

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 1

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Küche eines Kinderspitals und bereiten das Mittagessen zu.

Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt!

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

Bereiten Sie für acht Kleinkind zu:

- Karottensalat  
in Schüssel anrichten  
Salatsauce herstellen und separat bereitstellen
  
- Gemüserisotto  
in Portionen anrichten
  
- Schokoladencreme  
in Schüssel anrichten

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

Convenience- Produkte stehen zur Verfügung.

Qualifikationsverfahren 2015

**Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

**Praktische Arbeiten**

**Position 1**

**Ernährung und Verpflegung**

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 2

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Küche eines Personalrestaurants. Sie sind verantwortlich für das Mittagessen.

Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt!

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

Bereiten Sie für vier Personen zu:

- Blattsalat gemischt  
in Salatschüssel anrichten  
Salatsauce herstellen und separat bereitstellen
- Piccata  
Spaghetti mit Tomatensauce  
auf Teller anrichten

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

Qualifikationsverfahren 2015

**Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

**Praktische Arbeiten**

**Position 1**

**Ernährung und Verpflegung**

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 3

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Küche eines Seniorenzentrums.

Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt!

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

Bereiten Sie für vier Personen zu:

- Blattsalat  
in Schüssel anrichten  
Salatsauce herstellen und separat bereitstellen
  
- Äplermagronen  
in Schüssel anrichten
  
- Apfelmus  
in Portionen anrichten

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

Experten wählen ein regionales Gericht,  
wenn Äplermagronen nicht bekannt sind.

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 4

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Küche eines Spitals.

Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt!

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

Bereiten Sie für vier Personen zu:

- Blattsalat  
in Salatschüssel anrichten  
Salatsauce separat bereitstellen
  
- Fisch gebraten  
Salzkartoffeln  
auf Teller anrichten
  
- Blätterteigjalousien  
auf einer Platte anrichten

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

Salatsauce steht zur Verfügung.

Frucht / Obst wählt Kandidat/in selber  
Ausgewallter Blätterteig steht zur Verfügung.

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 5

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Küche einer Kinderkrippe und bereiten das Mittagessen zu.

Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt!

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

Bereiten Sie für acht Kinder zu:

- Tomaten-Mozzarella-Salat  
auf Platte anrichten  
Salatsauce herstellen und separat bereitstellen
  
- Kartoffelgratin
  
  
- Süssmostcreme  
in Portionen anrichten

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

Qualifikationsverfahren 2015

**Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

**Praktische Arbeiten**

**Position 1**

**Ernährung und Verpflegung**

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 6

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Küche einer Klinik und bereiten das Abendessen zu.

Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.  
Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt!

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

Bereiten Sie für vier Personen zu:

- Tomatensalat  
in Portionen anrichten  
Salatsauce separat bereitstellen
  
- Lasagne mit Pilzen
  
  
- Coupe Melba

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

Salatsauce steht zur Verfügung.

Qualifikationsverfahren 2015

**Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

**Praktische Arbeiten**

**Position 1**

**Ernährung und Verpflegung**

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 7

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Küche eines Personalrestaurants und bereiten das Mittagessen zu.

Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt!

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

Bereiten Sie für vier Personen zu:

- Blattsalat  
in Schüssel anrichten Salatsauce separat
- Geschnetzeltes mit Rahmsauce  
Rösti auf Teller anrichten
- Apfel-Joghurt-Creme  
in Portionen anrichten

Gemäss Rezept  
Die Personenzahl ist auf den Rezepten klar ersichtlich.

Salatsauce steht zur Verfügung.

Convenience- Produkte stehen zur Verfügung.

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 8

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Küche eines Seniorenzentrums und bereiten das Abendessen zu.

Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt!

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

Bereiten Sie für vier Personen zu:

- Gemüsesuppe  
in Schüssel anrichten
  
- Schalenkartoffeln (Gschwellti)  
in Schüssel anrichten
  
- Wurstsalat  
in Portionen anrichten  
Salatsauce separat bereitstellen

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

Salatsauce steht zur Verfügung.



Qualifikationsverfahren 2015

**Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

**Praktische Arbeiten**

**Position 1**

**Ernährung und Verpflegung**

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 9

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Küche eines Alterszentrums und bereiten das Mittagessen zu.

Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt!

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

Bereiten Sie für vier Personen zu:

- Salatteller ( 3 Sorten )  
Salatsauce separat bereitstellen
  
- Käsewähe  
auf Platte anrichten
  
- Tiramisu mit Beeren

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

Salatsauce steht zur Verfügung.

Qualifikationsverfahren 2015

**Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

**Praktische Arbeiten**

**Position 1**

**Ernährung und Verpflegung**

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 10

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Küche eines Seniorenzentrums und bereiten das Mittagessen zu.

Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.  
Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt!

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

Bereiten Sie ein Menu für vier Personen zu:

- Tomatensuppe  
In Portionen anrichten
  
- Fisch im Blätterteig mit Blattsalat
  
  
- Erdbeer-Quark-Crème  
in Portionen anrichten

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

Kandidatin entscheidet selber, wie es angerichtet wird.  
Salatsauce steht zur Verfügung.

