

Qualifikationsverfahren 2016  
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 und bereiten ein Abendessen vor.

Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgabe bestimmen Sie selber.

Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

**Bereiten Sie für 4 Personen zu:**

- Karottensuppe in Schüssel angerichtet.
- Blätterteigjalousien auf Platte angerichtet.
- Räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.

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

Qualifikationsverfahren 2016  
**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 und bereiten ein Mittagessen vor.  
Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgabe bestimmen Sie selber.  
Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

<b>Arbeitsauftrag</b>	<b>Bemerkungen / Tipps / Vorschläge</b>
<p><b>Bereiten Sie für 4 Personen zu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Käsehörnli in Schüssel angerichtet.</li><li>▪ Fruchtsalat in Portionen angerichtet.</li><li>▪ Räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.</li></ul>	<p>Saisonfrüchte stehen zur Verfügung.</p>

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 3

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

Sie arbeiten in der Küche eines Personalrestaurants und bereiten ein Abendessen vor.  
Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgabe bestimmen Sie selber.  
Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

**Bereiten Sie für 4 Personen zu:**

- Fleisch/Käseteller in Portionen angerichtet.
- Schokoladencreme in Schüssel angerichtet.
- Räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.

Fleischaufschnitt und vier verschiedene Käsesorten stehen zur Verfügung.

Convenience-Produkte (Pulver) stehen zur Verfügung.

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 4

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

Sie arbeiten in der Küche eines Spitals und bereiten ein Mittagessen vor.  
Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgabe bestimmen Sie selber.  
Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

**Bereiten Sie für 4 Personen zu:**

- Gemischter Rohkostsalat in Schüssel angerichtet.  
Sauce separat bereitstellen.
  
- Nudeln alla Panna in Schüssel angerichtet.
  
- Räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.

Vier verschiedene Sorten nach eigener Wahl. Sauce steht zur Verfügung.

Qualifikationsverfahren 2016  
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 und bereiten ein Abendessen vor.  
Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgabe bestimmen Sie selber.  
Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

**Bereiten Sie für 4 Personen zu:**

- Nudelauflauf in Gratinform angerichtet.
  
- Erdbeerfrappee in Gläser servieren.
  
- Räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.

Qualifikationsverfahren 2016  
**Hauswirtschaftspraktikerin /  
Hauswirtschaftspraktiker EBA**

**Praktische Arbeiten  
Position 3.1  
Ernährung und Verpflegung**

**Dauer: 60 Minuten**

Auftrag 6

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

Sie arbeiten in einem Seniorenzentrum und bereiten ein Abendessen vor.  
Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgabe bestimmen Sie selber.  
Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

**Bereiten Sie für 4 Personen zu:**

- Bouillon mit Gemüsejulienne in Schüssel angerichtet.
  
- Erdbeerquarkcreme in Portionen angerichtet.
  
- Räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 7

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

Sie arbeiten in der Cafeteria eines Seniorenzentrums und bereiten ein Abendessen vor.  
Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgabe bestimmen Sie selber.  
Alle Gerichte werden garniert und zum servieren bereitgestellt.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

**Bereiten Sie für 4 Personen zu:**

- Bohnensalat in Schüssel angerichtet, Sauce selber herstellen.
- Käsekuchen auf Platte angerichtet.
- Räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.

Tiefgekühlte Bohnen stehen zur Verfügung.

Käse selber reiben.  
Ausgewallter runder Kuchenteig steht zur Verfügung.

**Dauer: 60 Minuten**

Auftrag 8

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

Sie arbeiten in der Küche eines Personalrestaurants und stellen für den Verkauf am Selfservicebuffet Komponenten zum Nachtessen bereit.

Die Reihenfolge und Zeiteinteilung der Aufgabe bestimmen Sie selber.

Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen / Tipps / Vorschläge**

**Bereiten Sie für 4 Personen zu:**

- Blattsalat in Portionen angerichtet mit Klarsichtfolie decken und kaltstellen.  
Sauce separat bereitstellen.
- Schokoladenmuffins auf Platte angerichtet.
- Räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.

Sauce steht zu Verfügung.

Dekoration für Patisserie steht zur Verfügung.



**Hauswirtschaftspraktiker/in EBA QV 2016****Praktische Arbeiten****Pos. 3.1 Ernährung und Verpflegung****Kurzfassung: Aufträge 1 bis 8**

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

Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

	<b>Seniorenzentrum</b>	<b>2</b>	<b>Grossfamilie</b>	<b>3</b>	<b>Personalrestaurant</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Abendessen für 4 Personen zubereiten</b></li> <li>- Karottensuppe in Schüssel angerichtet</li> <li>- Blätterteigjalousien auf Platte angerichtet, ausgewallter Blätterteig vorhanden</li> <li>- <b>Arbeitsplatz aufräumen</b></li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Mittagessen für 4 Personen zubereiten</b></li> <li>- Käsehörnli in Schüssel angerichtet</li> <li>- Fruchtsalat in Portionen angerichtet</li> <li>- <b>Arbeitsplatz aufräumen</b></li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Abendessen für 4 Personen zubereiten</b></li> <li>- Fleisch/Käseteller in Portionen angerichtet</li> <li>- Schokoladencreme in Schüssel angerichtet</li> <li>- <b>Arbeitsplatz aufräumen</b></li> </ul>
<b>4</b>	<b>Spital</b>	<b>5</b>	<b>Klinik</b>	<b>6</b>	<b>Seniorenzentrum</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Mittagessen für 4 Personen zubereiten</b></li> <li>- Rohkostsalat in Schüssel angerichtet mit Sauce separat, zur Verfügung</li> <li>- Nudeln alla Panna in Schüssel angerichtet</li> <li>- <b>Arbeitsplatz aufräumen</b></li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Abendessen für 4 Personen zubereiten</b></li> <li>- Nudelnauflauf in Gratinform angerichtet</li> <li>- Erdbeerfrappee in Gläser servieren</li> <li>- <b>Arbeitsplatz aufräumen</b></li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Abendessen für 4 Personen zubereiten</b></li> <li>- Bouillon mit Gemüsejulienne in Schüssel angerichtet</li> <li>- Erdbeerquarkcreme in Portionen angerichtet</li> <li>- <b>Arbeitsplatz aufräumen</b></li> </ul>

7	Seniorenzentrum	8	Personalrestaurant		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Abendessen für 4 Personen zubereiten</b></li> <li>- Bohnensalat in Schüssel angerichtet, Sauce herstellen</li> <li>- Käsekuchen auf Platte angerichtet, Käse selber reiben Teig steht zur Verfügung</li> <li> </li> <li>- <b>Arbeitsplatz aufräumen</b></li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Zu verkaufen bereitstellen für 4 Personen zubereiten</b></li> <li>- Blattsalat in Portionen angerichtet, Sauce separat, steht zur Verfügung</li> <li>- Schokoladenmuffins auf Platte angerichtet</li> <li> </li> <li>- <b>Arbeitsplatz aufräumen</b></li> </ul>		

Qualifikationsverfahren 2016  
Hauswirtschaftspraktiker/  
Hauswirtschaftspraktikerin EBA

Praktische Arbeiten  
Position 3.2  
Wohnen und Reinigungstechnik

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 1

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

Sie arbeiten im Alterszentrum in der Reinigung.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Reinigen Sie ein Büro, inklusive Bodenreinigung.

Unterhaltsreinigung.

Reinigen Sie ein Fenster.

Zwischenreinigung, ohne Storen und ohne Rahmen.

Führen Sie die monatliche Pflege der Hydro-Topfpflanze aus.

Qualifikationsverfahren 2016  
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 Seminarzentrum in der Reinigung.

Arbeitsauftrag	Bemerkungen
Reinigen Sie eine öffentliche Toilette, inklusive Bodenreinigung.	Unterhaltsreinigung.
Reinigen Sie den Reinigungswagen und bestücken Sie ihn anhand der Inventarliste.	Zwischenreinigung ohne Räder.
Der Abfluss des Lavabo ist verstopft. Melden Sie den Schaden mit dem Schadenmeldeformular.	Das schriftliche Schadenmeldeformular ist vorhanden und wird den Experten / Expertinnen abgegeben.

Qualifikationsverfahren 2016  
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 Alterszentrum in der Reinigung.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Reinigen Sie ein Bewohnerzimmer.

Unterhaltsreinigung, ohne Nasszelle, Bett, Nachttisch.

Reinigen Sie den Boden mit dem Staubwischgerät.

Unterhaltsreinigung.

Am Duschvorhang fehlt ein Vorhangring. Melden Sie den Schaden mit dem Schadenmeldeformular.

Das schriftliche Schadenmeldeformular ist vorhanden und wird den Experten / Expertinnen abgegeben.

Pflegen Sie den Blumenstrauss des Bewohners.

Qualifikationsverfahren 2016  
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, inklusive Bodenreinigung.

Unterhaltsreinigung.  
Ohne Nasszelle, Bett, Nachttisch.

Reinigen Sie einen Tisch und zwei Stühle im Aufenthaltsraum.

Zwischenreinigung.

Sie stellen fest, dass das Licht der Stehlampe nicht funktioniert. Melden Sie den Schaden mit dem Schadenmeldeformular.

Das schriftliche Schadenmeldeformular ist vorhanden und wird den Experten / Expertinnen abgegeben.

Qualifikationsverfahren 2016  
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 Rehabilitationszentrum in der Reinigung.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Reinigen Sie den Korridor mit der Scheuersaugmaschine.

Unterhaltsreinigung  
Der Boden wurde bereits staubgewischt.

Reinigen Sie die Sitzecke im Korridor.

Zwischenreinigung.

Gestalten Sie einen Blumenstrauss für die Sitzecke.

Qualifikationsverfahren 2016  
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 in einem Kurzentrum in der Reinigung.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Reinigen Sie die Dusche in einem Gästezimmer, inklusive Bodenreinigung.

Unterhaltsreinigung.

Reinigen Sie das Lavabo und den Spiegel in einem Gästezimmer.

Zwischenreinigung.

Sie stellen fest, dass der Duschkopf ersetzt werden muss. Melden Sie den Schaden mit dem Schadenmeldeformular.

Das schriftliche Schadenmeldeformular ist vorhanden und wird den Experten / Expertinnen abgegeben.



Qualifikationsverfahren 2016  
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 die Stationsküche, inklusive Bodenreinigung.

Unterhaltsreinigung.

Reinigen Sie den Kühlschrank.

Grundreinigung.

Sie bemerken, dass die Gummidichtung des Kühlschranks ersetzt werden muss. Melden Sie den Schaden mit dem Schadenmeldeformular.

Das schriftliche Schadenmeldeformular ist vorhanden und wird den Experten / Expertinnen abgegeben.

Qualifikationsverfahren 2016  
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 den Aufenthaltsraum, inklusive Bodenreinigung.

Unterhaltsreinigung.

Entsorgen Sie die vorhandenen Abfälle korrekt.

Gestalten Sie eine Dekoration für den Aufenthaltsraum.

Das Material steht zur Verfügung.

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

Nr.	Aufgabe	SR	UR	ZR	GR	BL	Adm	Bemerkungen
1	Büro reinigen, inkl. Bodenbelag		X					
	Fenster reinigen			X				ohne Storen / Rahmen
	Hydro-Topfpflanze pflegen					X		Hydropflanze ist staubig
2	öffentliche Toilette reinigen, inkl. Bodenbelag		X					
	Reinigungswagen reinigen / bestücken			X				ohne Räder / auffüllen laut Inventarliste
	Defekt "Abfluss Lavabo verstopft" melden						X	schriftliche Schadensmeldung an Experten/innen / Formular vorhanden
3	Bewohnerzimmer reinigen		X					ohne Nasszelle / Bett / Nachttisch
	Boden mit Staubwischgerät reinigen			X				
	Defekt "fehlender Vorhangring" melden						X	schriftliche Schadensmeldung an Experten/innen / Formular vorhanden
	Blumenstrauss pflegen					X		Blumenstrauss ist vorhanden mit welken Blumen
4	Patientenzimmer reinigen, inkl. Boden		X					ohne Nasszelle / Bett / Nachttisch
	Tisch und Stühle reinigen			X				
	Defekt "Lampe" melden						X	schriftliche Schadensmeldung an Experten/innen / Formular vorhanden
5	Korridor scheuersaugen, Maschine ist betriebsbereit		X					Grösse und Umfang bestimmen Experten/innen; Boden wurde bereits staubgewischt
	Sitzecke im Korridor reinigen			X				Expertinnen bereiten den Raum vor
	Blumenstrauss für Sitzecke gestalten					X		Material vorhanden
6	Dusche reinigen, inkl. Boden		X					
	Lavabo und Spiegel reinigen			X				
	Defekt "Duschbrause ersetzen" melden						X	schriftliche Schadensmeldung an Experten/innen / Formular vorhanden
7	Stationsküche reinigen, inkl. Boden		X					
	Kühlschrank reinigen				X			abgelaufenen Lebensmittel sind vorhanden
	Defekt "Gummidichtung Kühlschrank" melden						X	schriftliche Schadensmeldung an Experten/innen / Formular vorhanden
8	Aufenthaltsraum reinigen, inkl. Boden		X					
	vorhandene Abfälle korrekt entsorgen							Material zum Entsorgen bereitstellen
	Dekoration für Aufenthaltsraum gestalten					X		Material vorhanden

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

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 Schmutzwäsche (Betriebs- und Privatwäsche) nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.
  
- Reinigen Sie nach dem Sortieren der Schmutzwäsche den Arbeitsplatz.
  
- Beladen Sie die Maschine mit Kochwäsche, dosieren Sie das passende Waschmittel, starten Sie die Maschine.
  
- Bügeln:  
    Serviceblusen Kurzarm, aufhängen  
    Polo-Shirts, falten
  
- Textilien Instand stellen:  
  
Die Expertinnen/Experten wählen ein Wäschestück aus, dieses wird von der Kandidatin/dem Kandidat Instand gestellt.

Am Boden nur die losen Verschmutzungen entfernen.

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

Nach dem Instand stellen, das Wäschestück dem Betrieb entsprechend in den Wäschekreislauf zurück geben.

Arbeitsplatz muss aufgeräumt werden.

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 2

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

Sie arbeiten als Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker in der Wäscheversorgung.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

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

- Reinigen Sie nach dem Sortieren der Schmutzwäsche den Arbeitsplatz.

- Falten Sie 3 kg Tricot-Wäsche.

- Bügeln:

1 Herrenhemd Langarm, aufhängen  
4 Küchentücher, falten

- Textilien Instand stellen:

Die Expertinnen/Experten wählen ein Wäschestück aus, dieses wird von der Kandidatin/ dem Kandidat Instand gestellt.

Am Boden nur die losen Verschmutzungen entfernen.

Nach dem Instand stellen, das Wäschestück dem Betrieb entsprechend in den Wäschekreislauf zurück geben.

Arbeitsplatz muss aufgeräumt werden.

**Dauer: 60 Minuten**

Auftrag 3

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

Sie arbeiten als Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker in der Wäscheversorgung.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

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

- Reinigen Sie nach dem Sortieren der Schmutzwäsche den Arbeitsplatz.

- Reinigen Sie den Wäschetrockner.

- Bügeln:

4 Polo-Shirt, falten

1 Jeanshose, aufhängen

- Textilien Instand stellen:

Die Expertinnen/Experten wählen ein Wäschestück aus, dieses wird von der Kandidatin/dem Kandidat Instand gestellt.

Am Boden nur die losen Verschmutzungen entfernen.

Unterhaltsreinigung.

Nach dem Instand stellen, das Wäschestück dem Betrieb entsprechend in den Wäschekreislauf zurück geben.

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 Schmutzwäsche (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 passende Waschmittel, starten Sie die Maschine.
  
- Bügeln:  
     Damenbluse Kurzarm, aufhängen  
     Bistroschürzen, falten
  
- Textilien Instand stellen:

Am Boden nur die losen Verschmutzungen entfernen.

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

Die Expertinnen/Experten wählen ein Wäschestück aus, dieses wird von der Kandidatin/dem Kandidat Instand gestellt.

Nach dem Instand stellen, das Wäschestück dem Betrieb entsprechend in den Wäschekreislauf zurück geben.

Arbeitsplatz muss aufgeräumt werden.

**Dauer: 60 Minuten**

Auftrag 5

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

Sie arbeiten als Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker in der Wäscheversorgung.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

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

- Reinigen Sie nach dem Sortieren der Schmutzwäsche den Arbeitsplatz.

- Falten Sie 3 Kg Frotteewäsche.

- Bügeln:

1 Bundfaltenhose, aufhängen  
3 T-Shirts, falten

- Textilien Instand stellen:

Die Expertinnen/Experten wählen ein Wäschestück aus, dieses wird von der Kandidatin/dem Kandidat Instand gestellt.

Am Boden nur die losen Verschmutzungen entfernen.

Nach dem Instand stellen, das Wäschestück dem Betrieb entsprechend in den Wäschekreislauf zurück geben.

Arbeitsplatz muss aufgeräumt werden.



**Dauer: 60 Minuten**

Auftrag 6

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

Sie arbeiten als Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker in der Wäscheversorgung.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Sortieren Sie die bereitgestellte Schmutzwäsche (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.
  
- Bügeln:  
 1 Damenjupe, aufhängen  
 1 Herrenhemd Kurzarm, falten
  
- Textilien Instand stellen:

Die Expertinnen/Experten wählen ein Wäschestück aus, dieses wird von der Kandidatin/dem Kandidat Instand gestellt.

Am Boden nur die losen Verschmutzungen entfernen.

Unterhaltsreinigung.

Nach dem Instand stellen, das Wäschestück dem Betrieb entsprechend in den Wäschekreislauf zurück geben.

Arbeitsplatz muss aufgeräumt werden.

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 Schmutzwäsche (Betriebs- und Privatwäsche) nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten.

- Reinigen Sie nach dem Sortieren der Schmutzwäsche den Arbeitsplatz.

- Falten Sie 3 kg Flachwäsche

- Bügeln:

Servietten, falten  
Kochhose, aufhängen

- Textilien Instand stellen:

Die Expertinnen/Experten wählen ein Wäschestück aus, dieses wird von der Kandidatin/dem Kandidat Instand gestellt.

Am Boden nur die losen Verschmutzungen entfernen.

Nach dem Instand stellen, das Wäschestück dem Betrieb entsprechend in den Wäschekreislauf zurück geben.

Arbeitsplatz muss aufgeräumt werden.

**Dauer: 60 Minuten**

Auftrag 8

**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 Buntwäsche dosieren Sie das passende Waschmittel, starten Sie die Maschine.

- Bügeln:

3 Kissenbezüge, falten  
 1 Herrenhemd Kurzarm, aufhängen

- Textilien Instand stellen:

Die Expertinnen/Experten wählen ein Wäschestück aus, dieses wird von der Kandidatin/dem Kandidat Instand gestellt.

Am Boden nur die losen Verschmutzungen entfernen.

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

Nach dem Instand stellen, das Wäschestück dem Betrieb entsprechend in den Wäschekreislauf zurück geben.

Arbeitsplatz muss aufgeräumt werden.

## Liste "Wäsche instand stellen"

### •Betriebswäsche

#### Küchentücher, Reinigungstücher mit:

- kleinen Löchern
- 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

#### Hausdienstblusen/Arbeitskleider, Nachthemden mit:

- Saum offen
- Tasche herunter gerissen
- Stepplinie offen
- fehlenden Knöpfen

#### Decken- und Kissenbezüge mit:

- fehlenden Köpfen
- Reissverschluss zum Nachnähen
- Riss

### •Privatwäsche

#### Wäschestücke aus Privatwäsche mit Defekten

##### Zusätzlich:

- Kleidungsstücke bei denen die Namensschilder fehlen

Qualifikationsverfahren 2016  
**Hauswirtschaftspraktiker/  
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

**Praktische Arbeiten  
Position 3.4  
Gästebetreuung und Service**

**Dauer: 60 Minuten**

Auftrag 1

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

Im Alterszentrum, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, findet ein „Herbst-Zvieri“ mit den Bewohnern statt.

Es gibt Apfelsaft, Kaffee, Tee und diverse Kuchen.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

▪ Kreuzen Sie auf der Non-Foodliste an, was Sie für diesen Anlass benötigen.

Die Non-Food-Liste steht zur Verfügung.

▪ Bauen Sie das Buffet inkl. Dekoration für zehn Personen auf.

Platten können mit Kartonteller gekennzeichnet werden.

Angebot:  
Apfelkuchen, Holländer-Birnen-Kuchen,  
Zwetschgenkuchen mit Streusel und  
Schokoladengugelhopf.

▪ Begrüßen Sie die Gäste und stellen Sie das Angebot vor.

Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste.

▪ Servieren Sie zwei Gästen Kaffee oder Tee und ein Stück Kuchen.

Kaffee, Kuchen und Tee stehen zur Verfügung.

Qualifikationsverfahren 2016  
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**

In der Rehaklinik, in der Sie in der Gastronomie arbeiten, findet das Weihnachtsfest im Speisesaal statt.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Decken Sie den Tisch für vier Personen.
- Gestalten Sie eine passende Tischdekoration.

Menu:  
Nüsslersalat mit Speck und Ei  
\*\*\*

Pouletbrust mit Aprikosenjus  
Reis

Peperonigemüse  
\*\*\*

Lebkuchencreme mit Rahm

Mineralwasser und Kaffee

- Servieren Sie zwei Bewohnern den Kaffee.
- Ein Patient ist krank und kann nicht am Fest teilnehmen. Er wird im Zimmer essen. Bereiten Sie für ihn ein Gedeck auf dem Serviertablett vor.

Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.

Zwei Personen übernehmen die Rolle der Bewohner.

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 3

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

Im Spital, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, feiert man die erfolgreichen Lehrabschlussprüfungen.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

Es wird ein Essen serviert.

- Beschreiben Sie zwei alkoholfreie Getränkevorschläge zum Apéro.
- Decken Sie den Tisch für sechs Personen.
- Gestalten Sie eine passende Tischdekoration.

Menu:  
Kalte Tomatensuppe  
\*\*\*

Kalbgeschnetzeltes  
Rösti  
Karotten  
\*\*\*

Schokoladenmousse mit Früchten garniert

Mineralwasser

- Servieren Sie zwei Gästen das Mineralwasser.
- Ein Gast möchte wissen was man in der Ausbildung zum/r Hauswirtschaftspraktiker/in lernt. Erzählen Sie etwas aus dem Berufsalltag.

Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.

Das Mineralwasser steht bereit. Zwei Personen stehen zur Verfügung.

Eine Person übernimmt die Rolle des Gastes.

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 4

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

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

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Schreiben Sie für die Gäste einen Willkommensgruss von Hand auf ein Flipchart.
- Decken Sie zwei Festtagstische für je zwei Personen, mit einer zum Anlass passenden Dekoration.

Menu

Bouillon mit Herzeinlage

\*\*\*

Kalbsmedaillon an Morchelsauce

Kartoffelgratin

Karottenvariation

\*\*\*

Vanilleparfait auf Beerencoulis

Weisswein

Rotwein

Mineralwasser

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

Material steht zur Verfügung.

Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.

Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste.

Rotwein steht zur Verfügung.



**Dauer: 60 Minuten**

Auftrag 5

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

Im Personalrestaurant, in dem Sie arbeiten, findet eine Schweizer-Woche statt.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Stellen Sie einen Tisch auf, auf dem Werbematerial über die Schweiz ausgelegt werden soll. Gestalten Sie ihn ansprechend.
- Decken Sie den Tisch für vier Personen mit einer zum Anlass passenden Dekoration.

Menu:

Bündner Gerstensuppe

\*\*\*

Dreierlei Käse auf Salat

\*\*\*

Forellenfilet an Zitronenschaum

Reis

Karotten

\*\*\*

Toblerone-Mousse

Weisswein und Mineralwasser

- Servieren Sie zwei Gästen das gewünschte Getränk.
- Ein Gast möchte für den kommenden Tag einen Tisch reservieren. Nehmen Sie die Reservation entgegen.

Material für die Gestaltung steht zur Verfügung.

Tischwäsche, Geschirr, Gläser stehen zur Verfügung.

Getränke stehen zur Verfügung.

Eine Person übernimmt die Rolle des Gastes.

Qualifikationsverfahren 2016  
**Hauswirtschaftspraktiker/  
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

**Praktische Arbeiten  
Position 3.4  
Gästebetreuung und Service**

**Dauer: 60 Minuten**

Auftrag 6

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

Im Alterszentrum feiert Frau Meier ihren 100sten Geburtstag.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Schreiben Sie eine Geburtstagskarte für die Bewohnerin.
- Decken Sie den Tisch für vier Personen mit einer zum Anlass passenden Dekoration.

Angebot:

Bouillon mit Einlage

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Wienerschnitzel

Pommes Frites

Erbsen und Karotten

\*\*\*

Geburtstagskuchen

Weisswein, Rotwein und Mineralwasser

- Begrüssen Sie die Jubilarin dem Anlass entsprechend. Servieren Sie ihr ein Willkommensgetränk nach Wunsch.

Das Material steht zur Verfügung.

Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.

Eine Person übernimmt die Rolle des Gastes.

Willkommensgetränke stehen zur Verfügung.

Qualifikationsverfahren 2016  
Hauswirtschaftspraktiker/  
Hauswirtschaftspraktikerin EBA

Praktische Arbeiten  
Position 3.4  
Gästebetreuung und Service

Dauer: 60 Minuten

Auftrag 7

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

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

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Kreuzen Sie auf der Non-Foodliste an, was Sie für diesen Anlass benötigen.
- Decken Sie einen Tisch für sechs Personen und dekorieren Sie diesen dem Anlass entsprechend.

Menu:

Tomaten-Mozzarella-Salat

\*\*\*

Pouletbrust vom Grill  
Kräuterbutter  
Teigwaren  
Buntes Sommergemüse

\*\*\*

Vanilleglace mit frischen Beeren

Mineralwasser und Eistee

- Servieren Sie zwei Gästen einen Eistee.
- Sie stellen einem sehbehinderten Bewohner das Menu vor.

Die Non-Food-Liste steht zur Verfügung.

Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.

Zwei Personen übernehmen die Rolle der Bewohner.

Qualifikationsverfahren 2016  
**Hauswirtschaftspraktiker/  
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

**Praktische Arbeiten  
Position 3.4  
Gästebetreuung und Service**

**Dauer: 60 Minuten**

Auftrag 8

**Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten**

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

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

**Information**

Im Kurhaus, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, wird ein Frühstücksbuffet angeboten.

**Arbeitsauftrag**

**Bemerkungen**

- Decken Sie fürs Frühstück einen Tisch für vier Personen. Gestalten Sie eine passende Tischdekoration.
- Gestalten Sie das Frühstücksbuffet.

Buffet-Angebot:

Zwei verschiedene Brote und Weggli, Butter, Konfitüre, Honig, Fleisch- und Käseplatte, Frühstückseier, Früchte  
Kaffee, Tee, Orangensaft, Milch

- Servieren Sie einem Gast einen Kaffee. Dabei merken Sie, dass der Gast das Brot nicht mit Butter und Konfitüren bestreichen kann. Helfen Sie ihm dabei.

Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.

Material steht zur Verfügung.

Eine Person übernimmt die Rolle des Gastes.  
Kaffee, Geschirr, Brot, Konfitüren und Butter stehen zur Verfügung.

**Checkliste : „Mise en place“**

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: \_\_\_\_\_

1	Alterszentrum „Herbs-Zvieri“	2	Rehaklinik „Weihnachtsfest“	3	Spital „Lehrabschlussfeier“
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Non-Foodliste ankreuzen Angebot: Apfelkuchen, Holländer-Birnen-Kuchen, Zwetschkuchen mit Streusel und Schokoladengugelhopf.</li> <li>- Buffet für 10 Personen aufbauen</li> <li>- Gäste Begrüssen und Angebot vorstellen</li> <li>- Zwei Gästen Tee oder Kaffee mit Kuchen servieren</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tisch für 4 Personen aufdecken Menu: Nüsslersalat mit Speck und Ei Pouletbrust mit Aprikosenjus Reis Peperonigemüse Lebkuchencreme mit Rahm Mineralwasser und Kaffee</li> <li>- Tischdekoration gestalten</li> <li>- Zwei Gästen einen Kaffee servieren</li> <li>- Ein Gast kann nicht am fest teilnehmen. Ein Gedeck auf dem Tablett vorbereiten</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zwei alkoholfreie Getränkevorschlüge für das Apéro beschreiben</li> <li>- Tisch inkl. Deko für sechs Personen aufdecken Menu: Kalte Tomatensuppe Kalbsgeschnetzeltes Rösti Karotten Schokoladenmousse mit Früchten garniert Mineralwasser</li> <li>- Zwei Gästen Mineralwasser servieren</li> <li>- Einem Gast die Ausbildung HWP vorstellen</li> </ul>
4	Hotel „Valentinstag“	5	Personalrestaurant „Schweizer-Woche“	6	Alterszentrum „100sten Geburtstag“
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Willkommensgruss von Hand auf Flip-Chart erstellen</li> <li>- Zwei Tische für je zwei Personen aufdecken Menu: Bouillon mit Herzeinlage Kalbsmedaillon an Morchelsauce Kartoffelgratin Karottenvariation Vanilleparfait auf Beerencoulis Weisswein, Rotwein, Mineralwasser</li> <li>- Gäste begrüßen und an den Tisch begleiten</li> <li>- Rotwein servieren</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Werbematerial auf einem Tisch ansprechend aufstellen</li> <li>- Tisch für vier Personen inkl. Dekoration aufdecken Menu: Bündner Gerstensuppe Dreierlei Käse auf Salat Forellenfilet an Zitronenschaum Reis Karotten Toblerone-Mousse Weisswein und Mineralwasser</li> <li>- Zwei Gästen das gewünschte Getränk servieren</li> <li>- Tischreservation entgegennehmen</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geburtstagskarte für Bewohnerin schreiben</li> <li>- Tisch für vier Personen inkl. Dekoration aufdecken</li> <li>- Angebot: Bouillon mit Einlage Gemischter Salat Wienerschnitzel Pommes Frites Erbsen und Karotten Geburtstagskuchen Weisswein, Rotwein und Mineralwasser</li> <li>- Jubilarin begrüßen und gewünschtes Getränk servieren</li> </ul>

7	Behindertenheim „Sommerfest“	8	Kurhaus „Frühstücksbuffet“		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Non-Foodliste für den Anlass ankreuzen</li> <li>- Tisch für sechs Personen inkl. Dekoration aufdecken</li> <li>Menu: Tomaten-Mozzarella-Salat Pouletbrust vom Grill Kräuterbutter Teigwaren Buntes Sommergemüse Vanilleglace mit frischen Beeren Mineralwasser und Eistee</li> <li>- Zwei Gästen Eistee servieren</li> <li>- Einem sehbehinderten Bewohner das Menu vorstellen</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frühstückstisch inkl. Deko für vier Personen aufdecken</li> <li>- Frühstücksbuffet aufstellen</li> <li>Buffet-Angebot: Zwei verschiedene Brote und Weggli, Butter, Konfitüre, Honig, Fleisch- und Käseplatte, Frühstückseier, Früchte Kaffee, Tee, Orangensaft, Milch</li> <li>- Einem Gast Kaffee servieren</li> <li>- Dem Gast beim Bestreichen des Brotes helfen</li> </ul>		