

Qualifikationsverfahren 2018

**Fachfrau / Fachmann
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

Nullserie

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

Zeit **90 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala **Maximale Punktezahl: 60**

57	-	60	Punkte =	Note	6.0
51	-	56	Punkte =	Note	5.5
45	-	50	Punkte =	Note	5.0
39	-	44	Punkte =	Note	4.5
33	-	38	Punkte =	Note	4.0
27	-	32	Punkte =	Note	3.5
21	-	26	Punkte =	Note	3.0
15	-	20	Punkte =	Note	2.5
9	-	14	Punkte =	Note	2.0
3	-	8	Punkte =	Note	1.5
0	-	2	Punkte =	Note	1.0

Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.

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

Berufliche Situation / Auftrag 1

Sie arbeiten in einem Betagtenzentrum. In der Adventszeit findet an einem Nachmittag, im grossen Saal, ein Tanzanlass für die Bewohner und Besucher statt. Für die hungrigen und durstigen Gäste wird eine Zwischenverpflegung serviert.

Sie sind für den Ablaufplan, die Raumgestaltung, sowie das Angebot und den Service der Zwischenverpflegung zuständig.

Als Werbung wird ein Flyer den Bewohnerinnen und Bewohnern, sowie in der Nachbarschaft verteilt.

- Erstellen Sie einen Ablaufplan des Nachmittags, ein Plan für die Raumgestaltung, ein Vorschlag für die Zwischenverpflegung (sechs Gerichte), sowie Getränke (drei warme und drei kalte Getränke).
- Besprechen Sie den Anlass mit der Leitung Hotellerie.
- Erstellen Sie einen Flyer für die Werbung zum Tanzanlass am PC.
- Decken Sie einen Mustertisch inkl. Dekoration für sechs Personen auf. Die Dekoration besteht aus mindestens drei Elementen.
- Erklären Sie den Gästen das Angebot der Zwischenverpflegung.
- Servieren Sie zwei Gästen die bestellten Getränke.
- Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebes, und erklären Sie, was dies für Sie als Lernende in Ihrem Betrieb heisst.

Bemerkungen:

- Ein Grundrissplan des „grossen Saales“ steht zur Verfügung.
- Der Flyer muss mit dem PC erstellt werden.
- Eine warme Getränkeauswahl steht zur Verfügung.
- Sie geben alle schriftlichen Arbeiten und Notizen der Expertin/dem Experten ab.

Berufliche Situation / Auftrag 2

Sie arbeiten in einem Haus für Menschen mit Beeinträchtigungen.

Im September findet ein Nachmittagsausflug, zum Textilmuseum für die zwölf Mitarbeitenden der Lingerie, statt. Damit Sie den Anlass vorbereiten können und wissen, wie viele Mitarbeitende am Anlass teilnehmen, schreiben Sie eine Einladung.

Zum Abschluss des Tages findet in der Cafeteria ein ausgedehntes Apéro für alle Teilnehmenden statt.

- Erstellen Sie einen Ablaufplan des Nachmittags, sowie das Apéro-Angebot (acht Gerichte), inkl. Getränke (zwei alkoholische und zwei nichtalkoholische Getränke).
- Besprechen Sie den Anlass mit der Leitung Hotellerie.
- Verfassen Sie die Einladung zum Nachmittagsausflug, mit Antwortcoupon am PC.
- Decken Sie das Buffet und dekorieren es. Die Dekoration besteht aus mindestens drei Elementen.
- Sie beraten die ersten Gäste über das Angebot am Apéro Buffet.
- Servieren Sie zwei Gästen die gewünschten Speisen vom Buffet.
- Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebes, und erklären Sie, was dies für Sie als Lernende in Ihrem Betrieb heisst.

Bemerkungen:

- Der Einladungskarte muss mit dem PC erstellt werden.
- Die Apérospeisen können symbolisiert werden.
- Sie geben alle schriftlichen Arbeiten und Notizen der Expertin/dem Experten ab.

Qualifikationsverfahren 2018

**Fachfrau / Fachmann
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

Nullserie

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

Zeit **90 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala **Maximale Punktezahl: 58**

56.0	-	58.0	Punkte	=	Note	6.0
50.0	-	55.0	Punkte	=	Note	5.5
44.0	-	49.0	Punkte	=	Note	5.0
38.0	-	43.0	Punkte	=	Note	4.5
32.0	-	37.0	Punkte	=	Note	4.0
27.0	-	31.0	Punkte	=	Note	3.5
21.0	-	26.0	Punkte	=	Note	3.0
15.0	-	20.0	Punkte	=	Note	2.5
9.0	-	14.0	Punkte	=	Note	2.0
3.0	-	8.0	Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	2.0	Punkte	=	Note	1.0

Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.

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

Berufliche Situation / Auftrag 1

Sie arbeiten in einem Seminarhotel und haben den Auftrag, das Sitzungszimmer „Moléson“ für einen Anlass zu reinigen und vorzubereiten. Als Verantwortliche für die Reinigung obliegt Ihnen auch die Instruktion der Lernenden.

- Instruieren Sie eine Lernende Fachfrau Hauswirtschaft in der Unterhaltsreinigung des Sitzungszimmers „Moléson“.
- Bereiten Sie den Raum anhand des Reservationsblatts nach den Wünschen des Kunden vor.
- Dekorieren Sie das Sitzungszimmer mit dem vom Kunden gewünschten und von Ihnen gestalteten Blumenstrauss.

Reinigen Sie den Boden des Korridors mit der Scheuersaugmaschine, damit sich auch die Umgebung des Sitzungszimmers sauber präsentiert.

Bemerkungen:

- Ein Reservationsblatt steht zur Verfügung.

Berufliche Situation / Auftrag 2

Sie arbeiten in einem Spital und sind in der Reinigung eingeteilt. Als Verantwortliche für die Reinigung obliegt Ihnen auch die Instruktion der neuen Mitarbeiter / Mitarbeiterinnen.

- Unterhaltsreinigung des Büros der Pflegedienstleitung.
- Pflege der Grünpflanze in diesem Büro.
- Sprayreinigung des wasserempfindlichen Bodens im Korridor, vor dem Büro (Teilspray).
- Instruktion einer neuen Mitarbeiterin für die Reinigung der Einscheibenmaschine.

Bemerkungen:

Keine.

Reservationsblatt Sitzungszimmer „Moléson“

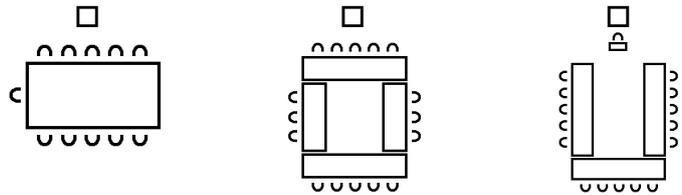
Name Adresse der reservierenden Person: _____

Anlass: _____

Datum: _____

Anzahl Teilnehmer: _____

Tischordnung:



Einrichtungs- und Dekorationswünsche:

- Flipchart inkl. Filzstifte
- Beamer und Leinwand
- Hellraumprojektor inkl. Filzstifte
- Mikrophon
- Block und Kugelschreiber für Vorsitzenden für alle Teilnehmer
- Laptop
- Wasser und Gläser auf den Tischen
- Früchtekorb
- Kaffee
- Gebäck: _____
- Blumendekoration beim Vorsitzenden in der Tischmitte
- andere Dekoration _____

Name der ausführenden Person: _____

Ausgeführt am: _____

Unterschrift: _____

Qualifikationsverfahren 2018

**Fachfrau /Fachmann
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

Nullserie

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

Zeit **90 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala **Maximale Punktezahl: 60**

57.0 - 60.0	Punkte	=	Note	6.0
51.0 - 56.0	Punkte	=	Note	5.5
45.0 - 50.0	Punkte	=	Note	5.0
39.0 - 44.0	Punkte	=	Note	4.5
33.0 - 38.0	Punkte	=	Note	4.0
27.0 - 32.0	Punkte	=	Note	3.5
21.0 - 26.0	Punkte	=	Note	3.0
15.0 - 20.0	Punkte	=	Note	2.5
9.0 - 14.0	Punkte	=	Note	2.0
3.0 - 8.0	Punkte	=	Note	1.5
0.0 - 2.0	Punkte	=	Note	1.0

Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.

