

# Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse

## HAUSWIRTSCHAFTSPRAKTIKER/IN EBA

1. Handlungskompetenzbereich:  
**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:  
**Zubereiten und Verteilen von Menus**
5. Handlungskompetenzbereich:  
**Ausführen administrativer Arbeiten**
6. Handlungskompetenzbereich:  
**Fördern der eigenen Gesundheit**

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 Hauswirtschaftspraktiker/in EBA

---

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 situationsspezifische Kombination von relevanten Ressourcen 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

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker 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

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker 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

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker 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

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker 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 Hauswirtschaftspraktiker/in EBA

---

### **K 1 Wissen**

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab.

2.2.1 Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf.

### **K 2 Verstehen**

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten.

1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot.

### **K 3 Anwenden**

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an.

4.2.7 Sie bereiten Gerichte auf Basis von Frisch-, Fertig- und Halbfertigprodukten zu.

### **K 4 Analyse**

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus.

Keine Leistungsziele mit dieser Taxonomiestufe.

### **K 5 Synthese**

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen.

Keine Leistungsziele mit dieser Taxonomiestufe.

### **K 6 Beurteilen**

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien.

Keine Leistungsziele mit dieser Taxonomiestufe.

## Handlungskompetenzen Hauswirtschaftspraktiker/in EBA

---

### Wichtigste Handlungskompetenzen

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker verfügen über berufliche Handlungskompetenzen in sechs Handlungskompetenzbereichen:

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

Diese Handlungskompetenzbereiche sind wie folgt umschrieben:

#### a) **Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden**

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker erfassen Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden und setzen diese gemäss betrieblichem Leitbild um. Sie kommunizieren respektvoll und wertschätzend und tragen mit ihrem gästeorientierten Auftreten zum Wohlbefinden der Kundinnen und Kunden bei. Sie beraten diese gemäss Service-Besprechung und führen Servicearbeiten kundenorientiert aus. Sie decken und dekorieren Tische und Buffets situationsgerecht nach Anleitung.

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

Sie halten Räume und Einrichtungen gemäss hygienischen Richtlinien in Ordnung und berücksichtigen dabei die Energie- und Ressourceneffizienz. Sie führen wiederkehrende Reinigungsarbeiten ergonomisch und effizient aus. Sie warten Geräte und Maschinen gemäss Vorgabe. Sie kennen die Voraussetzungen für die Raum- und Einrichtungskontrolle und wissen an welche Stelle Defekte gemeldet werden müssen.

#### c) **Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf**

Sie sind in der Lage definierte Aufgaben aus dem Wäschekreislauf und der Instandsetzung von Textilien zu erledigen und setzen die notwendigen Maschinen und Techniken fachgerecht und energie- und ressourceneffizient ein. Sie beachten die Hygienevorschriften, die Richtlinien für die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz.

**d) Zubereiten und Verteilen von Gerichten**

Sie kennen die Regeln einer gesunden Ernährung und sind in der Lage Gerichtekomponenten gemäss Vorgabe hygienisch zuzubereiten. Sie können Maschinen und Geräte der Speiseverteilung fachgerecht bedienen und sind fähig, Aufgaben in der Abwaschorganisation auszuführen. Die Arbeiten führen sie energie- und ressourceneffizient aus.

**e) Ausführen administrativer Arbeiten**

Sie erledigen administrative Arbeiten und tragen im Rahmen ihrer Tätigkeit zur Qualitätssicherung bei. Sie wenden Kommunikations- und Informationsmittel sicher an.

**f) Fördern der eigenen Gesundheit**

Sie achten auf die eigene physische und psychische Gesundheit und können ihre eigene Persönlichkeit einschätzen. Sie sind in der Lage, ihren Handlungsspielraum in allen Tätigkeitsbereichen einzuhalten.

