Sie unterstützen das Küchenteam bei einfachen Aufgaben und erledigen Routinearbeiten in den Bereichen Zubereitung und Gestaltung von einfachen Gerichten, in der Abwaschorganisation und im Speiseverteilungssystem wie auch bei der Lagerung von Nahrungsmitteln.

Dabei arbeiten sie sauber und exakt, bedienen Maschinen und Einrichtungen fachgerecht, effizient und mit der nötigen Selbständigkeit und halten die gesetzlichen, betrieblichen und ökologischen Vorgaben ein.

#### Handlungskompetenz 4.1: Regeln einer gesunden Ernährung erklären

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft beachten die Regeln einer gesunden Ernährung. Sie beziehen saisongerechte und standortnahe Produkte mit ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2) Aufgaben im Körper von: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fett, Kohlehydraten, Proteinen</li> <li>• Vitaminen, Mineralstoffen</li> <li>• Wasser</li> <li>• Naturfasern</li> </ul>	
	4.1.2 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2) Nahrungsmittel den Nahrungsgruppen zuordnen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasser/zuckerfreie Getränke</li> <li>• Gemüse und Früchte</li> <li>• Getreideprodukte, Kartoffeln, Hülsenfrüchte</li> <li>• Milch und Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier, Tofu</li> <li>• Fette, Öle, Nüsse</li> <li>• Genussprodukte, Süsses, Salziges, Alkohol</li> </ul>	
	4.1.3 Sie erklären die Lebensmittelpyramide. (K2) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sinn und Zweck der Darstellung in Pyramidenform</li> <li>• Anforderung an eine gesunde Ernährung wie: Portionsgrösse, Tagesbedarf, Wochenbedarf</li> </ul>	

	<p>4.1.4 Sie benennen die für jede Saison wichtigen Frischprodukte. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Früchte</li> <li>• Gemüse/Salate</li> <li>• Fleisch (z.B. Wild)</li> </ul>	
<p><b>Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten</b></p> <p>Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft bereiten Gerichte oder Gerichtekomponenten gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu.</p>		
<p><b>Leistungsziele Betrieb</b></p>	<p><b>Leistungsziele Berufsfachschule</b></p>	<p><b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b></p>
<p>4.2.1 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brunoise</li> <li>• Julienne</li> <li>• Macedoine</li> <li>• Paysanne</li> </ul>	<p>4.2.1 Sie beschreiben die Küchenhilfsmittel und ordnen sie den definierten Rüst- und Schnitttechniken zu. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brunoise</li> <li>• Julienne</li> <li>• Macedoine</li> <li>• Paysanne</li> </ul>	<p>4.2.1 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus. (K3)</p> <p>Schnitttechniken, Messerführung, Messerwahl je nach verwendeter Schnitttechnik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brunoise</li> <li>• Julienne</li> <li>• Macedoine</li> <li>• Paysanne</li> </ul>
<p>4.2.2 Sie erstellen eine Mise en Place für Gerichte. (K3)</p> <p>Sie bereiten eine vollständige Mise en Place anhand Rezept und Checkliste für die Gerichte vor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel</li> <li>• Geräte / Maschinen</li> <li>• Anrichtegeschirr</li> </ul>	<p>4.2.2 Sie erklären den Begriff: Mise en Place. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition</li> <li>• Beispiele aus dem Berufsalltag</li> </ul>	<p>4.2.2 Sie erstellen eine Mise en Place für Gerichte. (K3)</p> <p>Mise en Place Arbeitsplatzgestaltung für das geplante Gericht</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel</li> <li>• Geräte / Maschinen</li> <li>• Anrichtegeschirr</li> </ul>
<p>4.2.3 Sie bereiten Gerichte und Getränke auf verschiedene Arten zu. (K3)</p> <p>Sie wenden folgende Garmethoden an:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Braten</li> <li>• Blanchieren</li> <li>• Sieden</li> <li>• Dämpfen</li> <li>• Backen</li> </ul> <p>Gerichte und Getränke gemäss Angebot vom Betrieb</p>		<p>4.2.3 Sie bereiten Gerichte und Getränke auf verschiedene Arten zu. (K3)</p> <p>Convenience Produkte (Anwendung laut Herstellerangaben).</p> <p>Garmethoden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Braten</li> <li>• Blanchieren</li> <li>• Sieden</li> <li>• Dämpfen</li> <li>• Backen</li> </ul> <p>Gerichte und Getränke gemäss Angebot vom Betrieb</p>

