

Richtlinien

Verzeichnis der Mindesteinrichtungen für Ausbildungsbetriebe mit Lernenden in der beruflichen Grundbildung

Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)

Die Anforderungen an die Mindesteinrichtungen für Ausbildungsbetriebe richten sich nach den zu erwerbenden Handlungskompetenzen gemäss dem Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) vom 10. September 2015.

Handlungskompetenzbereich 1 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 Geschirrreinigung (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.
- 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

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, ev. 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 Zubereiten und Verteilen von Gerichten

Infrastruktur, Maschinen, Apparate, Geräte und Arbeitsmaterial

- Küche eingerichtet mit:
 - Arbeitsplatz für Rüst- und Schnittarbeiten mit den nötigen Werkzeugen und Utensilien
 - Kochherd, Kipp-Kochkessel, Bratschlitten, Kombi-Steamer, Blender/Mixer/Cutter, Teigmaschine, Kaffeemaschine, evtl. Milcherhitzer, Abwaschmaschine
 - Serviceeinrichtung für den Tellerservice, Buffetservice, Tablett- oder Bandservice
- Kühl- und Tiefkühlräume
- Raum für das Trockenwarenlager
- Raum für die Reinigungsgeräte
- Raum für das Leergut

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 Menüs
 - Pauli - 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
- 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