## EBA Handlungskompetenzbereich 1

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

Hauswirtschaftspraktiker

Geordnet nach den zwei Lehrjahren

<b>Handlungskompetenzbereich 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden</b> Beim Beraten und Bedienen stehen die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden im Mittelpunkt. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker führen einfache Arbeiten sorgfältig und gemäss den Anforderungen des betrieblichen Leitbildes aus. Sie tragen dazu bei, dass sich die Kundinnen und Kunden willkommen fühlen, indem sie ihnen gegenüber ein sicheres, wertschätzendes und kundenorientiertes Auftreten zeigen. Sie halten die Serviceregeln genau und effizient ein und decken die Tische dem Anlass entsprechend korrekt auf		
<b>1. Lehrjahr</b>		8 Stunden
<b>Handlungskompetenz 1.2: respektvoll und wertschätzend kommunizieren</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kommunizieren respektvoll und wertschätzend.		
<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
1.2.5 Sie wenden die Verhaltensregeln und die Umgangsformen an. (K3)	Verhaltensregeln und Umgangsformen mit Kunden, Vorgesetzten und im Team üben	
1.2.6 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"><li>• Begrüssung</li><li>• Nähe/ Distanz</li><li>• Privatsphäre (Ausfragen vermeiden)</li><li>• Verabschieden/ Verdanken</li></ul> z.B. Kunde im Restaurant, Mitarbeitende beim Teamwechsel, am Morgen in der Garderobe	

<p><b>Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung beraten</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beraten Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung.</p>		
<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
1.3.5 Sie nehmen Reklamationen entgegen und leiten sie weiter. (K3)	<p>Umgang mit Reklamationen Informationsmöglichkeiten an Vorgesetzte (Dienstweg: mündlich/ telefonisch/ schriftlich), z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Kaffee ist kalt.</li> <li>• Die Suppe ist versalzen.</li> <li>• Ein Fleischmenü wurde für Vegetarier serviert.</li> </ul>	
<p><b>Handlungskompetenz 1.4: Tische und Buffets situationsgerecht decken</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker decken Tische und Buffets situationsgerecht auf.</p>		
<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
1.4.1 Sie decken Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht auf. (K3)	<p>Tisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundgedeck</li> <li>• Papiersset und Läufer</li> </ul> <p>Buffet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apéro</li> <li>• Buffet für Zwischenmahlzeit dem Ort und der Gegebenheit entsprechend</li> <li>• Schöpfstation</li> </ul>	
<p><b>Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten Servicearbeiten kundenorientiert.</p>		
<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
1.5.3 Sie erstellen die „Mise en place“ für den Service in verschiedenen Situationen. (K3)	<p>Warenvorrat anhand der Bestandsliste auffüllen: z.B. Getränke am Buffet</p> <p>Anhand der Mise en place-Liste Arbeiten im Restaurant ausführen:</p>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundgedeck</li> <li>• Apéro-Buffer/Buffer für Zwischenmahlzeit dem Ort und der Gegebenheit entsprechend</li> <li>• Nachservice</li> </ul>	
1.5.4 Sie setzen für die definierten Servicearten die Serviceregeln um. (K3)	Bedienung am Tisch: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tellerservice</li> <li>• Plattenservice (Nachservice)</li> </ul> Buffet: Selbstbedienung	
<b>2. Lehrjahr</b>		8 Stunden
<b>Handlungskompetenzbereich 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden</b> Beim Beraten und Bedienen stehen die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden im Mittelpunkt. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker führen einfache Arbeiten sorgfältig und gemäss den Anforderungen des betrieblichen Leitbildes aus. Sie tragen dazu bei, dass sich die Kundinnen und Kunden willkommen fühlen, indem sie ihnen gegenüber ein sicheres, wertschätzendes und kundenorientiertes Auftreten zeigen. Sie halten die Serviceregeln genau und effizient ein und decken die Tische dem Anlass entsprechend korrekt auf		
<b>Handlungskompetenz 1.2: respektvoll und wertschätzend kommunizieren</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kommunizieren respektvoll und wertschätzend.		
<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
1.2.6 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"> <li>• Begrüssung</li> <li>• Nähe/ Distanz</li> <li>• Privatsphäre (Ausfragen vermeiden)</li> <li>• Verabschieden/ Verdanken</li> </ul> z.B. Kunde im Restaurant, Mitarbeitende beim Teamwechsel, am Morgen in der Garderobe  Inhalte des 1. Lehrjahres vertiefen	