<p>4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen und wenden diese an. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personalhygiene</li> <li>• Betriebshygiene</li> <li>• Produktehygiene</li> </ul>	<p>4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personalhygiene</li> <li>• Betriebshygiene</li> <li>• Produktehygiene</li> </ul>	<p>4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen und wenden diese an. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personalhygiene</li> <li>• Betriebshygiene (HACCP)</li> <li>• Produktehygiene</li> </ul>
<p>4.2.5 Sie nennen die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie erklären die Wichtigkeit einer sachgemässen Behandlung von Lebensmittel und benennen mögliche Auswirkungen und Gefahren bei unsachgemäßem Umgang: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verdorbene Lebensmittel</li> <li>- Krankheiten</li> <li>- Schädlinge</li> </ul> </li> </ul>	<p>4.2.5 Sie nennen die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Folgen bei Missachtung der - Hygieneregeln</li> <li>• Qualitätssicherung: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensmittelgesetz</li> <li>- Lebensmittelkontrolle</li> <li>- Anlieferung, Lagerung und Verwertung</li> </ul> </li> <li>• Datierung <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verkaufsdatum</li> <li>- Haltbarkeitsdatum</li> <li>- Mindesthaltbarkeitsdatum</li> </ul> </li> <li>• Mikroorganismen</li> </ul>	
<p>4.2.6 Sie messen die Mengen für Rezepte ab. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie messen die Zutaten gemäss den Angaben in den Rezepten ab mittels: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Messbecher</li> <li>- Löffel</li> <li>- Kaffeelöffel</li> <li>- Waage</li> </ul> </li> </ul>	<p>4.2.6 Sie erklären die Grundsätze beim Abmessen von Mengen für Rezepte. (K2)</p> <p>Masseinheiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gramm, Kilogramm</li> <li>• Deziliter, Liter</li> <li>• Messerspitze, Prise, Masslöffel</li> </ul>	<p>4.2.6 Sie messen die Mengen für Rezepte ab. (K3)</p> <p>Sie messen die Zutaten gemäss den Angaben in den Rezepten ab mittels:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Messbecher</li> <li>- Löffel</li> <li>- Kaffeelöffel</li> <li>- Waage</li> </ul>
<p>4.2.7 Sie bereiten Gerichte auf Basis von Frisch- Fertig- und Halbfertigprodukten zu. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebliche Gerichteliste</li> </ul>		
<p>4.2.8 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz und wenden sie an. (K3)</p> <p>Vorgaben zur Unfallverhütung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schnittwunden vermeiden</li> <li>• Verbrennungen, Verbrühungen vermeiden</li> <li>• Sturz, Stolpern vermeiden</li> <li>• Richtige Körperhaltung <ul style="list-style-type: none"> <li>- Heben, Tragen, Stehen</li> </ul> </li> <li>• Körperschonendes Arbeiten</li> <li>• Brände verhüten</li> </ul>	<p>4.2.8 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz. (K2)</p> <p>Unfallverhütung in der Küche und deren Massnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schnittwunden vermeiden</li> <li>• Verbrennungen, Verbrühungen vermeiden</li> <li>• Sturz, Stolpern vermeiden</li> <li>• Richtige Körperhaltung <ul style="list-style-type: none"> <li>- Heben, Tragen, Stehen</li> </ul> </li> <li>• Körperschonendes Arbeiten</li> <li>• Brände verhüten</li> </ul>	<p>4.2.8 Sie wenden die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz an. (K3)</p> <p>Vorgaben zur Unfallverhütung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schnittwunden vermeiden</li> <li>• Verbrennungen, Verbrühungen vermeiden</li> <li>• Sturz, Stolpern vermeiden</li> <li>• Richtige Körperhaltung <ul style="list-style-type: none"> <li>- Heben, Tragen, Stehen</li> </ul> </li> <li>• Brände verhüten</li> </ul>

<p>4.2.9 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Speisezubereitung gemäss Herstellerangaben. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kühlschrank</li> <li>• Steamer</li> <li>• Kochherd</li> <li>• Mixer</li> <li>• Schneidemaschine</li> <li>• Teigmaschine</li> <li>• Kipper</li> </ul>		
<p>4.2.10 Sie lagern Lebensmittel vorschriftsgemäss. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wareneingangskontrolle</li> <li>• Temperatur</li> <li>• Kennzeichnung / Beschriftung</li> <li>• Datum</li> </ul>	<p>4.2.10 Sie zeigen die vorschriftsgemässe Lagerung von Lebensmitteln auf. (K2)</p> <p>Lagermöglichkeiten und deren Temperaturvorschriften:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trockenlager / Economat</li> <li>• Kühllager</li> <li>• Tiefkühlager</li> </ul>	<p>4.2.10 Sie lagern Lebensmittel vorschriftsgemäss. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wareneingangskontrolle</li> <li>• Temperatur</li> <li>• Kennzeichnung / Beschriftung</li> <li>• Datum</li> </ul>
<p><b>Handlungskompetenz 4.3: Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems bedienen</b></p> <p>Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft bedienen die Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems fachgerecht und effizient.</p>		
<p><b>Leistungsziele Betrieb</b></p>	<p><b>Leistungsziele Berufsfachschule</b></p>	<p><b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b></p>
	<p>4.3.1 Sie erklären den Arbeitsablauf von Speiseverteilsystemen. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warme Linie - vorbereiten, zubereiten, warmhalten, servieren</li> <li>• Kalte Linie - vorbereiten, zubereiten, schockkühlen, regenerieren, servieren</li> </ul>	
<p>4.3.2 Sie halten die Serviceregeln im Speiseverteilsystem ein. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie wenden die Serviceregeln für das betriebliche Speiseverteilsystem an: - Tellerservice</li> </ul>	<p>4.3.2 Sie erklären die Serviceregeln im Speiseverteilsystem. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anrichten von Tellerservice</li> <li>• Anrichten nach betrieblichem Verteilsystem</li> </ul>	
<p>4.3.3 Sie führen die anfallenden Arbeiten im Speiseverteilsystem aus. (K3)</p>		
<p>4.3.4 Sie bedienen die Maschinen und Geräte im Speiseverteilsystem gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>		



<ul style="list-style-type: none"> <li>Sie bedienen anhand von Checklisten die Maschinen und Geräte im betrieblichen Speiseverteilsystem             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tellerwärmer</li> <li>- Kaffeemaschine</li> <li>- Bainmarie</li> <li>- Steamer</li> </ul> </li> </ul>		
<p>4.3.5 Sie zeigen die Bedeutung der Hygieneregeln im Speiseverteilsystem auf. (K2)</p>	<p>4.3.5 Sie zeigen die Bedeutung der Hygieneregeln im Speiseverteilsystem auf. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene</li> <li>• Betriebshygiene</li> <li>• Produktehygiene</li> </ul>	
<p>4.3.6 Sie halten die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung ein. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene</li> <li>• Betriebshygiene</li> <li>• Produktehygiene</li> </ul>		
<p>4.3.7 Sie reinigen die Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>		
<p><b>Handlungskompetenz 4.4: Aufgaben in der Abwaschorganisation gemäss Anleitung ausführen</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation unter Anleitung fachgerecht und effizient. Sie sortieren den Abfall gemäss Vorgaben.</p>		
<p><b>Leistungsziele Betrieb</b></p>	<p><b>Leistungsziele Berufsfachschule</b></p>	<p><b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b></p>
<p>4.4.1 Sie führen die Arbeiten in der Abwaschorganisation aus. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie führen anhand der Checkliste die Arbeiten der betrieblichen Abwaschorganisation aus</li> </ul>	<p>4.4.1 Sie erklären den Arbeitsablauf von Abwaschorganisationen. (K2)</p> <p>Geschirrkreislauf</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anlieferung Schmutzgeschirr</li> <li>• Abfallentsorgung             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essensresten</li> <li>- Servietten, Papier etc.</li> </ul> </li> <li>• Sortieren, Einweichen, Vorwaschen</li> <li>• Beladen der Maschinen-Körbe</li> <li>• Beschickung</li> <li>• Reinigung</li> <li>• Trocknung</li> <li>• Wiederbereitstellung</li> </ul> <p>Abwaschorganisation im eigenen Lehrbetrieb</p>	