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

Berufliche Situation / Auftrag 1

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

- Sortieren Sie die verschmutzte Privatwäsche der Bewohner.
- Von der Abteilung kommt ein gekennzeichnete Wäschesack mit septischer Wäsche. Behandeln Sie diese Wäsche den Betriebsregeln entsprechend.
- Bestücken Sie die Waschmaschine mit der sortierten dunklen Feinwäsche 30°C.
- Dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
- Mit der kleinsten Maschine wurde septische Wäsche gewaschen und desinfiziert. Behandeln Sie die gewaschene Wäsche den Betriebsregeln entsprechend und reinigen Sie die Waschmaschine entsprechend.
- Die Wäsche der Küchenmitarbeitenden ist bereits gewaschen und angetrocknet. Bügeln Sie eine Kochjacke und falten Sie diese.
- Die T-Shirts der Mitarbeitenden des Technischen Dienstes sind schranktrocken. Falten Sie diese korrekt gemäss der Vorgabe.
- Nach dem Trocknen der Wäsche reinigen Sie den Tumbler.
- In der Näherei haben sich defekte Wäschestücke angesammelt. Schliessen Sie die offene Naht an der Kochhose.

Bemerkungen:

- Keine.

Berufliche Situation / Auftrag 2

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

- Sortieren Sie die verschmutzte Betriebswäsche.
- Von der Abteilung kommt ein gekennzeichneteter Wäschesack mit septischer Wäsche. Behandeln Sie diese Wäsche den Betriebsregeln entsprechend.
- Bestücken Sie die Waschmaschine mit der sortierten Frottierwäsche 95°C.
- Dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
- Mit der kleinsten Maschine wurde septische Wäsche gewaschen und desinfiziert. Behandeln Sie die gewaschene Wäsche den Betriebsregeln entsprechend und reinigen Sie die Waschmaschine entsprechend.
- Die Privatwäsche der Gäste ist bereits gewaschen und angetrocknet. Bügeln Sie die Bundfaltenhose des Servicepersonals und hängen Sie diese an einen Bügel.
- Nach dem Bügeln der Hose müssen Sie die Dampfstation reinigen.
- Die Frottierwäsche ist schranktrocken. Falten Sie diese korrekt, gemäss der Vorgabe.
- In der Näherei haben sich defekte Wäschestücke angesammelt. Nähen Sie den Schürzenbündel an der Bistroschürze an.

Bemerkungen:

- Keine.

Qualifikationsverfahren 2018

**Fachfrau /Fachmann
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

Nullserie

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

Zeit **90 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala **Maximale Punktezahl: 50**

48.0	-	50.0 Punkte	=	Note	6.0
43.0	-	47.0 Punkte	=	Note	5.5
38.0	-	42.0 Punkte	=	Note	5.0
33.0	-	37.0 Punkte	=	Note	4.5
28.0	-	32.0 Punkte	=	Note	4.0
23.0	-	27.0 Punkte	=	Note	3.5
18.0	-	22.0 Punkte	=	Note	3.0
13.0	-	17.0 Punkte	=	Note	2.5
8.0	-	12.0 Punkte	=	Note	2.0
3.0	-	7.0 Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	2.0 Punkte	=	Note	1.0

Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.

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

Berufliche Situation / Auftrag 1

Sie arbeiten in der Küche eines Seniorenzentrums und bereiten das Mittagessen für 4 Personen zu.

Mittagessen: Tomatensalat, Spaghetti al Pesto hausgemacht, Erdbeer-Quark-Creme.

Frau Meier bleibt auf ihrem Zimmer.

- Bereiten Sie das Mittagessen, nach Rezepten, für vier Personen zu.
- Richten Sie den Tomatensalat auf 4 Teller an, die Spaghetti in einer Schüssel und die Sauce gemäss Rezept. Die Erdbeer-Quark-Creme in 4 Dessertgläser anrichten.
- Für Frau Meier richten Sie ein Tablett für das Mittagessen, anhand der schriftlichen Bestellung her inkl. Geschirr und Besteck.
- Lagern Sie die übriggebliebenen zubereiteten Teller und Menubestandteile fachgerecht.
- Reinigen Sie den Arbeitsplatz, stellen Sie die benutzten Geräte, Maschinen auf den Wagen für die Abwaschküche und entsorgen Sie den Abfall.
- In der Abwaschküche entladen Sie den Frühstückswagen und waschen das Frühstücksgeschirr ab.
- Reinigen Sie den Frühstückswagen.

Bemerkungen:

- Die italienische Salatsauce steht zur Verfügung.
- Geschirr für die Produktion der Gerichte muss nicht selber abgewaschen werden, da das Frühstücksgeschirr abgewaschen werden muss.

Berufliche Situation / Auftrag 2

Sie arbeiten in der Küche einer Privatklinik. Heute Nachmittag findet eine Sitzung der vier Verwaltungsräte statt. Für das Zvieri wird eine kleine Auswahl von Fingerfood gewünscht. Das Sitzungszimmer befindet sich im ersten Stock.

- Für das Fingerfood bereiten Sie Brownies und Fruchtspiessli zu.
- Richten Sie die zubereiteten Speisen für das Fingerfood auf zwei Platten an.
- Bereiten Sie den Speisewagen für das Zvieri nach der schriftlichen Bestellung vor.
- Lagern Sie die übrig gebliebenen Lebensmittel fachgerecht.
- Reinigen Sie den Arbeitsplatz, waschen Sie die benutzten Geräte und Maschinen auf Ihrem Posten ab und entsorgen Sie den Abfall.

Bemerkungen:

- Für das Fruchtspiessli verwenden Sie mindestens 4 verschiedene Früchte, z.B. Apfel oder Birnen, Erdbeeren, Kiwi, Melonen.
- Für das Zvieri werden Kaffee, verschiedene Tees und Orangensaft (aus der Glasflasche) angeboten.

Bestellschein für Küche

Name: Frau Meier

Zimmer-Nr.: 11

Etage: 1. Stock

Lieferung am 11. Juni 2018

Zeit: 12.00 Uhr

Anzahl	Was	erledigt ✓
1	Tomatensalat	<input type="checkbox"/>
1	Spaghetti Pesto hausgemacht	<input type="checkbox"/>
1	Erdbeer-Quark-Creme	<input type="checkbox"/>
1	Fruchtsaft	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Bestellt am 10. Juni 2018

Bestellt von:

Bestellschein für Küche

Name: *Verwaltungsratssitzung*

Zimmer-Nr.: *Sitzungszimmer*

Etage: *1. Stock*

Lieferung am *3. Juni 2018*

Zeit: *15.30 Uhr*

Anzahl	Was	erledigt ✓
<i>1</i>	<i>Auswahl an Fingerfood für 8 Personen auf zwei Platten für den Sitzungstisch</i>	<input type="checkbox"/>
<i>1</i>	<i>Kaffeesevice aus der mobilen Kaffeemaschine</i>	<input type="checkbox"/>
<i>1</i>	<i>Teeauswahl</i>	<input type="checkbox"/>
<i>2</i>	<i>Orangensaft</i>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Bestellt am *2. Juni 2018*

Bestellt von:

Bestellschein für Küche

Name:

Zimmer-Nr.:

Etage:

Lieferung am

Zeit:

Anzahl	Was	erledigt ✓
		<input type="checkbox"/>

Bestellt am

Bestellt von: