

Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse

FACHFRAU / FACHMANN HAUSWIRTSCHAFT EFZ

1. Handlungskompetenzbereich:
Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden
2. Handlungskompetenzbereich:
Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen
3. Handlungskompetenzbereich:
Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf
4. Handlungskompetenzbereich:
Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus
5. Handlungskompetenzbereich:
Ausführen administrativer Arbeiten
6. Handlungskompetenzbereich:
Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden

2016-03-19

Vorwort / Einleitung

Die Verordnung über die berufliche Grundbildung und die Bildungspläne wurden am 10. September 2015 vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI genehmigt und per 1. Januar 2016 in Kraft gesetzt.

Die Handlungskompetenzbereiche wurden in Arbeitsgruppen definiert und die Mitgliederorganisationen der OdA Hauswirtschaft Schweiz in Vernehmlassungen aufgefordert, ihre Meinung zu vertreten und Inputs zu leisten.

Die im Bildungsplan aufgelisteten Leistungsziele sind für alle 3 Lernorte (überbetriebliche Kurse, Berufsfachschulen und Lehrbetriebe) verbindlich. Arbeitsgruppenmitglieder aus den Bereichen überbetriebliche Kurse, Lehrbetrieb und Berufsfachschule haben die Ausbildungsinhalte der Leistungsziele bestimmt. Die Berufs- und Qualitätssicherungskommission hat die Inhalte aller 3 Lernorte aufeinander abgestimmt.

Eine Kerngruppe von üK-Leiterinnen, die in verschiedenen Kantonen üK in den entsprechenden Bildungsbereichen unterrichten, hat den Inhalt des Ausbildungsprogrammes für die überbetrieblichen Kurse erarbeitet.

Dieses Ausbildungsprogramm soll den üK-Leiterinnen die Vermittlung der praktischen Inhalte erleichtern und die systematische Einführung der Lernenden in ihren Beruf aufzeigen. Er soll zu einer gesamtschweizerischen Koordination beitragen, was auch den Übertritt einzelner Lernenden in andere Kantone erleichtern kann. Er gilt als Grundlage für die Erarbeitung von kurseigenen Ausbildungsmodellen. Das Ausbildungsprogramm üK enthält keine bis ins Detail festgelegten Lerninhalte, sondern soll den Verantwortlichen bewusst einen Spielraum lassen, damit sie die Inhalte praxis- und handlungsorientiert vermitteln können.

In dem zusätzlich erstellten pädagogisch-didaktischen Konzept legen die Lehrpersonen die pädagogische Haltung für den Unterricht im überbetrieblichen Kurs und in der Berufsfachschule fest. Es zeigt, wie die überbetrieblichen Kurse und der berufskundliche Unterricht aufgebaut und methodisch-didaktisch gestaltet werden, damit diese Werthaltungen realisiert werden können. Es bietet damit den üK-Leitenden und den Lehrpersonen Sicherheit bei der Vorbereitung und Durchführung des Unterrichts und ist ein wichtiger Baustein für eine hohe Qualität des Unterrichts.

OdA Hauswirtschaft Schweiz

Kompetenzen Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ

Das Ziel der beruflichen Grundbildung ist die Ausbildung von arbeitsmarktfähigen Berufsleuten. In der Ausbildung werden die für den Beruf relevanten Handlungskompetenzen aufgebaut. Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu muss eine kompetente Berufsfachperson eine situationspezifische Kombination von relevanten Ressourcen (= Handlungskompetenzen) mobilisieren.

Welche Ressourcen (berufsspezifische Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen) in welcher Handlungssituation eingesetzt werden, müssen Lernende im Verlauf ihrer Ausbildung anhand von konkreten Situationen lernen. Aus diesem Grund reicht es nicht, nur die Ressourcen zu vermitteln, sondern es muss auch die angemessene und situationsgerechte Anwendung (Mobilisierung) der Ressourcen geübt werden. Dies geschieht vor allem in der Praxis, aber auch der Lernort Schule unterstützt die situationsgerechte Anwendung der Ressourcen.

Um die Handlungskompetenzorientierung zu fördern, wurde ein pädagogisch-didaktisches Konzept erstellt, welches Beispiele von möglichen Arbeitssituationen aufführt. Diese Hinweise sollen die Handlungskompetenzorientierung in der Berufsfachschule unterstützen.

Fachkompetenz

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft wenden die berufsspezifische Fachsprache und die (Qualitäts-)Standards sowie Methoden, Verfahren, Arbeitsmittel und Materialien fachgerecht an. Das heisst sie sind fähig, fachliche Aufgaben in ihrem Berufsfeld eigenständig zu bewältigen und auf berufliche Anforderungen angemessen zu reagieren.

Methodenkompetenzen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft organisieren ihre Arbeit sorgfältig und qualitätsbewusst. Dabei beachten sie wirtschaftliche und ökologische Aspekte und wenden die berufsspezifischen Arbeitstechniken, Lern-, Informations- und Kommunikationsstrategien zielorientiert an. Zudem denken und handeln sie prozessorientiert und vernetzt.

Sozialkompetenzen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gestalten ihre Beziehungen zur vorgesetzten Person, im Team und mit der Kundschaft bewusst und gehen mit Herausforderungen in Kommunikations- und Konfliktsituationen konstruktiv um. Sie arbeiten in oder mit Gruppen und wenden dabei die Regeln für eine erfolgreiche Teamarbeit an.

Selbstkompetenzen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft reflektieren ihr Denken und Handeln eigenverantwortlich. Sie sind bezüglich Veränderungen flexibel, lernen aus den Grenzen der Belastbarkeit und entwickeln ihre Persönlichkeit weiter. Sie sind leistungsbereit, zeichnen sich durch ihre gute Arbeitshaltung aus und bilden sich lebenslang weiter.

Taxonomiestufen Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ

K 1 Wissen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab, z.B..

1.3.1 Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menükomponenten.

K 2 Verstehen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten, z.B..

2.1.5 Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Reinigungs- und Pflegemittel.

K 3 Anwenden

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an, z.B..

4.2.4 Sie planen die Zubereitung von Gerichten.

K 4 Analyse

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus, z.B..

3.2.2 Sie beurteilen, ob die Instandstellung schadhafter Textilien machbar und ökonomisch vertretbar ist.

K 5 Synthese

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen, z.B..

1.6.1 Sie erstellen einen Einsatzplan für die Teammitglieder für vorgegebene Arbeiten.

K 6 Beurteilen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien, z.B..

3.1.7 Sie erklären die Wahl der optimalen Wasch- und Waschhilfsmittel für bestimmte Textilien und begründen den Entscheid.

Handlungskompetenzen Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ

Wichtigste Handlungskompetenzen

Die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verfügen über berufliche Handlungskompetenzen in sechs Handlungskompetenzbereichen:

- a) Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden
- b) Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen
- c) Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf
- d) Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus
- e) Ausführen administrativer Arbeiten
- f) Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden

Diese Handlungskompetenzbereiche sind wie folgt umschrieben:

a) **Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden**

Sie empfangen, beraten und bedienen Kundinnen und Kunden kompetent. Sie verhalten sich entsprechend den betrieblichen Regeln und pflegen korrekte Umgangsformen. Sie kommunizieren sachlich, respektvoll und wertschätzend. Sie sind in der Lage Anlässe zu organisieren. Sie verstehen es Tische und Buffets situationsgerecht zu decken und zu dekorieren. Sie realisieren vorgeschlagene verkaufsfördernde Massnahmen. Sie setzen das Leitbild des Betriebes im Rahmen ihrer Tätigkeit um.

b) **Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen**

Sie reinigen hygienisch, effizient, energie-, ressourceneffizient und materialgerecht. Sie sorgen für situationsgerechte und den Bedürfnissen der Kundinnen und Kunden entsprechende Räume und Einrichtungen. Sie verfügen über fundierte Kenntnisse der Materialien und der Reinigungsprozesse und sichern damit den Qualitätsstandard. Sie sind in der Lage Instruktionen zu planen und durchzuführen.

c) **Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf**

Sie gewährleisten eine schonende, hygienisch einwandfreie sowie energie- und ressourceneffiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie sind in der Lage, Textilien unter Berücksichtigung ökonomischer Kriterien instand zu stellen. Sie bereiten infektiöse Wäsche entsprechend den geltenden Vorschriften auf.

d) **Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus**

Sie stellen Menus für eine gesunde Ernährung zusammen. Sie halten bei der Zubereitung von Gerichten die Hygienevorschriften ein und arbeiten effizient. Sie stellen den Ablauf der Speiseverteilung bedarfsgerecht sicher. Sie gewährleisten eine zweckmässige und hygienische Abwaschorganisation. Dabei tragen sie zur Energie- und Ressourceneffizienz bei.

EFZ Handlungskompetenzbereich 1

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für den überbetrieblichen Kurs (ÜK)

Geordnet nach den drei Lehrjahren

<p>Handlungskompetenzbereich 1: Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden</p> <p>Kundinnen und Kunden aus unterschiedlichen Kulturen sind willkommen, auf ihre Bedürfnisse wird respektvoll eingegangen. Die Atmosphäre in einem Betrieb wird durch das Auftreten der Mitarbeitenden wesentlich beeinflusst. Das Verhalten gegenüber Kundinnen und Kunden sowie der Umgang im Team spielen eine grosse Rolle. Es ist wichtig, das Betriebsleitbild umzusetzen.</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft empfangen, beraten und bedienen Kundinnen und Kunden kompetent. Für diese und für den Betrieb ist dabei ein gutes und situationsgerechtes Marketing sehr wichtig. Der Situation entsprechend gedeckte und dekorierte Tische tragen zur Lebensfreude der Kundinnen und Kunden bei.</p> <p>Im Jahresablauf gestaltete Feste und Anlässe bringen willkommene Abwechslung. Der Erfolg dieser Anlässe hängt von einer einwandfreien Organisation und Durchführung ab.</p>		
1. Lehrjahr		8 Stunden
<p>Handlungskompetenz 1.2: sachlich, respektvoll und wertschätzend kommunizieren</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kommunizieren sachlich, respektvoll und wertschätzend.</p>		
Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
<p>1.2.6 Sie fügen sich in ein Team ein und bewältigen gemeinsam Aufgaben. (K3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Regeln der Zusammenarbeit • Selbstreflexion • Unterschied Team und Arbeitsgruppe 	
<p>1.2.7 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an (K3)</p>	<p>Verhaltensregeln und Umgangsformen mit Kunden, Vorgesetzten und im Team anhand Rollenspielen und situativ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Begrüssung - Nähe / Distanz - Privatsphäre (Ausfragen vermeiden) - Verabschieden / Verdanken <p>z. B. Kunde im Restaurant, Mitarbeiter Teamwechsel, am Morgen in der Garderobe</p>	