<p>4.4.2 Sie bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation gemäss Herstellerangaben. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie bedienen anhand der Checkliste die Maschinen und Geräte der betrieblichen Abwaschorganisation</li> </ul>		
	<p>4.4.3 Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorarbeiten in der Schmutzzone</li> <li>• Verschiedene Reinigungsmittel</li> <li>• Waschprogramm</li> <li>• Kontrolle /Überprüfung Resultat</li> </ul>	
<p>4.4.4 Sie halten die Hygieneregeln in der Abwaschorganisation ein. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene</li> <li>• Betriebshygiene</li> </ul>	<p>4.4.4 Sie zeigen die Bedeutung der Hygieneregeln in der Abwaschorganisation auf. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auswirkung bei Missachtung der Hygieneregeln in der Abwaschorganisation:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schmutzzone</li> <li>- Sauberzone</li> <li>- Waschkdauer</li> <li>- Temperaturen</li> <li>- Reinigungsmittel</li> </ul> </li> </ul>	
<p>4.4.5 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation gemäss Herstellerangaben. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie reinigen die Geräte in der betrieblichen Abwaschorganisation gemäss Bedienungsanleitung und Checkliste:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unterhaltsreinigung</li> <li>- Grundreinigung</li> </ul> </li> </ul>		
<p>4.4.6 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung und setzen sie um. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie erklären die betrieblichen Entsorgungsregeln und wenden sie an:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Altglas</li> <li>- Dosen</li> <li>- PET</li> <li>- Altpapier und Karton</li> <li>- Lebensmittelresten</li> <li>- Grüngut</li> </ul> </li> </ul>	<p>4.4.6 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung. (K2)</p> <p>Mögliche Abfälle in der Abwaschküche und deren sinnvolle Trennung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sortieren</li> <li>• Verwerten (Recycling)</li> <li>• Vernichten (Verbrennen)</li> </ul>	

### Handlungskompetenzbereich 5: Ausführen administrativer Arbeiten

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft verrichten administrative Arbeiten in all ihren Tätigkeitsbereichen und leisten damit einen Beitrag zur Qualitätssicherung des Betriebes.

Sie setzen die üblichen Kommunikations- und Informationsmittel korrekt und sorgfältig ein und zeichnen sich durch eine zuverlässige Arbeitsweise aus.

#### Handlungskompetenz 5.1: zur Umsetzung der Qualitätssicherung beitragen

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft tragen im Rahmen ihrer administrativen Tätigkeiten zur professionellen Umsetzung der Qualitätssicherung bei.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
5.1.1 Sie erklären den Einsatz und Nutzen von Arbeitsanleitungen, Checklisten und Kontrolllisten (K2) <ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitsbeschreibung</li> <li>Kontrolle nach Checkliste</li> <li>Mise en Place Liste</li> </ul>		
5.1.2 Sie leiten Informationen unter Einhaltung der Dienstwege an die zuständige Person weiter. (K3) <ul style="list-style-type: none"> <li>Sie leiten Informationen auf dem Dienstweg weiter:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Information</li> <li>Reklamation</li> <li>Schadensmeldung</li> <li>Vorfallmeldung</li> </ul> </li> </ul>	5.1.2 Sie erklären verschiedene Methoden, um Informationen weiterzuleiten. (K2) Einhalten von Dienstwegen nach Organigramm <ul style="list-style-type: none"> <li>Persönlich</li> <li>Schriftliche Notizen</li> <li>Telefon</li> <li>E-Mail</li> </ul>	
	5.1.3 ----	

#### Handlungskompetenz 5.2: administrative Arbeiten erledigen

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft erledigen die anfallenden administrativen Arbeiten unter Anleitung genau und effizient.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	5.2.1 Sie nennen administrative Arbeiten und Arbeitsabläufe. (K2) <ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en place-Listen</li> <li>Temperaturkontroll-Listen von Kühlgeräten oder Kühlräumen</li> <li>Betriebsinterne Bestell-Listen</li> <li>Übermittlung von erhaltenen Informationen</li> </ul>	