<b>Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung beraten</b>		
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beraten Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung		
<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
1.3.4 Sie leiten die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden an die zuständige Stelle weiter. (K3)	Unterscheiden von Situationen, die selber gelöst werden können und jenen, die weitergeleitet werden müssen, z.B. <ul style="list-style-type: none"> <li>• fehlendes Besteck-eigene Kompetenz</li> <li>• Raumreservation-Weiterleiten an Vorgesetzte</li> </ul>	
1.3.5 Sie nehmen Reklamationen entgegen und leiten sie weiter. (K3)	Reklamationsbeispiele: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Salatbuffet, welche Salatblätter</li> <li>• Hintergrundmusik zu laut</li> <li>• Mitarbeitende führen laute Privatgespräche</li> <li>• Zu wenig Teller am Buffet</li> <li>• Leere Platten / keine Getränke auf Buffet</li> <li>• Kein Schöpfbesteck am Buffet</li> </ul>	
<b>Handlungskompetenz 1.4: Tische und Buffet situationsgerecht decken</b>		
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker decken Tische und Buffets situationsgerecht auf.		
<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
1.4.1 Sie decken Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht auf. (K3)	Tisch: <ul style="list-style-type: none"> <li>• erweitertes Grundgedeck</li> <li>• Stofftisch Tuch, Stoff-servietten</li> <li>• Apéro riche</li> </ul> Dessertbuffet dem Ort und der Gegebenheit entsprechend	
1.4.2 Sie dekorieren Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht. (K3)	Dekoration und Blumenschmuck für erweitertes Grundgedeck und Buffet	

## Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten Servicearbeiten kundenorientiert.

<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
1.5.3 Sie erstellen „Mise en place“ für den Service in verschiedenen Situationen. (K3)	Mise en place-Arbeiten mit Checklisten selbständig ausführen. <ul style="list-style-type: none"><li>• Apéro riche, Buffet für Zwischenmahlzeit, Dessertbuffet dem Ort und der Gegebenheit entsprechend</li><li>• Erweitertes Grundgedeck</li><li>• Nachservice</li></ul>	
1.5.4 Sie setzen für die definierten Servicearten die Serviceregeln um. (K3)	Bedienung am Tisch: <ul style="list-style-type: none"><li>• Tellerservice</li><li>• Plattenservice (Nachservice)</li></ul> Buffet: Selbstbedienung	

## EBA Handlungskompetenzbereich 2

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Überbetrieblichen Kurse Hauswirtschaftspraktiker

#### Geordnet nach den zwei Lehrjahren

<p><b>Handlungskompetenzbereich 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen</b> Menschen sollen sich in der Umgebung wohlfühlen, in der sie wohnen oder sich aufhalten. Ansprechend gestaltete und gut unterhaltene Räume und Einrichtungen tragen dazu bei. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker reinigen Räume und Einrichtungen gemäss den hygienischen Richtlinien sowie unter Berücksichtigung der Energie- und Ressourceneffizienz. Sie setzen die Reinigungsgeräte und –maschinen fachgerecht und ergonomisch ein..</p>		
<b>1. Lehrjahr</b>		8 Stunden
<p><b>Handlungskompetenz 2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen wiederkehrende Arbeiten in der Reinigung effizient und beachten ergonomische und ökologische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.</p>		
<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
2.2.5 Sie dosieren Reinigungs- und Pflegemittel gemäss Herstellerangaben.	<p>Handelsübliche Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach Unfall- und Gesundheitsschutz Vorschriften und ökologischen und ökonomischen Grundsätzen dosieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Neutraler Reiniger</li> <li>• Alkalischer Reiniger</li> <li>• Saurer Reiniger</li> <li>• Lösungsmittelreiniger (Glasreiniger)</li> <li>• Pflegemittel</li> </ul>	
2.2.9 Sie bedienen Reinigungsmaschinen und –geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben. (K3)	<p>Bedienung und Reinigung der Geräte und Maschinen im Sanitärbereich (Lavabo-, Dusch-, WC-Reinigung) und Raumreinigung nach ergonomischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften für Unterhaltsreinigung und Zwischenreinigung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Staubwischgerät</li> <li>• Nasswischgerät</li> <li>• Trockensauger</li> <li>• Einwaschgerät / Fensterwischer</li> </ul>	