<p>1.2.8 Sie wenden Konfliktlösungsmethoden der Situation entsprechend an. (K3)</p>	<p>Drei Konfliktlösungs-methoden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gewinner-Gewinner • Gewinner-Verlierer • Verlierer-Verlierer <p>Mögliches Vorgehen bei Konfliktlösungen anhand von Rollenspielen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auslöser • Dienstwege, Organigramm (Gespräch) • Lösungswege, Lösung <p>z.B.: Mitarbeiterin - Vorgesetzte; Mitarbeiterin Kunden; Mitarbeiter/in Service-Mitarbeiter/in Küche; Lernende-Mitarbeiterin</p>	
<p>1.2.9 Sie wenden die Grundsätze im Umgang mit Kritik an. (K3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Feedbackregeln • Lösungen zu Konfliktbeispielen aus dem Berufsalltag anhand von Rollenspielen z.B.: im Team: zu spät kommen, Arbeit nicht vollständig ausgeführt, Körpergeruch 	
<p>Handlungskompetenz 1.4: Tische situationsgerecht gestalten</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind verantwortlich für eine professionelle, gepflegte und dem Anlass entsprechende Gestaltung der Tische.</p>		
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>1.4.3 Sie decken Tische und Buffets situations- und kundengerecht auf. (K3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Grundgedeck • Papiersset und Läufer • Schöpfstation • einfaches Apéro-Buffer, Buffet für Zwischenmahlzeit dem Ort und der Gegebenheit entsprechend 	
<p>1.4.4 Sie dekorieren Tische und Buffet situationsgerecht. (K5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dekoration für Grundgedeck 	

Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen		
Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten Servicearbeiten und kundenorientiert.		
Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
1.5.3 Sie erstellen die „Mise en place“ für den Service in verschiedenen Situationen. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place für Grundgedeck 	
1.5.4 Sie setzen für die Servicearten die Serviceregeln um. (K3)	Bedienung am Tisch: <ul style="list-style-type: none"> • Tellerservice • Plattenservice (Nachservice) Selbstbedienung: <ul style="list-style-type: none"> • Buffetservice für einfaches Apéro-Buffer/ Buffet für Zwischenmahlzeit dem Ort und der Gegebenheit entsprechend • Ausgabetheke 	
2. Lehrjahr		8 Stunden
Handlungskompetenz 1.2: sachlich, respektvoll und wertschätzend kommunizieren		
Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kommunizieren sachlich, respektvoll und wertschätzend.		
Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
1.2.6 Sie fügen sich in ein Team ein und bewältigen gemeinsam Aufgaben. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> • Regeln der Zusammenarbeit • Selbstreflexion • Unterschied Team und Arbeitsgruppe 	
1.2.7 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an (K3)	Verhaltensregeln und Umgangsformen mit Kunden, Vorgesetzten und im Team anhand von Rollenspielen situativ anwenden: <ul style="list-style-type: none"> • Begrüssung • Nähe/Distanz • Privatsphäre (Ausfragen vermeiden) • Verabschieden/ Verdanken • z.B. Kunde im Restaurant, Mitarbeitende beim Teamwechsel, am Morgen in der Garderobe 	

Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden kompetent beraten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot.

Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
1.3.3 Sie beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot. (K3)	Beratungsgespräch für eine Dienstleistung (z. B. Anlass) anhand Checklisten <ul style="list-style-type: none">• Reservationen persönlich und telefonisch• Menüvorschläge• Tischformen und Dekorationen• Servicearten	
1.3.6 Sie leiten aus Äusserungen von Kundinnen und Kunden deren Wünsche und Bedürfnisse ab. (K4)	<ul style="list-style-type: none">• Menüänderungen: Allergien, Vegetarier, kleinere Portion• Supplement	

Handlungskompetenz 1.4: Tische situationsgerecht gestalten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind verantwortlich für eine professionelle, gepflegte und dem Anlass entsprechende Gestaltung der Tische

Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
1.4.3 Sie decken Tische und Buffets situations- und kundengerecht auf. (K3)	<ul style="list-style-type: none">erweitertes Grundgedeck Selbstbedienungsbuffet, reichhaltiges Apéro-Buffer, Dessert-Buffer und Buffet für Zwischenmahlzeit, dem Ort und der Gegebenheit entsprechend.Stofftisch Tuch, Stoffservietten	
1.4.4 Sie dekorieren Tische und Buffet situationsgerecht. (K5)	<ul style="list-style-type: none">Dekoration und Blumenschmuck für erweitertes Grundgedeck und Buffet	
Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen		
Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten Servicearbeiten kundenorientiert.		
Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
1.5.3 Sie erstellen die „Mise en place“ für den Service in verschiedenen Situationen. (K3)	<ul style="list-style-type: none">Mise en place für erweitertes Grundgedeck und Buffet	
1.5.4 Sie setzen für die Servicearten die Serviceregeln um. (K3)	Bedienung am Tisch: <ul style="list-style-type: none">TellerservicePlattenservice (Nachservice) Selbstbedienung: <ul style="list-style-type: none">AusgabethekeReichhaltiges Apéro-Buffer /Dessert-Buffer und für Zwischenmahlzeit dem Ort und der Gegebenheit entsprechend	

<p>Handlungskompetenz 1.7: verkaufsfördernde Massnahmen vorschlagen und umsetzen Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft schlagen verkaufsfördernde Massnahmen vor und setzen sie um.</p>		
Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
1.7.4 Sie setzen verkaufsfördernde Massnahmen um. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> • Einladung • Angebotstafeln • Menüvorschläge aktiv am Tisch präsentieren 	
3. Lehrjahr		16 Stunden
<p>Handlungskompetenz 1.2: sachlich, respektvoll und wertschätzend kommunizieren Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kommunizieren sachlich, respektvoll und wertschätzend.</p>		
Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
1.2.6 Sie fügen sich in ein Team ein und bewältigen gemeinsam Aufgaben. (K3)	Inhalte des 1. und 2. Lehrjahres vertiefen und anwenden	
1.2.7 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an (K3)	Verhaltensregeln und Umgangsformen mit Kunden, Vorgesetzten und im Team anhand von Rollenspielen situativ anwenden: <ul style="list-style-type: none"> • Begrüssung • Nähe/Distanz • Privatsphäre (Ausfragen vermeiden) • Verabschieden/ Verdanken z.B. Kunde im Restaurant, Mitarbeitende beim Teamwechsel, am Morgen in der Garderobe	
<p>Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden kompetent beraten Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot.</p>		
Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
1.3.3 Sie beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot. (K3)	Analog 2. Lehrjahr , integriert in Anlassvorbereitung und bei Anlassdurchführung	

<p>1.3.7 Sie reagieren auf Reklamationen von Kundinnen und Kunden. (K3)</p>	<p>Umgang mit Reklamationen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorfälle am Anlass z.B. schmutziges Glas, Ungeziefer im Salat, kalte Suppe, fehlendes, falsches Besteck <p>Informationsmöglichkeiten an Vorgesetzte</p> <p>Umgang mit Reklamationen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dienstweg: mündlich/ telefonisch/ schriftlich 	
<p>Handlungskompetenz 1.4: Tische situationsgerecht gestalten</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind verantwortlich für eine professionelle, gepflegte und dem Anlass entsprechende Gestaltung der Tische.</p>		
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>1.4.3 Sie decken Tische und Buffets situations- und kundengerecht auf. (K3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Selbstständiges Aufstellen und Abräumen des Buffets am Anlass 	
<p>1.4.4 Sie dekorieren Tische und Buffet situationsgerecht. (K5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dekoration und Blumenschmuck für Festtagsgedeck und Buffet beim Anlass 	
<p>Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten Servicearbeiten und kundenorientiert.</p>		
<p>1.5.3 Sie erstellen die „Mise en place“ für den Service in verschiedenen Situationen. (K3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place für Festtagsgedeck und Buffet beim Anlass 	
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>1.5.7 Sie instruieren Personen so, dass der Ablauf im Service reibungslos verläuft. (K3)</p>	<p>Instruktion anhand der 4 Schritt-Methode:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung, vorzeigen und erklären, nacharbeiten und erklären lassen, einüben lassen, kontrollieren und korrigieren • Instruktionsbeispiele: Servicebesprechung, • Buffet, Aufdecken 	

Handlungskompetenz 1.6: Anlässe organisieren und durchführen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft organisieren Anlässe und führen diese professionell durch.

Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
1.6.3 Sie organisieren Anlässe. (K3)	Organisation einfacher Anlässe: <ul style="list-style-type: none">• Vorarbeiten: Einladung, Menüvorschläge, Reservation Räumlichkeiten, Materialbestellung (Food und Beveridge, Non-Food)• Arbeitsabläufe• Nachbereitung des Anlasses	
1.6.4 Sie bereiten für Anlässe die notwendigen Räume vor. (K3)	Raumvorbereitung: <ul style="list-style-type: none">• Sauberkeitscheck• Infrastruktur• Mobiliar• Dekoration für Raum• Gestaltung Eingangsbereich	
1.6.5 Sie führen Anlässe durch. (K3)	Anlass durchführung	

Handlungskompetenz 1.7: verkaufsfördernde Massnahmen vorschlagen und umsetzen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft schlagen verkaufsfördernde Massnahmen vor und setzen sie um.

Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
1.7.4 Sie setzen verkaufsfördernde Massnahmen um. (K3)	<ul style="list-style-type: none">• Getränke- und Speisekarten• Plakate• Angebotspräsentation• Persönliches Erscheinungsbild (Weisungen OdA Hauswirtschaft Schweiz) im Zusammenhang mit Anlass	

EFZ Handlungskompetenzbereich 2

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Überbetrieblichen Kurse

Geordnet nach den drei Lehrjahren

<p>Handlungskompetenzbereich 2: Reinigen und Gestalten von Räumen</p> <p>Menschen sollen sich in der Umgebung, in der sie wohnen oder sich aufhalten, wohlfühlen. Ansprechend gestaltete und gut unterhaltene Räume tragen dazu bei. Bei der Reinigung der Räume und Einrichtungen spielen hygienische und ökologische Kriterien eine übergeordnete Rolle. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden und die Reinigung effizient verrichten zu können, sind Kenntnisse der Materialien und der Reinigungsprozesse sowie eine präzise Arbeitsweise unabdingbar.</p>		
<p>1. Lehrjahr</p>		<p>8 Stunden</p>
<p>Handlungskompetenz 2.1: Reinigung materialgerecht, hygienisch einwandfrei, effizient und ökologisch ausführen</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine materialgerechte, hygienisch einwandfreie und effiziente Reinigung der Räume und Einrichtungen. Sie berücksichtigen dabei ökologische und ergonomische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.</p>		
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>2.1.6 Sie dosieren die Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>	<p>Handelsübliche Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach Unfall- und Gesundheitsschutz-Vorschriften und ökologischen und ökonomischen Grundsätzen dosieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Neutraler Reiniger • Alkalischer Reiniger • Saurer Reiniger • Lösungsmittelreiniger (Glasreiniger) • Pflegemittel 	
<p>2.1.14 Sie erklären Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume und führen sie ergonomisch aus. (K3)</p>	<p>Unterhaltsreinigung unter Berücksichtigung der Ergonomie des Leistungsziels 2.1.6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fensterreinigung • Sanitärbereich (Lavabo, Dusch-, WC-Reinigung) • Raumreinigung (Staubwischen, Nasswischen, Trockensaugen, trocken und feucht Abstauben, Abfall entsorgen) 	