5.2.2 -----		
5.2.3 -----	5.2.3 -----	
5.2.4 -----	5.2.4 -----	
5.2.5 Sie führen definierte Arbeiten im Warenkreislauf aus. (K3)  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie führen folgende Arbeiten im Warenkreislauf unter Anleitung aus: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Datumkontrolle</li> <li>- Auffüllen</li> <li>- Meldung Mindestbestand</li> </ul> </li> </ul>	5.2.5 Sie erklären den betrieblichen Warenkreislauf. (K2)  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestellung</li> <li>• Wareneingang</li> <li>• Auspacken / Kontrollieren</li> <li>• Lagern / Auffüllen</li> <li>• Meldung Mindestbestand</li> </ul>	
	5.2.6 Sie beschreiben die Grundsätze der Lagerbewirtschaftung. (K2)  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prinzip: First in / First out</li> <li>• Datumkontrolle</li> </ul>	
<p><b>Handlungskompetenz 5.3: Kommunikations- und Informationsmittel sicher anwenden.</b>  Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft setzen die Kommunikations- und Informationsmittel unter Anleitung sicher und zuverlässig an.</p>		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
5.3.1 -----	5.3.1 Sie nennen bürotechnische Hilfsmittel und deren Anwendung. (K1)  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Info-Wand</li> <li>• Telefon</li> <li>• Computer</li> <li>• Kopierer</li> <li>• Scanner</li> </ul>	
5.3.2 -----		

## Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit

Wo immer hauswirtschaftliche Arbeiten anfallen, leben und arbeiten Menschen.

Dies bedingt, dass Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft ihren Handlungsspielraum einhalten und innerhalb des ihnen zustehenden Kompetenzbereiches walten. Das stellt hohe Anforderungen an ihre Persönlichkeit und darin, die eigenen Fähigkeiten korrekt einzuschätzen.

Bei allen Arbeiten muss der eigenen psychischen und physischen Gesundheit Beachtung geschenkt werden.

### Handlungskompetenz 6.1: sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft nehmen sich als Persönlichkeit wahr.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	6.1.1 Sie zählen ihre eigenen Stärken auf. (K1) <ul style="list-style-type: none"> <li>Eigene Stärken</li> <li>Eigene Grenzen</li> </ul>	
6.1.2 Sie erklären, wie sie ihre Stärken wirkungsvoll einsetzen. (K2) <ul style="list-style-type: none"> <li>Sie benennen Ihre Stärken und setzen diese im Arbeitsalltag ein.</li> </ul>	6.1.2 Sie erklären, wie sie ihre Stärken wirkungsvoll einsetzen. (K2) <ul style="list-style-type: none"> <li>Eigene Stärken im Arbeitsalltag bewusst einsetzen</li> <li>Selbst- und Fremdeinschätzung</li> </ul>	
	6.1.3 Sie nennen ihre eigenen Schwächen. (K1) <ul style="list-style-type: none"> <li>Eigene Schwächen (psychische, physische und soziale Gesundheit miteinbeziehen)</li> <li>Eigene Grenzen</li> </ul>	
6.1.4 Sie erklären, wie sie ihre Schwächen ausgleichen. (K2) <ul style="list-style-type: none"> <li>Sie kennen die Umsetzungsmöglichkeiten im Ausbildungsbetrieb</li> <li>Massnahmekatalog als Grundlage:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Lernpartnerschaft</li> <li>Austausch mit Bildungsverantwortlichen</li> <li>Gezieltes Üben</li> </ul> </li> </ul>	6.1.4 Sie erklären, wie sie ihre Schwächen ausgleichen. (K2) <ul style="list-style-type: none"> <li>Umsetzungsmöglichkeiten im Ausbildungsbetrieb</li> <li>Massnahmekatalog als Grundlage:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Lernpartnerschaft</li> <li>Austausch mit Bildungsverantwortlichen</li> <li>Gezieltes Üben</li> </ul> </li> </ul>	

