



Bildungsplan

Zur Verordnung des SBFI vom 10. Juli 2023 über die berufliche Grundbildung für

Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft/ Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)

vom 10. Juli 2023

Berufsnummer 78405

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	1
2	Berufspädagogische Grundlagen	2
2.1	Einführung in die Handlungskompetenzorientierung	2
2.2	Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz	3
2.3	Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)	4
2.4	Zusammenarbeit der Lernorte.....	5
3	Qualifikationsprofil	6
3.1	Berufsbild	6
3.2	Übersicht der Handlungskompetenzen	8
3.3	Anforderungsniveau des Berufes	9
4	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort	10
	Handlungskompetenzbereich A: Auftreten und Kommunizieren	10
	Handlungskompetenzbereich B: Servieren von Getränken und Speisen.....	16
	Handlungskompetenzbereich C: Gestalten und Reinigen von Räumen.....	20
	Handlungskompetenzbereich D: Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf.....	24
	Handlungskompetenzbereich E: Umsetzen von Betriebsabläufen	28
5	Erstellung	31
	Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität	32
	Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes	33
	Glossar	37

Abkürzungsverzeichnis

B	Betrieb
BAFU	Bundesamt für Umwelt
BAG	Bundesamt für Gesundheit
BBG	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
BBV	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
BFS	Berufsfachschule
BiVo	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
EBA	eidgenössisches Berufsattest
EFZ	eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
EKAS	Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit
OdA	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
SBFI	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
SBBK	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
SDBB	Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
SECO	Staatssekretariat für Wirtschaft
Suva	Schweiz. Unfallversicherungsanstalt
üK	überbetrieblicher Kurs

1 Einleitung

Als Instrument zur Förderung der Qualität¹ der beruflichen Grundbildung für Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft und Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Berufsattest EBA beschreibt der Bildungsplan die von den Lernenden bis zum Abschluss der Qualifikation zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Gleichzeitig unterstützt er die Berufsbildungsverantwortlichen in den Lehrbetrieben, Berufsfachschulen und überbetrieblichen Kursen bei der Planung und Durchführung der Ausbildung.

Für die Lernenden stellt der Bildungsplan eine Orientierungshilfe während der Ausbildung dar.

Dieser Bildungsplan ist das berufspädagogische Konzept für die berufliche Grundbildung Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Berufsattest. Der Bildungsplan besteht aus drei Teilen. Zunächst werden die berufspädagogischen Grundlagen erläutert sowie das Qualifikationsprofil mit den Handlungskompetenzbereichen und Handlungskompetenzen definiert. Daraus abgeleitet werden zu jeder Handlungskompetenz die einzelnen Leistungsziele detailliert beschrieben.

Während der zweijährigen beruflichen Grundbildung entwickeln alle Lernenden die Handlungskompetenzen in den fünf Handlungskompetenzbereichen A bis E.

¹ vgl. Art. 12 Abs. 1 Bst. c Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV) und Art. 9 der Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo) für Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA

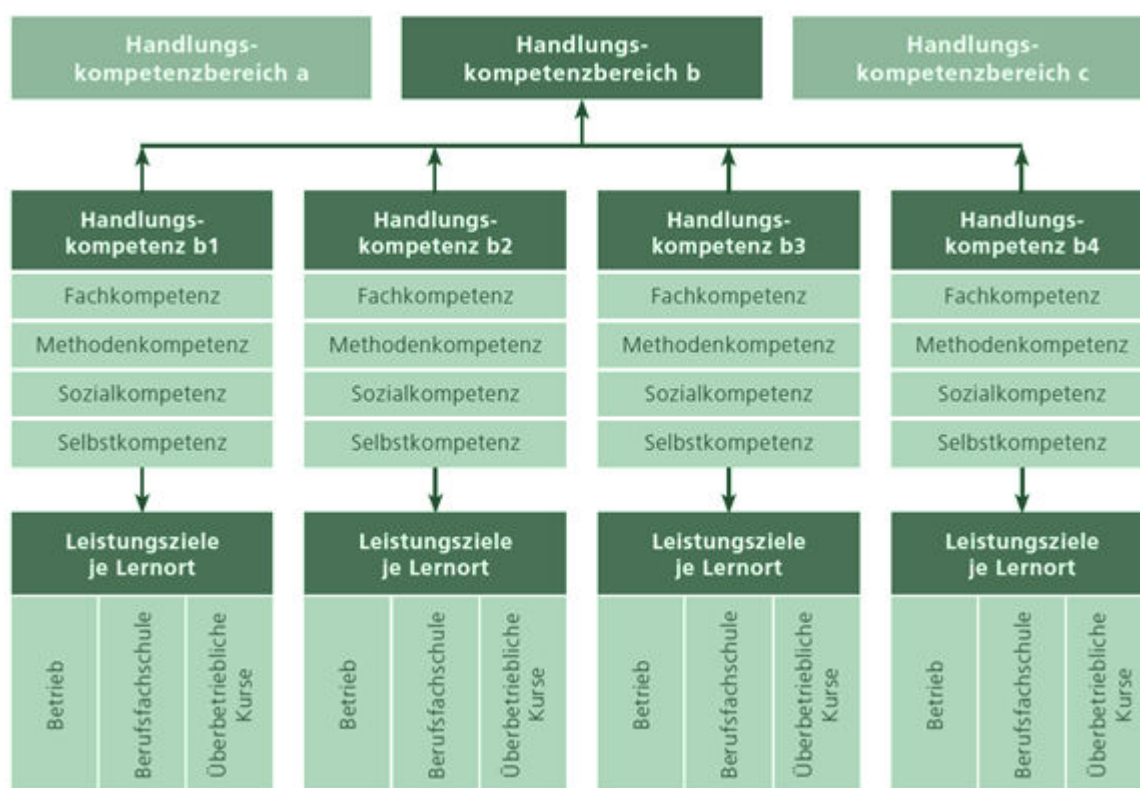
2 Berufspädagogische Grundlagen

2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA. Ziel der beruflichen Grundbildung ist die kompetente Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungsplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf. Diese sind als Mindeststandards für die Ausbildung zu verstehen und definieren, was in den Qualifikationsverfahren maximal geprüft werden darf.

Der Bildungsplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungszielen dargestellt.

Darstellung der Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort:



Der Beruf Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA umfasst fünf **Handlungskompetenzbereiche**. Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

Beispiel: A Auftreten und Kommunizieren

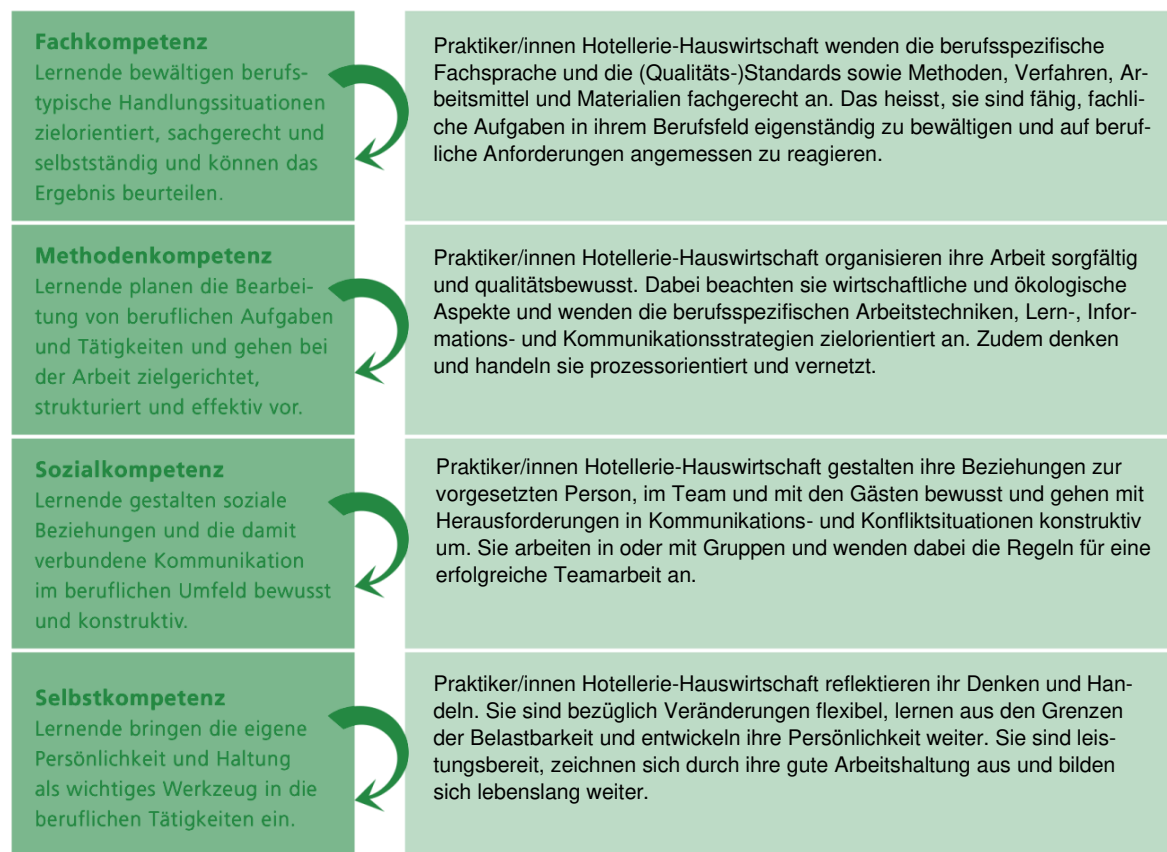
Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich «A Auftreten und Kommunizieren» fünf Handlungskompetenzen gruppiert. Diese werden aufgebaut, um typische berufliche Handlungssituationen bewältigen zu können. Jede Handlungskompetenz beinhaltet die vier Dimensionen Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz (siehe 2.2); diese werden in die Leistungsziele integriert.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden die Handlungskompetenzen durch **Leistungsziele je Lernort** konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt (siehe 2.4)

2.2 Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen. Damit Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe der beruflichen Grundbildung diese Kompetenzen integral und an allen Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse) erwerben. Die folgende Darstellung zeigt den Inhalt und das Zusammenspiel der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz im Überblick.

Handlungskompetenz



2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

Stufen	Begriff	Beschreibung
K1	Wissen	Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab. <i>Beispiel: b2.2-BFS Regionale und saisonale Getränke und Speisen – Sie benennen regionale und saisonale Getränke und Speisen. (K1)</i>
K2	Verstehen	Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erklären, erläutern oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten. <i>Beispiel: a2.2-BFS Gäste und Typen von Kundinnen und Kunden – Sie beschreiben verschiedene Gäste- und Kundentypen. (K2)</i>
K3	Anwenden	Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. <i>Beispiel: a1.3-B Kommunizieren – Sie kommunizieren gegenüber Gästen, Kundinnen, Kunden, Vorgesetzten und Mitarbeitenden angemessen. (K3)</i>
K4	Analyse	Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. <i>Beispiel: a2.2-B Gäste und Typen von Kundinnen und Kunden – Sie erkennen Verhaltensweisen von verschiedenen Gäste- und Kundentypen. (K4)</i>
K5	Synthese	Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. <i>(in diesem Bildungsplan nicht enthalten)</i>
K6	Beurteilen	Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft beurteilen Informationen und Sachverhalte nach Kriterien. <i>(in diesem Bildungsplan nicht enthalten)</i>

2.4 Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalten, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufs) sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der beruflichen Grundbildung. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildung darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander in Beziehung zu bringen. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen ist eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet seinen Beitrag unter Einbezug des Beitrags der anderen Lernorte. Durch gute Zusammenarbeit kann jeder Lernort seinen Beitrag laufend überprüfen und optimieren. Dies erhöht die Qualität der beruflichen Grundbildung.

Der spezifische Beitrag der Lernorte kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Der Lehrbetrieb; im dualen System findet die Bildung in beruflicher Praxis im Lehrbetrieb, im Lehrbetriebsverbund, in Lehrwerkstätten, in Handelsmittelschulen oder in anderen zu diesem Zweck anerkannten Institutionen statt, wo den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt werden.
- Die Berufsfachschule; sie vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskennntnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht.
- Die überbetrieblichen Kurse; sie dienen der Vermittlung und dem Erwerb grundlegender Fertigkeiten und ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung, wo die zu erlernende Berufstätigkeit dies erfordert.

Das Zusammenspiel der Lernorte lässt sich wie folgt darstellen:



Eine erfolgreiche Umsetzung der Lernortkooperation wird durch die entsprechenden Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung (siehe Anhang 1) unterstützt.

3 Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt das Berufsbild sowie die zu erwerbenden Handlungskompetenzen und das Anforderungsniveau des Berufes. Es zeigt auf, über welche Qualifikationen eine Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA oder ein Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA verfügen muss, um den Beruf auf dem erforderlichen Niveau kompetent auszuüben.

Neben der Beschreibung der Handlungskompetenzen dient das Qualifikationsprofil auch als Grundlage für die Ausgestaltung der Qualifikationsverfahren. Darüber hinaus unterstützt es die Einstufung des Berufsbildungsabschlusses im nationalen Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR-Berufsbildung) bei der Erarbeitung der Zeugniserläuterung.

3.1 Berufsbild

Das Berufsbild beschreibt das Arbeitsgebiet des Berufs Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA, die wichtigsten Handlungskompetenzen, die Berufsausübung sowie die Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur.

Arbeitsgebiet

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erbringen für ihre Gäste, Kundinnen und Kunden vielseitige Dienstleistungen im Bereich Hotellerie und Hauswirtschaft. Sie arbeiten in Beherbergungsbetrieben wie zum Beispiel Hotels, Pensionen und Herbergen, in Organisationen des Gesundheitswesens wie zum Beispiel Spitäler und Alterszentren oder in anderen Unternehmen mit Gästen, Kundinnen und Kunden. Im Zusammenhang mit Dienstleistungen im Bereich Gastronomie bedienen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft Gäste, Kundinnen und Kunden. Sie servieren ihnen Getränke und einfache Speisen. Zu ihren weiteren Hauptaufgaben gehören die Reinigung von Räumlichkeiten sowie die Mitarbeit in der Wäscheversorgung.

Die Gäste, Kundinnen und Kunden profitieren von den verschiedenen Dienstleistungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft. Sie finden saubere, hygienische und gepflegte Räumlichkeiten und Infrastruktur vor und ihre Wäsche wird den Anforderungen angepasst gewaschen.

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten in ihren Unternehmen häufig in Teams. Ihre Gäste, Kundinnen und Kunden sind beispielsweise Besucherinnen und Besucher von Betrieben mit einem Gastronomieangebot, Bewohnerinnen und Bewohner von Alterszentren, Patientinnen und Patienten in Spitälern.

Wichtigste Handlungskompetenzen

Für ihre Dienstleistungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft erhalten die Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft konkrete Aufträge und klare Anleitungen durch ihre Vorgesetzten und führen sie durch. Im Bereich Gastronomie stellen sie Getränke und einfache Speisen bereit und servieren sie. Sie setzen dazu häufig Maschinen und Geräte ein, die sie nach Gebrauch reinigen. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten zudem in der Abwaschorganisation, bei Reinigungsarbeiten und in der Wäscherei mit. Eine grosse Bedeutung in der Berufsausübung haben für Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft Maschinen und Geräte. Diese reinigen sie und bereiten sie für ihren Einsatz vor.

Sie unterstützen das umweltgerechte Entsorgen von Abfällen, sortieren Wertstoffe, die sie dem Recycling zuführen. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft sind bei ihrer Auftragserfüllung häufig mit verschiedenen Vorgaben zu Umwelt- und Gesundheitsschutz sowie Sicherheit konfrontiert, die sie nach Vorgaben pflichtbewusst einhalten und umsetzen.

Berufsausübung

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erhalten in der Regel von ihren Vorgesetzten klare Aufträge und Anleitungen, die sie häufig in Teams erfüllen. In der Anwendung von Methoden und Techniken zur Reinigung, Wäsche und auch im Bereich Gastronomie sind Flexibilität, Gründlichkeit und handwerkliches Geschick gefordert.

Die Arbeitszeit von Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft ist abhängig vom Betrieb, den Aufträgen und den Ansprüchen von Gästen, Kundinnen und Kunden. Einsätze können tagsüber, an Randzeiten, frühmorgens, nachts und an Wochenenden stattfinden.

Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft tragen mit ihren Dienstleistungen für Gäste, Kundinnen und Kunden für deren Wohlfühlen bei. Sie unterstützen einen angenehmen Aufenthalt in einer sauberen, gepflegten und sicheren Umgebung. Gut ausgeführte Reinigungs- und Wäschedienstleistungen tragen zur Werterhaltung von Objekten und von Textilien bei. Das trifft auch auf die Reinigung von Maschinen und Geräten zu.

Beim Erfüllen ihrer Dienstleistungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft halten sich Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft an die Anweisungen ihrer Vorgesetzten und stellen so eine effiziente Verwendung von Energie, Wasser, Reinigungsmitteln und Betriebsstoffen sicher. Sie sammeln und entsorgen Abfälle. Wertstoffe trennen sie umweltgerecht und führen diese dem Recycling zu. So unterstützen sie einen schonenden Umgang mit Ressourcen und vermindern negative Einflüsse auf die Umwelt, was den Zielsetzungen für nachhaltige Entwicklung entspricht.

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft halten Vorschriften bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz gewissenhaft ein und minimieren so Unfallgefahr und gesundheitliche Risiken.

Allgemeinbildung

Die Allgemeinbildung beinhaltet grundlegende Kompetenzen zur Orientierung im persönlichen Lebenskontext und in der Gesellschaft sowie zur Bewältigung von privaten und beruflichen Herausforderungen.

3.2 Übersicht der Handlungskompetenzen Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA

↓ Handlungskompetenzbereiche		Handlungskompetenzen →				
A	Auftreten und Kommunizieren	a1 Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten	a2 Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft betreuen	a3 Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und weiterleiten	a4 Informationen und Daten im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft erfassen und weiterleiten	a5 Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen unterstützen
B	Servieren von Getränken und Speisen	b1 Getränke und Speisen bereitstellen und die dazu nötigen Maschinen und Geräte reinigen	b2 Getränke und Speisen servieren	b3 Aufgaben in der Abwaschorganisation ausführen		
C	Reinigen und Gestalten von Räumen	c1 Räume im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bereitstellen und gestalten	c2 Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen und die eingesetzten Maschinen und Geräte reinigen			
D	Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf	d1 Betriebs- und Kundenwäsche im Wäschekreislauf bearbeiten	d2 Wäschereimaschinen und -geräte reinigen			
E	Umsetzen von Betriebsabläufen	e1 Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft lagern und entsorgen	e2 Dokumente für die Betriebsorganisation im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft ausfüllen und weiterleiten	e3 Massnahmen bei sicherheits- und gesundheitsrelevanten Ereignissen umsetzen		

3.3 Anforderungsniveau des Berufes

Das Anforderungsniveau des Berufes ist im Bildungsplan mit den zu den Handlungskompetenzen zählenden Leistungszielen an den drei Lernorten weiter beschrieben. Zusätzlich zu den Handlungskompetenzen wird die Allgemeinbildung gemäss Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vermittelt (SR 412.101.241).

4 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben. Die im Anhang aufgeführten Instrumente zur Förderung der Qualität unterstützen die Umsetzung der beruflichen Grundbildung und fördern die Kooperation der drei Lernorte.

Handlungskompetenzbereich A: Auftreten und Kommunizieren

Mitarbeitende beeinflussen die Atmosphäre in einem Betrieb und dessen Wirkung nach aussen massgeblich. Ihr Verhalten und ihr Auftritt gegenüber Gästen, Kundinnen und Kunden, ihren Vorgesetzten und Mitarbeitenden wirken sich auf deren Wohlbefinden, Vertrauen sowie auf das Betriebsklima aus. So sind ein gepflegter Auftritt, das persönliche Erscheinungsbild sowie ein reflektiertes Verhalten im Umgang mit Gästen, Kundinnen und Kunden wichtige Elemente, um die Betriebskultur umzusetzen. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft bedienen Gäste, Kundinnen und Kunden gastfreundlich. Sie achten darauf, dass sich diese wohlfühlen und kommunizieren angemessen und beachten dabei gute Umgangsformen.

Um Gästen, Kundinnen und Kunden gerecht zu werden, erfragen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft deren Wünsche zu Angebot von Getränken und Speisen. Rückmeldungen zu Angebot und erbrachten Dienstleistungen nehmen sie entgegen und leiten sie an die zuständige Stelle weiter.

Handlungskompetenz a1: Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft sind sich bewusst, dass ihr Auftreten, ihr Verhalten sowie die Art wie sie kommunizieren eine Wirkung gegen aussen haben und das Wohlbefinden der Gäste, Kundinnen und Kunden beeinflussen. Deshalb achtet sie darauf, sich passend zu verhalten und ihr Äusseres zu pflegen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a1.1-B Gepflegtes Auftreten Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft treten gegenüber Gästen, Kundinnen, Kunden, ihren Vorgesetzten und Mitarbeitenden gepflegt auf. Sie halten die betrieblichen Vorgaben zur persönlichen Hygiene ein. (K3)	a1.1-BFS Gepflegtes Auftreten Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erklären die Bedeutung, Aspekte und Regeln des persönlichen Auftritts, der persönlichen Hygiene und wenden diese an Beispielen an. (K3)	a1.1-üK Gepflegtes Auftreten Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft halten die Vorgaben zur persönlichen Hygiene ein. (K3)
a1.2-B Wirkung und Verhalten Sie schätzen die Folgen ihres Verhaltens und ihrer Wirkung gegenüber Gästen, Kundinnen, Kunden, Vorgesetzten und Mitarbeitenden realistisch ein. (K3)	a1.2-BFS Wirkung und Verhalten Sie reflektieren Ihr Verhalten und ihre Wirkung auf Gäste, Kundinnen, Kunden, Vorgesetzte und Mitarbeitende. (K3)	

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>a1.3-B Kommunizieren Sie kommunizieren gegenüber Gästen, Kundinnen, Kunden, Vorgesetzten und Mitarbeitenden angemessen. (K3)</p>	<p>a1.3-BFS Kommunizieren Sie erklären Regeln der Kommunikation und wenden diese in Beispielen an. (K3)</p>	<p>a1.3-üK Kommunizieren Sie wenden in Rollenspielen oder Übungsanlässen Regeln der Kommunikation im Umgang mit Gästen, Kundinnen, Kunden, Vorgesetzten und Mitarbeitenden an. (K3)</p>
<p>a1.4-B Informations- und Kommunikationsmittel Sie kommunizieren mit den betrieblichen Informations- und Kommunikationsmitteln nach betrieblichen Vorgaben. (K3)</p>	<p>a1.4-BFS Informations- und Kommunikationsmittel Sie kommunizieren mit verschiedenen Informations- und Kommunikationsmitteln. (K3)</p>	

Handlungskompetenz a2: Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft betreuen

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft begrüßen Gäste, Kundinnen und Kunden, erkundigen sich nach deren Wünschen und erbringen gewünschte Dienstleitungen nach Vorgaben.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>a2.1-B Ansprüche von Gästen und Kundschaft Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft empfangen Gäste, Kundinnen und Kunden und erfragen deren Wünsche. (K3)</p>	<p>a2.1-BFS Ansprüche von Gästen und Kundschaft Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erfassen Wünsche und Erwartungen von Gästen, Kundinnen und Kunden systematisch. (K3)</p>	<p>a2.1-ük Ansprüche von Gästen und Kundschaft Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erfragen in Rollenspielen oder Übungsanlässen Wünsche von Gästen, Kundinnen und Kunden. (K3)</p>
<p>a2.2-B Gäste- und Kundentypen Sie erkennen Verhaltensweisen von verschiedenen Gäste- und Kundentypen. (K4)</p>	<p>a2.2-BFS Gäste- und Kundentypen Sie beschreiben verschiedene Gäste- und Kundentypen. (K2)</p>	
<p>a2.3-B Ausrichtung Dienstleistungen Sie erbringen ihre Dienstleistungen sach- und adressatengerecht für Gäste, Kundinnen und Kunden und richten diese nach deren Wünschen aus. (K3)</p>		<p>a2.3-ük Ausrichtung Dienstleistungen Sie erbringen in Rollenspielen oder Übungsanlässen Dienstleistungen für Gäste, Kundinnen und Kunden und richten diese nach deren Wünschen aus. (K3)</p>

Handlungskompetenz a3: Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und weiterleiten

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft nehmen Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden entgegen und leiten sie an die zuständige Stelle weiter. Sie halten sich an den Datenschutz und die Verschwiegenheitspflicht.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>a3.1-B Rückmeldungen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft nehmen Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden entgegen und handeln nach betrieblichen Vorgaben. (K3)</p>	<p>a3.1-BFS Rückmeldungen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft setzen Regeln im Umgang mit Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden in Beispielen um. (K3)</p>	<p>a3.1-üK Rückmeldungen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen in Rollenspielen Gespräche zu Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden. (K3)</p>
<p>a3.2-B Kommunikations- und Konfliktsituationen Sie reagieren bei Kommunikations- und Konfliktsituationen nach betrieblichen Vorgaben. (K3)</p>	<p>a3.2-BFS Kommunikations- und Konfliktsituationen Sie wenden bei Kommunikations- und Konfliktsituationen situationsentsprechende Verhaltensweisen und Modelle in Beispielen an. (K3)</p>	<p>a3.2-üK Kommunikations- und Konfliktsituationen Sie führen in Übungsanlässen Kommunikations- und Konfliktsituationen durch und setzen situationsentsprechende Verhaltensweisen um. (K3)</p>
<p>a3.3-B Verschwiegenheit und Datenschutz Sie befolgen betriebliche Vorgaben zum verschwiegenen Umgang mit Informationen, Daten und der Schweigepflicht. (K3)</p>	<p>a3.3-BFS Verschwiegenheit und Datenschutz Sie wenden Vorgaben und Empfehlungen zum verschwiegenen Umgang mit Informationen, Daten und der Schweigepflicht in Beispielen an. (K3)</p>	

Handlungskompetenz a4: Informationen und Daten im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft erfassen und weiterleiten

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen grundlegende administrative Arbeiten nach Anweisungen aus und erfassen Daten nach Auftrag.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>a4.1-B Administrative Arbeiten Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen grundlegende administrative Arbeiten gemäss den betrieblichen Vorgaben durch. (K3)</p>	<p>a4.1-BFS Administrative Arbeiten Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erklären in Beispielen grundlegende administrative Arbeiten. (K2)</p>	<p>a4.1-üK Administrative Arbeiten Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen grundlegende administrative Arbeiten anhand von Übungsanlässen durch. (K3)</p>
<p>a4.2-B Datenerfassung Sie erfassen Daten und Informationen mit Hilfe der betrieblichen Hilfsmittel und leiten diese weiter. (K3)</p>	<p>a4.2-BFS Datenerfassung Sie setzen für die Bearbeitung von Aufträgen geeignete Hilfsmittel ein. (K3)</p>	<p>a4.2-üK Datenerfassung Sie setzen an Übungsanlässen für die Bearbeitung von Aufträgen geeignete Hilfsmittel ein. (K3)</p>

Handlungskompetenz a5: Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen unterstützen

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft unterstützen Gäste, Kundinnen und Kunden mit einer Beeinträchtigung und reagieren in Notfallsituationen nach Vorgaben.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>a5.1-B Unterstützungsmassnahmen ausführen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen Unterstützungsmassnahmen bei Gästen, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen aus. (K3)</p>	<p>a5.1-BFS Unterstützungsmassnahmen ausführen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erklären an Beispielen Grundsätze im Umgang mit Personen, die Unterstützung benötigen. (K3)</p>	
<p>a5.2-B Notfallsituationen Sie reagieren in Notfallsituationen angemessen und holen Hilfe. (K3)</p>	<p>a5.2-BFS Notfallsituationen Sie zeigen an Beispielen mögliche Massnahmen in Notfallsituationen auf. (K3)</p>	

Handlungskompetenzbereich B: Servieren von Getränken und Speisen

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft stellen Getränke und Speisen bereit und servieren diese Gästen, Kundinnen und Kunden. Sie decken für Anlässe Tische und Buffets nach Vorgaben auf.
Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen die verwendeten Maschinen und Geräte und sorgen bei Bedarf dafür, dass diese repariert werden. Sie führen die Arbeitsschritte der Abwaschorganisation nach Vorgaben durch.

Handlungskompetenz b1: Getränke und Speisen bereitstellen und die dazu nötigen Maschinen und Geräte reinigen

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft stellen für Gäste, Kundinnen und Kunden Getränke sowie Speisen bereit und decken Tische sowie Buffets ein. Im Zusammenhang mit dem Service von Getränken und Speisen bedienen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft die notwendigen Maschinen und Geräte. Nach deren Einsatz reinigen sie diese. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft melden Defekte von Maschinen und Geräten an die zuständige Stelle.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>b1.1-B Anrichten von Getränken und Speisen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft richten Getränke und Speisen nach Vorgaben ressourcenschonend her, setzen Qualitätsstandards und betriebliche Vorgaben um und stellen Getränke und Speisen bereit. (K3)</p>	<p>b1.1-BFS Anrichten von Getränken und Speisen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft beschreiben die Regeln für die Bereitstellung von Getränken und Speisen in Beispielen. (K2)</p>	<p>b1.1-üK Anrichten von Getränken und Speisen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft richten Getränke und Speisen nach Vorgaben ressourcenschonend her, setzen Qualitätsstandards um und stellen Getränke und Speisen bereit. (K3)</p>
<p>b1.2-B Eindecken von Tischen und Buffets Sie decken Tische und Buffets nach betrieblichen Vorgaben ein. (K3)</p>	<p>b1.2-BFS Eindecken von Tischen und Buffets Sie erklären die Grundregeln verschiedener Arten von Tischen und Buffets einzudecken und zeigen diese in Beispielen auf. (K3)</p>	<p>b1.2-üK Eindecken von Tischen und Buffets Sie decken Tische und Buffets an Übungsanlässen ein. (K3)</p>
<p>b1.3-B Vorgaben und Empfehlungen für Getränke und Speisen Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und betriebliche Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Zusammenhang mit dem Service von Getränken und Speisen um. (K3)</p>	<p>b1.3-BFS Vorgaben und Empfehlungen für Getränke und Speisen Sie zeigen in Beispielen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Zusammenhang mit dem Service von Getränken und Speisen auf. (K3)</p>	<p>b1.3-üK Vorgaben und Empfehlungen für Getränke und Speisen Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Zusammenhang mit dem Service von Getränken und Speisen um. (K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>b1.4-B Getränke zubereiten Sie bereiten Getränke zu. (K3)</p>	<p>b1.4-BFS Getränke zubereiten Sie erklären die Anforderungen an die Zubereitung von verschiedenen Getränken in einer angemessenen Fachsprache. (K2)</p>	<p>b1.4-üK Getränke zubereiten Sie bereiten Getränke zu. (K3)</p>
<p>b1.5-B Bedienung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen Sie bedienen Maschinen und Geräte für Getränkeausschank und Speiseausgabe. (K3)</p>	<p>b1.5-BFS Bedienung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen Sie erklären die Funktionsweise und den Einsatz von Maschinen und Geräten für Getränkeausschank und Speiseausgabe. (K2)</p>	<p>b1.5-üK Bedienung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen Sie bedienen Maschinen und Geräte für Getränkeausschank und Speiseausgabe an Übungsanlässen. (K3)</p>
<p>b1.6-B Reinigung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen Sie reinigen Maschinen und Geräte für Getränkeausschank und Speiseausgabe. (K3)</p>	<p>b1.6-BFS Reinigung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen Sie beschreiben die Reinigung von Maschinen und Geräten für Getränkeausschank und Speiseausgabe. (K2)</p>	<p>b1.6-üK Reinigung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen Sie reinigen Maschinen und Geräte für Getränkeausschank und Speiseausgabe. (K3)</p>
<p>b1.7-B Reparatur von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen Sie melden Defekte von Maschinen und Geräten für den Getränkeausschank und die Speiseausgabe an die zuständige Stelle. (K3)</p>		

Handlungskompetenz b2: Getränke und Speisen servieren

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft setzen nach Vorgaben verschiedene Servicearten, Serviceregeln und Speiseverteil-Systeme nach Anlass ein.

Sie haben Grundkenntnisse über regionale und saisonale Getränke und Speisen sowie über Kostformen, Intoleranzen und Allergien. Diese setzen sie im Service ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>b2.1-B Servicearten und Serviceregeln Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft setzen verschiedene Servicearten, Serviceregeln und Speiseverteil-Systeme nach betrieblichen Vorgaben um. (K3)</p>	<p>b2.1-BFS Servicearten und Serviceregeln Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erklären in Beispielen Servicearten, Serviceregeln, Serviceabläufe und Speiseverteil-Systeme. (K2)</p>	<p>b2.1-üK Servicearten und Serviceregeln Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft wenden Serviceregeln, Serviceabläufe und Servicearten in Übungsanlässen an. (K3)</p>
	<p>b2.2-BFS Regionale und saisonale Getränke und Speisen Sie benennen regionale und saisonale Getränke und Speisen. (K1)</p>	
	<p>b2.3-BFS Kostformen, Intoleranzen und Allergien Sie unterscheiden verschiedene Kostformen, Intoleranzen und Allergien. (K4)</p>	

Handlungskompetenz b3: Aufgaben in der Abwaschorganisation ausführen

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen die Tätigkeiten des Abwaschkreislaufs durch und setzen dabei Kenntnisse über die Materialien, Geschirrwash- und Reinigungsmittel, Maschinen und Geräte ein. Die korrekte Dosierung von Geschirrwash- und Reinigungsmittel ist für ein hygienisches Resultat und den Schutz von Ressourcen und Umwelt unumgänglich. Die Maschinen, Geräte und Räume werden nach Vorgaben regelmässig gereinigt.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>b3.1-B Arbeitsschritte Abwaschkreislauf Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft setzen die Arbeitsschritte im Abwaschkreislauf um. (K3)</p>	<p>b3.1-BFS Arbeitsschritte Abwaschkreislauf Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erklären die Arbeitsschritte des Abwaschkreislaufes. (K2)</p>	<p>b3.1-üK Arbeitsschritte Abwaschkreislauf Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft setzen die Arbeitsschritte im Abwaschkreislauf um. (K3)</p>
<p>b3.2-B Materialien, Geschirrwash- und Reinigungsmittel Sie setzen in der Abwaschorganisation die betrieblichen Geschirrwash- und Reinigungsmittel nach Anweisung ressourcenschonend ein. (K3)</p>	<p>b3.2-BFS Materialien, Geschirrwash- und Reinigungsmittel Sie erklären Eigenschaften von Materialien und beschreiben die ressourcenschonende Dosierung der Geschirrwashmittel in der Abwaschorganisation anhand von Beispielen. (K2)</p>	<p>b3.2-üK Materialien, Geschirrwash- und Reinigungsmittel Sie setzen in der Abwaschorganisation die passenden Geschirrwash- und Reinigungsmittel ressourcenschonend ein. (K3)</p>
<p>b3.3-B Maschinen und Geräte für die Abwaschorganisation Sie bedienen und reinigen Maschinen und Geräte in der Abwaschorganisation. (K3)</p>	<p>b3.3-BFS Maschinen und Geräte für die Abwaschorganisation Sie erklären Grundlagen der Funktion von Maschinen und Geräten in der Abwaschorganisation. (K2)</p>	<p>b3.3-üK Maschinen und Geräte für die Abwaschorganisation Sie bedienen und reinigen Maschinen und Geräte in der Abwaschorganisation. (K3)</p>

Handlungskompetenzbereich C: Reinigen und Gestalten von Räumen

Damit sich Menschen in Räumen wohlfühlen, ist es wichtig, dass diese sauber und gepflegt sind. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen Räume und Einrichtungen. Sie erstellen und pflegen Dekorationen nach Vorgaben. Hygienische Anforderungen sowie Effizienz spielen eine zentrale Rolle. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, sind Kenntnisse und Fertigkeiten im Umgang mit Maschinen, Geräten und verschiedenen Materialien notwendig.

Handlungskompetenz c1: Räume im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bereitstellen und gestalten

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft bereiten Räume für verschiedene Nutzungsarten nach Auftrag vor und dekorieren sie nach Vorgabe und nach Bedarf oder nach Wunsch von Gästen, Kundinnen und Kunden. Dabei achten Sie darauf, dass die eingesetzten Dekorationselemente sicher, hygienisch und einwandfrei sind sowie regelmässig gepflegt werden.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c1.1-B Einrichten von Räumen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft richten Räume verwendungs- und kundengerecht her oder bereiten sie für die verlangte Nutzung nach betrieblicher Vorgabe vor. (K3)	c1.1-BFS Einrichten von Räumen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft beschreiben die Bedeutung von Ambienteelementen anhand von Beispielen. (K2)	c1.1-üK Einrichten von Räumen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft richten Räume verwendungs- und kundengerecht her oder bereiten sie für die verlangte Nutzung nach Vorgabe vor. (K3)
c1.2-B Gestalten und Dekorieren von Räumen und Tischen Sie gestalten und dekorieren Räume und Tische für verschiedene Zwecke nach betrieblichen Vorgaben. (K3)	c1.2-BFS Gestalten und Dekorieren von Räumen und Tischen Sie kennen die Dekorationsgrundsätze zur Gestaltung von Räumen und Tischen und wenden diese in Beispielen an. (K3)	c1.2-üK Gestalten und Dekorieren von Räumen und Tischen Sie gestalten und dekorieren Räume und Tische für verschiedene Zwecke nach Vorgaben. (K3)
c1.3-B Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationselementen Sie pflegen Pflanzen, Schnittblumen und andere Dekorationselemente ressourcenschonend. (K3)	c1.3-BFS Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationselementen Sie erklären die Grundregeln für die Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationselementen in Beispielen. (K2)	c1.3-üK Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationselementen Sie pflegen Pflanzen, Schnittblumen und andere Dekorationselemente ressourcenschonend. (K3)

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>c1.4-B Vorgaben und Empfehlungen zum Einrichten von Räumlichkeiten Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und betrieblichen Vorgaben zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit dem Einrichten von Räumlichkeiten um. (K3)</p>	<p>c1.4-BFS Vorgaben und Empfehlungen zum Einrichten von Räumlichkeiten Sie zeigen in Beispielen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Zusammenhang mit dem Einrichten von Räumlichkeiten. (K3)</p>	<p>c1.4-ük Vorgaben und Empfehlungen zum Einrichten von Räumlichkeiten Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit dem Einrichten von Räumlichkeiten um. (K3)</p>

Handlungskompetenz c2: Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen und die eingesetzten Maschinen und Geräte reinigen

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen und desinfizieren Räume und Einrichtungen in ihrem Arbeitsbereich nach vorgegebenen Methoden. Dabei beachten sie Vorgaben, Empfehlungen und betrieblichen Vorgaben zu Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft überprüfen Räume und Einrichtungen anhand vorgegebener Kontrollinstrumente auf Vollständigkeit, Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit. Bei der Reinigung setzen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft die notwendigen Maschinen und Geräte ein. Dabei achten sie darauf, die Maschinen und Geräte nach Vorgaben zu benutzen. Sie sorgen dafür, dass diese instand gehalten werden und melden Beschädigungen an die zuständige Stelle.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	<p>c2.1-BFS Reinigung von Räumen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft beschreiben die Ziele der Reinigung von Räumen und erklären in Beispielen Reinigungsmethoden, Reinigungssysteme sowie Reinigungsarten. (K2)</p>	
<p>c2.2-B Reinigung von Räumen und Einrichtungen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen Sicht-, Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung sowie Desinfektion von Räumen und Einrichtungen nach betrieblichen Vorgaben ressourcenschonend aus. (K3)</p>	<p>c2.2-BFS Reinigung von Räumen und Einrichtungen Sie unterscheiden Materialien und ordnen die Reinigungsmethoden und Reinigungsmittel der entsprechenden Reinigungsart oder Desinfektion zu. (K4)</p>	<p>c2.2-üK Reinigung von Räumen und Einrichtungen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen Sicht-, Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung sowie Desinfektion von Räumen und Einrichtungen nach Vorgabe ressourcenschonend aus. (K3)</p>
<p>c2.3-B Kontrollinstrumente für Reinigung Sie kontrollieren Räume und Einrichtungen nach betrieblichen Vorgaben mit Hilfe von Kontrollinstrumenten auf Vollständigkeit, Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit. (K3)</p>	<p>c2.3-BFS Kontrollinstrumente für Reinigung Sie vergleichen Kontrollinstrumente, welche zur Kontrolle für die Reinigung von Räumen und Einrichtungen eingesetzt werden. (K4)</p>	<p>c2.3-üK Kontrollinstrumente für Reinigung Sie kontrollieren Räume und Einrichtungen mit Hilfe von Kontrollinstrumenten auf Vollständigkeit, Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit. (K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>c2.4-B Vorgaben und Empfehlungen zu Reinigung Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und betriebliche Vorgaben zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Reinigung von Räumlichkeiten und Einrichtungen um. (K3)</p>	<p>c2.4-BFS Vorgaben und Empfehlungen zu Reinigung Sie zeigen in Beispielen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Reinigung von Räumlichkeiten und Einrichtungen auf. (K3)</p>	<p>c2.4-ük Vorgaben und Empfehlungen zu Reinigung Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Reinigung von Räumlichkeiten und Einrichtungen um. (K3)</p>
<p>c2.5-B Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung Sie bedienen und setzen Maschinen, Geräte und Betriebsmaterial nach betrieblichen Vorgaben ein. (K3)</p>	<p>c2.5-BFS Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung Sie erklären die Funktion und den Einsatz von Maschinen, Geräten und Betriebsmaterial. (K2)</p>	<p>c2.5-ük Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung Sie bedienen und setzen Maschinen, Geräte und Betriebsmaterial nach Vorgabe ein. (K3)</p>
<p>c2.6-B Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion Sie setzen die Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach betrieblichen Vorgaben ökologisch und ökonomisch ein. (K3)</p>	<p>c2.6-BFS Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion Sie nennen die Eigenschaften und erklären die Einsatzbereiche der Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel. (K2)</p>	<p>c2.6-ük Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion Sie setzen die Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach Vorgaben ökologisch und ökonomisch ein. (K3)</p>
<p>c2.7-B Dosierung von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion Sie dosieren Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach betrieblichen Vorgaben ressourcenschonend. (K3)</p>	<p>c2.7-BFS Dosierung von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion Sie erklären verschiedene Dosiersysteme und wenden sie in Beispielen an. (K3)</p>	<p>c2.7-ük Dosierung von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion Sie dosieren Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach Vorgaben ressourcenschonend. (K3)</p>
<p>c2.8-B Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten Sie reinigen und unterhalten Maschinen und Geräte nach betrieblichen Vorgaben. (K3)</p>	<p>c2.8-BFS Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten Sie beschreiben die Reinigung und den Unterhalt von Maschinen und Geräten an Beispielen. (K2)</p>	<p>c2.8-ük Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten Sie reinigen und unterhalten Maschinen und Geräte nach Vorgaben. (K3)</p>
<p>c2.9-B Störungserkennung an Maschinen und Geräten Sie melden Störungen, erfassen Beschädigungen an Maschinen und Geräte und leiten diese an die zuständige Stelle weiter. (K3)</p>		

Handlungskompetenzbereich D: Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf

Der Wäschekreislauf umfasst die Verarbeitung und Bereitstellung der Betriebs- und Kundenwäsche. Mit Hilfe von Wäschereimaschinen, -geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln waschen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft die Schmutzwäsche und bereiten diese für den weiteren hygienisch einwandfreien Einsatz auf. Sie reinigen die verwendeten Maschinen und Geräte und sorgen bei Bedarf dafür, dass diese repariert werden.

Bei der Sicherstellung der Wäscheversorgung berücksichtigen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft die Energie- und Ressourceneffizienz, die ökonomischen Aspekte sowie die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz.

Handlungskompetenz d1: Betriebs- und Kundenwäsche im Wäschekreislauf bearbeiten

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen Arbeiten im Wäschekreislauf aus. Sie sortieren die Wäsche anhand der Pflegeetikette, nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad inklusive Vorbehandlung. Die weiteren Schritte des Wäschekreislaufes führen sie nach Vorgaben aus. Im Speziellen beachten sie infektiöse Wäsche und beachten bei deren Behandlung entsprechende Hygienevorschriften. Im Wäschekreislauf halten Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft Vorgaben, Empfehlungen sowie betriebliche Vorgaben und Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	<p>d1.1-BFS Bedeutung von sauberer Wäsche Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erklären die Bedeutung von sauberer Wäsche für den gesamten Betrieb. (K2)</p>	
	<p>d1.2-BFS Textileigenschaften Sie erklären die Eigenschaften von Textilien. (K2)</p>	
<p>d1.3-B Wäschesortierung Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft sortieren Betriebs- und Kundenwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad. (K3)</p>	<p>d1.3-BFS Wäschesortierung Sie leiten von den Informationen auf den Pflegeetiketten die materialgerechte Behandlung ab. (K3)</p>	<p>d1.3-ük Wäschesortierung Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft sortieren Betriebs- und Kundenwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad. (K3)</p>
<p>d1.4-B Ergonomie im Wäschekreislauf Sie führen die Aufgaben im Wäschekreislauf ergonomisch aus. (K3)</p>	<p>d1.4-BFS Ergonomie im Wäschekreislauf Sie erkennen und begründen Merkmale von ergonomischer Arbeitsweise im Zusammenhang mit dem Wäschekreislauf in Beispielen. (K4)</p>	<p>d1.4-ük Ergonomie im Wäschekreislauf Sie führen die Arbeiten im Wäschekreislauf ergonomisch aus. (K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>d1.5-B Wäschebehandlung Sie verarbeiten die Wäsche nach betrieblichen Vorgaben und bereiten sie schrankfertig auf. (K3)</p>	<p>d1.5-BFS Wäschebehandlung Sie erklären den Wäschekreislauf in Beispielen. (K2)</p>	<p>d1.5-üK Wäschebehandlung Sie verarbeiten die Wäsche nach Vorgaben und bereiten sie schrankfertig auf. (K3)</p>
<p>d1.6-B Instandstellung von Wäsche Sie führen einfache Instandstellungsarbeiten von Textilien aus. (K3)</p>		<p>d1.6-üK Instandstellung von Wäsche Sie führen einfache Instandstellungsarbeiten von Textilien aus. (K3)</p>
<p>d1.7-B Infektiöse Wäsche Sie bereiten infektiöse Wäsche unter Anleitung für den Waschgang auf und setzen Hygienevorschriften um. (K3)</p>	<p>d1.7-BFS Infektiöse Wäsche Sie erkennen die Risiken infektiöser Wäsche sowie gültige Regeln der Hygiene. (K4)</p>	<p>d1.7-üK Infektiöse Wäsche Sie bereiten infektiöse Wäsche unter Anleitung für den Waschgang auf und setzen Hygienevorschriften um. (K3)</p>
<p>d1.8-B Vorgaben und Empfehlungen zur Bearbeitung von Wäsche Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und betriebliche Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Bearbeitung von Wäsche um. (K3)</p>	<p>d1.8-BFS Vorgaben und Empfehlungen zur Bearbeitung von Wäsche Sie zeigen in Beispielen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Bearbeitung von Wäsche auf. (K3)</p>	<p>d1.8-üK Vorgaben und Empfehlungen zur Bearbeitung von Wäsche Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Bearbeitung von Wäsche um. (K3)</p>

Handlungskompetenz d2: Wäschereimaschinen und -geräte reinigen

Bei den verschiedenen Aufgaben im Wäschekreislauf setzen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft die notwendigen Maschinen und Geräte ein. Dabei achten sie darauf, die Maschinen und Geräte nach Vorgaben zu benutzen. Sie dosieren Waschmittel und -hilfsmittel nach Vorgaben, um Textilien und Umwelt zu schonen. Nach Abschluss der Arbeiten im Wäschekreislauf reinigen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft die eingesetzten Wäschereimaschinen und -geräte. Sie sorgen dafür, dass diese instand gehalten werden und melden Beschädigungen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>d2.1-B Einsatz von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft setzen Maschinen und Geräte nach betrieblichen Vorgaben ein. (K3)</p>	<p>d2.1-BFS Einsatz von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erklären den Einsatz und die Funktion von Maschinen und Geräten in Beispielen. (K2)</p>	<p>d2.1-üK Einsatz von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft setzen Maschinen und Geräte nach Vorgaben ein. (K3)</p>
<p>d2.2-B Dosierung und Einsatz von Waschmitteln und -hilfsmitteln Sie dosieren Waschmittel und -hilfsmittel und setzen diese nach betrieblichen Vorgaben ressourcenschonend ein. (K3)</p>	<p>d2.2-BFS Dosierung und Einsatz von Waschmitteln und -hilfsmitteln Sie erklären den Einsatz von Waschmittel und -hilfsmitteln und beschreiben die Anwendung verschiedener Dosiersysteme in Beispielen. (K3)</p>	<p>d2.2-üK Dosierung und Einsatz von Waschmitteln und -hilfsmitteln Sie dosieren Waschmittel und -hilfsmittel und setzen diese nach Vorgaben ressourcenschonend ein. (K3)</p>
<p>d2.3-B Vorgaben und Empfehlungen zum Umgang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und betriebliche Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf um. (K3)</p>	<p>d2.3-BFS Vorgaben und Empfehlungen zum Umgang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf Sie kennen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf und setzen sie in Beispielen um. (K3)</p>	<p>d2.3-üK Vorgaben und Empfehlungen zum Umgang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf um. (K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>d2.4-B Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf Sie reinigen und unterhalten Maschinen und Geräte nach betrieblichen Vorgaben. (K3)</p>	<p>d2.4-BFS Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf Sie beschreiben die Reinigung und den Unterhalt von Maschinen und Geräten in Beispielen. (K2)</p>	<p>d2.4-ük Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf Sie reinigen und unterhalten Maschinen und Geräte nach Vorgaben. (K3)</p>
<p>d2.5-B Störungserkennung an Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf Sie melden Störungen, erfassen Beschädigungen an Maschinen und Geräten und leiten diese weiter. (K3)</p>		

Handlungskompetenzbereich E: Umsetzen von Betriebsabläufen

Der Arbeitsbereich von Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft zeichnet sich durch die Mithilfe bei verschiedenen betrieblichen Arbeitsprozessen in der Hotellerie-Hauswirtschaft aus. Teilweise arbeiten sie in interdisziplinären Teams. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft helfen bei der Bewirtschaftung von Lebensmitteln und Waren mit und erledigen grundlegende administrative Arbeiten. Kommt es bei der Ausführung von Arbeiten zu Unfällen oder Sachschäden, gehen sie nach Vorgaben vor.

Handlungskompetenz e1: Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft lagern und entsorgen

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten bei der Bewirtschaftung der Warenlager mit. Sie leiten interne Bestellungen weiter und unterstützen Verantwortliche bei der Wareneingangskontrolle. Für die Bewirtschaftung von Lebensmitteln und Waren gelten besondere Regeln, die sie nach Vorgaben beachten. Sie beschriften angebrochene Lebensmittel korrekt und leisten damit einen Beitrag zur Verminderung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft trennen Wertstoffe und Abfälle nach Vorgaben.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
e1.1-B Lagerbewirtschaftung Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen Arbeiten der Lagerbewirtschaftung nach betrieblichen Vorgaben durch. (K3)	e1.1-BFS Lagerbewirtschaftung Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft zeigen an Beispielen die Grundsätze des Warenkreislaufs und der Lagerbewirtschaftung auf. (K2)	e1.1-üK Lagerbewirtschaftung Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen Arbeiten der Lagerbewirtschaftung nach Vorgaben durch. (K3)
e1.2-B Beschriftung und Lagerung von Lebensmitteln Sie beschriften angebrochene Lebensmittel und zubereitete Speisen korrekt und lagern sie nach betrieblichen Vorgaben. (K3)	e1.2-BFS Beschriftung und Lagerung von Lebensmitteln Sie wenden die Regeln für den Umgang mit angebrochenen Lebensmitteln und zubereiteten Speisen an Beispielen an. (K3)	
e1.3-B Lebensmittelverschwendung Sie setzen die betrieblichen Vorgaben in Bezug auf den schonenden Umgang mit Lebensmitteln und deren Verschwendung um. (K3)	e1.3-BFS Lebensmittelverschwendung Sie beschreiben Massnahmen für den schonenden Umgang mit Lebensmitteln und deren Verschwendung und wenden sie in Beispielen an. (K3)	e1.3-üK Lebensmittelverschwendung Sie setzen die Vorgaben in Bezug auf den schonenden Umgang mit Lebensmitteln und deren Verschwendung um. (K3)
e1.4-B Entsorgung Sie trennen Wertstoffe und Abfall nach betrieblichen Vorgaben. (K3)	e1.4-BFS Entsorgung Sie zeigen Faktoren zur Trennung von Wertstoffen und Abfall und deren Entsorgung auf und wenden sie in Beispielen an. (K3)	e1.4-üK Entsorgung Sie trennen Wertstoffe und Abfall nach Vorgaben. (K3)

Handlungskompetenz e2: Dokumente für die Betriebsorganisation im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft ausfüllen und weiterleiten

Um die Prozesse im Betrieb umzusetzen, setzen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft praxisorientierte Dokumente ein und füllen diese nach Vorgabe aus. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft halten sich an Qualitätsstandards und setzen Massnahmen zu deren Einhaltung um. Sie setzen betriebliche Vorgaben beim In- und Outsourcing um. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten auch in interdisziplinären Teams mit.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>e2.1-B Grundlegende Dokumente Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft setzen für den Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft grundlegende Dokumente nach betrieblichen Vorgaben ein und füllen diese aus. (K3)</p>	<p>e2.1-BFS Grundlegende Dokumente Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft schreiben für den Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft grundlegende Dokumente nach Vorgaben. (K3)</p>	
<p>e2.2-B Arbeitsabläufe Sie setzen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft die definierten Arbeitsabläufe nach betrieblichen Vorgaben um. (K3)</p>	<p>e2.2-BFS Arbeitsabläufe Sie beschreiben im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft verschiedene Arbeitsabläufe und zeigen sie in Beispielen auf. (K3)</p>	<p>e2.2-üK Arbeitsabläufe Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft setzen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft die definierten Arbeitsabläufe nach Vorgaben um. (K3)</p>
<p>e2.3-B Insourcing und Outsourcing Sie setzen die betrieblichen Prozesse nach Vorgaben von In- und Outsourcing im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft um. (K3)</p>	<p>e2.3-BFS Insourcing und Outsourcing Sie beschreiben in Beispielen die Prozesse von In- und Outsourcing und zeigen Vor- und Nachteile auf. (K3)</p>	
<p>e2.4-B Qualitätssicherung Sie halten Qualitätsstandards ein und setzen Massnahmen zur Qualitätssicherung nach betrieblichen Vorgaben um. (K3)</p>	<p>e2.4-BFS Qualitätssicherung Sie beschreiben in Beispielen Qualitätsstandards und zeigen verschiedene Qualitätssicherungs-Massnahmen auf. (K3)</p>	
<p>e2.5-B Zusammenarbeit in interdisziplinären Teams Sie arbeiten in ihrer Organisation in interdisziplinären Teams zusammen und beachten Schnittstellen. (K3)</p>	<p>e2.5-BFS Zusammenarbeit in interdisziplinären Teams Sie erklären Faktoren, die die Zusammenarbeit in interdisziplinären Teams beeinflussen und zeigen an Beispielen deren Wirkung auf. (K3)</p>	

Handlungskompetenz e3: Massnahmen bei sicherheits- und gesundheitsrelevanten Ereignissen umsetzen

Im Arbeitsgebiet von Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft bestehen verschiedene Gefahren für Unfälle oder Erkrankungen. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft verkleinern Risiken und halten Vorschriften zur Prävention von Ereignissen ein. Treten solche trotzdem ein, setzen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft Massnahmen nach Vorgaben um.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>e3.1-B Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft halten Massnahmen des betrieblichen Sicherheitskonzepts zu Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz (EKAS-Richtlinien) ein. (K3)</p>	<p>e3.1-BFS Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erklären Vorschriften zum Schutz der Gesundheit (EKAS-Richtlinien) sowie eigene Rechte und Pflichten und wenden diese in Beispielen an. (K3)</p>	<p>e3.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft halten Massnahmen zu Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz (EKAS-Richtlinien) ein. (K3)</p>
	<p>e3.2-BFS Unfall- und Erkrankungsgefahren Sie erkennen Unfall- und Erkrankungsgefahren und beschreiben Massnahmen zu deren Vermeidung in Beispielen. (K4)</p>	

5 Erstellung

Der Bildungsplan wurde von der unterzeichnenden Organisation der Arbeitswelt erstellt. Er bezieht sich auf die Verordnung des SBFJ vom 10. Juli 2023 über die berufliche Grundbildung für Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft und Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Berufsattest (EBA). Der Bildungsplan orientiert sich an den Übergangsbestimmungen der Bildungsverordnung.

Luzern, 10. Juli 2023

OdA Hauswirtschaft Schweiz

Die Präsidentin

Die Geschäftsführerin

Susanne Oberholzer

Elvira Schwegler

Weggis, 10. Juli 2023

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Der Präsident

Die Direktorin

Bruno Lustenberger

Sabrina Camenzind

Das SBFJ stimmt dem Bildungsplan nach Prüfung zu.

Bern, 10. Juli 2023

Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation

Rémy Hübschi
Stellvertretender Direktor
Leiter Abteilung Berufs- und Weiterbildung

Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA	<i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (www.sbfi.admin.ch/bvz/berufe) <i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik (www.bundespublikationen.admin.ch)
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz: www.hotelgastro.ch OdA Hauswirtschaft Schweiz: www.hauswirtschaft.ch
Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung inkl. Anhang (Bewertungsraster sowie ggf. Leistungsnachweise überbetriebliche Kurse und/oder Leistungsnachweis Bildung in beruflicher Praxis)	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz: www.hotelgastro.ch OdA Hauswirtschaft Schweiz: www.hauswirtschaft.ch
Lerndokumentation	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz: www.hotelgastro.ch OdA Hauswirtschaft Schweiz: www.hauswirtschaft.ch
Bildungsbericht	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz: www.hotelgastro.ch OdA Hauswirtschaft Schweiz: www.hauswirtschaft.ch
Dokumentation betriebliche Grundbildung	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz: www.hotelgastro.ch OdA Hauswirtschaft Schweiz: www.hauswirtschaft.ch
Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz: www.hotelgastro.ch OdA Hauswirtschaft Schweiz: www.hauswirtschaft.ch
Mindesteinrichtung/Mindestsortiment Lehrbetrieb	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz: www.hotelgastro.ch OdA Hauswirtschaft Schweiz: www.hauswirtschaft.ch
Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz: www.hotelgastro.ch OdA Hauswirtschaft Schweiz: www.hauswirtschaft.ch
Reglement zur Durchführung der überbetrieblichen Kurse	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz: www.hotelgastro.ch OdA Hauswirtschaft Schweiz: www.hauswirtschaft.ch
Lehrplan für die Berufsfachschule	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz: www.hotelgastro.ch OdA Hauswirtschaft Schweiz: www.hauswirtschaft.ch
Organisationsreglement Kommission Berufsentwicklung und Qualität	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz: www.hotelgastro.ch OdA Hauswirtschaft Schweiz: www.hauswirtschaft.ch
Liste der Fachbegriffe	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz: www.hotelgastro.ch OdA Hauswirtschaft Schweiz: www.hauswirtschaft.ch

Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) **verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche**. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können lernende Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

Ausnahmen vom Verbot gefährlicher Arbeiten (Grundlage: Verordnung des WBF über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2, Stand: 12.01.2022)	
Artikel, Buchstabe, Ziffer	Gefährliche Arbeit (Bezeichnung gemäss WBF-Verordnung SR 822.115.2)
2a	1. Die Akkordarbeit, Arbeiten, die mit ständigem Zeitdruck verbunden sind, sowie Arbeiten, die eine Daueraufmerksamkeit erfordern oder mit einer zu hohen Verantwortung verbunden sind. 2. Das Überwachen, Pflegen und Begleiten von Personen in körperlich oder psychisch instabilem Zustand
3a	Arbeiten welche die körperliche Leitungsfähigkeit von Jugendlichen übersteigt, manuelle Handhabung von Lasten / Heben und Tragen
4a	Länger dauernde oder wiederkehrende Arbeiten bei technisch bedingten Raumtemperaturen über 30 °C, oder um und unter 0 °C, Tiefkühlraum
4b	Arbeiten mit heissen und kalten Medien mit hohem Berufsunfall- oder Berufskrankheitsrisiko
4g	Arbeiten mit unter Druck stehenden Medien wie Dämpfe
4h	Arbeiten mit nichtionisierender Strahlung. Induktionsgeräte
6a	Arbeiten mit gesundheitsgefährlichen Agenzien, die mit folgenden R- bzw. H-Sätze eingestuft oder gekennzeichnet sind 2. Ätzwirkung auf die Haut (H314), 5. Sensibilisierung der Atemwege (H334), 6. Sensibilisierung der Haut (H317),
7a	Arbeiten mit Gegenständen, die mit gesundheitsgefährdenden Viren, Bakterien, Pilzen oder Parasiten kontaminiert sein können (Wäsche)
8b	Arbeiten mit Arbeitsmitteln, welche bewegte Teile aufweisen, an denen die Gefahrenbereiche nicht oder nur durch einstellbare Schutzeinrichtungen geschützt sind, namentlich Einzugsstellen, Scherstellen, Schneidstellen, Stichstellen, Fangstellen, Quetschstellen und Stossstellen
10a	Arbeiten mit Absturzgefahr: Arbeiten auf überhöhten Arbeitsplätzen und Verkehrswegen

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für
Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Ziffer(n) ³	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ² im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung ÜK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Lagern, Bereitstellen von Hilfs- und Lebensmitteln Gestalten von Räumen, und Arbeitsplatz <i>Bipla Handlungskompetenzbereiche: B, C, D, E</i>	Manuelles Bewegen von grossen Lasten Rückenschaden Sturz-/ Absturzgefahr	3a	Hebe- und Tragetechniken Für schwere Gegenstände geeignete Hilfsmittel benutzen	1.Lj.	1	1.-2.Lj.	Instruktion durch Fachkraft		1.Lj.	2.Lj.
		10a	Sichere Aufstiegshilfen benutzen Leitern mit GS-Zeichen und sicherem Stand Hilfsmittel: Suva Dokumentation «Clever anpacken» www.suva.ch/88315.d und www.suva.ch/88316.d EKAS-Checkliste 6802 «Küche» EKAS-Checkliste 6801 «Office Service» EKAS-Checkliste 6804 «Etage, Zimmer» EKAS-Checkliste «Lingerie» EKAS IS 6209 «Unfall kein Zufall»							
Lagern von Lebensmitteln im Tiefkühlraum <i>Bipla Handlungskompetenz: e1</i>	Kalte Umgebungstemperatur	4a	Korrektes Tragen von geeigneter PSA Hilfsmittel: Suva Checkliste 67181.D «Kühlraum»	1.Lj.	1	1.-2.Lj.	Instruktion durch Fachkraft ¹ PSA zur Verfügung stellen		1.Lj.	2.Lj.
Vor- und Zubereiten von Gerichten <i>Bipla Handlungskompetenz: b1</i>	Verbrennung Verätzungen Einatmen von Dämpfen	4b	Umgang mit heissen, auch leeren Utensilien und Hilfsmitteln (Pfannen, Frittieröl)	1.-2.Lj.	1-4	1.-2.Lj.	Instruktion durch Fachkraft	1.Lj.	2.Lj.	
		4g	Kopf beim Öffnen von Combi-Steamer / Spülmaschine zur Seite drehen Hilfsmittel (Torchon, Handschuhe) benutzen							
	8b	Umgang mit Messer; rutschfestes Schneidebrett Umgang mit Maschinen mit scharfen bewegten Teilen (z.B. Aufschnittmaschine, Wolf; Blitz)								
	Stich- / Schnittverletzungen						Praktische Anwendung			

² Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

³ Ziffer gemäss SECO-Checkliste «Gefährliche Arbeiten in der beruflichen Grundbildung»

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für
Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Ziffer(n) ⁵	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ⁴ im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung ÜK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Vor- und Zubereiten von Gerichten <i>Bipla Handlungskompetenz: b1</i>	Abstrahlung magnetischer Felder bei Induktionsgeräten	4h	Schwangere oder Menschen mit Herzschrittmachern dürfen den Magnetfeldern nicht ausgesetzt werden Hilfsmittel: Betriebs- und Wartungsanleitung sowie CE-Konformitätserklärung des Herstellers EKAS-Checkliste 6803 «Messer in Küchen» EKAS-Checkliste 6802 «Küche» EKAS IS 6209 «Unfall - kein Zufall!» Suva Checkliste 671 17.D «Hautschutz in der Nahrungsmittelindustrie, in Grossküchen und im Catering» «Grenzwerte am Arbeitsplatz» www.suva.ch/1903.d (Kapitel: Elektromagnetische Felder)	1.-2.Lj.	1-4	1.-2.Lj.	Instruktion durch Fachkraft Praktische Anwendung	1.Lj.	2.Lj.	
Arbeiten in der Wäscherei Reinigen von Räumen, Arbeitsplatz, Geräten und Hilfsmitteln <i>Bipla Handlungskompetenzbereiche: B, C, D, E</i>	Verätzungen / Hautreizungen Verschlucken von Chemikalien Einatmen von gesundheitsschädlichen Dämpfen Ansteckung durch Viren, Bakterien, Krankheitserreger Infektionen	2a 6a 7a	Ausführen von Arbeiten unter Zeitdruck Aufbewahrungsort / Zugang Sicherheitsdatenblätter Umgang mit Gefahrstoffen GHS-Symbole Identifizierung der verschiedenen Gefahrenstufen von Chemikalien und der Expositionswege am Arbeitsplatz (Inhalation, Hautkontakt, Verschlucken) 1.Hilfe Massnahmen Korrektes Tragen von geeigneter Bekleidung und PSA (Schutzmaske, Schutzbrille, Handschuhe, Schürze, geeignetes Schuhwerk) Die Pflicht und Verantwortung des Auszubildenden in Bezug auf Sicherheit und Schutz (technische Präventionsmittel, PSA, Sicherheit anderer Personen) Hände desinfizieren – auch nach dem Ausziehen der Handschuhe	1.-2.Lj.	1-4	1.-2.Lj.	Instruktion durch Fachkraft; KOPAS Demonstration Zutritt zum Gefahrstofflager und Anwendung erst nach erfolgter Unterweisung. Schutzausrüstung für den Lernenden persönlich zur Verfügung stellen und die Anwendung sicherstellen Instruktion «Sortieren von Wäsche» Instruktionen der Geräte	1.Lj.	2.Lj.	

⁴ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

⁵ Ziffer gemäss SECO-Checkliste «Gefährliche Arbeiten in der beruflichen Grundbildung»

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für
Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Ziffer(n) ⁷	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ⁶ im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung ÜK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Arbeiten in der Wäscherei Reinigen von Räumen, Arbeitsplatz, Geräten und Hilfsmitteln <i>Bipla Handlungskompetenzbereiche: B, C, D, E</i>	Schnitt und Stichverletzungen Gefahr bei Maschinen eingezogen werden (z.B. Wäschemangel)	8b	Geeignete Schutzausrüstung tragen Demonstration praktische Anwendung Hilfsmittel: Sicherheitsdatenblätter / Reinigungsplan Suva MB 11030 «Gefährliche Stoffe. Was man darüber wissen muss» und Cheminfo Flyer «Das Sicherheitsdatenblatt für chemische Produkte» Suva MB 2869/31 «Verhütung blutübertragbarer Infektionen» Betriebs- und Wartungsanleitung sowie CE-Konformitätserklärung des Herstellers EKAS 6209 «Unfall - kein Zufall!» Suva Checkliste 67035 «Hautschutz bei der Arbeit» «Gesundheitsschutz in Wäschereien» www.suva.ch/66140.d SECO- Arbeitsbedingungen 710.245.D «Sicherer Umgang mit chemischen Produkten im Betrieb»	1.-2.Lj.	1-4	1.-2.Lj.	Instruktionen der Geräte	1.Lj.	2.Lj.	
Bedienen und Betreuen von Kunden mit besonderen Bedürfnissen <i>Bipla Handlungskompetenz: a5</i>	Psychische Belastung Belästigung	2a	Umgang mit psychisch belastenden Situationen Umgang mit Belästigungen durch Personen mit Beeinträchtigungen Ansprech-/Vertrauensperson festlegen Hilfsmittel: SECO-Broschüre 301.926.d «Sexuelle Belästigung am Arbeitsplatz» - Informationen für Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber EKAS IS 6209 «Unfall kein Zufall»	1.-2.Lj	1-4	1.-2.Lj.	Adressatengerechte Information, Vermittlung kommunikativer Grundlagen und Verhaltensweisen durch Ansprech-/Vertrauensperson Ausbildung und praktische Anwendung	1.-2.Lj		

Legende: ÜK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj.: Lehrjahr; GHS-Symbole: «Globally Harmonized System»; Gefahrenzeichen/-Symbole der Gefahrstoffe

⁶ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

⁷ Ziffer gemäss SECO-Checkliste «Gefährliche Arbeiten in der beruflichen Grundbildung»

Glossar

Das Glossar basiert auf dem Lexikon der Berufsbildung, 4. überarbeitete Auflage 2013, SDDB Verlag, Bern, www.lex.berufsbildung.ch und wurde für den Beruf Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA angepasst.

Berufsbildungsverantwortliche*

Der Sammelbegriff Berufsbildungsverantwortliche schliesst alle Fachpersonen ein, die den Lernenden während der beruflichen Grundbildung einen praktischen oder schulischen Bildungsteil vermitteln: Berufsbildner/in in Lehrbetrieben, Berufsbildner/in in üK, Lehrkraft für schulische Bildung, Prüfungsexpert/in.

Bildungsbericht*

Im Bildungsbericht wird die periodisch stattfindende Überprüfung des Lernerfolgs im Lehrbetrieb festgehalten. Diese findet in Form eines strukturierten Gesprächs zwischen Berufsbildner/in und lernender Person statt.

Bildungsplan

Der Bildungsplan ist Teil der BiVo und beinhaltet neben den berufspädagogischen Grundlagen das Qualifikationsprofil sowie die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen mit den Leistungszielen je Lernort. Verantwortlich für die Inhalte des Bildungsplans ist die nationale OdA. Der Bildungsplan wird von den OdA erlassen und vom SBFJ genehmigt.

Europäischer Qualifikationsrahmen (EQR)

Der Europäische Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR) hat zum Ziel, berufliche Qualifikationen und Kompetenzen in Europa vergleichbar zu machen. Um die nationalen Qualifikationen mit dem EQR zu verbinden und dadurch mit den Qualifikationen von anderen Staaten vergleichen zu können, entwickeln verschiedene Staaten nationale Qualifikationsrahmen (NQR)

Handlungskompetenz (HK)

Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu setzt eine kompetente Berufsfachperson selbstorganisiert eine situationsspezifische Kombination von Kenntnissen, Fertigkeiten und Haltungen ein. In der Ausbildung erwerben die Lernenden die erforderlichen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen zur jeweiligen Handlungskompetenz.

Handlungskompetenzbereich (HKB)

Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (Kommission SKBQ)

Jede Verordnung über die berufliche Grundbildung definiert in Abschnitt 10 die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für den jeweiligen Beruf oder das entsprechende Berufsfeld. Die Kommission SKBQ ist ein verbundpartnerschaftlich zusammengesetztes, strategisches Organ mit Aufsichtsfunktion und ein zukunftsgerichtetes Qualitätsgremium nach Art. 8 BBG⁸.

Lehrbetrieb*

Der Lehrbetrieb ist im dualen Berufsbildungssystem ein Produktions- oder Dienstleistungsunternehmen, in dem die Bildung in beruflicher Praxis stattfindet. Die Unternehmen brauchen eine Bildungsbewilligung der kantonalen Aufsichtsbehörde.

⁸ SR 412.10

Leistungsziele (LZ)

Die Leistungsziele konkretisieren die Handlungskompetenz und gehen auf die aktuellen Bedürfnisse der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Leistungsziele sind bezüglich der Lernortkooperation aufeinander abgestimmt. Sie sind für Lehrbetrieb, Berufsfachschule und üK meistens unterschiedlich, die Formulierung kann auch gleichlautend sein (z.B. bei der Arbeitssicherheit, beim Gesundheitsschutz oder bei handwerklichen Tätigkeiten).

Lerndokumentation*

Die Lerndokumentation ist ein Instrument zur Förderung der Qualität der Bildung in beruflicher Praxis. Die lernende Person hält darin selbstständig alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen fest. Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner ersieht aus der Lerndokumentation den Bildungsverlauf und das persönliche Engagement der lernenden Person.

Lernende Person*

Als lernende Person gilt, wer die obligatorische Schulzeit beendet hat und auf Grund eines Lehrvertrags einen Beruf erlernt, der in einer Bildungsverordnung geregelt ist.

Lernorte*

Die Stärke der dualen beruflichen Grundbildung ist der enge Bezug zur Arbeitswelt. Dieser widerspiegelt sich in der Zusammenarbeit der drei Lernorte untereinander, die gemeinsam die gesamte berufliche Grundbildung vermitteln: der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse.

Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR-Berufsbildung)

Mit dem NQR-Berufsbildung sollen die nationale und die internationale Transparenz und Vergleichbarkeit der Berufsbildungsabschlüsse hergestellt und damit die Mobilität im Arbeitsmarkt gefördert werden. Der Qualifikationsrahmen umfasst acht Niveaustufen mit den drei Anforderungskategorien «Kenntnisse», «Fertigkeiten» und «Kompetenzen». Zu jedem Abschluss der beruflichen Grundbildung wird eine standardisierte Zeugniserläuterung erstellt.

Organisation der Arbeitswelt (OdA)*

«Organisationen der Arbeitswelt» ist ein Sammelbegriff für Trägerschaften. Diese können Sozialpartner, Berufsverbände und Branchenorganisationen sowie andere Organisationen und Anbieter der Berufsbildung sein. Die für einen Beruf zuständige OdA definiert die Bildungsinhalte im Bildungsplan, organisiert die berufliche Grundbildung und bildet die Trägerschaft für die überbetrieblichen Kurse.

Qualifikationsbereiche*

Es werden zwei Qualifikationsbereiche in der Bildungsverordnung festgelegt: praktische Arbeit und Allgemeinbildung.

- **Qualifikationsbereich Praktische Arbeit:** Die vorgegebene praktische Arbeit (VPA)
- **Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:** Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFJ vom 27. April 2006⁹ über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt die Handlungskompetenzen, über die eine lernende Person am Ende der Ausbildung verfügen muss. Das Qualifikationsprofil wird aus dem Tätigkeitsprofil entwickelt und dient als Grundlage für die Erarbeitung des Bildungsplans.

Qualifikationsverfahren (QV)*

Qualifikationsverfahren ist der Oberbegriff für alle Verfahren, mit denen festgestellt wird, ob eine Person über die in der jeweiligen Bildungsverordnung festgelegten Handlungskompetenzen verfügt.

⁹ SR 412.101.241

Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)

Zusammen mit den Verbundpartnern (OdA, Kantone) ist das SBFI zuständig für die Qualitätssicherung und Weiterentwicklung des Berufsbildungssystems. Es sorgt für Vergleichbarkeit und Transparenz der Angebote im gesamtschweizerischen Rahmen.

Unterricht in den Berufskennnissen

Im Unterricht in den Berufskennnissen der Berufsfachschule erwirbt die lernende Person berufsspezifische Qualifikationen. Die Ziele und Anforderungen sind im Bildungsplan festgehalten. Die Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen fliessen als Erfahrungsnote in die Gesamtnote des Qualifikationsverfahrens ein.

Überbetriebliche Kurse (üK)*

In den üK wird ergänzend zur Bildung in Betrieb und Berufsfachschule der Erwerb grundlegender praktischer Fertigkeiten vermittelt.

Verbundpartnerschaft*

Berufsbildung ist eine gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen und OdA. Gemeinsam setzen sich die drei Partner für eine qualitativ hoch stehende Berufsbildung ein und streben ein ausreichendes Lehrstellenangebot an.

Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo)

Die BiVo eines Berufes regelt insbesondere Gegenstand und Dauer der beruflichen Grundbildung, die Ziele und Anforderungen der Bildung in beruflicher Praxis und der schulischen Bildung, den Umfang der Bildungsinhalte und die Anteile der Lernorte sowie die Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel. Die OdA stellt dem SBFI in der Regel Antrag auf Erlass einer BiVo und erarbeitet diese gemeinsam mit Bund und Kantonen. Das Inkrafttreten einer BiVo wird verbundpartnerschaftlich bestimmt, Erlassinstanz ist das SBFI.

Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)*

Die vorgegebene praktische Arbeit ist die Alternative zur individuellen praktischen Arbeit. Sie wird während der ganzen Prüfungszeit von zwei Expert/innen beaufsichtigt. Es gelten für alle Lernenden die Prüfungspositionen und die Prüfungsdauer, die in der Bildungsverordnung festgelegt sind.

Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung

Die Ziele und Anforderungen an die berufliche Grundbildung sind in der BiVo und im Bildungsplan festgehalten. Im Bildungsplan sind sie in Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele für die drei Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und üK gegliedert.

Organisation der Arbeitswelt für die beruflichen Grundbildungen der Hauswirtschaft
Geschäftsstelle ▪ Adligenswilerstrasse 22 ▪ 6002 Luzern ▪ Tel 041 921 62 77 ▪ Fax 041 921 62 78
info@oda-hauswirtschaft.ch ▪ www.oda-hauswirtschaft.ch

Hotel & Gastro formation Schweiz | Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 41 392 77 70 | info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch