

Qualifikationsverfahren 2015
**Hauswirtschaftspraktikerin /
Hauswirtschaftspraktiker EBA**

**Praktische Arbeiten
Position 3.1
Ernährung und Verpflegung**

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 1

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in der Küche eines Seniorenzentrums.
Bereiten Sie die Verpflegung für das Nachtessen zu.
Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen / Tipps / Vorschläge

Bereiten Sie für vier Personen zu:

- Gemüsesuppe in Schüssel anrichten.

- Teigwaren-Auflauf

- Räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.

Gemäss Rezept.
Die Personenzahl ist auf den Rezepten klar ersichtlich.

Qualifikationsverfahren 2015
**Hauswirtschaftspraktikerin /
Hauswirtschaftspraktiker EBA**

**Praktische Arbeiten
Position 3.1
Ernährung und Verpflegung**

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 2

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in einer Grossfamilie.

Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen / Tipps / Vorschläge

Bereiten Sie für Mittagessen für 4 Personen zu:

- Roher Gemüsesalat in Portionen anrichten.
- Spaghetti alla cinque Pi in Schüssel anrichten.
- Räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.

Gemäss Rezept.

Die Personenzahl ist auf den Rezepten klar ersichtlich.

Qualifikationsverfahren 2015
**Hauswirtschaftspraktikerin /
Hauswirtschaftspraktiker EBA**

**Praktische Arbeiten
Position 3.1
Ernährung und Verpflegung**

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 3

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in der Küche eines Personalrestaurants.
Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen / Tipps / Vorschläge

Bereiten Sie für 4 Personen zu:

- Griechischer Salat in Schüssel anrichten.

- 12 Muffins auf Platte anrichten.

- Räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.

Gemäss Rezept.
Die Personenzahl ist auf den Rezepten klar ersichtlich.

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 4

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in der Küche eines Spitals.
Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen / Tipps / Vorschläge

Bereiten Sie für 4 Personen zu:

- Bouillon mit Gemüsejulienne in Schüssel anrichten.
- Käsewähe auf Platte anrichten.

Räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.

Gemäss Rezept.
Die Personenzahl ist auf den Rezepten klar ersichtlich.

Ausgewallter runder Kuchen-, oder Blätterteig stehen zur Verfügung.

Qualifikationsverfahren 2015
**Hauswirtschaftspraktikerin /
Hauswirtschaftspraktiker EBA**

**Praktische Arbeiten
Position 3.1
Ernährung und Verpflegung**

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 5

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in der Küche einer Klinik.
Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen / Tipps / Vorschläge

Bereiten Sie für 4 Personen zu:

- Reissalat in Schüssel anrichten.

- Schokoladencreme in Portionen anrichten.

- Räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.

Gemäss Rezept.
Die Personenzahl ist auf den Rezepten klar ersichtlich.

Convenience Produkte stehen zur Verfügung.

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 6

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in einem Seniorenzentrum und bereiten ein Abendessen für 4 Personen vor.
Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen / Tipps / Vorschläge

Bereiten Sie für 4 Personen zu:

- Karottencremesuppe in Schüssel anrichten.

- Birchermüsli in Schalen anrichten.

- Räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.

Gemäss Rezept.
Die Personenzahl ist auf den Rezepten klar ersichtlich.

Saisonale Früchte sowie Beeren stehen zur Verfügung.

Qualifikationsverfahren 2015
**Hauswirtschaftspraktikerin /
Hauswirtschaftspraktiker EBA**

**Praktische Arbeiten
Position 3.1
Ernährung und Verpflegung**

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 7

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in der Cafeteria eines Seniorenzentrums.
Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen / Tipps / Vorschläge

Bereiten Sie für 4 Personen vor:

- Gemüsebouillon in Portionen anrichten.
- Fruchtwähe/Obstwähe auf Platte anrichten.
- Räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.

Gemäss Rezept.
Die Personenzahl ist auf den Rezepten klar ersichtlich.

Rohe Gemüse garnitur steht zur Verfügung.

Frische Früchte/Obst wählt Kandidat/
Kandidatin selber, ausgewallter runder
Kuchenteig steht zur Verfügung.

Qualifikationsverfahren 2015
**Hauswirtschaftspraktikerin /
Hauswirtschaftspraktiker EBA**

**Praktische Arbeiten
Position 3.1
Ernährung und Verpflegung**

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 8

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in der Küche eines Personalrestaurants.
Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen / Tipps / Vorschläge

Bereiten Sie für 4 Personen zu:

- Käsehörnli in Schüssel anrichten.

- Fruchtsalat in Portionen anrichten.

- Räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.

Gemäss Rezept.
Die Personenzahl ist auf den Rezepten klar ersichtlich.