<p>6.1.5 Sie erklären, welche Fähigkeiten sie als Persönlichkeit auszeichnen. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbsteinschätzung</li> <li>• Umgang mit Lob und Kritik</li> <li>• Wertschätzung der eigenen Arbeitsleistung</li> </ul>	<p>6.1.5 Sie erklären, welche Fähigkeiten sie als Persönlichkeit auszeichnen. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbsteinschätzung</li> <li>• Umgang mit Lob und Kritik</li> <li>• Wertschätzung der eigenen Arbeitsleistung</li> </ul>	
<p><b>Handlungskompetenz 6.2: Handlungsspielraum in allen Tätigkeiten einhalten</b></p> <p>Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft halten bei allen Tätigkeiten ihren Handlungsspielraum ein.</p>		
<p><b>Leistungsziele Betrieb</b></p>	<p><b>Leistungsziele Berufsfachschule</b></p>	<p><b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b></p>
<p>6.2.1 Sie entscheiden, ob Sie eine Aufgabe selbst verrichten dürfen oder nicht (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anhand der betrieblichen Vorgaben und Schnittstellenregelung kennen Sie Ihre Kompetenzbereiche und wissen, welche Aufgabe Sie ausführen dürfen</li> </ul>		
<p>6.2.2 Sie leiten Aufgaben, die Sie nicht selber ausführen können oder dürfen, an die zuständige Stelle weiter. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anhand des Dienstweges oder des Organigramms leiten Sie die anfallenden Aufgaben, welche Sie nicht selber ausführen dürfen, mündlich oder schriftlich weiter</li> </ul>		
<p>6.2.3 Sie handeln in Notfallsituationen gemäss den betrieblichen Abläufen. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie kennen die betrieblichen Abläufe und handeln nach Vorgaben und Anweisungen des Notfallkonzeptes.</li> </ul>	<p>6.2.3 Sie beschreiben Notfallsituationen. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schnitt- und Brandverletzungen, Schürfungen</li> <li>• Insektenstiche</li> <li>• Schock</li> <li>• Vergiftungen / Allergien</li> <li>• Elektroverletzungen</li> <li>• Stürze</li> </ul>	

<b>Handlungskompetenz 6.3: Physische und psychische Gesundheit beachten</b>		
Praktikerinnen/Praktiker PrA Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p>6.3.1 Sie setzen die Massnahmen zur Erhaltung der eigenen Gesundheit und zur Einhaltung der persönlichen Hygiene um. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene</li> <li>• Persönliche Erscheinung (Haare, Schmuck, Fingernägel)</li> <li>• Arbeitskleidung</li> <li>• Ernährung</li> <li>• Nähe / Distanz</li> <li>• Schweigepflicht</li> <li>• Gespräche mit Vertrauensperson</li> </ul>	<p>6.3.1 Sie zählen Massnahmen zur Erhaltung der eigenen Gesundheit und zur Einhaltung der persönlichen Hygiene auf. (K1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene</li> <li>• Betriebshygiene</li> <li>• Produkthygiene</li> <li>• Definition Gesundheit und Krankheit</li> <li>• Balance zwischen Arbeit und Freizeit</li> </ul>	
<p>6.3.2 Sie setzen die Vorgaben zum Gesundheitsschutz um. (K3) Bei der täglichen Arbeit achten Sie auf die Ergonomie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei der täglichen Arbeit achten Sie auf die Ergonomie:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sitzen am Arbeitstisch</li> <li>- Körperhaltung</li> <li>- Stehen</li> <li>- Heben und Tragen von Lasten</li> <li>- Bedienen von Maschinen und Geräten</li> </ul> </li> </ul>	<p>6.3.2 Sie erklären die Vorgaben zum Gesundheitsschutz. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesetzliche Grundlagen             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ergonomie</li> <li>- Gefahrensymbole</li> <li>- Persönliche Schutzausrüstung</li> </ul> </li> </ul>	
<p>6.3.3 Sie setzen die Massnahmen zur Arbeitssicherheit um. (K3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unfallverhütung</li> <li>• Arbeitssicherheit</li> </ul>	<p>6.3.3 Sie erklären die Massnahmen der Arbeitssicherheit. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesetzliche Grundlagen zur             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unfallverhütung</li> <li>- Arbeitssicherheit</li> <li>- Jugendschutz</li> </ul> </li> </ul>	