

Nullserie 2018

**Fachfrau Hauswirtschaft EFZ/
Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

Berufskennntnisse

**Pos. 1 Empfangen, Beraten und
Bedienen von Kundinnen und Kunden**

Schriftliche Prüfung

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

Zeit 45 Minuten für 8 Aufgaben

Hinweis Wird eine bestimmte Anzahl Nennungen verlangt, zählt nur die festgelegte Anzahl in der Reihenfolge der Auflistung.

Hilfsmittel Keine

Notenskala Maximale Punktezahl: 26

25.0	-	26.0 Punkte	=	Note	6.0
22.5	-	24.5 Punkte	=	Note	5.5
19.5	-	22.0 Punkte	=	Note	5.0
17.0	-	19.0 Punkte	=	Note	4.5
14.5	-	16.5 Punkte	=	Note	4.0
12.0	-	14.0 Punkte	=	Note	3.5
9.5	-	11.5 Punkte	=	Note	3.0
6.5	-	9.0 Punkte	=	Note	2.5
4.0	-	6.0 Punkte	=	Note	2.0
1.5	-	3.5 Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	1.0 Punkte	=	Note	1.0

Erreichte Punktzahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

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

Ausgangssituation

Sie arbeiten als Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft im Kurhotel Bergsee. Das Kurhotel wurde vor kurzem renoviert und erweitert. Im Garten wurde neu ein Kneipp-Pfad angelegt.

Anfangs Juli ist ein Tag der offenen Tür geplant. Bei dieser Gelegenheit soll auch der Kneipp-Pfad besonders präsentiert werden.

Für die Verpflegung der Gäste wird im Garten grilliert. Es werden ein reichhaltiges Salatbuffet und Fleisch- und Vegi-Grilladen angeboten.

Am Salatbuffet werden Gurkensalat, Tomaten-Mozzarella-Salat, Karottensalat, Kartoffelsalat, Teigwarensalat und grüner Blattsalat angeboten. Das Fleischangebot besteht aus Kalbs- und Schweinsbratwürsten, Pouletbrüstli und Hamburger.

Die fleischlosen Varianten bestehen aus Gemüse-Spiessli und Grillkäse.

Neben den Kurgästen werden ca. 150 Besucher erwartet. Dazu muss zusätzliches Servicepersonal aufgeboden werden. Sie, als Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft, unterstützen die Leitung Hauswirtschaft bei der Planung und Durchführung dieses Anlasses.

Tag der offenen Tür im Kurhotel Bergsee

		Anzahl Punkte															
		maximal	erreicht														
<p>Aufgabe 1</p> <p>Ihre Vorgesetzte bittet Sie, einen Flyer für den Anlass zu erstellen.</p> <p>a) Welche vier Informationen müssen zwingend auf dem Flyer ersichtlich sein. Beschreiben Sie in Stichworten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ <p>Ausser dem Flyer gibt es noch andere Möglichkeiten, um Werbung für den Anlass zu machen.</p> <p>b) Nennen Sie in Stichworten zwei weitere geeignete Werbemöglichkeiten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 		2															
<p>Aufgabe 2</p> <p>Für das gute Gelingen des Anlasses, ist es wichtig, dass alle Beteiligten richtig informiert werden und gut zusammenarbeiten.</p> <p>Ihre Vorgesetzte bittet Sie, mit den zuständigen Stellen Kontakt aufzunehmen und den Anlass zu organisieren. Ergänzen Sie die Tabelle.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Organisation von:</th> <th style="width: 50%;">Zuständig:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Sekretariat, Terminplaner, Raumkalender</td> </tr> <tr> <td>Personalbedarf</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Küchenschef/ Hauswirtschaft</td> </tr> <tr> <td>Rahmenprogramm</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Geschäftsleitung, Verwaltung</td> </tr> <tr> <td>Werbung, Einladung</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Organisation von:	Zuständig:		Sekretariat, Terminplaner, Raumkalender	Personalbedarf			Küchenschef/ Hauswirtschaft	Rahmenprogramm			Geschäftsleitung, Verwaltung	Werbung, Einladung		3	
Organisation von:	Zuständig:																
	Sekretariat, Terminplaner, Raumkalender																
Personalbedarf																	
	Küchenschef/ Hauswirtschaft																
Rahmenprogramm																	
	Geschäftsleitung, Verwaltung																
Werbung, Einladung																	
Übertrag		6															

