

Qualifikationsverfahren 2016

Fachfrau / Fachmann Hauswirtschaft EFZ

Praktische Arbeiten

Position 1

Ernährung und Verpflegung

Dauer: 90 Minuten

Auftrag 1

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in der Küche eines Spitals 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 Mittagessen für 4 Personen zu:

- Blattsalat in Schüssel anrichten.
Salatsauce herstellen und separat bereitstellen.

- Pilzrisotto in Portionen anrichten.

- Schokoladenmuffins auf Platte anrichten.

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 ein Mittagessen für 4 Personen zu:

- Blattsalat gemischt in Salatschüssel anrichten. Salatsauce herstellen und separat bereitstellen.
- Käsekuchen auf Platte anrichten.
- Fruchtsalat in Portionen anrichten.

Ausgewallter Teig steht zur Verfügung
Käse selber reiben.

Mindestens 4 verschiedene Sorten Obst /
Früchte nach eigener Wahl.

Qualifikationsverfahren 2016

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 ein Mittagessen für 4 Personen zu:

- Tomaten-Mozzarella-Salat in Portionen anrichten.
Salatsauce herstellen und separat bereitstellen.

- Spaghetti al pesto in Schüssel anrichten.

- Bananenfrappee.

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 ein Mittagessen für 4 Personen zu:

- Tomatensuppe in Schüssel anrichten.
- Plätzli im Saft Polenta in Portionen anrichten.
- Fruchtkompott in Portionen anrichten.

Frucht nach eigener Wahl.

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 ein Mittagessen für 4 Personen zu:

- Crostini mit Tomaten auf Platte anrichten.
- Nasi Goreng in Portionen anrichten.
- Coupe Melba

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 ein Abendessen für 4 Personen zu:

- Blattsalat gemischt in Salatschüssel anrichten.
Salatsauce herstellen und separat bereitstellen.
- Schinkengipfeli auf Platte anrichten.
- Tiramisu.

Ausgewallter Blätterteig steht zur Verfügung.

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 ein Mittagessen für 4 Personen zu:

- Blattsalat in Schüssel anrichten.
Salatsauce separat bereitstellen.
- Geschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti auf Teller anrichten.
- Süssmostcreme in Portionen anrichten.

Salatsauce steht 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 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 Mittagessen für 4 Personen zu:

- Gurkensalat in Portionen anrichten.
Salatsauce herstellen und separat bereitstellen.
- Pouletbrüstchen im Saft auf Platte anrichten.
- Kartoffelgratin in Gratinform.
- Schokoladencreme in Portionen anrichten.

Convenience-Produkte (Pulver) stehen zur Verfügung.

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 ein Mittagessen für 4 Personen zu:

- Bouillon mit Gemüsejulienne in Schüssel anrichten.
- Fisch gebraten, Salzkartoffeln auf Teller anrichten.
- Brownies auf Platte anrichten.

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 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 ein Abendessen für 4 Personen zu:

- Lauchcremesuppe in Schüssel anrichten.
- Nizzasalat in Portionen anrichten.
Salatsauce separat bereitstellen.
- Fruchtwähe auf Platte anrichten.

Salatsauce steht zur Verfügung.

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

Pos. 1, Ernährung und Verpflegung

Kurzfassung: Aufträge 1 bis 10

Alle Gerichte werden garniert und zum Servieren bereitgestellt.

1	Spital	2	Personalrestaurant	3	Seniorenzentrum
	<ul style="list-style-type: none"> - Mittagessen für 4 Personen zubereiten - Blattsalat in Schüssel angerichtet, Salatsauce herstellen - Pilzrisotto in Portionen angerichtet - Schokolademuffins auf Platte anrichten 		<ul style="list-style-type: none"> - Mittagessen für 4 Personen zubereiten - Blattsalat gemischt, in Salatschüssel angerichtet, Salatsauce herstellen - Käsekuchen auf Platte angerichtet Käse selber reiben - Fruchtsalat in Portionen angerichtet 		<ul style="list-style-type: none"> - Mittagessen für 4 Personen zubereiten - Tomaten-Mozzarella-Salat, in Portionen angerichtet, Salatsauce herstellen, separat bereitstellen - Spaghetti al pesto in Schüssel angerichtet - Bananenfrappee
4	Spital	5	Altersheim	6	Klinik
	<ul style="list-style-type: none"> - Mittagessen für 4 Personen zubereiten - Tomatensuppe in Schüssel angerichtet - Plätzli im Saft Polenta, in Portionen angerichtet - Fruchtkompott in Portionen angerichtet 		<ul style="list-style-type: none"> - Mittagessen für 4 Personen zubereiten - Crostini mit Tomaten auf Platte angerichtet - Nasi Goreng in Portionen angerichtet - Coupe Melba 		<ul style="list-style-type: none"> - Abendessen für 4 Personen zubereiten - Blattsalat gemischt, in Portionen angerichtet Salatsauce herstellen - Schinkengipfeli auf Platte angerichtet - Tiramisu