**Pos. 1, Ernährung und Verpflegung**

**Kurzfassung: Aufträge 1 bis 10**

(Rezepte aus Tiptopf, Schulverlag plus AG – 23. Auflage 2012)  
 Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt!

1	Kinderspital	2	Personalrestaurant	3	Seniorenzentrum
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mittagessen für 8 Kleinkinder zubereiten</li> <li>- Karottensalat in Schüssel anrichten, Sauce steht zur Verfügung</li> <li>- Gemüserisotto in Portionen anrichten</li> <li>- Schokoladencreme in Schüssel anrichten</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mittagessen für 4 Personen zubereiten</li> <li>- Blattsalat gemischt, in Salatschüssel anrichten, Salatsauce herstellen</li> <li>- Piccata Spaghetti mit Tomatensauce auf Teller anrichten</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menü für 4 Personen zubereiten</li> <li>- Blattsalat in Schüssel anrichten, Salatsauce herstellen</li> <li>- Äplermagronen in Schüssel anrichten</li> <li>- Apfelmus in Portionen anrichten</li> </ul>
4	Spital	5	Kinderkrippe	6	Klinik
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mittagessen für 4 Personen zubereiten</li> <li>- Blattsalat in Schüssel anrichten Sauce steht zur Verfügung</li> <li>- Fisch gebraten Salzkartoffeln auf Teller anrichten</li> <li>- Blätterteigfruchtjalousien auf Platte anrichten, ausgewallter Blätterteig vorhanden</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mittagessen für 8 Kinder zubereiten</li> <li>- Tomaten-Mozzarella-Salat auf Platte anrichten, Salatsauce herstellen</li> <li>- Kartoffelgratin</li> <li>- Süssmostcreme in Portionen anrichten</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abendessen für vier Personen zubereiten</li> <li>- Tomatensalat in Portionen anrichten, Salatsauce steht zur Verfügung</li> <li>- Lasagne mit Pilzen</li> <li>- Coupe Melba</li> </ul>

7	Personalrestaurant	8	Seniorenzentrum	9	Alterszentrum
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mittagessen für 4 Personen zubereiten</li> <li>- Blattsalat, in Salatschüssel anrichten, Salatsauce steht zur Verfügung</li> <li>- Geschnetzeltes mit Rahmsauce Rösti auf Teller anrichten</li> <li>- Apfel-Joghurt-Creme in Portionen anrichten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abendessen für 4 Personen zubereiten</li> <li>- Gemüsesuppe in Schüssel anrichten</li> <li>- Schalenkartoffeln (Gschwellti)</li> <li>- Wurstsalat in Portionen anrichten Salatsauce steht zur Verfügung</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mittagessen für 4 Personen zubereiten</li> <li>- Salatteller 3 Sorten Salatsauce steht zur Verfügung</li> <li>- Käsewähe auf Platte anrichten</li> <li>- Tiramisu mit Beeren</li> </ul>	
10	Seniorenzentrum				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mittagessen für 4 Personen zubereiten</li> <li>- Tomatensuppe in Portionen anrichten</li> <li>- Fisch im Blätterteig</li> <li>- Blattsalat, Salatsauce steht zur Verfügung</li> <li>- Erdbeer-Quark-Creme in Portionen anrichten</li> </ul>				

# Reinigung Aufenthaltsraum



An alle Benützer unseres Aufenthaltsraumes

Um den Aufenthaltsraum wieder auf Hochglanz zu bringen, haben wir nächste Woche die Grundreinigung geplant:

**Mittwoch, 22. Juni 2015**

**ab 8.00 Uhr bis ca. 17.00 ist der Raum deshalb nicht benützbar.**

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis!

Das Team der Hauswirtschaft

# Dosierung Reinigungsprodukte

## Reinigungsmittel für Sanitäre Anlagen

Tägliche Reinigung: Taski Sani-Cid

Dosierung: ca. 0,5 %:

5 lt Wasser: 25 ml Reinigungsmittel

## Reinigungsmittel für Oberflächen

Tägliche Reinigung: Taski Sprint 200

Dosierung: ca. 0,5 %

5 lt Wasser: 25 ml Reinigungsmittel

## Reinigungsmittel für Böden

Tägliche Reinigung: Taski Jontec 300

Dosierung: ca. 5 %

5 lt Wasser: 2.5 dl Reinigungsmittel

Kontroll-Liste Patientenzimmer					
Nome:		Datum:			Zimmer:
		A	B	C	Bemerkungen
Zimmer	Tisch, Stühle				
	Ablageflächen, Bilder, Lichtschalter				
	Lichtkanal, Fernseher				
	Türen, Schränke				
Balkon	Fenster				
	Boden				
	Glasfront				
Boden	allgemein				
	Ecken, Fussleisten				
Nassraum: Lavabo	Spiegel, Armaturen				
	Plättli				
	Ablageflächen				
	Lavabo innen und aussen				
	diverse Dispenser: Handpapier etc.				
Nassraum: Dusche	Plättli				
	Armaturen				
	Duschboden und Ablauf				
	Vorhang				
Nassraum: WC	Plättli				
	WC innen und aussen, Deckel				
	Wasserbehälter				
	WC Bürste und Halter				
	Heizung				
	diverse Dispenser: WC Papier etc.				
Nassraum: Boden					
Nassraum: Türe					
<b>Gesamteindruck</b>					

A = gut

B = genügend

C = ungenügend

Bemerkungen

F

Datum, Unterschrift Mitarbeiterin

Datum, Unterschrift Abteilungsleiterin

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in einem Alterszentrum in der Reinigung.