<b>2. Lehrjahr</b>		8 Stunden
<p><b>Handlungskompetenz 2.1: Räume in Ordnung halten</b></p> <p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gestalten Räume wohnlich und halten diese so in Ordnung, dass eine angenehme Atmosphäre entsteht.</p>		
<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
2.1.2 Sie gestalten Räume wohnlich. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorhänge richten</li> <li>• Lüften</li> <li>• Bett richten</li> <li>• Abfall entsorgen</li> <li>• Mobiliar und Kleingegenstände ordnen</li> <li>• Defekte melden</li> <li>• Pflege von Pflanzen</li> </ul>	
<p><b>Handlungskompetenz 2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen</b></p> <p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen wiederkehrende Arbeiten in der Reinigung effizient und beachten ergonomische und ökologische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit..</p>		
<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
2.2.5 Sie dosieren Reinigungs- und Pflegemittel gemäss Herstellerangaben.	<p>Handelsübliche Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach Unfall- und Gesundheitsschutz-Vorschriften und ökologischen und ökonomischen Grundsätzen dosieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Neutraler Reiniger</li> <li>• Alkalischer Reiniger</li> <li>• Saurer Reiniger</li> <li>• Lösungsmittelreiniger (Glasreiniger)</li> <li>• Pflegemittel</li> </ul>	
2.2.9 Sie bedienen Reinigungsmaschinen und –geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben. (K3)	<p>Bedienung und Reinigung der Geräte und Maschinen nach ergonomischen und hygienischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften für Grundreinigung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einscheibenmaschine</li> <li>• Nasssauger</li> <li>• Scheuersaugmaschine</li> </ul>	

### Handlungskompetenz 2.3: Hygienevorschriften einhalten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten sich an die Hygienevorschriften.

<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
2.3.1 Sie halten die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung ein. (K3)	Sie wenden die Hygienevorschriften und die Qualitätsstandards beim Reinigen der vorgegebenen Arbeiten an. Persönliche Hygiene: <ul style="list-style-type: none"><li>• Berufskleider, Handschuhe, Schutzbrille</li></ul> Betriebshygiene: <ul style="list-style-type: none"><li>• Korrekte Dosierung, Einhaltung der Arbeitsabläufe</li></ul> Mikroorganismen: Verbreitungswege: <ul style="list-style-type: none"><li>• Beim Niessen, nach Toilettenbesuch</li></ul>	

### Handlungskompetenz 2.4: Räume und Einrichtungen kontrollieren

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kontrollieren Räume, Einrichtungen und Geräte sowie Maschinen gemäss den betrieblichen Vorgaben und melden allfällige Defekte zuverlässig.

<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
2.4.3 Sie führen die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen anhand der Checklisten selbständig aus. (K3)	Umgang und Anwendung von Checklisten  Unordentlichen Raum anhand der Checkliste kontrollieren, alles Fehlerhafte aufdecken, notieren und danach den Raum wieder ordentlich herrichten.	

## Handlungskompetenzbereich 3

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Überbetrieblichen Kurse Hauswirtschaftspraktiker

#### Geordnet nach den zwei Lehrjahren

<b>Handlungskompetenzbereich 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf</b>		
<p>Für das Wohlbefinden der Kundinnen und Kunden ist es wichtig, dass Wäsche und Textilien jederzeit sauber und einwandfrei zur Verfügung stehen. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen einzelne Arbeiten aus dem Wäschekreislauf und für die Instandstellung von Textilien korrekt und setzen die entsprechenden Maschinen und Techniken fachgerecht ein. Dabei arbeiten sie sorgfältig und halten die Energie- und Ressourceneffizienz, die ökonomischen und Hygiene-Richtlinien ein..</p>		
<b>1. Lehrjahr</b>		<b>8 Stunden</b>
<b>Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten</b>		
<p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker stellen die verschiedenen Textilien für den Wäschevorgang zusammen und bereiten diese für den Wäschevorgang vor.</p>		
<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
3.1.2 Sie erklären die Unterschiede zwischen der Privat- und Betriebswäsche. (K2)	Unterschiede Privat- und Betriebswäsche:  Nach Aufbereitungsart, Verwendung nach Eigentümer	
3.1.3 Sie sortieren die Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad und bereiten sie für die Wäsche vor, inkl. notwendiger Vorbehandlung. (K3)	Sortieren Betriebs- und Privatwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad, Gewebeat, Pflegeetikette, Fleckenbehandlung, neue Wäsche	
3.1.4 Sie wenden die Wasch- und Waschhilfsmittel an. (K3)	Dosieren und anwenden Wasch- und Waschhilfsmittel nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten: <ul style="list-style-type: none"><li>• Flüssig- und Pulverwaschmittel</li><li>• Enthärter</li><li>• Nachbehandlungsmittel (Weichspüler, Stärken)</li><li>• Bleichmittel</li></ul>	

**Handlungskompetenz 3.2: definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten**

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten definierte Aufgaben aus dem Wäschekreislauf ergonomisch und beachten die Aspekte der Arbeitssicherheit.

<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
3.2.2 Sie wenden die Hygieneregeln im Wäschekreislauf an. (K3)	Hygieneregeln im Wäschekreislauf bei allen Tätigkeiten anwenden: Sauberzone, Schmutzzone	
3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche und bedienen sie. (K3)	Aufbereitung der Wäsche nach ergonomischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften: <ul style="list-style-type: none"><li>• Defekte und schmutzige Wäsche aussortieren</li><li>• Bügeln und falten<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Poloshirt</li><li>➤ Herrenhemden</li><li>➤ Damenblusen</li></ul></li></ul> Mangen und falten: <ul style="list-style-type: none"><li>• Küchentücher</li><li>• Tischwäsche</li></ul>	

**Handlungskompetenz 3.3: Textilien gemäss Vorgabe instand stellen**

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gewährleisten eine effiziente Instandstellung der Textilien.

<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
3.3.2 Sie führen die definierten Instandstellungsarbeiten aus. (K3)	Instandstellung nach ökologischen und ökonomischen Richtlinien: <ul style="list-style-type: none"><li>• Knopf annähen.</li><li>• Bündel ersetzen</li><li>• Nähte</li><li>• Säume</li></ul>	



## 2. Lehrjahr

8 Stunden

### Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker stellen die verschiedenen Textilien für den Wäschevorgang zusammen und bereiten diese für den Wäschevorgang vor.

<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
3.1.2 Sie erklären die Unterschiede zwischen der Privat- und Betriebswäsche. (K2)	Unterschiede Privat- und Betriebswäsche:  Nach Aufbereitungsart, Verwendung nach Eigentümer	
3.1.3 Sie sortieren die Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad und bereiten sie für die Wäsche vor, inkl. notwendiger Vorbehandlung. (K3)	Sortieren Betriebs- und Privatwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad, Gewebeat, Pflegeetikette, Fleckenbehandlung, neue Wäsche	
3.1.4 Sie wenden die Wasch- und Waschhilfsmittel an. (K3)	Dosieren und anwenden Wasch- und Waschhilfsmittel nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten: <ul style="list-style-type: none"><li>• Flüssig- und Pulverwaschmittel</li><li>• Enthärter</li><li>• Nachbehandlungsmittel (Weichspüler, Stärke)</li><li>• Bleichmittel</li></ul>	

### Handlungskompetenz 3.2: definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten definierte Aufgaben aus dem Wäschekreislauf ergonomisch und beachten die Aspekte der Arbeitssicherheit.

<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
3.2.4 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes und wenden sie an. (K3)	Vorgaben der Arbeitssicherheit  Anwenden bei den Arbeiten im Wäschekreislauf <ul style="list-style-type: none"><li>• Ursachen von Unfällen</li><li>• Umgang mit Waschmitteln, Waschhilfsmitteln, Maschinen und Geräte der Wäscherei</li><li>• Körperhaltung/ Ergonomie</li><li>• Arbeitsplatzgestaltung</li><li>• Schutz vor Mikroorganismen</li></ul>	
3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche und bedienen sie. (K3)	Bedienung der Geräte und Maschinen nach ergonomischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften <ul style="list-style-type: none"><li>• Waschautomat/ Extraktor</li><li>• Wäschetrockner/ Secomat</li><li>• Bügelstation</li><li>• Mangel</li></ul> Aufbereitung der Wäsche nach ergonomischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften Defekte und schmutzige Wäsche aussortieren Bügeln und falten: <ul style="list-style-type: none"><li>• Kochjacke</li><li>• Kochhose</li><li>• Bundfaltenhose</li></ul> Mangeln und falten: <ul style="list-style-type: none"><li>• Kissenanzug</li><li>• Bistroschürze</li></ul>	

### **Handlungskompetenz 3.3: Textilien gemäss Vorgabe instand stellen**

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gewährleisten eine effiziente Instandstellung der Textilien.

<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
3.3.2 Sie führen die definierten Instandstellungsarbeiten aus. (K3)	Instandstellung nach ökologischen und ökonomischen Richtlinien: <ul style="list-style-type: none"><li>• Knopf annähen.</li><li>• Bündel ersetzen</li><li>• Nähte</li><li>• Säume</li></ul>	

## Handlungskompetenzbereich 4

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Überbetrieblichen Kurse Hauswirtschaftspraktiker

#### Geordnet nach den zwei Lehrjahren

<b>Handlungskompetenzbereich 4: Zubereiten und Verteilen von Gerichten</b> Gesunde Ernährung und Verpflegung sind von grosser Bedeutung für Kundinnen und Kunden wie auch für die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker selbst. Sie unterstützen das Küchenteam bei einfachen Aufgaben und erledigen Routinearbeiten in den Bereichen Zubereitung und Gestaltung von einfachen Gerichten, in der Abwaschorganisation und im Speiseverteilssystem wie auch bei der Lagerung von Nahrungsmitteln. Dabei arbeiten sie sauber und exakt, bedienen Maschinen und Einrichtungen fachgerecht, effizient und mit der nötigen Selbständigkeit und halten die gesetzlichen, betrieblichen Vorgaben sowie der Energie- und Ressourceneffizienz ein.		
<b>1. Lehrjahr</b>		6 Stunden
<b>Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgabe hygienisch zubereiten</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bereiten Gerichte oder Gerichte-Komponenten gemäss den betrieblichen Vorgaben zu.		
<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
4.2.1 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus. (K3)	Schnitttechniken Messerführung, Messerwahl, je nach verwendeter Schnitttechnik <ul style="list-style-type: none"><li>• Brunoise</li><li>• Julienne</li><li>• Macedoine</li></ul>	
4.2.2 Sie erstellen ein „Mise en place“ für Gerichte. (K3)	Mise en place Arbeitsplatzgestaltung für das geplante Gericht <ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittel</li><li>• Arbeitsgeräte</li><li>• Anrichtegeschirr</li></ul>	
4.2.3 Sie bereiten Gerichte und Getränke auf verschiedene Arten zu. (K3)	Convenience Produkte (Anwendung laut Herstellerangabe) Siehe Gerichte- und Getränkeliste	

<p>4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen und wenden diese an. (K3)</p>	<p>Einhalten der Hygienevorschriften und Unterscheiden persönlicher und betrieblicher Hygiene. Persönliche Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• anhand der „Empfehlungen zur Hygiene und Arbeitssicherheit an ÜKs und QVs“ der OdA Hauswirtschaft Schweiz</li> </ul> <p>Betriebliche Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anhand HACCP</li> </ul>	
<p>4.2.6 Sie messen die Mengen für Rezepte ab. (K3)</p>	<p>Abwägen zur Zubereitung anhand Gerichte- und Getränkeliste</p>	
<p>4.2.8 Sie wenden die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz an. (K3)</p>	<p>Vorgaben zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz einhalten anhand der Empfehlungen zur Hygiene und Arbeitssicherheit an ÜKs und QVs:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schnittwunden vermeiden</li> <li>• Verbrennungen, Verbrühungen vermeiden</li> <li>• Stürze, Stolpern vermeiden</li> <li>• Richtige Körperhaltung (Heben, Tragen, Stehen)</li> <li>• Körperschonend Arbeiten</li> <li>• Brände verhüten</li> </ul>	
<p><b>2. Lehrjahr</b></p>		<p>8 Stunden</p>
<p><b>Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgabe hygienisch zubereiten</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bereiten Gerichte oder Gerichte-Komponenten gemäss den betrieblichen Vorgaben zu.</p>		
<p><b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b></p>	<p><b>Inhalte</b></p>	
<p>4.2.2 Sie erstellen eine „Mise en place“ für Gerichte. (K3)</p>	<p>Mise en place Arbeitsplatzgestaltung für das geplante Gericht</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel</li> <li>• Arbeitsgeräte</li> <li>• Anrichtegeschirr</li> </ul>	

<p>4.2.3 Sie bereiten Gerichte und Getränke auf verschiedene Arten zu. (K3)</p>	<p>Convenience Produkte (Anwendung laut Herstellerangabe) Siehe Gerichte- und Getränkeliste</p>	
<p>4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen und wenden diese an. (K3)</p>	<p>Einhalten der Hygienevorschriften und Unterscheiden persönlicher und betrieblicher Hygiene.</p> <p>Persönliche Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anhand der „Empfehlungen zur Hygiene und Arbeitssicherheit an üKs und QVs“ der OdA Hauswirtschaft Schweiz</li> </ul> <p>Betriebliche Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anhand HACCP</li> </ul>	
<p>4.2.6 Sie messen die Mengen für Rezepte ab. (K3)</p>	<p>Abwägen zur Zubereitung anhand Gerichte- und Getränkeliste</p>	
<p>4.2.8 Sie wenden die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz an. (K3)</p>	<p>Vorgaben zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz einhalten anhand der Empfehlungen zur Hygiene und Arbeitssicherheit an ÜKs und QVs:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schnittwunden vermeiden</li> <li>• Verbrennungen, Verbrühungen vermeiden</li> <li>• Stürze, Stolpern vermeiden</li> <li>• Richtige Körperhaltung (Heben, Tragen, Stehen)</li> <li>• Körperschonend Arbeiten</li> <li>• Brände verhüten</li> </ul>	
<p>4.2.10 Sie lagern Lebensmittel vorschriftsgemäss. (K3)</p>	<p>Sie lagern Lebensmittel nach dem betrieblichen HACCP Konzept</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wareneingangs Kontrollen</li> <li>• Temperatur</li> <li>• Kennzeichnung/ Beschriftung</li> <li>• Datum</li> </ul>	

### **Handlungskompetenz 4.4: Aufgaben in der Abwaschorganisation gemäss Anleitung ausführen**

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation unter Anleitung fachgerecht und effizient. Sie sortieren den Abfall gemäss Vorgaben.

4.4.6 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung und setzen sie um. (K3)	Korrektes Entsorgen nach Vorschriften der Gemeinde: <ul style="list-style-type: none"><li>• Altglas</li><li>• Dosen</li><li>• Grüngut</li><li>• PET</li><li>• Altpapier, Karton</li><li>• Lebensmittelresten (Biogas)</li></ul>	
---	---	--

## Handlungskompetenzbereich 6

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Überbetrieblichen Kurse Hauswirtschaftspraktiker

### Geordnet nach den zwei Lehrjahren

<p><b>Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit</b></p> <p>Wo immer hauswirtschaftliche Arbeiten anfallen, leben und arbeiten Menschen.</p> <p>Dies bedingt, dass Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker ihren Handlungsspielraum einhalten und innerhalb des ihnen zustehenden Kompetenzbereiches walten. Das stellt hohe Anforderungen an ihre Persönlichkeit und darin, die eigenen Fähigkeiten korrekt einzuschätzen.</p> <p>Bei allen Arbeiten muss der eigenen psychischen und physischen Gesundheit Beachtung geschenkt werden.</p>				
<b>1. Lehrjahr</b>			<b>2 Stunden</b>	
<p><b>Handlungskompetenz 6.2: Handlungsspielraum in allen Tätigkeiten einhalten</b></p> <p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten bei allen Tätigkeiten ihren Handlungsspielraum ein.</p>				
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
6.2.3 Sie handeln in einer Notfallsituation gemäss den betrieblichen Abläufen. (K3)			<p>Allgemeines Verhalten in Notfallsituationen (Erste Hilfe):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schnitt- und Brandverletzungen, Schürfungen</li> <li>• Insektenstiche</li> <li>• Schock</li> <li>• Vergiftungen/ Allergien</li> <li>• Elektroverletzungen</li> <li>• Stürze</li> </ul> <p>Hausapotheke, Umgang mit Medikamenten</p>	



### **Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten**

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.

<b>Leistungsziele Überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Inhalte</b>	
6.3.1 Sie setzen die Massnahmen zur Erhaltung der eigenen Gesundheit und zur Einhaltung der persönlichen Hygiene um. (K3)	<p>Massnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Korrektes Händewaschen</li><li>• Betriebskleidung</li><li>• Persönliches Erscheinungsbild (Haare, Schmuck, Fingernägel)</li><li>• Ergonomie</li><li>• Ernährung</li><li>• Pausen, Freizeit, Hobbies</li><li>• Schweigepflicht</li><li>• Nähe/Distanz</li></ul> <p>Vorstellen der Aufgaben des Sicherheitsbeauftragten des Betriebes</p>	

©Oda Hauswirtschaft Schweiz, alle Rechte vorbehalten