7	Personalrestaurant	8	9	Alterszentrum
	<ul style="list-style-type: none"> - Mittagessen für 4 Personen zubereiten - Blattsalat, in Salatschüssel angerichtet, Salatsauce steht zur Verfügung - Geschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti auf Teller angerichtet - Süssmostcreme in Portionen angerichtet 	<ul style="list-style-type: none"> - Mittagessen für 4 Personen zubereiten - Gurkensalat in Portionen angerichtet Salatsauce selber herstellen - Pouletbrüstchen im Saft auf Platte angerichtet - Kartoffelgratin, in Gratinform - Schokoladencreme in Portionen angerichtet 		<ul style="list-style-type: none"> - Mittagessen für 4 Personen zubereiten - Bouillon mit Gemüsejulienne in Schüssel angerichtet - Fisch gebraten Salzkartoffeln auf Teller angerichtet - Brownies auf Platte angerichtet
10	Seniorenzentrum			
	<ul style="list-style-type: none"> - Abendessen für 4 Personen zubereiten - Lauchcremesuppe in Schüssel angerichtet - Nizzasalat in Portionen angerichtet Salatsauce steht zur Verfügung - Fruchtwähe auf Platte angerichtet 			

Qualifikationsverfahren 2016

Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ

Praktische Arbeiten

Position 2

Wohnen und Reinigungstechnik

Dauer: 90 Minuten

Auftrag 1

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.

Reinigen Sie die Eingangstüre aus Glas.

Grundreinigung.

Gestalten Sie eine Dekoration „Sommer“ für die Eingangshalle.

Dekorationsmaterial steht zur Verfügung.

Erstellen Sie eine Checkliste für die Unterhaltsreinigung der Scheuersaugmaschine.

In Anlehnung ans Lehrmittel Administration (Checkliste).

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 den Boden eines Patientenzimmer mit der Sprayreinigungsmethode.

Zwischenreinigung.

Reinigen Sie einen Tisch und vier Stühle.

Grundreinigung.

Sie stellen fest, dass bei einem Stuhl der Lärmpuffer fehlt. Melden Sie diesen Schaden schriftlich.

Schriftliche Schadensmeldung muss den Experten / Expertinnen abgegeben werden.

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 den Boden des Aufenthaltsraumes mit der Einscheibenmaschine und dem Wassersauger.	Zwischenreinigung.
Reinigen Sie die Fenster des Aufenthaltsraum.	Sichtreinigung.
Der Teppich / oder die Schmutzschleuse im Aufenthaltsraum muss gesaugt werden.	Unterhaltsreinigung.
Erstellen Sie einen Arbeitsbeschrieb der Fensterreinigung (Zwischenreinigung).	In Anlehnung ans Lehrmittel Administration (Arbeitsbeschrieb).

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 die Polstermöbel oder Schmutzschleuse mit der Sprühreinigungsmethode.	Grundreinigung.
Reinigen Sie das Sitzungszimmer.	Unterhaltsreinigung.
Pflegen Sie die Grünpflanze im Topf.	Wochenkontrolle.
Erstellen Sie einen Arbeitsbeschrieb zur Reinigung des Bodenbelages im Sitzungszimmer.	In Anlehnung ans Lehrmittel Administration (Arbeitsbeschrieb).

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 die Stationsküche.	Unterhaltsreinigung.
Reinigen Sie den Bodenbelag mit der Sprayreinigungsmethode.	Zwischenreinigung.
Reinigen Sie den Kühlschrank.	Unterhaltsreinigung.
Sie stellen fest, dass die Glühlampe im Kühlschrank nicht mehr funktioniert. Melden Sie diesen Schaden schriftlich.	Schriftliche Schadensmeldung muss den Experten / Expertinnen abgegeben werden.

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 ein Bewohnerzimmer mit Nasszelle.

Unterhaltsreinigung, ohne Bett / Nachttisch.

Reinigen Sie den Plattenboden in der Stationsküche mit der Einscheibenmaschine und dem Wassersauger.

Grundreinigung.

Gestalten Sie einen Blumenstrauss.

Blumen und Material steht zur Verfügung.

Schreiben Sie einen Arbeitsbeschrieb für die Reinigung des Bewohnerzimmers (Unterhaltsreinigung ohne Nasszelle).

In Anlehnung ans Lehrmittel Administration (Arbeitsbeschrieb).

Dauer: 90 Minuten

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in einem Rehabilitationszentrum in der Reinigung.

Die Reihenfolge und die Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selber.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

Reinigen Sie ein Sitzungszimmer.

Unterhaltsreinigung.

Reinigen Sie den Teppich oder die Schmutzschleuse mit der Sprühreinigungsmethode.

Grundreinigung.

Sie stellen fest, dass der Lichtschalter blockiert ist. Melden Sie diesen Schaden schriftlich.

Schadensmeldung muss den Experten / Expertinnen abgegeben werden.

Formulieren Sie die Kontrollpunkte für die Unterhaltsreinigung des Sitzungszimmer.

In Anlehnung ans Lehrmittel Administration (Kontrollliste).

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 Plattenboden im Gäste-WC mit der
Einscheibemaschine und dem Wassersauger.

Grundreinigung.

Reinigen Sie das Lavabo im Gäste-WC.

Zwischenreinigung.

Erstellen Sie für den Reinigungswagen eine
Inventarliste.

Erstellen Sie eine Blumendekoration für das Gäste-
WC.

Blumen und Material stehen zur Verfügung.

Dauer: 90 Minuten

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Sie arbeiten in einem Spital der Reinigung.

Die Reihenfolge und die Zeiteinteilung der Aufgaben bestimmen Sie selbst.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

Reinigen Sie ein Patientenzimmer (Isolationszimmer) mit Nasszelle und Bodenbelag

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

Reinigen Sie den Schmutzwäschesammler nach dem Austritt des Patienten. (Isolationszimmer)

Grundreinigung.

Sie stellen fest, dass die Gummiräder des Schmutzwäschesammlers abgenutzt sind. Melden Sie diesen Schaden schriftlich.

Schriftliche Schadensmeldung muss den Experten / Expertinnen abgegeben werden.

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 Büro.

Unterhaltsreinigung.

Reinigen Sie einen Boden mit der
Sprayreinigungsmethode.

Zwischenreinigung.

Entsorgen Sie die vorhandenen Abfälle korrekt.

Erstellen Sie eine schriftliche Information für die
Mitarbeiter zur allgemeinen Abfallentsorgung.

In Anlehnung ans Lehrmittel Administration
(schriftliche Information).

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

- Beladen Sie die Waschmaschine mit Buntwäsche dosieren Sie das passende Waschmittel, starten Sie die Maschine.

- Mangeln/Bügeln:
10 Servietten, falten
5 Kissenbezüge, falten
Polo Shirts, falten

- Textilien Instand stellen:
Zwei Teile der bereitgestellten Wäsche, es müssen zwei verschiedene Instandstellungsmethoden gewählt werden.

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

Falls eine Mangel vorhanden ist, muss diese benützt werden.

Die Expertinnen/Experten legen zwei verschiedene Wäscheteile bereit.

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
<ul style="list-style-type: none">▪ Sortieren Sie die bereitgestellte Schmutzwäsche (Betriebs- und Privatwäsche) nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten. ▪ Falten Sie die Frotteewäsche. ▪ Mangeln/ Bügeln: Kochjacken, aufhängen 1 Kochhose, falten 4 Polo-Shirts, falten ▪ Textilien Instand stellen: Zwei Teile der bereitgestellten Wäsche, es müssen zwei verschiedene Instandstellungsmethoden gewählt werden.	<p>Falls ein Bügelautomat (Finisher) vorhanden ist, darf dieser benutzt werden. Eine Kochjacke muss aber von Hand gebügelt werden.</p> <p>Die Expertinnen/Experten legen zwei verschiedene Wäscheteile bereit.</p>

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
<ul style="list-style-type: none">▪ Sortieren Sie die bereitgestellte Schmutzwäsche (Betriebs- und Privatwäsche) nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten. ▪ Beladen Sie die Waschmaschine mit Feinwäsche, dosieren Sie das passende Waschmittel, starten Sie die Maschine. ▪ Mangeln/Bügeln: 4 Kissenbezüge, falten 2 Duvetbezüge, falten Polo-Shirts, falten ▪ Textilien Instand stellen: Zwei Teile der bereitgestellten Wäsche, es müssen zwei verschiedene Instandstellungsmethoden gewählt werden.	<p>Bei automatischer Dosierung, darf mit Wasser im Dosierbecher die benötigte Waschmittelmenge angezeigt werden.</p> <p>Falls eine Mangel vorhanden ist, muss diese benützt werden.</p> <p>Die Expertinnen/Experten legen zwei verschiedene Wäscheteile bereit.</p>

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
<ul style="list-style-type: none">▪ Sortieren Sie die bereitgestellte Schmutzwäsche (Betriebs- und Privatwäsche) nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten. ▪ Falten Sie die bereit gelegte Tricotwäsche. ▪ Mangeln/Bügeln: 10 Küchentücher, falten 10 Servietten, falten Kochjacken, aufhängen ▪ Textilien Instand stellen: Zwei Teile der bereitgestellten Wäsche, es müssen zwei verschiedene Instandstellungsmethoden gewählt werden.	<p>Falls eine Mangel vorhanden ist, muss diese benützt werden.</p> <p>Falls ein Bügelautomat (Finisher) vorhanden ist, darf dieser benutzt werden. Eine Kochjacke muss aber von Hand gebügelt werden.</p> <p>Die Expertinnen/Experten legen zwei verschiedene Wäscheteile bereit.</p>

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

- Reinigen Sie die Waschmaschine.

- Mangeln/Bügeln:
5 Bistroschürzen, falten
1 Herrenhemd Langarm, falten
1 Damenbluse Kurzarm, aufhängen

- Textilien Instand stellen:
Zwei Teile der bereitgestellten Wäsche,
es müssen zwei verschiedene Instandstellungsverfahren gewählt werden.

Die Expertinnen/Experten legen zwei verschiedene Wäscheteile bereit.

Dauer: 90 Minuten

Auftrag 6

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
<ul style="list-style-type: none">▪ Sortieren Sie die bereitgestellte Schmutzwäsche (Betriebs- und Privatwäsche) nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten. ▪ Falten Sie 5 kg Tricotwäsche. ▪ Mangeln/Bügeln: 4 Napperons oder Tischläufer, falten 1 Damenjupe, aufhängen Kochjacken, aufhängen ▪ Textilien Instand stellen: Zwei Teile der bereitgestellten Wäsche, es müssen zwei verschiedene Instandstellungs- methoden gewählt werden.	<p>Falls ein Bügelautomat (Finisher) vorhanden ist, darf dieser benutzt werden. Eine Kochjacke muss aber von Hand gebügelt werden.</p> <p>Die Expertinnen/Experten legen zwei verschiedene Wäscheteile bereit.</p>

Dauer: 90 Minuten

Auftrag 7

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
<ul style="list-style-type: none">▪ Sortieren Sie die bereitgestellte Schmutzwäsche (Betriebs- und Privatwäsche) nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten. ▪ Beladen Sie die Waschmaschine mit Wollwäsche. Dosieren Sie das passende Waschmittel.▪ Starten Sie die Maschine. ▪ Mangeln/Bügeln: Latz- oder 6 Bistroschürzen, falten Herrenhemd Langarm, aufhängen 1 Bundfaltenhose, aufhängen ▪ Textilien Instand stellen: Zwei Teile der bereitgestellten Wäsche, es müssen zwei verschiedene Instandstellungsmethoden gewählt werden.	<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. Ein Herrenhemd muss aber von Hand gebügelt werden.</p> <p>Die Expertinnen/Experten legen zwei verschiedene Wäscheteile bereit.</p>

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
<ul style="list-style-type: none">▪ Sortieren Sie die bereitgestellte. Schmutzwäsche (Betriebs- und Privatwäsche) nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten. ▪ Reinigen Sie den Wäschetrockner. ▪ Mangeln/Bügeln: Kissenbezüge, falten 2 Serviceblusen, aufhängen Polo-Shirts, falten ▪ Textilien Instand stellen: Zwei Teile der bereitgestellten Wäsche, es müssen zwei verschiedene Instandstellungsmethoden gewählt werden.	<p>Unterhaltsreinigung.</p> <p>Falls ein Bügelautomat (Finisher) vorhanden ist, darf dieser benutzt werden. Eine Servicebluse muss aber von Hand gebügelt werden.</p> <p>Die Expertinnen/Experten legen zwei verschiedene Wäscheteile bereit.</p>

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
<ul style="list-style-type: none">▪ Sortieren Sie die bereitgestellte. Schmutzwäsche (Betriebs- und Privatwäsche) nach den Kriterien zum Waschen und Weiterverarbeiten. ▪ Falten Sie 5 kg Frotteewäsche. ▪ Mangeln/Bügeln: 3 Tischtücher, falten 10 Servietten, falten ▪ Textilien Instand stellen: Zwei Teile der bereitgestellten Wäsche, es müssen zwei verschiedene Instandstellungsmethoden gewählt werden.	<p>Falls eine Mangel vorhanden ist, muss diese benützt werden.</p> <p>Die Expertinnen/Experten legen zwei verschiedene Wäscheteile bereit.</p>

Pos. 3, Wäscheversorgung

Kurzfassung: Aufträge 1 bis 10

X = je nach Prüfungsart (Betriebs- oder Sammelprüfung) ist es sinnvoll, wenn die Expertinnen/Experten die Wäschemenge verkleinern oder vergrössern, die Aufträge sollen situationsgerecht sein.

NR.	15 kg Schmutzwäsche sortieren	Beladen u. dosieren	Falten	Mangeln/Bügeln, ev. Bügelautomat	Instand stellen	Laufende Reinigung
1	Betriebs- und Privatwäsche gemischt	Buntwäsche		10 Servietten, falten 5 Kissenbezüge, falten (Mangel benützen) 4 Polo-Shirts, falten	Zwei von den Experten ausgewählte Wäschestücke Instand stellen, versch. Flickarten wählen.	
2	Betriebs- und Privatwäsche gemischt		5 kg Frotteewäsche	2 Kochjacken, aufhängen 1 Kochhose, falten 4 Polo-Shirts, falten	Zwei von den Experten ausgewählte Wäschestücke Instand stellen, versch. Flickarten wählen.	
3	Betriebs- und Privatwäsche gemischt	Feinwäsche		4 Kissenbezüge, falten 2 Duvetbezüge, falten (Mangel benützen) 3 Polo-Shirts, falten	Zwei von den Experten ausgewählte Wäschestücke Instand stellen, versch. Flickarten wählen.	
4	Betriebs- und Privatwäsche gemischt		5 kg Tricotwäsche	10 Küchentücher, falten 10 Servietten, falten (Mangel benützen) 2 Kochjacken, aufhängen	Zwei von den Experten ausgewählte Wäschestücke Instand stellen, versch. Flickarten wählen.	
5	Betriebs- und Privatwäsche gemischt			5 Bistroschürzen, falten 1 Herrenhemd Langarm, falten 1 Damenbluse, Kurzarm, aufhängen	Zwei von den Experten ausgewählte Wäschestücke Instand stellen, versch. Flickarten wählen.	Waschmaschine
6	Betriebs- und Privatwäsche gemischt		5 kg Tricotwäsche	4 Napperons oder Tischläufer, falten 1 Damenjupe, aufhängen 2 Kochjacken, aufhängen	Zwei von den Experten ausgewählte Wäschestücke Instand stellen, versch. Flickarten wählen.	
7	Betriebs- und Privatwäsche gemischt	Wollwäsche		4 Latz- oder 6 Bistroschürzen, falten 2 Herrenhemden Langarm, aufhängen 1 Bundfaltenhose, aufhängen	Zwei von den Experten ausgewählte Wäschestücke Instand stellen, versch. Flickarten wählen.	
8	Betriebs- und Privatwäsche gemischt		5 kg Flachwäsche	10 Taschentücher, falten 2 Kochjacken, aufhängen 2 Kochhosen, falten	Zwei von den Experten ausgewählte Wäschestücke Instand stellen, versch. Flickarten wählen.	
9	Betriebs- und Privatwäsche gemischt			4 Kissenbezüge, falten 2 Serviceblusen, aufhängen 4 T-Shirts, falten	Zwei von den Experten ausgewählte Wäschestücke Instand stellen, versch. Flickarten wählen.	Wäschetrockner
10	Betriebs- und Privatwäsche gemischt		5 kg Frotteewäsche	3 Tischtücher, falten 10 Servietten, falten (Mangel benützen)	Zwei von den Experten ausgewählte Wäschestücke Instand stellen, versch. Flickarten wählen.	

Dauer: 90 Minuten

Auftrag 1

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Im Hotel, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, findet eine Hochzeit 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.
- Decken Sie den Tisch für vier Personen inkl. Dekoration anhand des Menus.

Menü:
Mascarpone-Risotto
Tomatensalat mit Mozzarella
Roastbeef an Merlot-Jus
Bouillon mit Ravioli
Weisswein, Kaffee, Rotwein, Wasser
Ratatouille
Beeren-Tiramisu

Gespräch:

Ein Trauzeuge will mit Ihnen den Festablauf besprechen.

- Klären Sie mit dem Verantwortlichen das Organisatorische.

Instruktion:

Instruieren Sie eine Person im Weinservice. Geben Sie die schriftliche Vorbereitung dazu ab.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

Material zum Aufdecken und Tischdekoration stehen zur Verfügung.

Eine Person übernimmt die Rolle des Trauzeugen.

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

Eine Person übernimmt die Rolle der Instruierende.

Dauer: 90 Minuten

Auftrag 2

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Im Alterszentrum, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, findet ein Personalfest statt.
PC vorhanden.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

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

- Stellen Sie von Hand Ideen für das Speise- und Getränkeangebot zusammen.
- Erstellen Sie eine Menükarte mit vier Gängen mit dem PC für das Fest.
- Decken Sie den Tisch für vier Personen inkl. Dekoration anhand Ihres Menus.
- Servieren Sie zwei Gästen eine Früchtebowle. Dekorieren Sie die Gläser passend.

Material zum Aufdecken und Tischdekoration stehen zur Verfügung.

Das Material für die Bowle steht zur Verfügung.
Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste.

Gespräch:

Für das Fest wird eine Tanzgruppe organisiert.

- Klären Sie mit der Verantwortlichen das Organisatorische.

Eine Person übernimmt die Rolle der Verantwortlichen.

Instruktion:

Instruieren Sie eine Person im Grundgedeck aufdecken. Geben Sie die schriftliche Vorbereitung dazu ab.

Eine Person übernimmt die Rolle der Instruierende.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

Dauer: 90 Minuten

Auftrag 3

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Im Pflegeheim, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, feiert ein Bewohner seinen 70. Geburtstag. PC vorhanden.

Arbeitsauftrag

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

- Gestalten Sie mit dem PC eine Geburtstagskarte im Namen der Hauswirtschaft.
- Decken Sie den Tisch für vier Personen inkl. Dekoration dem Anlass entsprechend.
Menü:
Bouillon mit Flädli
Gemischter Salat
Schweinssteak mit Kräuterbutter
Kartoffelkroketten
Erbsen und Karotten
Geburtstagskuchen
- Servieren Sie zwei Gästen den ersten Gang.

Gespräch:

Während des Anlasses reklamiert ein Gast bei Ihnen, dass die Suppe versalzen sei.

Führen Sie mit dem Gast ein Gespräch.

Instruktion:

Instruieren Sie eine Person im Servieren und Abservieren des ersten Ganges. Geben Sie die schriftliche Vorbereitung dazu ab.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

Bemerkungen

Material zum Aufdecken und Tischdekoration stehen zur Verfügung.

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

Eine Person übernimmt die Rolle des Gastes.

Eine Person übernimmt die Rolle der Instruierende.

Dauer: 90 Minuten

Auftrag 4

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Im Hotel, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, wird der Hoteldirektor in den Ruhestand verabschiedet.
PC vorhanden.

Arbeitsauftrag

- Sie sind für den gastronomischen Teil des Anlasses zuständig. Erarbeiten Sie folgende Aufträge in einer logischen Reihenfolge.
- Erstellen Sie von Hand zwei Vorschläge für ein 4-Gang-Menu.
 - Schreiben Sie mit dem PC eine Einladung für die Verabschiedung.
 - Decken Sie dem Menu entsprechend einen Tisch für vier Personen inkl. Dekoration.
 - Präsentieren und servieren Sie zwei Gästen den Gruss aus der Küche.

Gespräch:

Der Küchenchef gab Ihnen den Auftrag zwei Menüvorschläge zu erarbeiten.

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

Instruktion:

Instruieren Sie eine Person im Plattenservice. Geben Sie die schriftliche Vorbereitung dazu ab.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

Bemerkungen

Material zum Aufdecken und Tischdekoration stehen zur Verfügung.

Eine vorbereitete Platte steht zur Verfügung. Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste.

Eine Person übernimmt die Rolle des Küchenchefs.

Eine Person übernimmt die Rolle der Instruierende.

Dauer: 90 Minuten

Auftrag 5

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Das Unispitals, in dem Sie arbeiten, bietet neu ein Frühstücksbuffet für Wöchnerinnen an.
PC vorhanden.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

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

- Erstellen Sie von Hand passende Speise- und Getränkeangebote, für das Frühstücksbuffet.
- Erstellen Sie mit dem PC einen Werbeflyer für das Frühstücksbuffet. Dieser wird auf dem Nachttisch platziert.
- Gestalten Sie ein Buffet für zehn Personen inkl. Dekoration zum definierten Angebot vor.
- Servieren Sie zwei Gästen den gewünschten Tee.

Instruktion:

Instruieren Sie eine Person im Aufbauen eines Buffets. Geben Sie die schriftliche Vorbereitung dazu ab.

Gespräch:

Eine Wöchnerin ist zum ersten Mal Ihr Gast. Stellen Sie Ihr das Angebot vor.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

Material zum Aufdecken und Dekoration stehen zur Verfügung.

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

Eine Person übernimmt die Rolle der Instruierende.

Eine Person übernimmt die Rolle der Wöchnerin.

Dauer: 90 Minuten

Auftrag 6

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Im Alterszentrum, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, wird der Muttertag gefeiert.
PC vorhanden.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

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

- Gestalten Sie eine Menükarte mit dem PC dem Anlass entsprechend.

Menü:

Mineralwasser, Weisswein und Kaffee
Poschierter Dorsch mit Dillbutter
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Beeren
Rahmspinat
Junger Feldsalat mit Sprossen
Senfschaum-Suppe
Salzkartoffeln

- Decken Sie den Tisch für vier Personen inkl. Dekorationen anhand des Menüs.
- Servieren Sie zwei Gästen den Weisswein.

Instruktion:

Instruieren Sie eine Person im Weinservice. Geben Sie die schriftliche Vorbereitung dazu ab.

Gespräch:

Ein Gast meldet sich für den Anlass an. Jedoch mag er keinen Fisch.

- Suchen Sie gemeinsam eine Lösung.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

Material zum Aufdecken und Tischdekoration stehen zur Verfügung.
Das Fischbesteck steht zur Verfügung.

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

Eine Person übernimmt die Rolle der Instruierende.

Eine Person übernimmt die Rolle des Gastes.

Dauer: 90 Minuten

Auftrag 7

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Im Alterszentrum, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, wird ein Monatshit zusätzlich zum Tagesmenu angeboten.
PC vorhanden.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

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

Schreiben Sie von Hand passende Speise- und Getränkeangebote für den Monatshit.

Gestalten Sie mit dem PC einen Werbeflyer (Tischaufsteller) für den Monatshit. Dieser wird auf dem Tisch platziert.

Decken Sie für das Mittagsessen zwei Tische für je zwei Personen inkl. Dekoration anhand des definierten Monatshits.

Servieren Sie zwei Gästen den Rotwein.

Instruktion:

Instruieren Sie eine Person im Aufdecken des erweiterten Gedecks. Geben Sie die schriftliche Vorbereitung dazu ab.

Gespräch:

Besprechen Sie mit dem Küchenchef Ihren Vorschlag für den Monatshit.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

Material zum Aufdecken und für die Tischdekoration stehen zur Verfügung.

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

Eine Person übernimmt die Rolle der Instruierende.

Eine Person übernimmt die Rolle des Küchenchefs.

Dauer: 90 Minuten

Auftrag 8

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Im Spital, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, findet am 8. März ein Kongress zum Thema „Ernährung im Alter“ statt.

PC vorhanden.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

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

- Schreiben Sie von Hand passende Speise- und Getränkeangebote für den Stehlunch. Es soll dazu Wein serviert werden.
- Gestalten Sie mit dem PC einen Willkommensgruss welcher am Empfang angebracht wird.
- Gestalten Sie ein Buffet, inkl. Dekoration dem definierten Angebot entsprechend, für den Anlass vor.
- Bevor der Kongress startet, servieren Sie zwei Teilnehmenden Kaffee und Gipfeli.

Material zum Aufdecken und Buffetdekoration stehen zur Verfügung.

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

Instruktion:

Instruieren Sie eine Person im Aufdecken des Buffets. Geben Sie die schriftliche Vorbereitung dazu ab.

Eine Person übernimmt die Rolle der Instruierende.

Gespräch:

Besprechen Sie mit dem Küchenchef Ihre Speise – und Getränkevorschlüge. Definieren Sie gemeinsam mit ihm das Angebot.

Eine Person übernimmt die Rolle des Küchenchefs.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

Dauer: 90 Minuten

Auftrag 9

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Im Seminarhotel, in dem Sie arbeiten, üben die Lernende Koch / Köchin für das Qualifikationsverfahren die verschiedenen Süßspeisen. Diese Köstlichkeiten 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.
- Bereiten Sie das Getränke- und Dessertbuffet inkl. Dekoration vor. Es wird Kaffee, Tee und Mineralwasser angeboten.
- Servieren Sie zwei Gästen ein warmes Getränk.

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

Zwei Personen übernehmen die Rolle der Gäste.

Instruktion:

Instruieren Sie eine Person im Getränkeservices am Buffet. Geben Sie die schriftliche Vorbereitung dazu ab.

Eine Person übernimmt die Rolle der Instruierende.

Gespräch:

Ein Gast kann nicht am Anlass teilnehmen. Er möchte jedoch die Köstlichkeiten nicht verpassen. Suchen Sie mit ihm eine Lösung.

Eine Person übernimmt die Rolle des Gastes.

Geben Sie Ihre schriftlichen Arbeiten den Expertinnen/Experten ab.

Dauer: 90 Minuten

Auftrag 10

Vorlage für Kandidatinnen / Kandidaten

Name: Vorname:

Kand. Nr. Datum:

Information

Im Spital, in dem Sie in der Gastronomie arbeiten, wird im Juni mit dem Personal der erfolgreiche Abschluss der Veloaktion „Bike to work“ gefeiert. Am Abend wird im Spitalpark gemeinsam grilliert. PC vorhanden.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

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

- Schreiben Sie von Hand passende Speise- und Getränkeangebote für den Anlass.
- Erstellen Sie mit dem PC einen Tischaufsteller für das Getränkeangebot.
- Bereiten Sie ein Buffet, inkl. Dekoration zum definierten Angebot vor.
- Servieren Sie zwei Gästen ein Getränk ihrer Wahl.

Instruktion:

Instruieren Sie eine Person im Getränkeservice am Buffet. Geben Sie die schriftliche Vorbereitung dazu ab.

Gespräch:

Besprechen Sie mit dem Küchenchef 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 der Instruierende.

Eine Person übernimmt die Rolle des Organisations.

1	Hotel „Hochzeit“	2	Alterszentrum „Personalfest“	3	Pflegeheim „70. Geburtstag“
	<ul style="list-style-type: none"> - Erstellen der Menükarte Menu: Mascarpone-Risotto Tomatensalat mit Mozzarella Roastbeef an Merlot-Jus Bouillon mit Ravioli Weisswein, Kaffee, Rotwein, Wasser Ratatouille Beeren-Tiramisu - Tische decken inkl. Deko für vier Pers. <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit dem Trauzeugen Festablauf besprechen <p><u>Instruktion:</u> Weinservice</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Ideen für das Speise- und Getränkeangebot von Hand erstellen - Erstellen der Menükarte mit PC - Tische decken inkl. Deko für vier Personen - Zwei Gästen eine Früchtebowle servieren und diese passend dekorieren. <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit dem Verantwortlichen der Tanzgruppe das Organisatorische klären. <p><u>Instruktion:</u> Grundgedeck</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Gestalten einer Geburtstagskarte im Namen der Hauswirtschaft mit dem PC - Tische decken inkl. Deko für vier Personen Menu: Bouillon mit Flädli Gemischter Salat Schweinssteak mit Kräuterbutter Kartoffelkroketten Erbsen und Karotten Geburtstagskuchen - Zwei Gästen den ersten Gang servieren <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gast reklamiert wegen versalzener Suppe <p><u>Instruktion:</u> Servieren und abservieren des ersten Ganges</p>
4	Hotel „Verabschiedung Hoteldirektor“	5	Unispital „Frühstücksbuffet“	6	Alterszentrum „ Muttertag“
	<ul style="list-style-type: none"> - Zwei Vorschläge für ein 4-Gang-Menu von Hand erstellen - Einladung für die Verabschiedung mit PC erstellen - Tische decken inkl. Deko für vier Personen - Gruss aus der Küche zwei Gästen präsentieren und servieren <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit dem Küchenchef das Menü für den Anlass definieren <p><u>Instruktion:</u> Plattenservice</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Passende Speise- und Getränkeangebote für das Frühstücksbuffet von Hand erstellen - Werbeflyer mit PC erstellen - Buffet für 10 Personen inkl. Deko aufstellen - Zwei Personen Tee servieren <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Wöchnerin begrüssen und Angebot vorstellen <p><u>Instruktion:</u> Aufbau eines Buffet</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Erstellen der Menükarte Menu: Mineralwasser, Weisswein und Kaffee Poschierter Dorsch mit Dillbutter Lauwarmes Schokoladenküchlein + Beeren Rahmspinat Junger Feldsalat mit Sprossen Senfschaum-Suppe Salzkartoffeln - Tische decken inkl. Deko für vier Personen - Zwei Personen den Weisswein servieren <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Der Gast mag kein Fisch, gemeinsam eine Lösung suchen <p><u>Instruktion:</u> Weinservice</p>

7 Alterszentrum „Monatshit“	8 Spital „Kongress“	9 Seminarhotel „Süssspeisenbuffet“
<ul style="list-style-type: none"> - Passende Speise- und Getränkeangebote für den Monatshit von Hand erstellen - Werbeflyer mit PC erstellen - Zwei Tische für je zwei Personen inkl. Deko decken - Zwei Gästen Rotwein servieren <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit dem Küchenchef den Vorschlag für den Monatshit besprechen <p><u>Instruktion:</u></p> <p>Das Aufdecken eines erweiterten Gedeck</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Von Hand passende Speise- und Getränkeangebote für den Stehluncherstellen. - Willkommensgruss mit PC schreiben - Buffet anhand des definierten Angebots erstellen - Kaffee und Gipfeli servieren <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit dem Küchenchef die Vorschläge für das Angebot besprechen und definieren. <p><u>Instruktion:</u></p> <p>Buffet aufdecken</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mit PC Flyer für den Anlass erstellen - Getränke- und Dessertbuffet erstellen - Zwei Gästen ein warmes Getränk nach Wahl servieren <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ein Gast kann nicht am Anlass teilnehmen. Gemeinsam eine Lösung suchen <p><u>Instruktion:</u></p> <p>Getränkesservice</p>
<p>10 Spital „Bike to work“</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Von Hand Speise- und Getränkeangebote für den Anlass erstellen - Tischsteller für Getränkeangebot am PC erstellen - Buffet anhand des definierten Angebots aufstellen <p><u>Gespräch:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit dem Küchenchef das Angebot besprechen und definieren <p><u>Instruktion:</u></p> <p>Getränkesservice</p>		