Die Reihenfolge und die Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Reinigen Sie den Korridor bzw. die Eingangshalle mit der Scheuersaugmaschine.

Unterhaltsreinigung / Vorheriges Staubwischen

Instruieren Sie die neue Mitarbeiterin im Staubwischen.

Eine Person übernimmt die Rolle der neuen Mitarbeiterin.

Gestalten Sie einen Blumenstrauss für den Eingangsbereich.

Blumen und Vasen stehen zur Verfügung.



Dauer: 90 Minuten

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in einem Tagungszentrum in der Reinigung.

Die Reihenfolge und die Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Reinigen Sie den Boden im Sprayreinigungsverfahren.

Zwischenreinigung

Instruieren Sie eine Lernende in der Fensterreinigung.

Zwischenreinigung (ohne Storen) /  
Eine Person übernimmt die Rolle der  
Lernenden.

Sie stellen fest, dass die Fenster-Store klemmt.

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

Dauer: 90 Minuten

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in einem Kurszentrum in der Reinigung.

Die Reihenfolge und die Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Reinigen Sie einen Hartbodenbelag (unbeschichtet) im Nassscheuerverfahren.

Grundreinigung  
Mit Einscheibenmaschine und Nasssauger.

Instruieren Sie eine neue Mitarbeiterin in der Lavabo-Reinigung.

Unterhaltsreinigung  
Eine Person übernimmt die Rolle der neuen Mitarbeiterin.

Gestalten Sie eine Dekoration für den Eingangsbereich.

Blumen und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.

Dauer: 90 Minuten

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in einem Alterszentrum in der in der Reinigung.

Die Reihenfolge und die Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Reinigen Sie einen Teppich oder eine Schmutzschleuse im Sprühreinigungsverfahren.

Grundreinigung, Sprühreinigungsverfahren

Instruieren Sie eine Lernenden, wie das Sprühextraktionsgerät nach Gebrauch gereinigt wird.

Unterhaltsreinigung  
Eine Person übernimmt die Rolle der Lernenden.

Der Aufenthaltsraum wird nächste Woche gründlich gereinigt.

Erstellen Sie die dafür notwendigen Informationen an die Bewohner und an weitere Kunden.

Geben Sie die schriftlichen Informationen den Experten/Expertinnen ab.

Dauer: 90 Minuten

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in einem Alterszentrum in der Reinigung.

Die Reihenfolge und die Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Reinigen Sie einen Boden im Sprayreinigungsverfahren.

Zwischenreinigung

Instruieren Sie eine neue Mitarbeiterin in der Reinigung des Treppenhauses.

Unterhaltsreinigung  
Eine Person übernimmt die Rolle der neuen Mitarbeiterin.

Gestalten Sie ein Blumengesteck für die Sitzecke.

Blumen stehen zur Verfügung.

Dauer: 90 Minuten

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in einem Spital in der Reinigung.

Die Reihenfolge und die Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Reinigen Sie einen Hartbodenbelag (unbeschichtet) im Nassscheuerverfahren.

Grundreinigung mit Einscheibenmaschine und Nassauger.

Instruieren Sie eine neue Mitarbeiterin wie der Wassersauger nach Gebrauch gereinigt wird.

Unterhaltsreinigung  
Eine Person übernimmt die Rolle der neuen Mitarbeiterin.

Erstellen Sie ein Formular zur Dosierung der Reinigungsprodukte: Sanitärreiniger, Oberflächenreiniger, Bodenreiniger. (5 lt. Wasser)

Die Experten sind verantwortlich, dass den Lernenden die Angaben zur Dosierung zur Verfügung stehen.

Geben Sie das Formular den Experten / Expertinnen ab.

Dauer: 90 Minuten

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in einem Spital in der Reinigung.

Die Reihenfolge und die Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Reinigen Sie ein Patientenzimmer (Isolationszimmer).

Unterhaltsreinigung, ohne Bett und Nachttisch.  
Isolationszimmer aufgrund eines Patienten mit Noro-Virus.

Instruieren Sie eine Lernende im Herstellen eines Blumengesteckes für den Eingangsbereich.

Eine Person übernimmt die Rolle der Lernenden.  
Blumen sind vorhanden.

Reinigen Sie den Eingangsbereich.

Sichtreinigung

Dauer: 90 Minuten

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in einem Tagungszentrum in der Reinigung.

Die Reihenfolge und die Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selbst.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Reinigen Sie den Korridor bzw. die Eingangshalle mit der Scheuersaugmaschine.

Unterhaltsreinigung  
Vorheriges Staubwischen

Instruieren Sie eine neue Mitarbeiterin im Nass-Wischen.

Unterhaltsreinigung  
Eine Person übernimmt die Rolle der neuen Mitarbeiterin.

Sie stellen fest, dass im Korridor das Licht nicht brennt.

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

Dauer: 90 Minuten

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in einem Tagungs- und Kongresszentrum in der Reinigung.  
Die Reihenfolge und die Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selbst.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Reinigen Sie ein Sitzungszimmer.

Unterhaltsreinigung

Richten Sie das Sitzungszimmer für die nächste Sitzung ein. Die Leiterin Hotellerie wird an dieser Sitzung für ihr Dienstjubiläum gefeiert.

Dekorieren Sie das Sitzungszimmer. Blumen und Dekorationsmaterial sind vorhanden.

Instruieren Sie eine neue Mitarbeiterin in der Reinigung des WC's.

Zwischenreinigung  
Eine Person übernimmt die Rolle der neuen Mitarbeiterin.



Dauer: 90 Minuten

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in einem Alterszentrum in der Reinigung.

Die Reihenfolge und die Zeiteinteilung der Aufgaben Sie selbst.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Reinigen Sie ein Bewohnerzimmer.

Unterhaltsreinigung  
mit Nasszelle / ohne Bett, ohne Nachttisch

Instruieren Sie eine neue Mitarbeiterin in der Reinigung  
des Reinigungswagens und bestücken Sie diesen  
wieder.

Zwischenreinigung ohne Räder  
Eine Person übernimmt die Rolle der neuen  
Mitarbeiterin.

Erstellen Sie ein Kontrollformular zur Zimmerreinigung.

Geben Sie das Formular den Experten /  
Expertinnen ab.

## Liste "Wäsche instand stellen"

### •Betriebswäsche

#### **Küchentücher, Reinigungstücher mit:**

- kleine Löcher
- fehlendem Aufhänger
- Stepplinie offen

#### **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:**

- Stepplinie offen
- Saumbruch ausgefranst
- Riss oder Dreiangel
- fehlenden Knöpfen
- fehlenden Druckknöpfen
- aufgesetzte Tasche heruntergerissen

#### **Decken- und Kissenbezüge mit:**

- fehlenden Köpfen
- fehlenden Druckknöpfen
- Riss oder Dreiangel
- Saumbruch ausgefranst

### •Privatwäsche

#### **Wäschestücke aus Privatwäsche mit Defekten**

Zusätzlich zu den oben beschriebenen Defekten

- Kleidungsstücke bei denen die Namensschilder fehlen
- Trikotnaht bei Nachthemden/Pyjamas

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 1

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Wäscheversorgung.  
Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.
  
- Falten Sie die bereit gestellte Tricotwäsche.
  
- Mangeln/Bügeln Sie:  
Kissenbezüge (falten)  
Herrenhemden lang Arm (aufhängen)  
Polo-Shirts (falten)
  
- Stellen Sie die Textilien instand:  
2 Stücke der bereitgestellten Wäsche

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

Wäschestücke müssen nach dem Instand stellen gebügelt und gefaltet werden.

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 2

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Wäscheversorgung.  
Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.
  
- Beladen Sie die Waschmaschine mit Buntwäsche und dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
  
- Mängen/ Bügeln Sie:  
Stoffservietten (falten)  
Damenjupe (aufhängen)  
Damenhose (aufhängen)
  
- Stellen Sie die Textilien instand:  
2 Stücke der bereitgestellten Wäsche

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

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

Wäschestücke müssen nach dem Instand stellen gebügelt und gefaltet werden.

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 3

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Wäscheversorgung.  
Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.
  
- Reinigen Sie die Waschmaschine.
  
- Mangeln/Bügeln Sie:  
Kochjacken (falten)  
Herrenhose (Aufhängen)
  
- Stellen Sie die Textilien instand:  
2 Stücke der bereitgestellten Wäsche

Unterhaltsreinigung

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

Wäschestücke müssen nach dem Instand stellen gebügelt und gefaltet werden.

Dauer: 90 Minuten

Auftrag 4

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Wäscheversorgung.  
Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.
  
- Beladen Sie die Waschmaschine mit Kochwäsche und dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
  
- Mängen/Bügeln :  
Bistroschürzen (falten)  
Kissenbezüge (falten)  
Damenbluse lang Arm (aufhängen)
  
- Stellen Sie die Textilien instand:  
2 Stücke der bereitgestellten Wäsche

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

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

Wäschestücke müssen nach dem Instand stellen gebügelt und gefaltet werden.

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 5

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Wäscheversorgung.  
Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.
  
- Beladen Sie eine Waschmaschine mit Feinwäsche. Dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
  
- Mängen/Bügeln Sie:  
Stoffservietten (falten)  
Kochjacke (aufhängen)  
Kochhose (falten)
  
- Stellen Sie die Textilien instand:  
2 Stücke der bereitgestellten Wäsche

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

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

Wäschestücke müssen nach dem Instand stellen gebügelt und gefaltet werden.

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Wäscheversorgung.  
Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.
  
- Reinigen Sie den Wäschetrockner
  
- Mangen/Bügeln Sie:  
Bistroschürzen (falten)  
Herrenhemd lang Arm (aufhängen)  
Taschentücher(falten)
  
- Stellen Sie die Textilien instand:  
2 Stücke der bereitgestellten Wäsche

Unterhaltsreinigung

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

Wäschestücke müssen nach dem Instand stellen gebügelt und gefaltet werden.



**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Wäscheversorgung.  
Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.
  
- Beladen Sie eine Waschmaschine mit Wollwäsche. Dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
  
- Mängen/bügeln Sie:  
Kissenbezüge  
Herrenhemd lang Arm (falten)  
Damenblusen kurz Arm (aufhängen)
  
- Stellen Sie die Textilien instand:  
2 Stücke der bereitgestellten Wäsche

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

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

Wäschestücke müssen nach dem Instand stellen gebügelt und gefaltet werden.

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 8

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Wäscheversorgung.  
Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.
  
- Reinigen Sie die Bügelstation.
  
- Mangeln/bügeln Sie:  
Kissenbezüge (falten)  
Bundfaltenhose (aufhängen)  
Polo Shirts (falten)
  
- Stellen Sie die Textilien instand:  
2 Stücke der bereitgestellten Wäsche

Unterhaltsreinigung

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

Wäschestücke müssen nach dem Instand stellen gebügelt und gefaltet werden.

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 9

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Wäscheversorgung.  
Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.
  
- Falten Sie die bereitgestellte Flachwäsche.
  
- Mangeln/bügeln Sie:  
Bistroschürzen (falten)  
Herrenhemd lang Arm (aufhängen)  
Kochhose (falten)
  
- Stellen Sie die Textilien instand:  
2 Stücke der bereitgestellten Wäsche

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

Wäschestücke müssen nach dem Instand stellen gebügelt und gefaltet werden.

**Dauer: 90 Minuten**

Auftrag 10

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Sie arbeiten in der Wäscheversorgung.  
Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Sortieren Sie die bereitgestellte Betriebs- und Privatwäsche nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.
  
- Falten Sie die bereit gelegte Frotteewäsche.
  
- Mangeln/bügeln Sie:  
Servietten (falten)  
Herrenhemd kurz Arm (falten)  
Bundfaltenhose (aufhängen)
  
- Stellen Sie die Textilien instand:  
2 Stücke der bereitgestellten Wäsche

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

Wäschestücke müssen nach dem Instand stellen gebügelt und gefaltet werden.

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Im Alterszentrum, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, findet ein Sommerfest statt.

PC vorhanden.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Sie sind für die Organisation des Anlasses verantwortlich. Erarbeiten Sie folgende Aufträge in einer logischen Reihenfolge.

- Erstellen Sie eine Menükarte mit dem PC für das Fest.
- Erstellen Sie schriftlich fünf Dekorationsideen für Tisch und Raum für das Fest.
- Decken Sie den Tisch für sechs Personen inkl. Dekoration anhand des Menüs.
- Servieren Sie zwei Gästen Rotwein.

Menü:

Melonen-Schiffe mit Rohschinken  
Tagliatelle  
Pouletbrust mit Pesto-Schaum  
Peperonigemüse  
Kalte Tomatensuppe  
Weisswein, Kaffee, Rotwein, Wasser  
Lauwarme Waldbeeren mit Vanilleglace

**Gespräch:**

Für das Fest wird eine Band organisiert.

- Klären Sie mit dem Verantwortlichen das Organisatorische.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

Material zum Aufdecken und Tischdekoration stehen zur Verfügung.

Rotwein steht zur Verfügung.  
Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste.

Eine Person übernimmt die Rolle des Bandverantwortlichen.

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Im Behindertenheim, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, findet eine Weihnachtsfeier statt. Die gemeinsam im grossen Saal gefeiert wird. Es werden 80 Personen erwartet.

PC vorhanden.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Sie sind für die Organisation des Anlasses verantwortlich. Erarbeiten Sie folgende Aufträge in einer logischen Reihenfolge.

- Füllen Sie von Hand eine Non-Foodliste für das Fest aus.
- Stellen Sie mit dem PC Ideen für das Rahmenprogramm und das Speise- und Getränkeangebot zusammen.
- Decken Sie den Tisch für sechs Personen inkl. Dekoration anhand Ihres Menüs. Es werden an diesem Tisch zwei Bewohner im Rollstuhl und ein Bewohner mit Schluckbeschwerden erwartet.
- Servieren Sie den zwei Gästen ein Willkommensdrink in dekorierten Gläsern.

Eine Liste steht Ihnen zur Verfügung.

Material zum Aufdecken und Tischdekoration stehen zur Verfügung.

Das Material und Säfte für den Willkommensdrink stehen zur Verfügung. Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste.

**Gespräch:**

Sie empfangen die Gäste.

- Begrüssen Sie Ihre Gäste und erklären Sie ihnen das Menü und den Ablauf des Abends.

Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Im Alterszentrum, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, wird Frau Huber 100 Jahre alt. Dies will sie mit ihrer Familie feiern.  
PC vorhanden.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Sie sind für die Organisation des Anlasses verantwortlich. Erarbeiten Sie folgende Aufträge in einer logischen Reihenfolge.

- Erstellen Sie mit dem PC die Menükarte.
- Erstellen Sie von Hand eine Geburtstagskarte im Namen der Hauswirtschaft.
- Decken Sie den Tisch für acht Personen inkl. Dekoration anhand Ihres Menüs.
- Servieren Sie zwei Gästen den ersten Gang.

Material zum Aufdecken und Tischdekoration stehen zur Verfügung.

Das Material für den ersten Gang steht zur Verfügung. Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste.

**Gespräch:**

- Besprechen Sie mit Frau Huber wie sie sich den Anlass vorstellt und welche Menüwünsche sie hat. Definieren Sie mit ihr das Menü.

Eine Person übernimmt die Rolle von Frau Huber.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Im Hotel, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, wird eine Seminarwoche zum Thema „ausgewogene Ernährung“ angeboten.  
PC vorhanden.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Sie sind für den gastronomischen Teil des Anlasses zuständig. Erarbeiten Sie folgende Aufträge in einer logischen Reihenfolge.

- Erstellen Sie mit dem PC einen Flyer für die Seminarwoche. Schreiben Sie sechs Massnahmen auf wie dieser publiziert werden könnte.
- Am ersten Abend wird ein ausgewogenes Menü angeboten. Erstellen Sie dazu zwei Menüvorschläge inkl. Getränke.
- Decken Sie den Tisch für vier Personen inkl. Dekoration anhand des Menüs.
- Der Küchenchef wird zu Beginn einen kleinen Gruss aus der Küche reichen. Präsentieren und servieren Sie zwei Gästen die angerichtete Platte mit den kleinen Häppchen.

Material zum Aufdecken und Tischdekoration stehen zur Verfügung.

Plattenservice  
Vorbereitete Platte steht zur Verfügung.  
Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste.

**Gespräch:**

Der Küchenchef gab Ihnen den Auftrag zwei Menüvorschläge zu erarbeiten.

- Suchen Sie gemeinsam mit ihm das Menü für den Anlass aus.

Eine Person übernimmt die Rolle des Küchenchefs.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.



**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Im Behindertenheim, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, findet im Speisesaal ein Sonntagsbrunch statt. Es werden 50 Personen erwartet.

PC vorhanden.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Sie sind für die Organisation des Anlasses verantwortlich. Erarbeiten Sie folgende Aufträge in einer logischen Reihenfolge.

- Erstellen Sie mit dem PC passende Speise- und Getränkeangebote, für den Brunch.
- Schreiben Sie einen Willkommensgruss auf ein Flip-Chart
- Decken Sie den Frühstückstisch inkl. Dekoration für zehn Personen.
- Servieren Sie zwei Gästen den Kaffee.

Flip-Chart vorhanden.

Material zum Aufdecken und Tischdekoration stehen zur Verfügung.

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

**Gespräch:**

Ein Bewohner kann nicht am Brunch teilnehmen da er nicht gerne in grossen Menschenmassen ist.

- Finden Sie gemeinsam mit ihm eine Lösung.

Eine Person übernimmt die Rolle des Bewohners.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Im Hotel, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, wird am 14. Februar der Valentinsabend gefeiert. PC vorhanden.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Sie sind für die Organisation des Anlasses verantwortlich. Erarbeiten Sie folgende Aufträge in einer logischen Reihenfolge.

- Erstellen Sie eine Menükarte mit dem PC für diesen Anlass.

Menü:

Mineralwasser

Weisswein

Kaffee

Gebratene Lachsfilet mit Zitronen-Schaum

Haselnussparfait mit Zwetschgenspiegel

Blattspinat

Wintersalat mit mariniertem Ziegenkäse

Bouillon mit Einlage

Trockenreis

- Decken Sie drei Tische à zwei Personen inkl. Dekoration anhand des Anlasses.

- Servieren Sie zwei Gästen den Weisswein.

**Gespräch:**

Während des Anlasses reklamiert ein Gast bei Ihnen, dass für ihn der Platz nicht zumutbar sei. Er klagt über Zugluft.

- Führen Sie mit dem Gast ein Gespräch.
- Geben Sie Ihrer Vorgesetzten eine mündliche Rückmeldung vom Vorfall.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

Material zum Aufdecken und Tischdekoration stehen zur Verfügung.

Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste. Der Weisswein steht zur Verfügung.

Eine Person übernimmt die Rolle des Gastes.

Eine Person übernimmt die Rolle des Vorgesetzten.

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Im Spital, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, findet im Personalrestaurant eine Eröffnungsfeier des neuen OP-Saals statt. Es werden 200 Personen zum Stehlunch erwartet.  
PC vorhanden.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Sie sind für die Organisation des Anlasses verantwortlich. Erarbeiten Sie folgende Aufträge in einer logischen Reihenfolge.

- Füllen Sie von Hand eine Non-Foodliste für den Anlass aus.
- Schreiben Sie mit PC passende Speise- und Getränkeangebote für den Anlass.
- Bauen Sie ein Buffet inkl. Dekoration dem Angebot entsprechend dafür auf.
- Servieren Sie zwei Gästen den Weisswein.

Eine Liste steht Ihnen zur Verfügung.

Material zum Aufdecken und für die Tischdekoration stehen zur Verfügung.

Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste. Weisswein steht zur Verfügung.

**Gespräch:**

Ein Gast reklamiert, dass der Weisswein nicht trinkbar sei.

- Führen Sie das Reklamationsgespräch.

Eine Person übernimmt die Rolle des Gastes.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Im Spital, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, werden die Lehrabschlusserfolge aller Lernenden des Hauses gefeiert. Es werden 60 Personen erwartet.

PC vorhanden.

<b>Arbeitsauftrag</b>	<b>Bemerkungen</b>
<p>Sie sind für die Organisation des Anlasses verantwortlich. Erarbeiten Sie folgende Aufträge in einer logischen Reihenfolge.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Erstellen Sie eine Einladung mit PC für die Gäste inkl. Anmeldung.</li><li>▪ Füllen Sie von Hand eine Non-Foodliste für den Anlass aus.</li><li>▪ Schreiben Sie mit PC passende Speise- und Getränkeangebote für den Anlass <b>(Buffet)</b>.</li><li>▪ Bereiten Sie ein Buffet, inkl. Dekoration dem definierten Angebot entsprechend, für den Anlass vor. Zudem benötigen die Organisatoren einen Tisch für die Geschenke.</li><li>▪ Decken Sie einen Tisch inkl. Dekoration für vier Personen.</li><li>▪ Servieren Sie bei zwei Gästen den ersten Gang ab.</li></ul> <p><b>Gespräch:</b></p> <p>Während des Anlasses kommt ein Gast auf Sie zu. Die Person interessiert sich für die Ausbildung FAHW.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Führen Sie mit dem Gast ein Gespräch.</li></ul> <p>Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.</p>	<p>Eine Liste steht Ihnen zur Verfügung.</p> <p>Material zum Aufdecken und Tischdekoration stehen zur Verfügung.</p> <p>Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste.</p> <p>Eine Person übernimmt die Rolle des Interessenten.</p>

<b>Checkliste : „Mise en place“</b>
-------------------------------------

Anlassbezeichnung: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Zeit: \_\_\_\_\_

Anzahl	Artikel	✓	Anzahl	Artikel	✓
	Grosser Teller	<input type="checkbox"/>		Tischtücher	<input type="checkbox"/>
	Kleiner Teller	<input type="checkbox"/>		Tischsets	<input type="checkbox"/>
	Suppenteller	<input type="checkbox"/>		Servietten	<input type="checkbox"/>
	Suppentassen	<input type="checkbox"/>		Tischdekoration	<input type="checkbox"/>
	Unterteller	<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**

Im öffentlich zugänglichen Personalrestaurant, in dem Sie arbeiten, üben die Lernende Koch / Köchin Dessertvariationen. Diese werden den Gästen an einem Buffet angeboten.

PC vorhanden.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Sie sind für die Organisation des Anlasses verantwortlich. Erarbeiten Sie folgende Aufträge in einer logischen Reihenfolge.

- Erstellen Sie mit dem PC einen Flyer für den Anlass. Schreiben Sie sechs Massnahmen auf wie dieser publiziert werden könnte.
- Einige Dessertrezepte werden den Gästen zum Mitnehmen angeboten. Präsentieren sie diese auf einem Infotisch.
- Decken Sie den Tisch für sechs Personen zu Kaffee und Desserts inkl. Dekoration.
- Bereiten Sie das Dessertbuffet inkl. Dekoration vor.
- Servieren Sie zwei Gästen Kaffee und Dessertteller.

Dessertrezepte stehen zur Verfügung.

Material zum Aufdecken und Tischdekoration stehen zur Verfügung. Schüssel, Platten können mit Kartonteller gekennzeichnet werden.

Kaffee und Dessert stehen zur Verfügung. Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste.

**Gespräch:**

Besprechen Sie mit ihrem Vorgesetzten die Werbevorschläge und zwei davon sollen umgesetzt werden.

- Führen Sie mit dem Vorgesetzten ein Gespräch.

Eine Person übernimmt die Rolle des Vorgesetzten.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

Name: ..... Vorname: .....

Kand. Nr. .... Datum: .....

**Information**

Im Spital, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, wird das Personal einen Herbstausflug machen. Am Abend wird im Spitalgarten gemeinsam grilliert.

PC vorhanden.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Sie sind für die Organisation des Anlasses verantwortlich. Erarbeiten Sie folgende Aufträge in einer logischen Reihenfolge.

- Erstellen Sie von Hand einen Anlassablauf mit Zeitangaben.
- Schreiben Sie passende Speise- und Getränkeangebote für den Anlass.
- Bereiten Sie ein Buffet, inkl. Dekoration zum definierten Angebot vor.
- Servieren Sie bei zwei Gästen ein Getränk nach Wunsch.

**Gespräch:**

Besprechen Sie mit dem Hauptverantwortlichen den Ablauf des Abends und das Getränke- und Speiseangebot.

- Führen Sie mit dem Hauptverantwortlichen des Anlasses ein Gespräch.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

Material zum Aufdecken und Tischdekoration stehen zur Verfügung.

Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste.

Eine Person übernimmt die Rolle des Organisators.

Pos. 4, Gästebetreuung und Service (mit Gespräch)

Kurzfassung: Aufträge 1 bis 10

1	Alterszentrum "Sommerfest"	2	Behindertenheim "Weihnachtsfeier"	3	Alterszentrum "Geburtstag"
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menükarte in korrekter Reihenfolge mit PC erstellen Melonen-Schiffe mit Rohschinken Tagliatelle Pouletbrust mit Pesto-Schaum Peperonigemüse Kalte Tomatensuppe Weisswein, Kaffee, Rotwein, Wasser Lauwarme Waldbeeren mit Vanilleglace</li> <li>- Fünf Dekoideen erstellen</li> <li>- Mustertisch inkl. Deko für 6 Personen anhand des ausgewählten Menüvorschlages aufdecken</li> <li>- Zwei Personen Rotwein servieren</li> </ul> <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit dem Verantwortlichen der Band das Organisatorische klären</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Von Hand die Non-Foodliste ausfüllen</li> <li>- Ideen für Rahmenprogramm und Speise- + Getränkeangebot mit PC erstellen</li> <li>- Tisch inkl. Deko für 6 Personen aufdecken. Dabei die speziellen Bedürfnisse der Gäste beachten.</li> <li>- Zwei Gästen einen Willkommensdrink in dekorierten Gläsern servieren</li> </ul> <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Begrüssen der Gäste sowie Abendablauf und Menu erklären</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menükarte mit PC erstellen</li> <li>- Geburtstagskarte von Hand erstellen</li> <li>- Tisch inkl. Deko für 8 Personen aufdecken</li> <li>- Zwei Gästen den ersten Gang servieren</li> </ul> <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit dem Geburtstagskind den Anlass vorbesprechen und das Menu definieren.</li> </ul>
4	Hotel "Seminarpause Seminarwoche „ausgewogene Ernährung“"	5	Behindertenheim "Sonntagsbrunch"	6	Hotel "Valentinabend" – 14. Februar
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit dem PC einen Flyer für die Seminarwoche erstellen. Sechs Massnahmen aufführen wie diese publiziert werden könnten.</li> <li>- Zwei Menüvorschläge inkl. Getränke erstellen</li> <li>- Tisch inkl. Deko für 4 Personen aufdecken</li> <li>- Plattenservice bei zwei Gästen</li> </ul> <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit dem Küchenchef das Menu definieren</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit dem PC passende Speise- und Getränkeangebote erstellen</li> <li>- Willkommensgruss auf Flip-Chart schreiben</li> <li>- Frühstückstisch für 10 Personen inkl. Deko aufdecken</li> <li>- Kaffee 2 Gästen servieren</li> </ul> <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ein Bewohner kann nicht teilnehmen. Mit ihm zusammen eine Lösung suchen</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menükarte in korrekter Reihenfolge mit PC erstellen</li> <li>- Mineralwasser, Weisswein, Kaffee, gebratenes Lachsfilet mit Zitronen-Schaum, Haselnussparfait mit Zwetschgenspiegel, Blattspinat, Wintersalat mit mariniertem Ziegenkäse, Bouillon mit Einlage, Trockenreis</li> <li>- Ideen für Rahmenprogramm und Verpflegung mit PC erstellen</li> <li>- Drei Tische à 2 Personen inkl. Deko aufdecken</li> <li>- Zwei Personen Weisswein servieren</li> </ul> <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reklamationsgespräch führen und Vorgesetzten mündlich darüber informieren.</li> </ul>



7	Spital "Eröffnungsfeier neuer OP-Saal"	8	Spital "Lehrabschlussfeier"	9	Personalrestaurant „Dessertvariationen“
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Von Hand die Non-Foodliste mit Hilfe der Vorlage erstellen</li> <li>- Angebot für Speisen und Getränke mit PC erstellen</li> <li>- Das Buffets inkl. Deko anhand des Angebotes aufstellen</li> <li>- Zwei Gästen Weisswein servieren</li> </ul> <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weisswein ist nicht trinkbar. Reklamationsgespräch führen</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eine Einladung mit PC erstellen für die Gäste inkl. Anmeldung.</li> <li>- Von Hand die Non-Foodliste mit Hilfe der Vorlage erstellen</li> <li>- Angebot für Speisen und Getränke mit PC erstellen</li> <li>- Das Buffets inkl. Deko anhand des Angebotes aufstellen</li> <li>- Tisch für vier Personen aufdecken</li> <li>- Erster Gang abservieren</li> </ul> <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gast hat Interesse an der Ausbildung FAHW. Den Beruf wird ihm vorgestellt.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit dem PC einen Flyer für die Seminarwoche erstellen. Fünf Massnahmen aufführen wie diese publiziert werden könnten.</li> <li>- Rezepte präsentieren</li> <li>- Tisch inkl. Deko für Kaffee und Dessert aufdecken</li> <li>- Dessertbuffet inkl. Deko aufstellen</li> <li>- 2 Gästen Kaffee und Dessert servieren</li> </ul> <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werbemassnahmen mit Vorgesetzten besprechen und zwei für die Umsetzung definieren</li> </ul>
10	Spital "Herbstausflug"				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Serviceablauf inkl. Zeitangaben von Hand schreiben</li> <li>- Angebot für Speisen und Getränke mit PC erstellen</li> <li>- Buffet inkl. Deko aufstellen</li> <li>- Zwei Gästen Getränk nach Wunsch servieren</li> </ul> <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit dem Organisator den Ablauf und das Angebot besprechen</li> </ul>				