<p>2.1.15 Sie bedienen Reinigungsmaschinen und –geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben.</p>	<p>Bedienung und Reinigung der Geräte und Maschinen nach ergonomischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Staubwischgerät • Nasswischgerät • Trockensauger 	
<h2>2. Lehrjahr</h2>		<p>8 Stunden</p>
<p>Handlungskompetenz 2.1: Reinigung materialgerecht, hygienisch einwandfrei, effizient und ökologisch ausführen Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine materialgerechte, hygienisch einwandfreie und effiziente Reinigung der Räume und Einrichtungen. Sie berücksichtigen dabei ökologische und ergonomische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.</p>		
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>2.1.6 Sie dosieren die Reini- gungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel gemäss Herstellerangaben.</p>	<p>Handelsübliche Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach Unfall- und Gesundheitsschutz-Vorschriften und ökologischen und ökonomischen Grundsätzen dosieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Neutraler Reiniger • Alkalischer Reiniger • Saurer Reiniger • Lösungsmittelreiniger (Glasreiniger) • Pflegemittel 	
<p>2.1.14 Sie erklären Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume und führen sie ergonomisch aus. (K3)</p>	<p>Grundreinigung unter Berücksichtigung der Ergonomie des Leistungsziels 2.1.6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fensterreinigung • Nasszelle • Raumreinigung (Sprayreinigung, Sprühextrahieren, Möbelpflege, Desinfektion) 	
<p>2.1.15 Sie bedienen Reinigungsmaschinen und –geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben.</p>	<p>Bedienung der Geräte und Maschinen nach ergonomischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teppichreinigungs- maschine/Sprühextraktionsgerät • Einscheibenmaschine • Wassersauger Scheuersaugmaschine 	

<p>2.1.16 Sie reinigen und unterhalten Reinigungsmaschinen und –geräte ökologisch. (K3)</p>	<p>Reinigung und Unterhalt der Geräte und Maschinen nach ergonomischen und ökologlogischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teppichreinigungs-maschinen • Einscheibenmaschine • Nasssauger • Scheuersaugmaschine <p>Die Maschinen und Geräte sind nach Gebrauch wieder im betriebsbereiten Zustand. Mängel an zuständige Stelle weiterleiten.</p>	
<p>Handlungskompetenz 2.2: Räume situations- und bedürfnisgerecht einrichten und gestalten</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sorgen in den Räumen unter Berücksichtigung des Verwendungszweckes und der Kundenbedürfnisse für eine wohnliche Atmosphäre.</p>		
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>2.2.3 Sie gestalten Räume mit Dekorationen wohnlich. (K3)</p>	<p>Sie stellen saisongerechten Blumenschmuck her und dekorieren Räume</p>	
<p>3. Lehrjahr</p>		<p>8 Stunden</p>
<p>Handlungskompetenz 2.2: Räume situations- und bedürfnisgerecht einrichten und gestalten</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sorgen in den Räumen unter Berücksichtigung des Verwendungszweckes und der Kundenbedürfnisse für eine wohnliche Atmosphäre..</p>		
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>2.2.3 Sie gestalten Räume mit Dekorationen wohnlich. (K3)</p>	<p>Sie stellen saisongerechten Blumenschmuck her und dekorieren Räume dem Anlass entsprechend.</p>	

Handlungskompetenz 2.3: Instruktionen planen und durchführen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft instruieren ihnen zugeteilte Personen so, dass die Reinigungsprozesse reibungslos ablaufen.

Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
2.3.2 Sie planen die Instruktionen zu Reinigungsmethoden und führen diese durch. (K5)	<ul style="list-style-type: none">• Instruktion anhand der 4 schritt-Methode:• Vorbereitung, vorzeigen und erklären, nacharbeiten und erklären lassen, einüben lassen, kontrollieren und korrigieren• Durchführung und Reflektion der Instruktion.• Entfernung von loser und haftender Verschmutzung• Instruktionsbeispiele: Fensterreinigung Sanitärbereich Zimmerreinigung Abfall entsorgen	

EFZ Handlungskompetenzbereich 3

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Überbetrieblichen Kurse

Geordnet nach den drei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf		
<p>Die Wäscheversorgung umfasst Aufbereitung, Instandstellung und Bereitstellung der Betriebs- und der Privatwäsche. Die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind sich bewusst, dass nur korrekt aufbereitete Wäsche für den Endverbraucher von Nutzen ist. Sie berücksichtigen dabei die Energie- und Ressourceneffizienz, die ökonomischen Aspekte sowie die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz.</p>		
1. Lehrjahr		8 Stunden
Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten		
<p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine schonende, hygienisch einwandfreie, präzise und effiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie berücksichtigen dabei ökologische, ergonomische Gesichtspunkte sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.</p>		
Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
3.1.4 Sie sortieren die Betriebs- und Privatwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad. (K3)	<ul style="list-style-type: none">• Sortieren Betriebs- und Privatwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad• Gewebeart• Pflegeetikette• Fleckenbehandlung• neue Wäsche	
3.1.11 Sie wenden die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz an. (K3)	<p>Sie halten die Hygienevorschriften ein und unterscheiden persönliche und betriebliche Hygiene.</p> <p>Persönliche Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none">• anhand der „Empfehlungen zur Hygiene und Arbeitssicherheit an ÜKs und QVs“ der OdA Hauswirtschaft Schweiz <p>Betriebliche Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none">• nach definiertem Wäschekreislauf (Sauberzone, Schmutzzone)	

<p>3.1.12 Sie dosieren die Wasch- und Waschhilfsmittel gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>	<p>Dosierung Wasch- und Waschhilfsmittel nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flüssig- und Pulverwaschmittel • Enthärter • Gewebeveredler • Bleichmittel • Imprägnierungsmittel • Stärke 	
<p>3.1.13 Sie erklären und bedienen die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf. (K3)</p>	<p>Bedienung der Geräte und Maschinen nach ergonomischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Waschautomaten (Extraktor) • Dosieranlage • Durchlademaschine/Waschstrasse (BS) • Wäschetrockner / Secomat • Mangel • Finisher, je nach Kursort • Bügelstation • Faltmaschine 	
<p>3.1.14 Sie bereiten die Wäsche nach definierten Methoden auf und machen sie schrankfertig. (K3)</p>	<p>Aufbereitung der Wäsche nach ergonomischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften</p> <p>Bügeln und falten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poloshirt • Herrenhemden • Damenblusen <p>Mangeln und falten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küchentücher • Tischwäsche <p>Defekte und schmutzige Wäsche aussortieren</p>	

<p>3.1.15 Sie reinigen die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>	<p>Reinigung und Unterhalt der Geräte und Maschinen nach ergonomischen und ökologischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften</p> <ul style="list-style-type: none"> • Waschextraktor • Wäschetrockner • Dampfbügelgerät • Mangel • Finisher (je nach Kursort) 	
2. Lehrjahr		8 Stunden
<p>Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine schonende, hygienisch einwandfreie, präzise und effiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie berücksichtigen dabei ökologische, ergonomische Gesichtspunkte sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.</p>		
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>3.1.4 Sie sortieren die Betriebs- und Privatwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad. (K3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sortieren Betriebs- und Privatwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad • Gewebeart • Pflegeetikette • Fleckenbehandlung • neue Wäsche 	
<p>3.1.11 Sie wenden die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz an. (K3)</p>	<p>Sie halten die Hygienevorschriften ein und unterscheiden persönliche und betriebliche Hygiene.</p> <p>Persönliche Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • anhand der „Empfehlungen zur Hygiene und Arbeitssicherheit an ÜKs und QVs“ der OdA Hauswirtschaft Schweiz <p>Betriebliche Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nach definiertem Wäschekreislauf (Sauberzone, Schmutzzone) 	

<p>3.1.12 Sie dosieren die Wasch- und Waschhilfsmittel gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>	<p>Dosierung Wasch- und Waschhilfsmittel nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flüssig- und Pulverwaschmittel • Enthärter • Gewebeveredler • Bleichmittel • Imprägnierungsmittel • Stärker 	
<p>3.1.13 Sie erklären und bedienen die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf. (K3)</p>	<p>Bedienung der Geräte und Maschinen nach ergonomischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Waschautomaten (Extraktor) • Dosieranlage • Durchlademaschine/Waschstrasse (BS) • Wäschetrockner / Secomat • Mangel • Finisher, je nach Kursort • Bügelstation • Faltmaschine 	
<p>3.1.14 Sie bereiten die Wäsche nach definierten Methoden auf und machen sie schrankfertig. (K3)</p>	<p>Bedienung der Geräte und Maschinen nach ergonomischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften</p> <ul style="list-style-type: none"> • Waschextraktor • Wäschetrockner • Dampfbügelgerät • Mangel <p>Aufbereitung der Wäsche nach ergonomischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften</p> <p>Bügeln und falten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kochjacke • Kochhose • Bundfaltenhose <p>Mangen und falten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kissenanzug • Bistroschürze • Defekte und schmutzige Wäsche aussortieren 	

<p>3.1.15 Sie reinigen die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>	<p>Reinigung und Unterhalt der Geräte und Maschinen nach ergonomischen und ökologischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften</p> <ul style="list-style-type: none"> • Waschextraktor • Wäschetrockner • Dampfbügelgerät • Mangel • Finisher (je nach Kursort) 	
<p>Handlungskompetenz 3.2: Textilien instand stellen Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine ökonomisch vertretbare und effiziente Instandstellung von Textilien.</p>		
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>3.2.1 Sie wenden die Techniken zur effizienten Instandstellung von Textilien an. (K3)</p>	<p>Instandstellen nach ökologischen und ökonomischen Richtlinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Knopf annähen • Bündel ersetzen • Geschlossene Naht und Kleidernaht • Säume 	
<p>3. Lehrjahr</p>		<p>4 Stunden</p>
<p>Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine schonende, hygienisch einwandfreie, präzise und effiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie berücksichtigen dabei ökologische, ergonomische Gesichtspunkte sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.</p>		
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>3.1.17 Sie instruieren Personen, so dass sie die ihnen zugeteilten Arbeiten im Wäschekreislauf reibungslos ausführen. (K5)</p>	<p>Instruktion anhand der 4 Schritt-Methode:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4-Schritt-Methode: Vorbereitung, vorzeigen und erklären, nacharbeiten und erklären lassen, einüben lassen, kontrollieren und korrigieren • Durchführung und Reflektion der Instruktion <p>Instruktionsbeispiele: Herrenhemd bügeln, Flachwäsche mangen, Schmutzwäsche sortieren, Wäsche falten und schrankfertig machen, Knöpfe annähen, Bündel ersetzen</p>	

EFZ Handlungskompetenzbereich 4

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Überbetrieblichen Kurse

Geordnet nach den drei Lehrjahren

<p>Handlungskompetenzbereich 4: Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs</p> <p>Gesunde Ernährung und adäquate Verpflegung in gepflegter Atmosphäre sind für die Lebensqualität-von grosser Bedeutung.</p> <p>Bei der Zusammenstellung von Menüs sind neben allgemeinen Ernährungsregeln auch spezifische Anforderungen an die Ernährung für unterschiedliche Altersgruppen sowie Personen mit bestimmten Krankheiten zu beachten. Fertig- und Halbfertigprodukte sind wesentliche Komponenten bei der Zubereitung von Gerichten.</p> <p>Bei der Zubereitung von definierten Gerichten sowie bei der Arbeit im Speiseverteilsystem und in der Abwaschorganisation ist es wichtig, dass die gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz, im Besonderen die Qualitätssicherungs- und Hygienevorschriften des jeweiligen Betriebs, berücksichtigt werden. Um die Aufgaben effizient verrichten zu können, ist von Bedeutung, dass die Fachfrauen/ Fachmänner Hauswirtschaft mit den verfügbaren Maschinen und Geräten fachgerecht arbeiten.</p> <p>Gesichtspunkte der Energie- und Ressourceneffizienz spielen in der gesamten Nahrungszubereitung, von der Herstellung und Beschaffung von Frischprodukten bis zur Reinigung der Maschinen und Geräte, eine übergeordnete Rolle.</p>		
1. Lehrjahr		4 Stunden
<p>Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft bereiten Gerichte gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu.</p>		
Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
4.2.2 Sie wenden die definierten Garmethoden an. (K3)	Gerätewahl und Ausführen der Garmethoden: <ul style="list-style-type: none"> • Dämpfen • Sieden • Backen im Ofen • Dünsten 	
4.2.3 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus. (K3)	Messerführung, Messerwahl der Schnitttechniken: <ul style="list-style-type: none"> • Brunoise • Julienne • Macedoine • Paysanne 	

<p>4.2.5 Sie stellen eine bedarfsgerechte „Mise en place“ bereit. (K3)</p>	<p>Bereitstellen einer „Mise en place“ für das geplante Gericht:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel • Arbeitsgeräte • Anrichtegeschirr 	
<p>4.2.8 Sie halten die Hygienevorschriften bei der Zubereitung von Gerichten ein. (K3)</p>	<p>Einhalten der Hygienevorschriften und Unterscheiden persönlicher und betrieblicher Hygiene.</p> <p>Persönliche Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • anhand der „Empfehlungen zur Hygiene und Arbeitssicherheit an ÜKs und QVs“ der OdA Hauswirtschaft Schweiz <p>Betriebliche Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • anhand HACCP 	
<p>4.2.13 Sie wenden die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz an. (K3)</p>	<p>Gefahren des Arbeitsumfeldes und Umgang damit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Messer • Elektrizität und Wasser • Chemie • Ergonomie: Richtige Körperhaltung (Heben, Tragen, Stehen) 	
<p>Handlungskompetenz 4.3: Speiseverteilung bedarfsgerecht sicherstellen Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft stellen eine bedarfsgerechte und hygienische Speiseverteilung sicher.</p>		
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>4.3.5 Sie bedienen und reinigen die Maschinen und Geräte im Speiseverteilsystem gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>	<p>Sie bedienen und reinigen die am Kursort vorhandenen Maschinen und Geräte im Speiseverteilsystem fachgerecht.</p>	

<p>Handlungskompetenz 4.4: Prozesse in der Abwaschorganisation gewährleisten</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ergonomische Gesichtspunkte.</p>		
Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
4.4.3 Sie erklären und bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> • Gläserspülmaschine • Hauben Spülmaschine 	
4.4.4 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisationen gemäss Herstellerangaben. (K3)	<p>Unterhaltsreinigung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gläserspülmaschine • Hauben Spülmaschine 	
2. Lehrjahr		6 Stunden
<p>Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft bereiten Gerichte gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu.</p>		
Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
4.2.2 Sie wenden die definierten Garmethoden an. (K3)	<p>Gerätewahl und Ausführen der Garmethoden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dämpfen • Sieden • Backen im Ofen • Dünsten 	
4.2.3 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus. (K3)	<p>Messerführung, Messerwahl der Schnitttechniken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brunoise • Julienne • Macedoine • Paysanne 	

<p>4.2.5 Sie stellen eine bedarfsgerechte „Mise en place“ bereit. (K3)</p>	<p>Bereitstellen einer „Mise en place“ für das geplante Gericht:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel • Arbeitsgeräte • Anrichtegeschirr 	
<p>4.2.13 Sie wenden die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz an. (K3)</p>	<p>Einhalten der Hygienevorschriften und unterscheiden persönlicher und betrieblicher Hygiene. Persönliche Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anhand der Empfehlungen zur Hygiene und Arbeitssicherheit an üKs und QVs der OdA Hauswirtschaft <p>Betriebliche Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • anhand HACCP 	
<p>Handlungskompetenz 4.3: Speiseverteilung bedarfsgerecht sicherstellen Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft stellen eine bedarfsgerechte und hygienische Speiseverteilung sicher.</p>		
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>4.3.5 Sie bedienen und reinigen die Maschinen und Geräte im Speiseverteilssystem gemäss Herstellerangaben.</p>	<p>Sie bedienen und reinigen die am Kursort vorhandenen Maschinen und Geräte im Speiseverteilssystem fachgerecht.</p>	
<p>Handlungskompetenz 4.4: Prozesse in der Abwaschorganisation gewährleisten Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ergonomische Gesichtspunkte.</p>		
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>4.4.3 Sie erklären und bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation. (K3)</p>	<p>Der vorhandenen Maschinen dem Kursort angepasst</p>	