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	6	
<p>Aufgabe 3</p> <p>Der Kneipp-Pfad wird am Tag der offenen Tür als besondere Dienstleistung vorgestellt. Beschreiben Sie in Stichworten zwei Vorschläge, wie dieses Angebot den Gästen präsentiert werden kann.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ _____ • _____ _____ 	2	
<p>Aufgabe 4</p> <p>Nachdem nun das Rahmenprogramm bekannt ist, bittet Sie Ihre Vorgesetzte den Einsatzplan für das Servicepersonal zu erstellen.</p> <p>Eine wichtige Regel ist die Einhaltung der Ruhezeiten.</p> <p>Nennen Sie zwei weitere Regeln, die Sie bei der Planung berücksichtigen müssen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	1	
Übertrag	9	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
	9	
<p>Aufgabe 5</p> <p>Der Einsatzplan wurde von Ihnen erstellt und an die Mitarbeitenden verteilt. An der Teamsitzung beschwert sich eine Teilzeitmitarbeiterin, dass sie nicht schon wieder den ganzen Tag arbeiten will.</p> <p>a) Sie kennen die Methoden zur Konfliktlösung. Gehen Sie auf die Mitarbeiterin ein. Beschreiben Sie in ein bis zwei Sätzen, wie Sie mit der Situation umgehen.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Zu einem perfekten Service gehört auch das persönliche Erscheinungsbild, welches Sie an der Servicebesprechung bei den Mitarbeitern kontrollieren.</p> <p>A Die Haare dürfen am Tag der offenen Tür offen getragen werden. B Ein auffälliger Schmuck ist immer erlaubt. C Die Hände und Haare müssen sauber sein. D Der Nagellack muss dezent aufgetragen sein. E Ein dezentes Make-up ist erlaubt.</p> <p>b) Kreuzen Sie an, welche Aussagekombination richtig ist.</p> <p><input type="checkbox"/> A + B <input type="checkbox"/> A + C + D <input type="checkbox"/> C + D + E <input type="checkbox"/> B + D + E</p>	2	
	1	
Übertrag	12	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	12	
<p>Aufgabe 6</p> <p>Für den Anlass werden alle Mitarbeitenden eingeplant. Damit alles rund läuft, werden die richtigen Serviceregeln für den Buffetservice erklärt und auf die spezifischen Gefahren hingewiesen. Sie sind für diese Servicebesprechung verantwortlich.</p> <p>a) Schreiben Sie in Stichworten sechs wichtige Serviceregeln für das Buffet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ • _____ • _____ 	3	
	15	

		Anzahl Punkte													
		maximal	erreicht												
Übertrag		15													
<p>Aufgabe 6 (Fortsetzung)</p> <p>Damit der Anlass unfallfrei abläuft, weisen Sie die Mitarbeitenden auf die Unfallgefahren hin.</p> <p>b) Beschreiben Sie in Stichworten, je zwei mögliche Verletzungsgefahren an der Grillstation und am Salatbuffet. Keine Wiederholungen.</p> <p>c) Beschreiben Sie in Stichworten, wie Sie diese vermeiden können.</p> <p>Grillstation:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">b) Gefahr</th> <th style="width: 50%;">c) Massnahmen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Salatbuffet:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">b) Gefahr</th> <th style="width: 50%;">c) Massnahmen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		b) Gefahr	c) Massnahmen					b) Gefahr	c) Massnahmen					2	
b) Gefahr	c) Massnahmen														
b) Gefahr	c) Massnahmen														
		2													
Übertrag		19													

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	19	
<p>Aufgabe 7</p> <p>Die ersten Gäste sind eingetroffen und bedienen sich am Buffet. Ein Gast mit Gehhilfen bittet Sie, für ihn einen Teller mit Salaten und Grilladen zusammenzustellen.</p> <p>Da der Gast mobil eingeschränkt ist, möchte er sich im Moment kalorienbewusst ernähren.</p> <p>a) Beschreiben Sie eine mögliche Variante, welche Komponenten Sie dem Gast servieren. Es müssen mindestens drei Salate auf dem Teller angerichtet sein und dazu gehört eine Grilladenauswahl von zwei Komponenten.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>b) Beim Anrichten des Tellers gibt es besondere Regel zu beachten. Beschreiben Sie drei Merkmale auf die Sie achten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ 	2.5	
<p>Aufgabe 8</p> <p>Im Leitbild des Kurhauses steht unter anderem folgender Leitsatz.</p> <p>Das Wohlbefinden unserer Gäste und Mitarbeiter liegt uns am Herzen. Wir fördern das Wohlbefinden und die Gesundheit durch entsprechendes Handeln.</p> <p>Als Dankeschön für die geleistete Arbeit vor und während dem Anlass, möchte sich die Betriebsleitung für die geleistete Arbeit bedanken.</p> <p>a) Schlagen Sie zwei mögliche Aktivitäten vor, zu der Sie die Mitarbeitenden einladen werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ <p>b) Erweitern Sie das Leitbild mit zwei weiteren Leitsätzen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	1	
Total	26	

Nullserie 2018

**Fachfrau Hauswirtschaft EFZ/
Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

Berufskennnisse

**Pos. 2 Reinigen und Gestalten von
Räumen und Einrichtungen**

Schriftliche Prüfung

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

Zeit 45 Minuten für 12 Aufgaben

Hinweis Wird eine bestimmte Anzahl Nennungen verlangt, zählt nur die festgelegte Anzahl in der Reihenfolge der Auflistung.

Hilfsmittel Keine

Notenskala **Maximale Punktezahl: 52**

49.5	-	52.0 Punkte	=	Note	6.0
44.5	-	49.0 Punkte	=	Note	5.5
39.0	-	44.0 Punkte	=	Note	5.0
34.0	-	38.5 Punkte	=	Note	4.5
29.0	-	33.5 Punkte	=	Note	4.0
23.5	-	28.5 Punkte	=	Note	3.5
18.5	-	23.0 Punkte	=	Note	3.0
13.0	-	18.0 Punkte	=	Note	2.5
8.0	-	12.5 Punkte	=	Note	2.0
3.0	-	7.5 Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	2.5 Punkte	=	Note	1.0

