

Verzeichnis der Mindesteinrichtungen für Ausbildungsbetriebe mit Lernenden in der beruflichen Grundbildung

Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

Die Anforderungen an die Mindesteinrichtungen für Ausbildungsbetriebe richten sich nach den zu erwerbenden Handlungskompetenzen gemäss dem Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 10. September 2015.

Handlungskompetenzbereich 1

Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

Infrastruktur und Arbeitsmaterial

- Rezeption für Empfang, Information und Auskunft
- Raum mit Gästetischen, Buffet mit Kaffeemaschine und Kühleinheiten, Servicestation, Inkassosystem (z.B. Restaurant, Cafeteria, oder Personalrestaurant)
- Raum mit der nötigen Infrastruktur für die Durchführung verschiedener Anlässe
- Raum für die Mise en place-Arbeiten
- Raum für die Geschirreinigung (Office)
- Raum für das Waren- und Getränkelager
- Raum für das Gläser- und Geschirrlager
- Tische und Stühle mit passendem Tischgleitschutz, Textil-Tischtücher und -Servietten
- Gläser für den Getränkeservice (Weisswein-, Rotwein- und Wasserglas)
- Geschirr und Besteck für den Aperitif- und Speiseservice

Konzepte und Fachliteratur

- Verpflegungskonzept
 - mit einfachem Tagesangebot (Frühstück, Mittagessen und/oder Nachtessen und Zwischenverpflegung)
 - mit einfachem Angebot für Anlässe (Aperitif und Mehrgang-Menü)
- Reinigungs- und Hygienekonzept mit den entsprechenden Arbeits- und Gebrauchsanleitungen sowie Kontroll- und Checklisten
- Empfohlenes Lehrmittel: Service-Lehrbuch (Fachbuchverlag GastroSuisse)

Handlungskompetenzbereich 2

Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

Infrastruktur und Bodenbeläge (Reinigung)

- Reinigungs- und Maschinenräume für die Arbeitsvorbereitung und den Maschinen- und Geräteunterhalt
- Wohnräume, Schlafräume, Nasszellen, Kellerräume, Nebenräume. Werkstatt, evtl. Zentrallager, Seminarräume, Büro
- Räume, Korridore und sanitäre Anlagen mit unterschiedlichen Oberflächen- und Bodenbelägen zur Reinigung und Pflege gemäss den zu erwerbenden Handlungskompetenzen
- Zimmerpflanzen, Schnittblumen und Pflegematerial

Richtlinien

Maschinen, Apparate und Geräte

- Staubwischgerät
- Trockensauger
- Nasswischgerät
- Einscheibemaschine mit diversen Pads und Bürsten
- Wassersauger
- Scheuersaugmaschine
- Sprühextraktionsmaschine
- Einwaschgerät und Fensterwischer

Chemotechnische Produkte

- Neutrale Reinigungs- und Pflegemittel
- Alkalische Reinigungsmittel
- Saure Reinigungsmittel
- Spezialreiniger

Konzepte und Fachliteratur

- Reinigungs- und Hygienekonzept mit den entsprechenden Arbeits- und Gebrauchsanleitungen sowie Kontroll- und Checklisten
- Abfallentsorgungskonzept
- Sicherheitskonzept/Arbeitssicherheit
- Empfohlenes Lehrmittel: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

Infrastruktur und Arbeitsmaterial (Gestaltung)

- Raum für florale Arbeiten
- Gefässe für Blumenschmuck, variierend in Grösse, Form und Material
- Dekorationsmaterialien
- Floristen-Messer, Baumschere
- Platz zur Abfalltrennung und Entsorgung

Handlungskompetenzbereich 3

Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

Infrastruktur, Maschinen, Apparate, Geräte und Arbeitsmaterial

- Wäscherei mit getrennter Schmutz- und Sauberzone
 - Raum für die Schmutzzone
 - Raum für die Sauberzone
 - Raum für das Trocknen von nasser Wäsche
 - Raum für das Waschmittellager
 - Raum für das Wäschelager
 - Rutschfeste Bodenbeläge
 - Gute Raumbelüftung
 - Sortiertisch für die Schmutzwäsche
 - Waschautomat
 - Wascheinrichtung für die Handwäsche
 - Wäschetrockner
 - Handbügelstation
 - Mangel, evtl. Finisher, Presse, Faltmaschine
 - Arbeitstische für die Weiterverarbeitung der Sauberwäsche
 - Nähmaschine für das Instandstellen defekter Wäschestücke
 - Patchmaschine für das Kennzeichnen der Betriebswäsche
 - Wäschewagen für den Transport an den Verbraucherort

Richtlinien

Konzepte und Fachliteratur

- Reinigungs- und Hygienekonzept mit den entsprechenden Arbeits- und Gebrauchsanleitungen sowie Kontroll- und Checklisten
- Abfallentsorgungskonzept
- Sicherheitskonzept mit der entsprechenden persönlichen Schutzausrüstung
- Empfohlenes Lehrmittel: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

Handlungskompetenzbereich 4

Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus

Infrastruktur, Maschinen, Apparate, Geräte und Arbeitsmaterial

- Küche eingerichtet mit:
 - Arbeitsplatz für Rüst- und Schnitarbeiten mit den nötigen Werkzeugen und Utensilien
 - Kochherd, Kipp-Kochkessel, Bratschlitten, Kombi-Steamer, Blender/Mixer/Cutter, Teigmaschine, Kaffeemaschine, evtl. Milcherhitzer
 - Servicestation für den Tellerservice, Buffetservice, Tablett- oder Bandservice
- Kühl- und Tiefkühlräume
- Raum für das Trockenwarenlager
- Raum für das Leergut
- Raum für die Reinigungsgeräte
- Abwaschküche mit getrennter Schmutz- und Sauberzone
- Küchenbüro
- Cafeteria, Restaurant, evtl. Personalrestaurant

Konzepte und Fachliteratur

- Verpflegungskonzept
 - mit einfachem Tagesangebot (Frühstück, Mittagessen und/oder Nachtessen und Zwischenverpflegung)
 - mit einfachem Angebot für Anlässe (Aperitif und Mehrgang-Menü)
- Rezepturen und Prozessbeschreibungen zum Erstellen der Mise en place für Gerichte
- Reinigungs- und Hygienekonzept mit den entsprechenden Arbeits- und Gebrauchsanleitungen sowie Kontroll- und Checklisten
- Abfallentsorgungskonzept
- HACCP-Konzept
- Empfohlenes Lehrmittel:
 - Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus
 - Pauli, P. Lehrbuch der Küche (für die Rüst- und Schnitttechniken)

Handlungskompetenzbereich 5

Ausführen administrativer Arbeiten

Infrastruktur, Apparate, Geräte und Arbeitsmaterial

- Büroraum mit Schreibtisch, Telefon, Kopiergerät, PC, Drucker, Laminiergerät

Konzepte und Fachliteratur

- Qualitäts-Management-System (QMS) mit SQS-Zertifikat
- Kommunikationskonzept
- Lagerungskonzept
- Empfohlenes Lehrmittel: Ausführen administrativer Arbeiten

Richtlinien

Handlungskompetenzbereich 6

Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden

Infrastruktur und Berufskleidung für Lernende

- Garderobe mit abschliessbarem Garderobenschrank
- Berufskleidung (wird vom Ausbildungsbetrieb zur Verfügung gestellt)

Konzepte und Fachliteratur

- Konzept für die Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz