

Qualifikationsverfahren 2017

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

Nullserie

**HKB 1 Beraten und Bedienen
von Kunden und Kundinnen**

Bewertungsprotokoll für Expertinnen und Experten

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum
.....

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala **Maximale Punktezahl: 40**

38	-	40	Punkte =	Note	6.0
34	-	37	Punkte =	Note	5.5
30	-	33	Punkte =	Note	5.0
26	-	29	Punkte =	Note	4.5
22	-	25	Punkte =	Note	4.0
18	-	21	Punkte =	Note	3.5
14	-	17	Punkte =	Note	3.0
10	-	13	Punkte =	Note	2.5
6	-	9	Punkte =	Note	2.0
2	-	5	Punkte =	Note	1.5
0	-	1	Punkte =	Note	1.0

Nr. Auftrag: _____

Erreichte Punktzahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben können für Übungszwecke verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Qualifikationsverfahren OdA Hauswirtschaft Schweiz

Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Berufliche Situation / Auftrag 1:

Sie arbeiten in einem Heim für Menschen mit Beeinträchtigung. Herr Schmid feiert heute seinen 45. Geburtstag. Seine drei Brüder möchten dies bei einem Geburtstagsessen feiern.

Für jeden festlichen Anlass wird eine Karte überreicht. Heute müssen Sie die Karte zum Geburtstag anpassen.

Während Sie am Decken und Dekorieren des Tisches sind, kommt Herr Schmid voller Ungeduld bereits eine halbe Stunde vor den anderen Gästen in den Speisesaal.

Sie überreichen ihm die vorbereitete Karte, gratulieren ihm zum Geburtstag und servieren ihm ein Glas Wein an einem Nebentisch.

Bei dieser Gelegenheit fragt er nach dem heutigen Menu, das Sie ihm erklären. Das Menu: Bouillon mit Gemüse Julienne *** Gemischter Salat *** Spaghetti alle cinque Pi *** Himbeerquarkcrème

Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebs und erklären Sie, was dies für Sie als Lernende in Ihrem Betrieb heisst.

- Geburtstagkarte anpassen.
- Decken und Dekorieren Sie den Tisch.
- Überreichen Sie Herrn Schmid die Geburtstagskarte und gratulieren Sie ihm.
- Servieren Sie Herrn Schmid ein Glas Wein.
- Erklären Sie Herrn Schmid das heutige Menu.
- Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebs und erklären Sie, was dies für Sie als Lernende in Ihrem Betrieb heisst.

Bemerkungen:

- Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.

- Ein Beispiel der Geburtstagskarte steht zur Verfügung auf Seite 4. PC steht dem Kandidaten zur Verfügung. *Die Wahl ist frei.*

- Weine stehen zur Verfügung. *Ein offener Weisswein und ein offener Rotwein zur Wahl. Ein Experte/eine Expertin übernimmt die Rolle von Herr Schmid, bestellen Sie ein Glas Weisswein und lassen Sie sich den Wein vorstellen.*

- *Ein Experte/eine Expertin übernimmt die Rolle von Herr Schmid. Sie befragen den Kandidaten zum Menu und zum Hauptgang Spaghetti alle cinque Pi.*

Berufliche Situation / Auftrag 2:

Sie arbeiten in einem Heim für betagte Menschen. Herr und Frau Messerli feiern ihre Goldene Hochzeit (50 Jahre). Zu diesem Anlass kommt ihre Tochter mit ihrem Mann zum Mittagessen. Sie bereiten den Tisch für vier Personen festlich vor.

Das Menu: Karottensuppe *** Kalbssteak mit Kräuterbutter und Pommes-frites und Gemüse *** Hochzeitstorte.

Für jeden festlichen Anlass wird eine Karte überreicht. Heute müssen Sie die Karte zur Goldenen Hochzeit anpassen.

Die Jubilare treffen ein. Sie begrüßen sie, überreichen ihnen eine vorbereitete Karte und gratulieren ihnen. Anschliessend servieren Sie ihnen die von Ihnen angerichtete Suppe.

Bei dieser Gelegenheit teilt Ihnen Frau Messerli mit, dass sie nur wenig essen möchte und sie dazu nur wenig Fett zu sich nehmen darf. Schlagen Sie ihr eine Menu Änderung vor, die ihren Bedürfnissen entspricht.

Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebs und erklären Sie, was dies für Sie als Lernende in Ihrem Betrieb heisst.

- Decken und Dekorieren Sie den Tisch.
- Karte für Jubilare anpassen.
- Überreichen Sie den Jubilaren die Karte und gratulieren Sie ihnen.
- Schlagen Sie Frau Messerli eine Menu Änderung vor.
- Servieren Sie die Suppe.
- Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebs und erklären Sie, was dies für Sie als Lernende in Ihrem Betrieb heisst.

Bemerkungen:

- Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.

- Ein Beispiel der Karte steht zur Verfügung auf Seite 4. PC steht dem Kandidaten zur Verfügung. *Die Wahl ist frei.*

- *Die Experten/Expertinnen übernehmen die Rolle des Ehepaars Messerli. Sie befragen den Kandidaten zum Menu und unter anderem zur Hochzeitstorte.*

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen LZ 1.5.3, 1.5.5				
LZ 1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und wenden diese an.	Der/die Kandidat/in trägt geschlossene Schuhe. Der/die Kandidat/in bewegt sich in Blickrichtung. Ja/nein (1/0 Punkte)		1	
LZ 1.5.3 Sie erstellen die Mise en place für den Service in verschiedenen Situationen.	Der/die Kandidat/in erstellt die Mise en place passend und vollständig. (3 Punkte) Der/die Kandidat/in erstellt die Mise en place mehrheitlich passend und mehrheitlich vollständig. (2 Punkte) Der/die Kandidat/in erstellt die Mise en place wenig passend, es fehlt einiges. (1 Punkt) Der/die Kandidat/in erstellt keine Mise en place. (0 Punkte)		3	
Übertrag			4	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			4	
Handlungskompetenz 1.4: Tische und Buffets situationsgerecht decken LZ 1.4.1, 1.4.2				
<p>LZ 1.4.1 Sie decken die Tische gemäss Auftrag situationsgerecht auf.</p>	<p>Der/die Kandidat/in legt das Tischtuch fachgerecht auf, wählt für den Anlass passendes Material, platziert Servietten, Gläser und Besteck am vorgesehenen Ort. (6 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in legt das Tischtuch fachgerecht aber mit Falten/schräg auf, wählt mehrheitlich passendes Material, platziert Servietten, Gläser und Besteck mehrheitlich am vorgesehenen Ort. (4 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in legt das Tischtuch schräg und mit Falten auf, er/sie wählt für den Anlass wenig passendes Material, nur wenige Servietten, Gläser und Besteck stehen am vorgesehenen Ort. (2 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in legt das Tischtuch nicht fachgerecht auf, er/sie wählt für den Anlass nicht passendes Material, Servietten, Gläser und Besteck stehen nicht am vorgesehenen Ort. (0 Punkte)</p>		6	
Übertrag			10	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			10	
LZ 1.4.2. Sie dekorieren Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht.	<p>Der/die Kandidat/in faltet Servietten passend und genau, wählt die Dekoration passend zum Anlass, bereitet das benötigte Material vollständig vor, stellt die Dekoration sorgfältig her, reinigt das Arbeitsmaterial und den Arbeitsplatz. (6 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in faltet die Servietten mehrheitlich passend aber ungenau, wählt die Dekoration mehrheitlich passend zum Anlass, bereitet das benötigte Material mehrheitlich vor, stellt mehrheitlich sorgfältig die Dekoration her. (4 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in faltet die Servietten wenig passend und wenig sorgfältig, wählt die Dekoration wenig passend zum Anlass, bereitet nur wenig des benötigten Materials vor, stellt die Dekoration wenig sorgfältig her. (2 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in faltet keine Servietten oder unpassend und unsorgfältig, wählt die Dekoration unpassend zum Anlass, bereitet kein Material vor, stellt die Dekoration unsorgfältig her. (0 Punkte)</p>		6	
	<p>Der Tisch ist sauber, ordentlich, einladend. (3 Punkte)</p> <p>Der Tisch ist mehrheitlich sauber, ordentlich aber einladend. (2 Punkte)</p> <p>Der Tisch ist wenig sauber, unordentlich wenig einladend. (1 Punkt)</p> <p>Der Tisch ist schmutzig, nicht einladend. (0 Punkte)</p>		3	
Übertrag			19	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			19	
Handlungskompetenz 1.2.respektvoll und wertschätzend kommunizieren LZ 1.2.2, 1.2.6				
<p>LZ 1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an.</p> <p>LZ 1.2.6 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an.</p>	<p>Der/die Kandidat/in sucht den Kontakt mit dem/den Jubilar/e, begrüsst ihn/sie freundlich, überreicht ihm/ihnen die Karte und gratuliert ihm/ihnen herzlich. (3 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in begrüsst den/die Jubilar/e, überreicht ihm/ihnen die Karte und gratuliert ihm/ihnen. (2 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in begrüsst den/die Jubilar/e, überreicht ihm/ihnen die Karte nicht, aber gratuliert ihm/ihnen. (1 Punkte)</p> <p>Begrüsst den/die Jubilar/e nicht, überreicht ihm/ihnen die Karte nicht und gratuliert ihm/ihnen auch nicht. (0 Punkte)</p>		3	
	<p>Die Karte ist brauchbar, situationsangepasst (Name, Datum usw.), Rechtschreibung, mit richtiger Seiteneinrichtung</p> <p>Ja/nein (1/0 Punkte)</p>		1	
Übertrag			23	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			23	
Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen LZ 1.5.4				
LZ 1.5.4. Sie setzen die definierten Servicearten und Serviceregeln um.	<p>Auftrag 1 Der/die Kandidat/in bietet die Auswahl an Wein fachgerecht an, wählt das passende Glas, serviert den Wein von rechts, füllt das Glas angemessen. (6 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in bietet die Auswahl an Wein mehrheitlich fachgerecht an, wählt ein mehrheitlich passendes Glas, serviert den Wein von rechts, füllt etwas zu viel/zu wenig ins Glas. (4 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in bietet die Auswahl an Wein wenig fachgerecht an, wählt ein wenig passendes Glas, serviert von rechts, füllt zu viel/zu wenig ins Glas. (2 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in bietet die Auswahl an Wein nicht an, wählt ein unpassendes Glas, serviert den Wein nicht von rechts, füllt das Glas viel zu viel/zu wenig. (0 Punkte)</p> <p>Auftrag 2 Der/die Kandidat/in richtet die Suppe fachgerecht und serviert diese fachgerecht und sicher. (6 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in richtet die Suppe mehrheitlich fachgerecht und serviert diese mehrheitlich fachgerecht und sicher. (4 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in richtet die Suppe wenig fachgerecht und serviert diese wenig fachgerecht und sicher. (2 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in richtet die Suppe nicht fachgerecht und serviert diese nicht fachgerecht und sicher. (0 Punkte)</p>	Auftrag: _____	6	
Übertrag			29	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			29	
Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Servicebesprechung beraten LZ 1.3.1 / 1.3.2				
<p>Auftrag 1 LZ 1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot. LZ 1.3.2 Sie nennen die Hauptzutaten der Speisen.</p> <p>Auftrag 2 LZ 1.3.3. Sie beraten Kunden und Kundinnen zu den Portionengrössen als Beitrag zur Vermeidung von Food Waste.</p>	<p>Auftrag 1 Der/die Kandidat/in erklärt das Menu vollständig richtig. (3 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in erklärt das Menu mehrheitlich richtig. (2 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in erklärt das Menu wenig richtig. (1 Punkt)</p> <p>Der/die Kandidat/in erklärt das Menu nicht. (0 Punkte)</p> <p>Auftrag 2 Der/die Kandidat/in schlägt eine fachgerechte Menu Änderung vor. (3 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in schlägt eine mehrheitlich fachgerechte Menu Änderung vor. (2 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in schlägt eine wenig fachgerechte Menu Änderung vor. (1 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in schlägt eine nicht fachgerechte Menu Änderung vor. (0 Punkte)</p>	<p>Auftrag: _____</p>	3	
Übertrag			32	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			32	
Handlungskompetenz 1.1: Wünsche und Bedürfnisse gemäss betrieblichem Leitbild umsetzen LZ 1.1.1 / 1.1.2				
<p>LZ 1.1.1 Sie geben das Leitbild des eigenen Betriebes wieder</p> <p>LZ 1.1.2 Sie setzten das Leitbild des eigenen Betriebes um.</p>	<p>Der/die Kandidat/in nennt 2 Aussagen aus dem betrieblichen Leitbild und erklärt, wie die 2 Aussagen im beruflichen Alltag umgesetzt werden. (3 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in nennt 2 Aussagen und erklärt mehrheitlich, wie die Aussagen im betrieblichen Alltag umgesetzt werden. (2 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in nennt 2 Aussagen, erklärt wenig, wie die Aussagen im betrieblichen Alltag umgesetzt werden. (1 Punkt)</p> <p>Der/die Kandidat/in nennt keine oder nur eine Aussage und erklärt nicht, wie die Aussagen im betrieblichen Alltag umgesetzt werden. (0 Punkte)</p>		3	
Übertrag			35	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			35	
MSSK Einhalten der Hygieneregeln.	<p>Persönliche Hygiene:</p> <p>Der/die Kandidat/in bindet die Haare zusammen, trägt saubere Arbeitskleider, trägt keinen Schmuck, keine lackierten Fingernägel, haltet Handhygiene ein, usw. (0/1 Punkte) ja/nein</p>		1	
	<p>Betriebliche Hygiene:</p> <p>Der/die Kandidat/in verwendet Gläser, Geschirr und Besteck und Wagen/Tablett, hat sie auf Sauberkeit kontrolliert, Lebensmittel stellt er/sie erst kurz vor Auslieferung auf das Guéridon, resp. auf das Tablett. (0/1 Punkte) ja/nein</p>		1	
MSSK Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	<p>Der/die Kandidat/in hält Ordnung, arbeitet zielgerichtet und zweckorientiert. (3 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in hält Ordnung, arbeitet zielgerichtet und zweckorientiert mit einigen Fehlern. (2 Punkte)</p> <p>Der/die Kandidat/in ist eher unordentlich, nicht zielgerichtet und wirt. (1 Punkt)</p> <p>Der/die Kandidat/in ist unordentlich und es ist kein Ablauf erkennbar. (0 Punkte)</p>		3	
Total			40	

Qualifikationsverfahren 2017

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

Nullserie

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

Bewertungsprotokoll für Expertinnen und Experten

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum
.....

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala **Maximale Punktezahl: 42**

40	-	42	Punkte =	Note	6.0
36	-	39	Punkte =	Note	5.5
32	-	35	Punkte =	Note	5.0
28	-	31	Punkte =	Note	4.5
24	-	27	Punkte =	Note	4.0
19	-	23	Punkte =	Note	3.5
15	-	18	Punkte =	Note	3.0
11	-	14	Punkte =	Note	2.5
7	-	10	Punkte =	Note	2.0
3	-	6	Punkte =	Note	1.5
0	-	2	Punkte =	Note	1.0

Nr. Auftrag: _____

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben können für Übungszwecke verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Qualifikationsverfahren OdA Hauswirtschaft Schweiz
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Berufliche Situation / Auftrag 1:

Sie arbeiten in einem Heim für betagte Menschen und sind heute in der Reinigung eingeteilt.

Frau Reber, eine Heimbewohnerin, hat sich beklagt, dass ihre Fenster sehr schmutzig sind.

Sie haben nun den Auftrag bei der heutigen Unterhaltsreinigung des Zimmers von Frau Reber auch ihre Fenster zu reinigen (Zwischenreinigung). Im Zimmer befindet sich ein Blumenstrauss, pflegen Sie diesen. Während der Reinigung stellen Sie fest, dass die Schleuderstange des Vorhangs abgebrochen ist, erstellen Sie eine Schadensmeldung.

- Reinigen Sie die Fenster im Zimmer von Frau Reber. (Zwischenreinigung)
- Erstellen Sie eine Schadensmeldung.
- Pflegen Sie den Blumenstrauss von Frau Reber.
- Reinigen Sie das Zimmer von Frau Reber. (Unterhaltsreinigung)

Bemerkungen:

- Der Reinigungswagen ist für die Zimmerreinigung ausgerüstet (Grundbestückung), die Kandidatin ergänzt mit dem benötigten Material.
- Zwischenreinigung Fenster: *Den Umfang der Arbeiten bestimmen die Expertinnen/Experten.*
- *Unterhaltsreinigung: Ohne Nassraum und ohne Bett.*
- Schriftliche Schadensmeldung muss den Experten/Expertinnen abgegeben werden. Ein Formular steht zur Verfügung. *Ein betriebseigener vorgedruckter Reparaturschein kann vorhanden sein.*

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Handlungskompetenz 2.1: Räume in Ordnung halten LZ 2.1.4				
LZ 2.1.4. Sie gestalten Blumenschmuck und pflegen Pflanzen und Schnittblumen.	<p>Kriterien: Verwelkte Blumen/Blätter entfernt Stiele fachgerecht frisch angeschnitten Wasser gewechselt oder aufgefüllt Vase gereinigt, evtl. gewechselt Arbeitsgeräte und -platz gereinigt</p> <p>Führt alle Arbeiten vollständig fachgerecht aus. (3 Punkte) Führt die Arbeiten mehrheitlich fachgerecht aus. (2 Punkte) Führt wenige Arbeiten fachgerecht aus. (1 Punkt) Führt keine Arbeiten fachgerecht aus. (0 Punkte)</p>		3	
	<p>Der Blumenstrauss ist neu arrangiert. (1/0 Punkte) Ja/Nein</p>		1	
Übertrag			4	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			4	
Handlungskompetenz 2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen. LZ 2.2.3 / 2.2.5 / 2.2.7 / 2.2.9 / 2.2.10 / 2.2.11				
MK Arbeitstechniken	<p>Kriterien Zimmer: Bereitet Material vollständig und der Aufgabe entsprechend vor. Wählt das geeignete Reinigungsmittel. Wählt die geeignete Methode.</p> <p>Führt alle Arbeiten vollständig fachgerecht aus. (3 Punkte) Führt die Arbeiten mehrheitlich fachgerecht aus. (2 Punkte) Führt wenige Arbeiten fachgerecht aus. (1 Punkte) Führt keine Arbeiten fachgerecht aus. (0 Punkte)</p>		3	
LZ 2.2.3 Sie reinigen alle Räume und Einrichtungen.	<p>Kriterien Zimmer: Arbeitet nach einem systematischen Ablauf. Respektiert die Privatsphäre, tritt professionell auf, kontrolliert die geleistete Arbeit und verbessert wo notwendig. Reinigt sämtliches Reinigungsmaterial fachgerecht.</p> <p>Führt Arbeiten vollständig fachgerecht aus. (3 Punkte) Führt die Arbeiten mehrheitlich fachgerecht aus. (2 Punkte) Führt wenige Arbeiten fachgerecht aus. (1 Punkte) Führt keine Arbeiten fachgerecht aus. (0 Punkte)</p>		3	
Übertrag			10	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			10	
LZ 2.2.3 Sie reinigen alle Räume und Einrichtungen.	<p>Kriterien Zimmer: Zimmer gelüftet, ordentlich und schmutzfrei.</p> <p>Resultat entspricht den geforderten Kriterien vollständig. (3 Punkte)</p> <p>Resultat entspricht mehrheitlich den geforderten Kriterien. (2 Punkte)</p> <p>Resultat entspricht teilweise den geforderten Kriterien. (1 Punkt)</p> <p>Resultat entspricht in keiner Weise den geforderten Kriterien. (0 Punkte)</p>		3	
MK Arbeitstechniken	<p>Kriterien Fenster: Bereitet Material vollständig und fachgerecht vor. Wählt Reinigungsmittel fachgerecht. Wählt Methode fachgerecht. Wählt fachgerechten Ablauf. Kontrolliert die geleistete Arbeit und verbessert wo nötig. Reinigt sämtliches Reinigungsmaterial fachgerecht. Reinigt den Reinigungsraum.</p> <p>Führt alle Arbeiten vollständig fachgerecht aus. (6 Punkte)</p> <p>Führt die Arbeiten mehrheitlich fachgerecht aus. (4 Punkte)</p> <p>Führt die Arbeiten teilweise fachgerecht aus. (2 Punkte)</p> <p>Führt keine Arbeiten fachgerecht aus. (0 Punkte)</p>		6	
Übertrag			19	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			19	
LZ 2.2.3 Sie reinigen alle Räume und Einrichtungen.	Kriterien Fenster: Fenster streifenfrei, Rahmen schmutzfrei Resultat entspricht vollständig den geforderten Kriterien. (3 Punkte) Resultat entspricht mehrheitlich den geforderten Kriterien. (2 Punkte) Resultat entspricht teilweise den geforderten Kriterien. (1 Punkt) Resultat entspricht in keiner Weise den geforderten Kriterien. (0 Punkte)		3	
LZ 2.2.5 Sie dosieren Reinigungs- und Pflegemittel gemäss Herstellerangaben.	Dosiert korrekt. (1 Punkt) Dosiert nicht korrekt. (0 Punkte)		1	
MSSK: Professionelles Auftreten und Handeln	Die Kandidatin arbeitet zielorientiert, effizient und ruhig (2/0 Punkte) Ja/Nein Die Kandidatin ist höflich und benutzt eine professionelle Sprache (Wortwahl, Fachvokabular) (2/0 Punkte) Ja/Nein		3	
Übertrag			26	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte		
			maximal	erreicht	
			Übertrag	26	
LZ 2.2.9 Sie bedienen Reinigungsmaschinen und -geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben.	<p>Kriterien: Führt gewählte Methoden fachgerecht aus. Achtet auf ergonomische Haltung. Geht sorgsam mit Ressourcen um. Geht sorgsam mit dem Material/Mobiliar um.</p> <p>Führt alle Arbeiten vollständig fachgerecht aus. (6 Punkte) Führt die Arbeiten mehrheitlich fachgerecht aus. (4 Punkte) Führt die Arbeiten teilweise fachgerecht aus. (2 Punkt) Führt keine Arbeiten fachgerecht aus. (0 Punkte)</p>			6	
LZ 2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und halten sie ein.	<p>Kriterien: Trägt geschlossene Schuhe. Achtet auf Stolperfallen (z.B.: elektrische Kabel). Stellt Warnschild bei Nassreinigung auf. Hinterlässt keine Wasserlachen. Stellt Reinigungswagen korrekt ab.</p> <p>Hält alle Vorschriften vollständig ein. (3 Punkte) Hält die Vorschriften mehrheitlich ein. (2 Punkte) Hält Vorschriften teilweise ein. (1 Punkt) Hält keine Vorschriften ein. (0 Punkte)</p>			3	
			Übertrag	35	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
Übertrag			35	
LZ 2.2.11 Sie erklären die Abfalltrennung und halten sie ein.	Kriterien: Trennt Abfälle. Entsorgt Abfälle fachgerecht. Hält die Vorgaben vollständig ein. (1 Punkt) Hält die Vorgaben nicht ein. (0 Punkte)		1	
Handlungskompetenz 2.3: Hygienevorschriften einhalten. LZ 2.3.1				
LZ 2.3.1 Sie halten die Hygiene Vorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung ein.	Kriterien: Trägt saubere Arbeitskleidung, -schuhe. Wäscht die Hände vor/während/nach der Arbeit. Arbeitet von sauber zu schmutzig. Hält die Vorschriften vollständig ein. (3 Punkte) Hält die Vorschriften mehrheitlich ein. (2 Punkte) Hält die Vorschriften teilweise ein. (1 Punkt) Hält keine Vorschriften ein. (0 Punkte)		3	
Handlungskompetenz 2.4: Räume und Einrichtungen kontrollieren. LZ 2.4.2				
LZ 2.4.2 Sie melden Beschädigungen an Räumen und Einrichtungen und Defekte an Geräten und Maschinen der zuständigen Person.	Füllt das Formular fachgerecht aus. (3 Punkte) Füllt das Formular mehrheitlich fachgerecht aus. (2 Punkte) Füllt das Formular teilweise fachgerecht aus. (1 Punkt) Füllt das Formular nicht fachgerecht aus. (0 Punkte)		3	
Total			42	

Qualifikationsverfahren 2017

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

Nullserie

**HKB 3 Ausführen der Arbeiten
im Wäschekreislauf**

Bewertungsprotokoll für Expertinnen und Experten

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum
.....

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala **Maximale Punktezahl: 40**

38	-	40	Punkte	=	Note	6.0
34	-	37	Punkte	=	Note	5.5
30	-	33	Punkte	=	Note	5.0
26	-	29	Punkte	=	Note	4.5
22	-	25	Punkte	=	Note	4.0
18	-	21	Punkte	=	Note	3.5
14	-	17	Punkte	=	Note	3.0
10	-	13	Punkte	=	Note	2.5
6	-	9	Punkte	=	Note	2.0
2	-	5	Punkte	=	Note	1.5
0	-	1	Punkte	=	Note	1.0

Nr. Auftrag: _____

Erreichte Punktzahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben können für Übungszwecke verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Qualifikationsverfahren OdA Hauswirtschaft Schweiz
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Berufliche Situation / Auftrag 1:

Sie arbeiten in einem Seniorenzentrum. In der Wäscherei wird die gesamte Schmutzwäsche sortiert, gewaschen, aufbereitet und instand gestellt.

- Sortieren Sie die verschmutzte Privatwäsche der Bewohner.
- Bestücken Sie die Waschmaschine mit der sortierten hellen Feinwäsche 30°C.
- Dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
- Die Kochkleidung ist bereits gewaschen und angetrocknet. Bügeln Sie eine Kochjacke und hängen Sie diese an einem Bügel auf.
- Die T-Shirts des Technischen Dienstes sind schranktrocken. Falten Sie diese korrekt gemäss der Vorgabe.
- In der Näherei haben sich defekte Wäschestücke angesammelt. Schliessen Sie die offene Naht an der Kochhose.

Bemerkungen:

- 10 Kg Privatwäsche / Feinwäsche mit Flecken/ Fleckentabelle / Eingeweichte, vorbehandelte Feinwäsche / 10 T-Shirts / 1 T-Shirt als Vorgabe bereitstellen / Kochhose mit offener Naht

Berufliche Situation / Auftrag 2:

Sie arbeiten in einem Kur- und Seminarhotel. In der Wäscherei wird die gesamte Wäsche, die verschmutzt wird, sortiert, gewaschen, aufbereitet und instand gestellt.

- Sortieren Sie die verschmutzte Betriebswäsche.
- Bestücken Sie die 30kg Waschmaschine mit der sortierten Frottierwäsche 95°C.
- Dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
- Die Privatwäsche der Gäste ist bereits gewaschen und angetrocknet. Bügeln Sie das Herrenhemd und hängen dieses an einen Bügel. Die Frottierwäsche ist schranktrocken. Falten Sie diese korrekt, gemäss der Vorgabe.
- In der Näherei haben sich defekte Wäschestücke angesammelt. Nähen Sie den Schürzenbündel an der Bistroschürze an.

Bemerkungen:

- 10 Kg Betriebswäsche / 5 Kg Frottierwäsche / 1 Herrenhemd / Bistroschürze mit defektem Schürzenbündel

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten. LZ: 3.1.3, 3.1.4				
LZ 3.1.3 Sie sortieren die Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad und bereiten Sie für die Wäsche vor, inkl. notwendiger Vorbehandlung.	<p>Die Kandidatin/der Kandidat trennt nach entsprechender Temperatur (1/0 Punkte) Ja/nein</p> <p>Die Kandidatin/der Kandidat trennt nach Farben. (1/0 Punkte) Ja/nein</p> <p>Die Kandidatin/der Kandidat erkennt Flecken und behandelt diese fachgerecht vor. (1/0 Punkte) Ja/nein</p> <p>Die Kandidatin/der Kandidat bereitet die Wäsche korrekt vor. (2/0 Punkte) Ja/Nein (z.B. Knöpfe öffnen, Reissverschluss schliessen, Manchester auf Rückseite wenden, Bündel verknoten oder zusammenbinden)</p>		1	
MK Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	<p>Sortierung: Die Kandidatin/der Kandidat hält Ordnung, arbeitet zielgerichtet und zweckorientiert. (3 Punkte)</p> <p>Die Kandidatin/der Kandidat hält Ordnung arbeitet zielgerichtet und zweckorientiert mit einigen Fehlern. (2 Punkte)</p> <p>Die Kandidatin/der Kandidat ist eher unordentlich, nicht zielgerichtet und wirr. (1 Punkt)</p> <p>Die Kandidatin/der Kandidat ist unordentlich und kein Ablauf ist erkennbar. (0 Punkte)</p>		3	
Übertrag			8	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			8	
LZ 3.1.4 Sie wenden die Wasch- und Waschhilfsmittel an.	Die Kandidatin/der Kandidat dosiert das Waschmittel gemäss Herstellerfirma korrekt. (1/0 Punkte) Ja/nein		1	
Handlungskompetenz 3.2: definierte Aufgaben im Wäschekreislauf. LZ: 3.2.2, 3.2.3, 3.2.4, 3.2.5				
LZ 3.2.2 Sie wenden die Hygieneregeln im Wäschekreislauf an.	Die Kandidatin/der Kandidat trägt zum Schmutzwäschesortieren Handschuhe und Schürze. (1/0 Punkte) Ja/nein Die Kandidatin/der Kandidat reinigt nach dem Schmutzwäschesortieren die Arbeitsfläche. (1/0 Punkte) Ja/nein Die Kandidatin/der Kandidat entsorgt nach dem Schmutzwäschesortieren die Schürze und die Handschuhe. (1/0 Punkte) Ja/nein Die Kandidatin/der Kandidat wäscht nach dem Sortieren der Schmutzwäsche die Hände und/oder desinfiziert sie. (1/0 Punkte) Ja/nein		1 1 1 1	
Übertrag			13	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
Übertrag			13	
LZ 3.2.3 Sie führen die Aufgaben im Wäschekreislauf ergonomisch aus.	Die Kandidatin/der Kandidat achtet auf ihre/seine Körperhaltung und korrigiert sie, geht in die Knie, wenn sie/er etwas hochhebt. (3 Punkte)		3	
	Die Kandidatin/der Kandidat achtet mehrheitlich auf ihre/seine Körperhaltung, geht in die Knie, wenn sie/er etwas hochhebt. (2 Punkte)			
	Die Kandidatin/der Kandidat achtet nicht besonders auf ihre/seine Körperhaltung. (1 Punkte)			
	Die Kandidatin/der Kandidat achtet nicht auf ihre/seine Körperhaltung, Fehlhaltungen. (0 Punkte)			
LZ 3.2.4 Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an.	Die Kandidatin/der Kandidat trägt eine Schutzbrille beim Dosieren des Waschmittels. (2/0 Punkte) Ja/nein		2	
	Die Kandidatin/der Kandidat trägt korrekte Berufskleidung. (1 Punkt) Ja/Nein		1	
Übertrag			19	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			19	
LZ 3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche und bedienen sie.	<p>Bestücken der Waschmaschine:</p> <p>Die Kandidatin/der Kandidat füllt gemäss Wäscheart die Waschmaschine, dabei achtet sie/er auf das richtige Einfüllen der Waschmaschine.</p> <p>Die Kandidatin/der Kandidat füllt die Maschine gemäss der Wäscheart entsprechend und locker ein. (3 Punkte)</p> <p>Die Füllmenge ist etwas hoch oder zu wenig und zu wenig locker. (2 Punkte)</p> <p>Die Füllmenge ist zu hoch oder zu wenig. (1 Punkt)</p> <p>Die Füllmenge wurde nicht beachtet und die Wäsche wurde nicht locker eingefüllt. (0 Punkte)</p>		3	
	<p>Die Kandidatin/der Kandidat beachtet, dass die Füllmenge bei nasser Wäsche angepasst werden muss. (1/0 Punkte) Ja/nein</p>		1	
Übertrag			23	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			23	
LZ 3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche und bedienen sie.	<p>Bügeln eines Textils:</p> <p>Die Kandidatin/der Kandidat führt den Bügelablauf in der richtigen Reihenfolge durch. (3 Punkte)</p> <p>Die Kandidatin/der Kandidat führt den Bügelablauf mehrheitlich in der richtigen Reihenfolge durch. (2 Punkte)</p> <p>Der Bügelablauf hat einige Fehler. (1 Punkt)</p> <p>Beim Bügelablauf ist kein systematischer Ablauf ersichtlich. (0 Punkte)</p>		3	
	<p>Die Kandidatin/der Kandidat führt das Bügeleisen ruhig. (1/0 Punkte) Ja/nein</p>		1	
	<p>Die Kandidatin/der Kandidat nutzt die ganze Arbeitsfläche des Bügeltisches. (1/0 Punkte) Ja/nein</p>		1	
	<p>Das gebügelte Textil weist keine Falten auf. (2/0 Punkte) Ja/nein</p>		2	
Übertrag			30	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte	
			maximal	erreicht
Übertrag			30	
LZ 3.2.3 Sie führen die Aufgaben im Wäschekreislauf ergonomisch aus.	Falten von trockener Wäsche: Die Kandidatin/der Kandidat faltet die Wäsche immer gleich und richtig. (3 Punkte) Der Faltprozess weicht zum Teil etwas ab, aber die Faltung ist richtig. (2 Punkte) Der Faltprozess hat einige Fehler. (1 Punkt) Der Faltprozess ist immer wieder anders, die Faltung ist falsch. (0 Punkte)		3	
	Die gefaltete Wäsche entspricht der Vorgabe (T-Shirt). (1/0 Punkte) Ja/Nein		1	
Handlungskompetenz 3.3: Textilien gemäss Vorgaben instand stellen. LZ: 3.3.2				
LZ 3.3.2 Sie führen die definierten Instandstellungsarbeiten aus.	Die Kandidatin/der Kandidat führt die Instandstellungsmethode richtig (gemäss Arbeitsablauf) durch. (3 Punkte) Die Kandidatin/der Kandidat führt die Instandstellungsmethode mehrheitlich richtig durch. (2 Punkte) Die Kandidatin/der Kandidat führt die Instandstellungsmethode nicht richtig durch, mehrere wichtige Arbeiten fehlen. (1 Punkt) Die Kandidatin/der Kandidat führt die Instandstellungsmethode vollständig unbrauchbar durch. (0 Punkte)		3	
Übertrag			37	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			37	
MK Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	<p>Die Kandidatin/der Kandidat hält Ordnung, arbeitet zielgerichtet und zweckorientiert. (3 Punkte)</p> <p>Die Kandidatin/der Kandidat hält Ordnung arbeitet zielgerichtet und zweckorientiert mit einigen Fehlern. (2 Punkte)</p> <p>Die Kandidatin/der Kandidat ist eher unordentlich, nicht zielgerichtet und wirr. (1 Punkt)</p> <p>Die Kandidatin/der Kandidat ist unordentlich und es ist kein Ablauf erkennbar. (0 Punkte)</p>		3	
Total			40	

Qualifikationsverfahren 2017

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

Nullserie

**HKB 4 Zubereiten und Verteilen
von Gerichten**

Bewertungsprotokoll für Expertinnen und Experten

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum
.....

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala **Maximale Punktezahl: 36**

35	-	36	Punkte =	Note	6.0
31	-	34	Punkte =	Note	5.5
27	-	30	Punkte =	Note	5.0
24	-	26	Punkte =	Note	4.5
20	-	23	Punkte =	Note	4.0
17	-	19	Punkte =	Note	3.5
13	-	16	Punkte =	Note	3.0
9	-	12	Punkte =	Note	2.5
6	-	8	Punkte =	Note	2.0
2	-	5	Punkte =	Note	1.5
0	-	1	Punkte =	Note	1.0

Nr. Auftrag: _____

Erreichte Punktzahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben können für Übungszwecke verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Qualifikationsverfahren OdA Hauswirtschaft Schweiz
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Berufliche Situation / Auftrag 1:

Sie arbeiten in der Küche eines Seniorenzentrums und bereiten eine Karottensuppe nach Rezept für 4 Personen zu.

Herr Müller bleibt auf seinem Zimmer.

- Bereiten Sie eine Karottensuppe nach Rezept für 4 Personen zu.
- Richten Sie das Tablett für den Zimmerservice anhand der schriftlichen Bestellung her.
- Lagern Sie die übriggebliebene Suppe fachgerecht und reinigen Sie den Arbeitsplatz und die benutzten Geräte und Maschinen.
- In der Abwaschküche entladen Sie den Frühstückswagen und reinigen Sie das Frühstücksgeschirr.

Bemerkungen:

Die Expertin / der Experte informiert Sie über die Reihenfolge der einzelnen Aufgaben.

Berufliche Situation / Auftrag 2:

Sie arbeiten in der Küche eines Seniorenzentrums und bereiten 12 Schokoladen Muffins zu für das Geburtstags-Zvieri von der Pensionärin Frau Meier. Sie wohnt im 1. Stock.

Frau Meier hat 3 Freundinnen zum Zvieri im Aufenthaltsraum eingeladen.

- Richten Sie die bestellten Muffins auf einer Platte an.
- Bereiten Sie den Speisewagen für das Zvieri nach der schriftlichen Bestellung vor.
- Lagern Sie die übrig gebliebene Schokoladen Muffins fachgerecht.
- Reinigen Sie den Arbeitsplatz und die benutzten Geräte und Maschinen.
- In der Abwaschküche entladen Sie den Kaffeewagen und reinigen Sie das Kaffeegeschirr.

Bemerkungen:

- Die Expertin / der Experte informiert Sie über die Reihenfolge der einzelnen Aufgaben.
- *Die Schokolade muss am Stück sein, damit das Leistungsziel 4.2.1 bewertet werden kann.*

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Handlungskompetenz 4.2: Gericht gemäss Vorgabe hygienisch zubereiten. LZ: 4.2.4, 4.2.2, 4.2.1, 4.2.6, 4.2.7, 4.2.3, 4.2.8, 4.2.10, 4.2.9				
LZ 4.2.4 Sie erklären weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen und wenden diese an.	Die Kandidatin wäscht sich die Hände, bindet sich die lange Haare zusammen usw. (0/1 Punkte) ja/nein		1	
LZ 4.2.2 Sie erstellen eine „Mise en place“ für Gerichte.	Alle Zutaten/Geräte/Hilfsmittel zum richtigen Zeitpunkt bereitgestellt. (0/2 Punkte) ja/nein		2	
LZ 4.2.1 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus.	Hält das Messer richtig in der Hand, führt das Messer fachgerecht. (3 Punkte) Gute Messerführung. (2 Punkte) Mehrheitlich gute Messerführung, einige Fehler. (1 Punkt) Nicht brauchbar. (0 Punkte)		3	
LZ 4.2.6 Sie messen die Mengen für Rezepte ab.	Alle Zutaten sind gemäss Rezept richtig abgemessen. (0/1 Punkt) ja/nein		1	
Übertrag			7	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			7	
<p>LZ 4.2.7 Sie bereiten Gerichte auf Basis von Frisch-, Fertig- und Halbfertigprodukten zu.</p> <p>oder</p> <p>LZ 4.2.3 Sie bereiten Gerichte und Getränke auf verschiedene Arten zu.</p>	<p>Richtig gewählte Zubereitungsart und richtig ausgeführt. (6 Punkte)</p> <p>Richtig gewählte Zubereitungsart und teilweise richtig ausgeführt. (4 Punkte)</p> <p>Richtig gewählte Zubereitungsart und falsch ausgeführt oder falsch gewählte Zubereitungsart und richtig ausgeführt. (2 Punkte)</p> <p>Falsch gewählte Zubereitungsart und falsch ausgeführt. (0 Punkte)</p> <hr/> <p>Gericht ist geschmacklich sehr gut und die Garnitur sehr passend. (6 Punkte)</p> <p>Gericht ist geschmacklich gut und die Garnitur ist einfach. (5 Punkte)</p> <p>Gericht ist geschmacklich gut, keine Garnitur. (4 Punkte)</p> <p>Gericht ist geschmacklich nicht gut, die Garnitur ist sehr passend. (2 Punkte)</p> <p>Gericht ist nicht essbar und Garnitur ist einfach. (1 Punkt)</p> <p>Gericht ist nicht essbar und die Garnitur fehlt. (0 Punkt)</p>		6	
Übertrag			13	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte		
			maximal	erreicht	
			Übertrag	13	
MK Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	Hält Ordnung, arbeitet zielgerichtet und zweckorientiert. (3 Punkte)		3		
	Hält Ordnung, arbeitet zielgerichtet und zweckorientiert mit einigen Fehlern. (2 Punkte)				
	Eher unordentlich, nicht zielgerichtet und wirr. (1 Punkt)				
	Unordentlich und es ist kein Ablauf erkennbar. (0 Punkte)				
LZ 4.2.8 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz und wenden sie an.	Vorgaben zur Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (Verbrennungen, Schnittwunden und richtige Körperhaltung) vollständig eingehalten. (3 Punkte)		3		
	Zwei eingehalten. (2 Punkte)				
	Eine eingehalten. (1 Punkt)				
	Keine eingehalten. (0 Punkte)				
			Übertrag	19	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			19	
LZ 4.2.10 Sie lagern Lebensmittel vorschriftsgemäss.	Die übrig gebliebenen Lebensmittel werden vorschriftsgemäss gelagert. (0/1 Punkte) ja/nein		1	
LZ 4.2.9 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Speisezubereitung gemäss Herstellerangaben.	Die Geräte und Maschinen sind fachgerecht und sauber gereinigt. (0/1 Punkte) ja/nein		1	
LZ 4.3.2 Sie erklären die Serviceregeln im Speiseverteilssystem.	<p>Sie benutzt die Serviceregeln:</p> <p>Warme/resp. kalte Teller, sie bestückt Wagen oder Tablett vollständig laut Bestellung, kontrolliert mit Bestellungsauftrag. (3 Punkte)</p> <p>Sie hält oben genannte Serviceregeln mehrheitlich ein. (2 Punkte)</p> <p>Sie hält oben genannte Serviceregeln mit einigen Fehlern ein. (1 Punkt)</p> <p>Sie hält keine Serviceregeln ein. (0 Punkte)</p>		3	
Übertrag			24	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			24	
<p>LZ 4.3.3 Sie führen die anfallenden Arbeiten im Speiseverteilsystem aus.</p>	<p>Sie bereitet Gläser, Geschirr und Besteck entsprechend der Bestellung vollständig vor. Sie achtet auf saubere Teller/Plattenränder, die Portionierung entspricht dem Bestellauftrag. Zielort der Bestellung ist auf dem Wagen / resp. auf dem Tablett ersichtlich</p> <p>Sie führt alle anfallenden Arbeiten vollständig aus. (3 Punkte)</p> <p>Sie führt die anfallenden Arbeiten mehrheitlich aus. (2 Punkte)</p> <p>Sie führt die anfallenden Arbeiten mit einigen Fehlern aus. (1 Punkt)</p> <p>Sie führt die anfallenden Arbeiten nicht aus. (0 Punkte)</p>		3	
<p>LZ 4.3.4 Sie bedienen die Maschinen und Geräte im Speiseverteilsystem gemäss Herstellerangaben.</p>	<p>Sie bedient die Maschinen und Geräte gemäss Herstellerangaben. (0/1 Punkte) ja/nein</p>		1	
Übertrag			28	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			28	
LZ 4.3.6 Sie halten die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung ein.	<p>Persönliche Hygiene:</p> <p>Sie bindet die Haare zusammen, sie trägt saubere Arbeitskleider, sie trägt keinen Schmuck, keine lackierten Fingernägel, sie hat Handhygiene eingehalten. (0/1 Punkte) ja/nein</p>		1	
	<p>Betriebliche Hygiene:</p> <p>Verwendete Gläser, Geschirr und Besteck und Wagen/Tablett hat sie auf Sauberkeit kontrolliert, Lebensmittel stellt sie erst kurz vor Auslieferung auf den Wagen, resp. auf das Tablett, die Speisen sind zugedeckt. (0/1 Punkte) ja/nein</p>		1	
LZ 4.3.7 Sie reinigen die Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems gemäss Herstellerangaben.	<p>Sie reinigt die Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems gemäss Herstellerangaben. (0/1 Punkte) ja/nein</p>		1	
Übertrag			31	

Aufgabenstellung	Kriterien	Expertenprotokoll	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag			31	
Handlungskompetenz 4.4: Aufgaben in der Abwaschorganisation gemäss Anleitung ausführen, LZ: 4.4.1, 4.4.2, 4.4.4, 4.4.6				
LZ 4.4.1 Sie führen die Arbeiten der Abwaschorganisation aus.	Sie sortiert Gläser, Geschirr und Besteck, sie behandelt sie vor und belädt die Spülmaschine fachgerecht. Arbeiten vollständig ausgeführt. (3 Punkte) Sie führt die anfallenden Arbeiten mehrheitlich aus. (2 Punkte) Sie führt die anfallenden Arbeiten mit einigen Fehlern aus. (1 Punkt) Sie führt die anfallenden Arbeiten nicht aus. (0 Punkte)		3	
LZ 4.4.4 Sie halten die Hygieneregeln in der Abwaschorganisation ein.	Die Trennung von Schmutz- und Sauberbereich ist klar ersichtlich, sie benutzt saubere Lappen und Geschirrtücher, sie entladet die Maschine auf saubere Wagen/Tablets. Die Arbeiten sind vollständig ausgeführt. (0/1 Punkte) ja/nein		1	
LZ 4.4.6 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung und setzen sie um.	Sie entsorgt Abfall in den dafür bezeichneten Behälter (Pet, Glas, Papier, Alu) korrekt sortiert. (0/1 Punkte) ja/nein		1	
Total			36	