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

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

	Anzahl Punkte	
Ausgangssituation	maximal	erreicht
<p>Sie arbeiten als Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft in einem Alters- und Pflegeheim und es ist Februar. Heute Morgen erhalten Sie von Ihrer Vorgesetzten den Auftrag, die Reinigung im Eingangsbereich durchzuführen und neu zu dekorieren.</p> <p>Am Tag zuvor fand ein kleiner Aperó statt, weshalb der Eingangsbereich etwas unordentlicher als sonst ist.</p> <p>Im grossen Eingangsbereich stehen eine blaue Sitzgruppe mit gelben Kissen, die unordentlich herumliegen, ein Zeitungsständer mit teilweise zerrissenen und alten Zeitschriften, ein voller Abfalleimer und drei grüne Pflanzen mit verwelkten Blättern. Benutzte Gläser und eine Weinflasche stehen ebenfalls herum.</p> <p>Auf dem kleinen Glastisch steht ein Blumenstraus mit rosa Rosen, die stark duften und Sonnenblumen, die viel Blütenstaub verlieren. Der Boden ist aus einem harten und wasserfesten Belag.</p> <p>Sie sind eingeteilt, nach dem Mittag, die Unterhaltsreinigung in den Zimmern mit Nasszelle auf der Etage durchzuführen. Die Zimmer sind mit textilen Belägen (Nadelfilz) ausgelegt. Der Boden von Zimmer 11 ist sehr verschmutzt. Die Nasszellen sind gefliest, einige Nasszellen haben hartnäckig haftende Verschmutzungen.</p> <p>Ihre Vorgesetzte gibt Ihnen den Auftrag für die neue Praktikantin, einen Plan für die Instruktion zur Unterhaltsreinigung der Nasszelle zu erstellen. Sie bereiten sich schriftlich vor.</p>		

Aufgabe 1

Bevor Sie mit dem Aufräumen und der Reinigung im Eingangsbereich beginnen, überlegen Sie sich, ob Sie alle Arbeitssicherheitsregeln bei der Reinigung erfüllen.

Erklären Sie die untenstehenden Begriffe, mit je zwei Angaben am Beispiel des Eingangsbereiches. Keine Wiederholungen.

3

	Beispiele aus dem Berufsalltag
--	--------------------------------

Sicherheitswidriges Verhalten	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____
Sicherheitswidrige Zustände	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____
Ungenügende Arbeitsorganisation	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____

Aufgabe 2

Sie bestücken Ihren Reinigungswagen. Welches Reinigungsmittel wählen Sie, um die Oberflächen im Eingangsbereich zu reinigen? Beschreiben Sie in einem Satz.

1

Übertrag

4


	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	4	
<p>Aufgabe 3</p> <p>Sie starten Ihre Arbeit im Eingangsbereich. Der Reinigungswagen, alle Geräte und Hilfsmittel wurden von Ihnen schon bereitgestellt.</p> <p>a) Beschreiben Sie in kurzen Sätzen, fünf konkrete Arbeiten, die Sie zuerst ausführen werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ • _____ <p>b) Um welche Reinigungsart der Nutzungsphase handelt es sich, bei den von Ihnen ausgeführten Arbeiten? Nennen Sie den Fachbegriff.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ 	2.5	
<p>Aufgabe 4</p> <p>Ihre Vorgesetzte legt Wert darauf, dass im Eingangsbereich immer ein frischer Blumenstrauss den Tisch schmückt. Der Blumenstrauss sollte auch eine positive Auswirkung auf den Eingangsbereich haben.</p> <p>a) Beschreiben Sie in Stichworten zwei positive Auswirkungen, die Pflanzen und der Blumenstrauss im Eingangsbereich haben können.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	1	
Übertrag	8	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	8	
<p>Aufgabe 4 (Fortsetzung)</p> <p>b) Eignet sich dieser Blumenstrauss für den Eingangsbereich? Begründen Sie Ihre Antwort mit vier Argumenten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ <p>c) Sie führen die Pflegearbeiten des Blumenstrausses durch. Beschreiben Sie in Stichworten vier Pflegearbeiten, die Sie ausführen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ 	2	
<p>Aufgabe 5</p> <p>Die liegengebliebenen Abfälle im Eingangsbereich müssen entsorgt werden. Nennen Sie in Stichworten, wie Sie vier dieser Abfälle entsorgen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ 	2	
Übertrag	14	



		Anzahl Punkte																									
		maximal	erreicht																								
Übertrag		14																									
<p>Aufgabe 6</p> <p>Die Oberflächenreinigung und die Trockenreinigung vom Boden sind abgeschlossen. Sie beginnen mit der Nassreinigung des Bodenbelages.</p> <p>a) Nennen Sie zwei Reinigungsmethoden, die für den Bodenbelag im Eingangsbereich eingesetzt werden können.</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>b) Vergleichen Sie die beiden Reinigungsmethoden. Nennen Sie je zwei Vorteile und zwei Nachteile dieser Reinigungsart. Begründen Sie das Reinigungsergebnis bezüglich Sauberkeit und Einsetzbarkeit.</p> <p>1. Reinigungsmethode</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Vorteil</th> <th style="width: 33%;">Reinigungsergebnis</th> <th style="width: 33%;">Reinigungsergebnis</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• _____</td> <td>• _____</td> <td>• _____</td> </tr> <tr> <td>• _____</td> <td>• _____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>_____</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Reinigungsmethode</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Nachteil</th> <th style="width: 33%;">Reinigungsergebnis</th> <th style="width: 33%;">Reinigungsergebnis</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• _____</td> <td>• _____</td> <td>• _____</td> </tr> <tr> <td>• _____</td> <td>• _____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>_____</td> </tr> </tbody> </table> <p>c) Für welche Reinigungsmethode im Eingangsbereich entscheiden Sie sich? Begründen Sie Ihre Antwort in einem Satz.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		Vorteil	Reinigungsergebnis	Reinigungsergebnis	• _____	• _____	• _____	• _____	• _____	_____			_____	Nachteil	Reinigungsergebnis	Reinigungsergebnis	• _____	• _____	• _____	• _____	• _____	_____			_____	1	
Vorteil	Reinigungsergebnis	Reinigungsergebnis																									
• _____	• _____	• _____																									
• _____	• _____	_____																									