Hauswirtschaftspraktiker/in EBA QV 2015**Praktische Arbeiten****Pos. 3.1 Ernährung und Verpflegung****Kurzfassung: Aufträge 1 bis 8**

(Rezepte aus Tiptopf, Schulverlag plus AG – 23. Auflage 2012)

Bei allen Gerichten wird eine angepasste Garnitur erwartet.

	Seniorenzentrum	2	Grossfamilie	3	Personalrestaurant
	<ul style="list-style-type: none"> - Für Nachtessen für 4 Personen zubereiten - Gemüsesuppe in Schüssel anrichten - Teigwaren-Auflauf - Arbeitsplatz aufräumen 		<ul style="list-style-type: none"> - Für Mittagessen für 4 Personen zubereiten - Roher Gemüsesalat in Portionen anrichten - Spaghetti alla cinque Pi in Schüssel anrichten - Arbeitsplatz aufräumen 		<ul style="list-style-type: none"> - Für 4 Personen zubereiten - Griechischer Salat in Schüssel anrichten - 12 Muffins auf Platte anrichten - Arbeitsplatz aufräumen
4	Spital	5	Klinik	6	Seniorenzentrum
	<ul style="list-style-type: none"> - Für 4 Personen zubereiten - Bouillon mit Gemüsejulienne in Schüssel anrichten - Käsewähe auf Platte anrichten, ausgewallter Kuchenteig vorhanden - Arbeitsplatz aufräumen 		<ul style="list-style-type: none"> - Für 4 Personen zubereiten - Reissalat in Schüssel anrichten - Schokoladencreme in Portionen anrichten - Arbeitsplatz aufräumen 		<ul style="list-style-type: none"> - Abendessen für 4 Personen zubereiten - Karottencremesuppe in Schüssel anrichten - Birchermüsli in Schalen anrichten - Arbeitsplatz aufräumen

7	Seniorenzentrum	8	Personalrestaurant		
	<ul style="list-style-type: none"> - Für 4 Personen zubereiten - Gemüsebouillon in Portionen anrichten - Fruchtwähe/Obstwähe auf Platte anrichten - Arbeitsplatz aufräumen 		<ul style="list-style-type: none"> - Für 4 Personen zubereiten - Käsehörnli in Schüssel anrichten - Fruchtsalat in Portionen anrichten - Arbeitsplatz aufräumen 		

Beispiel

Schadensmeldung

Dringlichkeit: hoch
 Normal

Datum: _____

Abteilung: _____

Name, Vorname: _____

Telefonnummer: _____

Ort (Zimmernummer,...) _____

Schaden: _____

Kommentar (detaillierter Beschrieb von Problem, abgegeben an,... andere nützliche Informationen):

Datum: _____

Unterschrift: _____

Musterbeispiel

Bestellung Reinigungs-Material

Datum: _____		Abteilung: _____	
Unterschrift: _____			
Art. Nr.	Artikel	Einheit	Anzahl
101	Papier-Handtuch	Paket	
102	WC-Papier	Paket	
103	Papier-Servietten	Paket	
210	Kehrrichtsäcke 110 lt	Rollen	
211	Kehrrichtsäcke 35 lt	Rollen	
300	Reinigungsprodukt TASKI Jontec 300	Flasche	
301	Reinigungsprodukt TASKI Sprint 200		



Raum-Check

Diese Toiletten werden regelmässig von den Mitarbeitenden der Hauswirtschaft kontrolliert. *Beispiel*

Datum	Zeit	Unterschrift	Datum	Zeit	Unterschrift

Beispiel

Checkliste

Sitzungszimmer "Sole"

Auftrag:

(Bitte bis spätestens am Vortag der Sitzung)

Datum der Sitzung: _____
Verantwortliche Person: _____
Anlass: _____
Personenanzahl: _____
Bestuhlungsform: _____

- Flipchart
- Hellraumprojektor
- Leinwand
- Beamer
- DVD
- Mikrofon
- Schreibblock, Kugelschreiber
- Werbematerial
- Mineralwasser
- Blumenschmuck
- Willkommensgruss
- saisonaler Früchtekorb
- kleine Zwischenverpflegung
- Prospekte/Informationsbroschüren vom Betrieb

Auftrag angenommen durch: _____

Datum der Aufnahme: _____

PA, POS.3.2, Wohnen und Reinigungstechnik, Aufträge 1-8

Nr.	Aufgabe	SR	UR	ZR	GR	BL	Adm.	Bemerkungen
1	Bewohnerzimmer reinigen		X					ohne Nassraum, ohne Bett, ohne Nachttisch
	Lavabo grundreinigen				X			
	Defekt "Lavabo verstopft" melden						X	schriftliche Schadensmeldung an Experten/innen
2	öffentliche WC reinigen (inkl. Boden reinigen)				X			Anzahl / Umfang bestimmen Experten/innen
	Blumenstraus für Empfang erstellen					X		
3	Kursraum reinigen		X					
	Fenster reinigen			X				mit Rahmen, ohne Storen
	Bestellung für Reinigungsmaterial ausfüllen						X	
4	Patientenzimmer reinigen		X					ohne Nassraum, ohne Bett, ohne Nachttisch
	Ordnung im Aufenthaltsraum	X						
	Raum-Check ausfüllen						X	schriftliche Schadensmeldung an Experten/innen
5	Treppenhaus reinigen, inkl. Handlauf		X					Grösse und Umfang bestimmen Experten/innen
	Pflanzen im Eingangsbereich pflegen					X		
	Eingangstüre reinigen			X				
6	Aufenthaltsraum reinigen (inkl. Boden)		X					
	Reinigungswagen reinigen / bestücken			X				ohne Räder, Material zum Nachfüllen des Wagens bereitst.
7	Fenster reinigen			X				mit Rahmen, ohne Storen
	Defekt " Wasserhahn" tropft melden						X	schriftliche Schadensmeldung an Experten/innen
	Blumenstraus für Aufenthaltsraum erstellen					X		
8	Chromstahlboy reinigen			X				ohne Räder
	Sitzungszimmer reinigen		X					
	Sitzungszimmer für nächste Sitzung vorbereiten					X	X	Checkliste, Material vorhanden

SR=Sichtreinigung; UR=Unterhaltsreinigung; ZR=Zwischenreinigung; GR= Grundreinigung; BL= Blumen; Adm= Administration

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten im Alterszentrum in der Reinigung.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

Reinigen Sie ein Bewohnerzimmer.

Unterhaltsreinigung.

Reinigen Sie ein Lavabo.

Grundreinigung.

Sie stellen fest, dass der Wasserhahn tropft.

Schriftliche Schadensmeldung muss den Experten/Expertinnen abgegeben werden (Beilage Musterbeispiel).

Qualifikationsverfahren 2015
**Hauswirtschaftspraktiker/
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

**Praktische Arbeiten
Position 3.2
Wohnen und Reinigungstechnik**

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 2

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in einem Spital in der Reinigung.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

Reinigen Sie ein öffentliches WC.

Grundreinigung; inkl. Bodenreinigung.

Gestalten Sie einen Blumenstrauss für den Empfang.

Blumen, Material wird von den Experten /
Expertinnen bereitgestellt.

Qualifikationsverfahren 2015
**Hauswirtschaftspraktiker/
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

**Praktische Arbeiten
Position 3.2
Wohnen und Reinigungstechnik**

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 3

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in einem Kongresszentrum in der Reinigung.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

Reinigen Sie einen Kursraum.

Unterhaltsreinigung; inkl. Bodenreinigung.

Reinigen Sie ein Fenster.

Mit Rahmen, ohne Storen.

Erstellen Sie die Bestellung für das Reinigungsmaterial.

Formular für Bestellung ist vorhanden.

Qualifikationsverfahren 2015
**Hauswirtschaftspraktiker/
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

**Praktische Arbeiten
Position 3.2
Wohnen und Reinigungstechnik**

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 4

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in einem Spital in der Reinigung.

Arbeitsauftrag	Bemerkungen
Reinigen Sie ein Patientenzimmer.	Unterhaltsreinigung.
Machen Sie Ordnung im Aufenthaltsraum.	Sichtreinigung.
Füllen Sie den Raum-Check, bzw. das Kontrollformular aus.	Raum-Check/ Kontrollformular ist vorhanden.

Qualifikationsverfahren 2015
**Hauswirtschaftspraktiker/
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

**Praktische Arbeiten
Position 3.2
Wohnen und Reinigungstechnik**

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 5

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in einem Alterszentrum in der Reinigung.

Arbeitsauftrag	Bemerkungen
Reinigen Sie ein Treppenhaus.	Unterhaltsreinigung; inkl. Handlauf.
Pflegen Sie die Pflanzen.	Die Experten/ Expertinnen bestimmen Grösse und Umfang und stellen die Pflanzen bereit.
Reinigen Sie Eingangstüre.	Grundreinigung.

Qualifikationsverfahren 2015
**Hauswirtschaftspraktiker/
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

**Praktische Arbeiten
Position 3.2
Wohnen und Reinigungstechnik**

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 6

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten Tagungszentrum in der Reinigung.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

Reinigen Sie einen Aufenthaltsraum.

Unterhaltsreinigung; inkl. Bodenreinigung.

Reinigen Sie den Reinigungswagen und bestücken Sie diesen wieder.

Zwischenreinigung, ohne Räder.

Sie stellen fest, dass der Ablauf des Lavabos verstopft ist.

Schriftliche Schadensmeldung muss den Experten/Expertinnen abgegeben werden (Beilage Musterbeispiel).

Qualifikationsverfahren 2015
**Hauswirtschaftspraktiker/
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

**Praktische Arbeiten
Position 3.2
Wohnen und Reinigungstechnik**

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 7

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in einem Alterszentrum in der Reinigung.

Arbeitsauftrag	Bemerkungen
Reinigen Sie ein Fenster.	Zwischenreinigung; Mit Rahmen, ohne Storen
Sie stellen fest, dass der der Wasserhahn tropft.	Schriftliche Schadensmeldung muss den Experten/Expertinnen abgegeben werden (Beilage Musterbeispiel).
Erstellen Sie einen Blumenstrauss für den Aufenthaltsraum.	Blumen und Vasen stehen zur Verfügung.

Qualifikationsverfahren 2015
**Hauswirtschaftspraktiker/
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

**Praktische Arbeiten
Position 3.2
Wohnen und Reinigungstechnik**

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 8

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in einem Tagungszentrum in der Reinigung.

Arbeitsauftrag	Bemerkungen
Reinigen Sie einen Transportwagen (Chromstahl).	Unterhaltsreinigung; ohne Räder.
Reinigen Sie ein Sitzungszimmer.	Unterhaltsreinigung; inkl. Bodenreinigung.
Bereiten Sie das Sitzungszimmer für die nächste Sitzung vor.	Das Material und eine Checkliste für die nächste Sitzung stehen zur Verfügung.

Liste "Wäsche instand stellen"

• Betriebswäsche

Küchentücher, Reinigungstücher mit:

- kleinen Löchern (2-3)
- fehlendem Aufhänger
- Stepplinie offen
- Webkanten ausgefranst

Schürzen mit:

- fehlenden Bänder
- Stepplinie offen
- Löcher

Kochhosen oder Baumwoll-Hose mit:

- Saumbruch ausgefranst
- Stepplinie offen
- Riss
- fehlendem Knopf
- defekter Elast

Hausdienstblusen/Arbeitskittel, Nachthemden mit:

- Naht gerissen
- Stepplinie offen
- Tasche annähen
- fehlenden Knöpfen
- fehlenden Druckknöpfen

Decken- und Kissenbezüge mit:

- fehlenden Köpfen
- fehlenden Druckknöpfen
- Reissverschluss zum Nachnähen
- Riss oder Dreiangel

• Privatwäsche

Wäschestücke aus Privatwäsche mit Defekten

Zusätzlich:

- Kleidungsstücke bei denen die Namensschilder fehler

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 1

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten als Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker in der Wäscheversorgung.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

- Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.

- Reinigen Sie nach dem Sortieren der Schmutzwäsche den Arbeitsplatz.

- Beladen Sie die Maschine mit einer Buntwäsche. Dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.

- Bügeln Sie:
Kochbluse (aufhängen)
Polo-Shirts (falten)

- Stellen Sie die Textilien instand:
Ersetzen Sie bei der Latzschürze einen Bündel.

Am Boden nur die losen Verschmutzungen entfernen.

Bei automatischer Dosierung darf mit Wasser im Dosierbecher die benötigte Waschmittelmenge angezeigt werden.

Falls ein Bügelautomat (Finisher) vorhanden ist, darf dieser benutzt werden. 1 Kochbluse muss aber von Hand gebügelt werden.

Wäschestück muss nach dem Instand stellen gefaltet werden.

Arbeitsplatz muss aufgeräumt werden.

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten als Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker in der Wäscheversorgung.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

- Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.

- Reinigen Sie nach dem Sortieren der Schmutzwäsche den Arbeitsplatz.

- Falten Sie 2 kg gemischte Flachwäsche.

- Mangeln/Bügeln Sie:
Herrenhemd, lang Arm (aufhängen)
Küchentücher (falten)

- Stellen Sie die Textilien instand:
Schliessen Sie die defekte Naht an der Kochhose.

Am Boden nur die losen Verschmutzungen entfernen.

Falls ein Bügelautomat (Finisher) vorhanden ist, darf dieser benutzt werden. 1 Herrenhemd muss aber von Hand gebügelt werden.

Wäschestück muss nach dem Instand stellen gefaltet werden.

Arbeitsplatz muss aufgeräumt werden.

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten als Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker in der Wäscheversorgung.

Arbeitsauftrag	Bemerkungen
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten. ▪ Reinigen Sie nach dem Sortieren der Schmutzwäsche den Arbeitsplatz. ▪ Beladen Sie die Maschine mit einer Kochwäsche. Dosieren Sie das entsprechende Waschmittel. ▪ Mangen/Bügeln Sie: Kissenbezüge (falten) Herrenhemd kurz Arm (falten) ▪ Stellen Sie die Textilien instand: Bessern Sie die zwei kleinen Löcher im Küchentuch aus. 	<p>Am Boden nur die losen Verschmutzungen entfernen.</p> <p>Bei automatischer Dosierung darf mit Wasser im Dosierbecher die benötigte Waschmittelmenge angezeigt werden.</p> <p>Falls ein Bügelautomat (Finisher) vorhanden ist, darf dieser benutzt werden. 1 Herrenhemd muss aber von Hand gebügelt werden.</p> <p>Wäschestück muss nach dem Instand stellen gefaltet werden.</p> <p>Arbeitsplatz muss aufgeräumt werden.</p>

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten als Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker in der Wäscheversorgung.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

- Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.

- Reinigen Sie nach dem Sortieren der Schmutzwäsche den Arbeitsplatz.

- Führen Sie die Unterhaltsreinigung des Wäschetrockners durch.

- Mängen/Bügeln Sie:
 Damenbluse (aufhängen)
 Bistroschürzen (falten)

- Stellen Sie die Textilien instand:
 Nähen Sie den fehlenden Knopf an der Berufskleidung an.

Am Boden nur die losen Verschmutzungen entfernen.

Trommel innen, Glastüre
 Flusensieb
 Gehäuse aussen

Falls ein Bügelautomat (Finisher) vorhanden ist, darf dieser benutzt werden. 1 Damenbluse muss aber von Hand gebügelt werden.

Wäschestück muss nach dem Instandstellen gefaltet werden.

Arbeitsplatz muss aufgeräumt werden.

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten als Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker in der Wäscheversorgung.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

- Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.

- Reinigen Sie nach dem Sortieren der Schmutzwäsche den Arbeitsplatz.

- Falten Sie die Frotteewäsche.

- Bügeln Sie:
 Bundfaltenhose (aufhängen)
 T-Shirts (falten)

- Stellen Sie die Textilien instand:
 Schliessen Sie die Naht am Kissenbezug.

Am Boden nur die losen Verschmutzungen entfernen.

Falls ein Bügelautomat (Finisher) vorhanden ist, darf dieser benutzt werden.
 1 Bundfaltenhose muss aber von Hand gebügelt werden.

Wäschestück muss nach dem Instand stellen gefaltet werden.

Arbeitsplatz muss aufgeräumt werden.

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten als Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker in der Wäscheversorgung.

Arbeitsauftrag	Bemerkungen
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten. ▪ Reinigen Sie nach dem Sortieren der Schmutzwäsche den Arbeitsplatz. ▪ Führen Sie die Unterhaltsreinigung der Waschmaschine durch. ▪ Mangeln/Bügeln Sie: Damenjupe (aufhängen) Nappron (falten) ▪ Stellen Sie die Textilien instand: Nähen Sie die zum Teil abgerissene Tasche an der Berufskleidung an. 	<p>Am Boden nur die losen Verschmutzungen entfernen.</p> <p>Unterhaltsreinigung.</p> <p>Falls ein Bügelautomat (Finisher) vorhanden ist, darf dieser benutzt werden. 1 Damenjupe muss aber von Hand gebügelt werden.</p> <p>Wäschestück muss nach dem Instand stellen gefaltet werden.</p> <p>Arbeitsplatz muss aufgeräumt werden.</p>

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 7

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten als Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker in der Wäscheversorgung.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

- Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.

- Reinigen Sie nach dem Sortieren der Schmutzwäsche den Arbeitsplatz.

- Beladen Sie die Waschmaschine mit Feinwäsche. Dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.

- Bügeln / mangeln Sie:
Servietten (falten)
Kochhose (aufhängen)

- Stellen Sie die Textilien instand:
Saum an Herrenhose ausbessern.

Am Boden nur die losen Verschmutzungen entfernen.

Bei automatischer Dosierung darf mit Wasser im Dosierbecher die benötigte Waschmittelmenge angezeigt werden.

Falls ein Bügelautomat (Finisher) vorhanden ist, darf dieser benutzt werden. 1 Kochhose muss aber von Hand gebügelt werden.

Kleidungsstück nach dem Instand stellen aufhängen.

Arbeitsplatz muss aufgeräumt werden.

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten als Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker in der Wäscheversorgung.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

- Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.

- Reinigen Sie nach dem Sortieren der Schmutzwäsche den Arbeitsplatz.

- Falten Sie Tricotwäsche.

- Mängen/Bügeln Sie:
Damenkleid kurz Arm, gewoben (aufhängen)
Napperon (falten)

- Stellen Sie die Textilien instand:
Nähen Sie einen neuen Aufhänger an das Handtuch.

Am Boden nur die losen Verschmutzungen entfernen.

Falls ein Bügelautomat (Finisher) vorhanden ist, darf dieser benutzt werden. 1 Damenkleid muss aber von Hand gebügelt werden.

Wäschestück muss nach dem Instand stellen gefaltet werden.

Arbeitsplatz muss aufgeräumt werden.

Checkliste : „Mise en place“

Anlassbezeichnung:

Datum:

Ort:

Zeit:

Anzahl	Artikel	✓	Anzahl	Artikel	✓
	Speiseteller	<input type="checkbox"/>		Tischtücher	<input type="checkbox"/>
	Frühstücksteller	<input type="checkbox"/>		Tischsets	<input type="checkbox"/>
	Suppenuntertasse	<input type="checkbox"/>		Servietten	<input type="checkbox"/>
	Suppentassen	<input type="checkbox"/>		Tischdekoration	<input type="checkbox"/>
	Untertasse	<input type="checkbox"/>			
	Kaffeetasse	<input type="checkbox"/>			
	Teetasse	<input type="checkbox"/>			
	Grosser Löffel	<input type="checkbox"/>			
	Kleiner Löffel	<input type="checkbox"/>		Flaschenöffner	<input type="checkbox"/>
	Grosse Gabel	<input type="checkbox"/>		Diverse Schöpfbestecke	<input type="checkbox"/>
	Kleine Gabel	<input type="checkbox"/>			
	Grosses Messer	<input type="checkbox"/>		Öl-Essigflasche	<input type="checkbox"/>
	Kleines Messer	<input type="checkbox"/>		Reibkäsebehälter	<input type="checkbox"/>
	Kaffeelöffel	<input type="checkbox"/>		Tortenschaufel	<input type="checkbox"/>
	Espressolöffel	<input type="checkbox"/>		Brotmesser	<input type="checkbox"/>
	Kuchengabel	<input type="checkbox"/>		Milchkrug	<input type="checkbox"/>
	Wasserglas	<input type="checkbox"/>		Abfallkübel	<input type="checkbox"/>
	Rotweinglas	<input type="checkbox"/>		Eierbecher	<input type="checkbox"/>
	Weissweinglas	<input type="checkbox"/>		Müeslischalen	<input type="checkbox"/>
				Glaskrug	<input type="checkbox"/>
	Menage (Salz und Pfeffer)	<input type="checkbox"/>		Zuckerstreuer	<input type="checkbox"/>
	Zahnstocher	<input type="checkbox"/>		Künstliche Süsstoffe	<input type="checkbox"/>
	Rechaud	<input type="checkbox"/>		Servicetuch	<input type="checkbox"/>

Datum:

Unterschrift:

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

In der Psychiatrie, in der Sie in der Gastronomie arbeiten, findet das Z'vieri mit Kaffee und Desserts statt.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

- Kreuzen Sie auf der Non-Foodliste an, was Sie für diesen Anlass benötigen.
- Bauen Sie das Kaffee – und Dessertbuffet inkl. Dekoration für zehn Personen auf.

Angebot:

Schokoladenmousse, Himbeerroulade, Zwetschgen-
Blechkuchen, diverse Glacen
Kaffee, Tee, Wasser

- Servieren Sie zwei Gästen Kaffee oder Tee.

Die Non-Food-Liste steht zur Verfügung.

Platten können mit Kartonteller gekennzeichnet werden.

Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste.
Kaffee und Tee steht zur Verfügung.

Qualifikationsverfahren 2015
**Hauswirtschaftspraktiker/
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

**Praktische Arbeiten
Position 3.4
Gästebetreuung und Service**

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 2

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Im Jugendheim, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, findet eine „Sommer-Party“ im Garten statt. Es soll grilliert werden.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

- Erstellen Sie drei Getränkevorschläge.
- Bauen Sie das Buffet für 10 Personen auf.
Angebot:
Fleisch vom Grill mit vers. Saucen
Blattsalat, Tomatensalat, Kartoffesalat
Pizzabrot und Zopf
- Servieren Sie zwei Jugendlichen ein Getränk.
- Ein Jugendlichen ist Vegetarier und enttäuscht vom Angebot. Nehmen Sie die Reklamation entgegen und geben Sie diese ihrer Vorgesetzten mündlich weiter.

Platten können mit Kartonteller gekennzeichnet werden.
Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.

Getränk und Gläser stehen zur Verfügung.

Eine Person übernimmt die Rolle des Jugendlichen und Vorgesetzten.

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Im Altersheim, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, wird Weihnachten gefeiert.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

Es wird ein Weihnachts-Essen am Abend serviert.

- Beschreiben Sie zwei Dekorationsvorschläge.
- Decken Sie den Tisch für sechs Personen.
- Gestalten Sie eine passende Tischdekoration.

Menü

Kürbiscremesuppe

Kalbsbraten an Rotweinjus
Risotto
Karotten

Zimtglace mit frischen Orangen

Weisswein
Rotwein
Mineralwasser

- Servieren Sie zwei Gästen das Mineralwasser.
- Ein Bewohner ist blind und möchte von Ihnen das Menü vorgestellt bekommen.

Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.

Das Mineralwasser steht bereit. Zwei Personen stehen zur Verfügung.

Eine Person übernimmt die Rolle des Bewohners.

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Im Hotel, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, wird ein Muttertagsmenü angeboten.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

- Schreiben Sie für die Gäste einen Willkommensgruss von Hand auf ein Flip-Chart.
- Decken Sie den Festtagstisch für sechs Personen, mit einer zum Anlass passenden Dekoration.

Menü

Bouillon mit Einlage

Kalbsbraten an Tomatenjus
Tagliatelle
Peperonigemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleschaum

Weisswein
Rotwein
Mineralwasser

- Begrüssen Sie die Gäste und begleiten Sie sie an den Tisch.
- Servieren Sie den Weisswein.

Material steht zur Verfügung.

Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.

Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste.

Geöffneter Weisswein steht zur Verfügung.

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Im Restaurant, in dem Sie arbeiten, findet ein Abendessen mit dem Thema Fisch statt.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

- Bauen Sie ein Getränke-Buffer für 10 Personen auf.
- Decken Sie den Tisch für vier Personen.

Menü:

Fischsuppe

Lauwarmer Tintenfischsalat

Forellenfilet an Dillschaum
Salzkartoffeln
Karotten

Zitronensorbet mit Sablé-Biscuit

Weisswein und Mineralwasser

- Servieren Sie bei zwei Gästen das gewünschte Getränk ein.
- Ein Gast reklamiert, dass die Hintergrundmusik zu laut sei. Nehmen Sie die Reklamation entgegen. Leiten Sie die Rückmeldung der Vorgesetzten mündlich weiter.

Tischwäsche, Geschirr, Gläser stehen zur Verfügung.

Tischwäsche, Geschirr, Gläser stehen zur Verfügung.

Getränke stehen zur Verfügung.

Eine Person übernimmt die Rolle des Gastes und der Vorgesetzten.

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Im Spital, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, findet im Personalrestaurant eine die Verabschiedung vom Spitaldirektor statt. Er geht in die Pension.
Es wird ein Buffet angeboten.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

Sie sind für das Buffet verantwortlich. Es werden ca. 10 Teilnehmer erwartet.

- Kreuzen Sie auf der Non-Food-Liste an, was Sie für diesen Anlass benötigen.
- Bauen Sie das Buffet auf.

- Beschriften Sie die Speisen

Angebot

Lachsbrötchen, Roastbeefbrötchen, Käseplatte,
Speckzopf, Erdbeermousse, Brownies
Früchtespieschen,

Weisswein, Rotwein, Mineralwasser und Orangensaft

- Servieren Sie einem Gast ein Getränk nach seiner Wahl ein.

Die Non-Food-Liste steht zur Verfügung.

Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung. Platten können mit Kartonteller gekennzeichnet werden.

Material steht zur Verfügung.

Eine Person übernimmt die Rolle des Gastes.

Getränke stehen zur Verfügung.

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Im Kinderheim in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, werden die Kinder zum Schulabschluss einen Sommer-Ausflug machen. Am Abend essen sie gemeinsam.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

Sie übernehmen folgende Aufgaben:

- Schreiben Sie eine Liste was die Küche in die Lunchsäckli für das Mittagessen einpacken soll. Zeigen Sie Ihre Vorschläge dem Küchenchef.
- Decken Sie einen Tisch für sechs Personen und dekorieren Sie diesen dem Anlass entsprechend.

Menü:

Pizzasnacks

Grillierte Pouletflügeli
Country Cuts

Grüner Salat, Maissalat, Tomatensalat, Rüeblisalat

Schokoladen- und Vanilleglace mit Früchten

Wasser, Sirup und Tee

- Servieren Sie zwei Gästen die Pizzasnacks.

Eine Person übernimmt die Rolle des Küchenchefs.

Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.

Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste.

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

In der Rehaklinik, in der Sie in der Gastronomie arbeiten, findet ein Sonntagsbrunch mit der Familie statt.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

- Kreuzen Sie auf der Non-Foodliste an, was Sie für diesen Anlass benötigen.
- Decken Sie fürs Frühstück einen Tisch für vier Personen. Gestalten Sie eine passende Tischdekoration.
- Decken Sie das Frühstücksbuffet auf.

Buffet-Angebot:

Verschiedene Brote und Weggli, Butter, Konfitüre, Honig,
Käse- und Fleischplatte, Frühstückseier, Früchte
Kaffee, Tee, Säfte, Milch

- Helfen Sie einem Gast mit Gehbehinderung beim Auswählen am Buffet.
- Servieren Sie ihm einen Kaffee.

Die Non-Food-Liste steht zur Verfügung.

Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.

Eine Person übernimmt die Rolle des Bewohners.

Kaffee und Geschirr steht zur Verfügung.

Hauswirtschaftspraktiker/in EBA QV 2015

Pos. 3.4, Gästebetreuung und Service (mit Gespräch)

Praktische Arbeiten

Kurzfassung: Aufträge 1 bis 8

1 Psychiatrie "Z'vieri"	2 Jugendheim "Sommer-Party mit grillieren"	3 Altersheim "Weihnachten"
<ul style="list-style-type: none"> - Non-Foodliste für benötigtes Material für den Anlass ankreuzen - Kaffee- und Dessertbuffet für zehn Personen aufbauen - Kaffee oder Tee zwei Gästen servieren <p>Angebot: Schokoladenmousse, Himbeerroulade, Zwetschgen-Blechkuchen, diverse Glacen Kaffee, Tee, Wasser</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Erstellen von drei Getränkevorschläge - Buffet für 10 Personen aufbauen - Zwei Jugendlichen ein Getränk servieren - Reklamation an die Vorgesetzten mündlich weiterleiten <p>Angebot: Fleisch vom Grill mit vers. Saucen Blattsalat, Tomatensalat, Kartoffelsalat Pizzabrot und Zopf</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Zwei Dekorationsvorschläge aufschreiben - Tisch für sechs Personen inkl. Deko aufdecken - Zwei Personen das Wasser servieren - Einem Bewohner das Angebot erklären <p>Menü: Kürbiscremesuppe Kalbsbraten an Rotweisjus Risotto Karotten Zimtglace mit frischen Orangen Rotwein und Mineralwasser</p>
4 Hotel "Muttertag"	5 Restaurant "Fisch-Abend"	6 Spital "Verabschiedung vom Spitaldirektor"
<ul style="list-style-type: none"> - Willkommensgruss auf Flip-Chart - Tisch inkl. Deko für sechs Personen aufdecken - Gäste begrüßen und an den Tisch begleiten - Den Weisswein servieren (Flasche ist offen) <p>Menü: Bouillon mit Einlage Kalbsbraten an Tomatenjus Tagliatelle Peperonigemüse Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleschaum Weisswein, Rotwein, Mineralwasser</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Getränkebuffet für 10 Personen aufbauen - Tisch für vier Personen aufdecken - Zwei Personen ein gewünschtes Getränk servieren - Reklamation entgegennehmen und an Vorgesetzte weiterleiten. <p>Menü: Fischsuppe Lauwarmer Tintenfischsalat Forellenfilet an Dillschaum Salzkartoffeln Karotten Zitronensorbet mit Sable-Bisquit Weisswein und Mineralwasser</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Non-Foodliste für benötigtes Material für den Anlass ankreuzen - Buffet aufbauen - Speisen beschriften - Einem Gast ein gewünschtes Getränk servieren <p>Angebot: Lachsbrötchen, Roastbeefbrötchen, Käseplatte, Speckzopf, Erdbeermousse, Brownies Früchtespieschen, Weisswein, Rotwein, Mineralwasser und Orangensaft</p>

7	Kinderheim "Schulabschluss"	8	Rehaklinik "Sonntagsbrunch mit Familie"	
	<ul style="list-style-type: none"> - Liste für Lunchsäckli erstellen - Tisch inkl. Deko für sechs Personen aufdecken - Pizzasnack servieren <p style="text-align: center;">Menü: Pizzasnacks Grillierte Pouletflügeli Country Cuts Grüner Salat, Maissalat, Tomatensalat, Rüebli Salat Schokoladen- und Vanilleglace mit Früchten Wasser, Sirup und Tee</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Non-Foodliste für den Anlass ankreuzen - Tisch inkl. Deko für 4 Personen aufdecken - Frühstückbuffet aufdecken - Bei der Auswahl einem Gast mit Gehbehinderung helfen - Kaffee servieren <p style="text-align: center;">Buffet-Angebot:</p> <p style="text-align: center;">Verschiedene Brote und Wegli, Butter, Konfitüre, Honig, Käse- und Fleischplatte, Frühstückseier, Früchte Kaffee, Tee, Säfte, Milch</p>	