<p>4.4.4 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisationen gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>	<p>Grundreinigung der vorhandenen Maschinen dem Kursort angepasst</p>	
<p>3. Lehrjahr</p>		<p>4 Stunden</p>
<p>Handlungskompetenz 4.3: Speiseverteilung bedarfsgerecht sicherstellen Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft stellen eine bedarfsgerechte und hygienische Speiseverteilung sicher...</p>		
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>4.3.7 Sie instruieren Personen anhand des Arbeitsprozesses, so dass die Speiseverteilung reibungslos abläuft. (K5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Instruktion anhand der 4 Schritt-Methode: • 4-Schritt-Methode: Vorbereitung, vorzeigen und erklären, nacharbeiten und erklären lassen, einüben lassen, kontrollieren und korrigieren • Durchführung und Reflektion der Instruktion • Instruktionsbeispiele: • Teller und Platten (Fleisch oder Käse) anrichten, Salat-, Dessert-, Apéro-, Frühstücks-Buffer einrichten, Plateau für Zimmerservice herrichten, belegte Brote, Fruchtsalat 	
<p>Handlungskompetenz 4.4: Prozesse in der Abwaschorganisation gewährleisten Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ergonomische Gesichtspunkte.</p>		
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>4.4.3 Sie erklären und bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation. (K3)</p>	<p>Der vorhandenen Maschinen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gläserspülmaschine • Durchschubmaschine 	
<p>4.4.4 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisationen gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>	<p>Gründliche Reinigung der vorhandenen Maschinen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gläserspülmaschine • Durchschubmaschine 	

<p>4.4.6 Sie instruieren Personen, so dass der Prozess in der Abwaschorganisation reibungslos abläuft. (K5) 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sie bereiten die Instruktion schriftlich vor und wenden die Fach-, Methoden- und Sozialkompetenzen an • Sie reflektieren ihre Erkenntnisse aus der Instruktion und halten sie schriftlich fest 	
--	---	--

EFZ Handlungskompetenzbereich 6

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Überbetrieblichen Kurse

Geordnet nach den drei Lehrjahren

<p>Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft arbeiten häufig in Institutionen des Gesundheits- und Sozialbereiches, in denen sie oft in Kontakt kommen mit Personen, die Unterstützung benötigen. Dabei ist die Einschätzung deren Befindens wichtig.</p> <p>Die Einschätzung der eigenen Persönlichkeit und die Beurteilung der eigenen Möglichkeiten und Grenzen führen zu einem offenen und sicheren Auftreten.</p> <p>Bei der Arbeit im interdisziplinären Team ist präzises Handeln im eigenen Verantwortungsbereich ebenso wichtig wie Kenntnisse der Fachsprache der Berufsgruppen im Umfeld.</p> <p>Bei allen Arbeiten muss der eigenen psychischen und physischen Gesundheit Beachtung geschenkt werden.</p>		
1. Lehrjahr		4 Stunden
<p>Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten und Arbeitssicherheit gewährleisten</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit. und wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit an...</p>		
Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
6.3.2 Sie leiten Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz inkl. persönlicher Hygiene ab. (K5)	<p>Anwenden anhand von Fallbeispielen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Korrektes Händewaschen • Betriebskleidung • Persönliches Erscheinungsbild (Haare, Schmuck, Fingernägel) • Ergonomie • Ernährung • Pausen, Freizeit, Hobbies • Schweigepflicht • Nähe/ Distanz <p>Vorstellen der Aufgaben des Sicherheitsbeauftragten des Betriebes</p>	

<p>Handlungskompetenz 6.4: kundengerechte Unterstützung erbringen</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erkennen die Bedürfnisse von Personen, die Unterstützung benötigen und erbringen kundengerechte Unterstützung in ihrem Arbeitsbereich.</p>		
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>6.4.5 Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Personen, die Unterstützung benötigen. (K2)</p>	<p>Anhand Rollenspielen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rollator / Gehstöcke • Rollstuhl • Sehbehinderung (Augenklappen) • Hörhilfen • Demente Personen 	
<p>Handlungskompetenz 6.5: in Notfallsituationen korrekt handeln</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft handeln in Notfallsituationen korrekt.</p>		
<p>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Inhalte</p>	
<p>6.5.1 Sie wenden die Grundkenntnisse der Ersten Hilfe an. (K3)</p>	<p>Verhalten bei Notfällen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alarmieren • Informieren • Seitenlage • kleine Wunden versorgen • Chemikalien ins Auge • Behandlung bei Verbrennungen 	

2. Lehrjahr		2 Stunden
<p>Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten und Arbeitssicherheit gewährleisten</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit. und wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit an.</p>		
Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
<p>6.3.2 Sie leiten Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zur Gesundheitsschutz inkl. persönlicher Hygiene ab. (K5)</p>	<p>Gesetzliche / fachliche Grundlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definition Gesundheit/ Krankheit • Arbeitssicherheit (Suva) • Hygiene (persönliche , betriebliche und Produkte-Hygiene) • Gesundheitsschutz (Ergonomie, Meldepflicht bei ansteckenden Krankheiten, persönlicher Schutz, PSA) • Jugendschutz (Sucht...) • Gefahrensymbole 	
<p>Handlungskompetenz 6.4: kundengerechte Unterstützung erbringen</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erkennen die Bedürfnisse von Personen, die Unterstützung benötigen und erbringen kundengerechte Unterstützung in ihrem Arbeitsbereich.</p>		
Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs	Inhalte	
<p>6.4.6 Sie leisten Hilfestellung im Alltag von Kundinnen und Kunden. (K3)</p>	<p>Anhand von Rollenspielen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rollator / Gehstöcke • Rollstuhl • Sehbehinderung (Augenklappen) • Hörhilfen • Demente Personen 	

©Oda Hauswirtschaft Schweiz, alle Rechte vorbehalten