Nachteil	Reinigungsergebnis	Reinigungsergebnis																									
• _____	• _____	• _____																									
• _____	• _____	_____																									

Übertrag		24																									

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	24	
<p>Aufgabe 7</p> <p>Anschliessend beginnen Sie mit der Reinigung in der Nasszelle.</p> <p>a) Welche haftenden Schmutzarten treffen Sie an? Nennen Sie zwei.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ <p>b) Nennen Sie vier typische Beispiele von Verschmutzungen in der Nasszelle.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ 	1	
<p>Aufgabe 8</p> <p>Es ist kurz vor Mittag. Sie haben die Arbeiten im Eingangsbereich abgeschlossen und gehen auf die Etage zur Zimmerreinigung.</p> <p>Im Raum, in dem der Reinigungswagen und das Material zum Auffüllen gelagert werden, hängt eine Übersicht aller Reinigungsmethoden zur Erinnerung.</p> <p>a) Eine dieser Reinigungsmethoden kann in den Zimmern ohne Nasszelle angewendet werden. Nennen Sie die korrekte Methode.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> • _____ <p>b) Der Reinigungswagen ist unordentlich. Stellen Sie ihn für die Zimmerreinigung bereit. Nennen Sie in Stichworten fünf Arbeiten, die Sie vornehmen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ • _____ 	0.5	
Übertrag	30	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	30	
Aufgabe 8 (Fortsetzung)		
<p>c) Warum ist es wichtig, dass der Reinigungswagen vollständig und ordentlich hinterlassen wird? Nennen Sie in Stichworten zwei Gründe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	1	
<p>d) Sie bestücken nun den Reinigungswagen und wählen die entsprechenden Reinigungsmittel aus. Nennen Sie zwei Reinigungsmittel, die Sie verwenden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	1	
<p>e) Begründen Sie in Stichworten, weshalb Sie diese Reinigungsmittel ausgewählt haben.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	2	
Übertrag	34	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		34	
<p>Aufgabe 9</p> <p>Sie nehmen für die Reinigung der Zimmer einen Trockensauger mit.</p> <p>a) Es stehen zwei verschiedene Trockensauger zur Verfügung. Erklären Sie den Einsatz des jeweiligen Trockensaugers und nennen Sie, ob dieser für die Zimmerreinigung geeignet ist oder nicht.</p>		3	
Trockensauger	Einsatz		
	<hr/>	<hr/>	
	<hr/>	<hr/>	
<p>b) Nennen Sie jeweils zwei Vorteile und zwei Nachteile der Reinigungsmethode des Zimmerbodens.</p>		4	
Vorteile	Nachteile		
•	•		
•	•		
Übertrag		41	

		Anzahl Punkte					
		maximal	erreicht				
Übertrag		41					
<p>Aufgabe 10</p> <p>Sie müssen die Reinigungsmittel nach genauen Vorgaben dosieren und anwenden. Begründen Sie die fachgerechte Dosierung für die Reinigungsmittel. Notieren Sie zu untenstehenden Fragen je zwei Argumente in Stichworten.</p> <p>a) Was sind wirtschaftliche Gründe für eine korrekte Dosierung?</p> <hr/> <hr/> <hr/> <p>b) Was sind ökologische Gründe für eine korrekte Dosierung?</p> <hr/> <hr/> <hr/> <p>c) Sie bereiten die Reinigungslösung für die Oberflächen in den Zimmern zu. Auf der Reinigungsmittelflasche steht, dass Sie für 10 Liter Wasser 100 ml Reinigungsmittel dosieren müssen.</p> <p>Sie benötigen für Ihre Zimmerreinigung aber nur 5 Liter Wasser. Wie viel Reinigungsmittellösung müssen Sie dosieren?</p> <table border="1" data-bbox="188 1189 1046 1303"> <tr> <td>5 Liter</td> <td>10 Liter</td> </tr> <tr> <td></td> <td>100 ml</td> </tr> </table>		5 Liter	10 Liter		100 ml	2	
5 Liter	10 Liter						
	100 ml						
		2					
		1					
Übertrag		46					

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	46	
<p>Aufgabe 11</p> <p>Für die Zimmerreinigung verwenden Sie verschiedene Reinigungstücher und unterschiedliche Reinigungsmittel.</p> <p>Kreuzen Sie an, welche Aussagekombination richtig ist.</p> <p>A) Für die Nasszelle verwendet man rote Mikrofaser-Tücher. B) Saure Reiniger werden in der Zimmerreinigung verwendet, um Klebstoff zu entfernen. C) Universalreiniger mit Alkohol unterstützen eine striemenfreie Reinigung der Oberflächen. D) Alkalische Reiniger verwendet man selten für die Oberflächen im Zimmer. E) Je niedriger der PH-Wert ist, desto besser ist die Reinigungswirkung von Fingerabdrücken.</p> <p>Richtig ist: <input type="checkbox"/> A + B <input type="checkbox"/> A + C + D <input type="checkbox"/> C + D + E <input type="checkbox"/> B + D + E</p>	1	
<p>Aufgabe 12</p> <p>Während Sie ihre Arbeit verrichten, kommt Ihre Vorgesetzte vorbei. Sie informieren sie, dass der Bodenbelag im Zimmer Nr. 11 sehr schmutzig ist. Daraufhin gibt Ihnen die Vorgesetzte den Auftrag alles in die Wege zu leiten, um demnächst die Grundreinigung zu planen.</p> <p>a) Für die Reinigung des Bodenbelages im Zimmer sind vorab planerische und organisatorische Aufgaben zu klären. Nennen Sie in Stichworten drei Punkte, die Sie abklären.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ <p>b) Verschiedene Reinigungsmethoden stehen zur Auswahl. Nennen Sie drei Reinigungsmethoden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ 	1.5	1.5
Übertrag	50	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		50	
<p>Aufgabe 13</p> <p>Die Lernende im 2. Lehrjahr muss eine Instruktion für die Reinigung einer Nasszelle vorbereiten.</p> <p>Sie bittet Sie, ihr die einzelnen Schritte einer Instruktion zu erklären. Nennen Sie die Schritte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ 		2	
Total		52	

Nullserie 2018

**Fachfrau Hauswirtschaft EFZ/
Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

Berufskennnisse

**Pos. 3 Ausführen der Arbeiten
im Wäschekreislauf**

Schriftliche Prüfung

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

Zeit **45 Minuten**

Hinweis Wird eine bestimmte Anzahl Nennungen verlangt, zählt nur die festgelegte Anzahl in der Reihenfolge der Auflistung.

Hilfsmittel keine

Notenskala **Maximale Punktezahl: 43**

41.0	-	43.0 Punkte	=	Note	6.0
37.0	-	40.5 Punkte	=	Note	5.5
32.5	-	36.5 Punkte	=	Note	5.0
28.0	-	32.0 Punkte	=	Note	4.5
24.0	-	27.5 Punkte	=	Note	4.0
19.5	-	23.5 Punkte	=	Note	3.5
15.5	-	19.0 Punkte	=	Note	3.0
11.0	-	15.0 Punkte	=	Note	2.5
6.5	-	10.5 Punkte	=	Note	2.0
2.5	-	6.0 Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	2.0 Punkte	=	Note	1.0

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

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

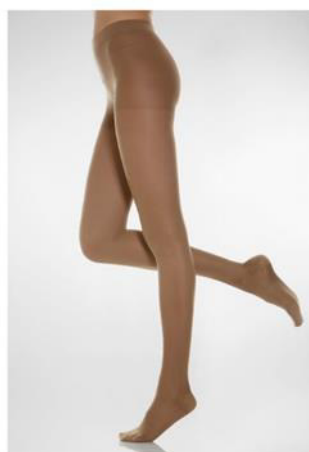
Ausgangssituation

Sie arbeiten in einem Seniorenheim und haben soeben Ihren Einsatz während des Frühstücksservices im Speisesaal beendet. Danach gehen Sie in die Wäscherei, um dort zuerst die persönliche Wäsche der Bewohner zu waschen.

Anschliessend waschen Sie die Berufswäsche der Pflegeabteilung und der Küche. Die Bettwäsche wird extern aufbereitet.

Im Korridor begegnen Sie Frau Keller. Sie hat heute Morgen eine Seidenbluse, eine Strickjacke aus Wolle und Nylon-Strumpfhosen zum Waschen abgegeben. Sie ist sehr darum bekümmert, dass die Bluse und die Strickjacke keinen Schaden nehmen.

Ausserdem möchte sie wissen, ob sie die stark befleckte weisse Tischdecke auch bringen darf.



Bildquellen: www.bing.com

		Anzahl Punkte											
		maximal	erreicht										
<p>Aufgabe 1</p> <p>Um die Textilien den geeigneten Reinigungsverfahren zuzuordnen, sortieren Sie zuerst die Privatwäsche der Senioren und Seniorinnen und dann die Betriebswäsche.</p> <p>Nach welchen Kriterien können Sie die Wäsche sortieren? Nennen Sie vier Kriterien.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ 		2											
<p>Aufgabe 2</p> <p>Die Strickjacke und die Bluse von Frau Keller gehören zur Gruppe der Naturfasern. Diese Gruppe wird nochmals nach ihrer Herkunft unterteilt. Ergänzen Sie die Tabelle.</p> <p>a) Nennen Sie je zwei Gruppen.</p> <p>b) Nennen Sie zu jeder dieser Gruppe zwei Textilfasern.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;"></th> <th style="width: 40%;">a) Gruppe</th> <th style="width: 40%;">b) Textilfasern</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Naturfasern</td> <td style="text-align: center;">- Tierische Fasern</td> <td style="text-align: center;">- Wolle - Seide</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">• _____</td> <td style="text-align: center;">• _____ • _____</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">• _____</td> <td style="text-align: center;">• _____ • _____</td> </tr> </tbody> </table> <p>c) Aus welchem Material ist die Tischdecke von Frau Keller?</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ 			a) Gruppe	b) Textilfasern	Naturfasern	- Tierische Fasern	- Wolle - Seide	• _____	• _____ • _____	• _____	• _____ • _____	1 2	
	a) Gruppe	b) Textilfasern											
Naturfasern	- Tierische Fasern	- Wolle - Seide											
	• _____	• _____ • _____											
	• _____	• _____ • _____											
Übertrag		6											

		Anzahl Punkte													
		maximal	erreicht												
Übertrag		6													
<p>Aufgabe 2 (Fortsetzung)</p> <p>Die Textilfasern der Tischdecke und der Strickjacke haben unterschiedliche Eigenschaften, welche sich auf die Behandlung im Wäschekreislauf auswirken.</p> <p>d) Nennen Sie für die beiden Textilfasern in Stichworten:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) zwei Pflegeeigenschaften 2) zwei Trageeigenschaften 3) zwei mögliche Textilien <p>z.B.:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Textilfaser der....</th> <th style="width: 25%;">1) je zwei Pflegeeigenschaften</th> <th style="width: 25%;">2) je zwei Trageigenschaften</th> <th style="width: 35%;">3) je zwei weitere Textilien im Privatbereich</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">Tischdecke</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">Strickjacke</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ </td> </tr> </tbody> </table>		Textilfaser der....	1) je zwei Pflegeeigenschaften	2) je zwei Trageigenschaften	3) je zwei weitere Textilien im Privatbereich	Tischdecke	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	Strickjacke	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	2 2 2	
Textilfaser der....	1) je zwei Pflegeeigenschaften	2) je zwei Trageigenschaften	3) je zwei weitere Textilien im Privatbereich												
Tischdecke	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 												
Strickjacke	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 												
<p>Aufgabe 3</p> <p>Die stark verschmutzte Tischdecke haben Sie vorbehandelt. Das Resultat ist jedoch nicht zufriedenstellend.</p> <p>Welche weiteren Möglichkeiten haben Sie, um die Tischdecke fleckenlos zu bekommen? Nennen Sie zwei davon.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 		1													
Übertrag		13													

		Anzahl Punkte																	
		maximal	erreicht																
Übertrag		13																	
<p>Aufgabe 4</p> <p>Sie haben die Wäsche der Bewohner sortiert und auch die Wäscheteile von Frau Keller korrekt zugeordnet. Sie beladen nun die Maschinen entsprechend der sortierten Wäsche. Welchen verschiedenen Waschprogrammen haben Sie die erwähnten Wäscheteile von Frau Keller zugeteilt?</p> <p>a) Notieren Sie in der Tabelle die nötigen Waschprogramme. b) Zeichnen Sie bei den verschiedenen Waschprogrammen die richtige Trommelfüllung. c) Geben Sie je eine Begründung an.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Wäscheteile</th> <th style="width: 25%;">a) Waschprogramm</th> <th style="width: 25%;">b) Trommelfüllung</th> <th style="width: 30%;">c) Begründung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tischdecke</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Strumpfhose</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Strickjacke</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Wäscheteile	a) Waschprogramm	b) Trommelfüllung	c) Begründung	Tischdecke				Strumpfhose				Strickjacke				<p>1.5</p> <p>1.5</p> <p>3</p>	
Wäscheteile	a) Waschprogramm	b) Trommelfüllung	c) Begründung																
Tischdecke																			
Strumpfhose																			
Strickjacke																			
<p>Aufgabe 5</p> <p>Nach dem Waschen der Wäsche von Frau Keller möchten Sie die Feinwäsche im Tumbler trocknen. Sie wissen aber, dass es nicht empfehlenswert ist, alle Kleidungsstücke im Tumbler zu trocknen. Nennen Sie je einen Grund, warum für die Kleidungsstücke, welche Frau Keller gebracht hat, eine Trocknung im Tumbler nicht empfehlenswert oder nur beschränkt empfehlenswert ist.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Wäscheteil</th> <th>Begründung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Wäscheteil	Begründung					<p>3</p>											
Wäscheteil	Begründung																		
Übertrag		22																	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	22	
<p>Aufgabe 6</p> <p>Nachdem Sie die Bewohnerwäsche fertig aufbereitet haben, sortieren Sie die Betriebswäsche und stellen die Wäsche für die Zentralwäscherei bereit.</p> <p>Nennen Sie vier mögliche Gründe für das Auslagern dieser Wäsche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ 	4	
Übertrag	26	

		Anzahl Punkte									
		maximal	erreicht								
Übertrag		26									
<p>Aufgabe 7</p> <p>Beim anschliessenden Aufbereiten der Berufswäsche, erhalten Sie Unterstützung von einer neuen Mitarbeiterin.</p> <p>Ihnen ist es wichtig, dass die Arbeit in allen drei Zonen des Wäschekreislaufs (Schmutzzone, Risikozone und Sauberzone) reibungslos verläuft. Dazu gehören auch die betrieblichen Qualitätsstandards. Bevor die neue Mitarbeiterin mit der Arbeit beginnen kann, erklären Sie ihr die Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes.</p> <p>Halten Sie Ihre Instruktionen mit je einer Massnahme in der folgenden Tabelle fest.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 15%; padding: 5px;">Hygiene</td> <td style="height: 100px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Ergonomie</td> <td style="height: 100px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Sicherheit</td> <td style="height: 100px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Umwelt (Maschinen Befüllung)</td> <td style="height: 100px;"></td> </tr> </tbody> </table>		Hygiene		Ergonomie		Sicherheit		Umwelt (Maschinen Befüllung)		4	
Hygiene											
Ergonomie											
Sicherheit											
Umwelt (Maschinen Befüllung)											
Übertrag		30									

Nullserie 2018

**Fachfrau Hauswirtschaft EFZ/
Fachmann Hauswirtschaft EFZ**

Berufskennnisse

**Pos. 4 Zusammenstellen, Zubereiten
und Verteilen von Menus**

Schriftliche Prüfung

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

Zeit 45 Minuten für 10 Aufgaben

Hinweis Wird eine bestimmte Anzahl Nennungen verlangt, zählt nur die festgelegte Anzahl in der Reihenfolge der Auflistung.

Hilfsmittel Keine

Notenskala **Maximale Punktezahl: 31**

29.5	-	31.0 Punkte	=	Note	6.0
26.5	-	29.0 Punkte	=	Note	5.5
23.5	-	26.0 Punkte	=	Note	5.0
20.5	-	23.0 Punkte	=	Note	4.5
17.5	-	20.0 Punkte	=	Note	4.0
14.0	-	17.0 Punkte	=	Note	3.5
11.0	-	13.5 Punkte	=	Note	3.0
8.0	-	10.5 Punkte	=	Note	2.5
5.0	-	7.5 Punkte	=	Note	2.0
2.0	-	4.5 Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	1.5 Punkte	=	Note	1.0

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

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

Ausgangssituation

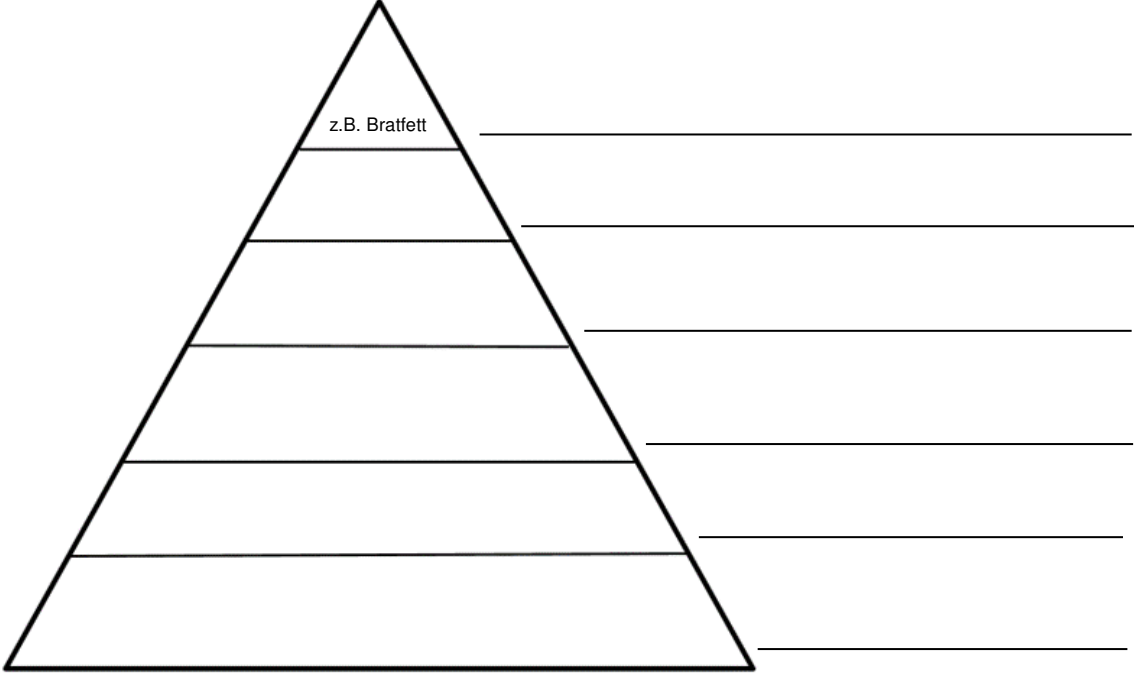
In Ihrem Betrieb, Internat für Jugendliche zwischen 13 - 18 Jahren, findet ein Frühlingsmarkt statt. Es werden ca. 500 Gäste erwartet. Verschiedene Markt- und Verkaufsstände sind aufgestellt, feines Essen und Getränke aus ihrer Küche werden verkauft. Der Markt findet am Samstag von 9 - 17 Uhr statt.

Die Küche bietet am Markt zwei Gerichte an. Ein Gericht ist Bratwurst und Pommes frites. Der Küchenchef bittet Sie, ein zweites Gericht vorzuschlagen, welches für gesundheitsbewusste Gäste geeignet ist und saisonale Produkte enthält.

Das Gericht wird soweit möglich, direkt vor dem Gast fertiggestellt.



	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
<p>Aufgabe 1</p> <p>Erarbeiten Sie einen Vorschlag für das zweite Gericht.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	3	
<p>Aufgabe 2</p> <p>Nennen Sie in Stichworten zwei Beweggründe, weshalb Sie dem Küchenchef dieses Gericht vorschlagen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ 	1	
<p>Aufgabe 3</p> <p>a) Beim Gericht Bratwurst und Pommes frites dominiert ein Nährstoff. Nennen Sie ihn.</p> <p>_____</p> <p>b) Nennen Sie drei Aufgaben dieses Nährstoffes in Stichworten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ 	0.5 1.5	
Übertrag	6	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		6	
<p>Aufgabe 4</p> <p>Sie kennen die Lebensmittelpyramide mit ihren verschiedenen Stufen. Schreiben Sie sechs mögliche Lebensmittel zur richtigen Stufe auf, welche Sie in den Gerichten verwenden.</p> 		3	
<p>Aufgabe 5</p> <p>Ein Jugendlicher will für seinen Gast, welcher sich vegan ernährt, ein Menu holen.</p> <p>a) Beraten Sie ihn und stellen Sie ihm das Menu zusammen.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>b) Am Markt müssen Sie über die Inhaltsstoffe der Gerichte Auskunft geben. Beschreiben Sie in einem Satz, wie Sie zu diesen Informationen gelangen können.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		2	
		1	
Übertrag		12	

		Anzahl Punkte										
		maximal	erreicht									
Übertrag		12										
<p>Aufgabe 6</p> <p>Überlegen Sie sich, wie die Gerichte zubereitet werden sollen.</p> <p>a) Welche Küchengeräte setzen Sie ein? Nennen Sie zwei.</p> <p>b) Welche Garmethode wenden Sie an? Nennen Sie zwei und beschreiben Sie diese.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">a) Küchengerät</th> <th style="width: 25%;">b) Garmethode für Ihr Menu</th> <th style="width: 50%;">b) Beschreibung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 80px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 80px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		a) Küchengerät	b) Garmethode für Ihr Menu	b) Beschreibung							<p>1</p> <p>2</p>	
a) Küchengerät	b) Garmethode für Ihr Menu	b) Beschreibung										
<p>Aufgabe 7</p> <p>Sie machen sich Gedanken, bezüglich der Zubereitung und der Fertigstellung des vorgegebenen Gerichts. Welches Speiseverteilsystem wählen Sie.</p> <p>a) Beschreiben Sie in Stichworten das Speiseverteilsystem.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>b) Nennen Sie den passenden Fachausdruck.</p> <p>_____</p>		<p>0.5</p> <p>0.5</p>										
Übertrag		16										

		Anzahl Punkte											
		maximal	erreicht										
Übertrag		16											
<p>Aufgabe 8</p> <p>Für die Zubereitung und den Verkauf der Gerichte müssen Hygienevorschriften eingehalten werden. Nennen Sie in Stichworten je vier.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Betriebshygiene</th> <th style="width: 50%;">Persönliche Hygiene</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• _____</td> <td>• _____</td> </tr> <tr> <td>• _____</td> <td>• _____</td> </tr> <tr> <td>• _____</td> <td>• _____</td> </tr> <tr> <td>• _____</td> <td>• _____</td> </tr> </tbody> </table>		Betriebshygiene	Persönliche Hygiene	• _____	• _____	• _____	• _____	• _____	• _____	• _____	• _____	4	
Betriebshygiene	Persönliche Hygiene												
• _____	• _____												
• _____	• _____												
• _____	• _____												
• _____	• _____												
<p>Aufgabe 9</p> <p>Ihr Menü muss für den Verkauf angerichtet und serviert werden. Dafür gibt es verschiedene Möglichkeiten.</p> <p>a) Nennen Sie zwei Anrichtemöglichkeiten.</p> <p>b) Nennen Sie je zwei Vor- und Nachteile.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">a) Anrichtemöglichkeit</th> <th style="width: 33%;">b) zwei Vorteile</th> <th style="width: 33%;">b) zwei Nachteile</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• _____</td> <td>• _____ • _____</td> <td>• _____ • _____</td> </tr> <tr> <td>• _____</td> <td>• _____ • _____</td> <td>• _____ • _____</td> </tr> </tbody> </table>		a) Anrichtemöglichkeit	b) zwei Vorteile	b) zwei Nachteile	• _____	• _____ • _____	• _____ • _____	• _____	• _____ • _____	• _____ • _____	2 4		
a) Anrichtemöglichkeit	b) zwei Vorteile	b) zwei Nachteile											
• _____	• _____ • _____	• _____ • _____											
• _____	• _____ • _____	• _____ • _____											
Übertrag		26											

		Anzahl Punkte							
		maximal	erreicht						
Übertrag		26							
<p>Aufgabe 10</p> <p>Am Marktstand entstehen Abfälle und müssen entsorgt werden.</p> <p>a) Nennen Sie zwei mögliche Abfälle und deren Entsorgungsmöglichkeiten.</p> <table border="1" data-bbox="159 481 1284 728"> <thead> <tr> <th>Abfälle</th> <th>Entsorgungsmöglichkeiten</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>•</td> <td>•</td> </tr> <tr> <td>•</td> <td>•</td> </tr> </tbody> </table> <p>b) Nennen Sie den Fachausdruck für weggeworfene Lebensmittel.</p> <hr/> <p>Das schmutzige Kochgeschirr muss abgewaschen werden. Auf welche Punkte achten Sie bei der Rückführung des Geschirrs in die Abwaschorganisation?</p> <p>c) Nennen Sie in Stichworten vier Punkte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ 		Abfälle	Entsorgungsmöglichkeiten	•	•	•	•	2	
Abfälle	Entsorgungsmöglichkeiten								
•	•								
•	•								
		1							
		2							
Total		31							