

Qualifikationsverfahren 2017

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

Nullserie

**HKB 1 Beraten und Bedienen
von Kunden und Kundinnen**

Auftrag 1

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala **Maximale Punktezahl: 40**

38	-	40	Punkte =	Note	6.0
34	-	37	Punkte =	Note	5.5
30	-	33	Punkte =	Note	5.0
26	-	29	Punkte =	Note	4.5
22	-	25	Punkte =	Note	4.0
18	-	21	Punkte =	Note	3.5
14	-	17	Punkte =	Note	3.0
10	-	13	Punkte =	Note	2.5
6	-	9	Punkte =	Note	2.0
2	-	5	Punkte =	Note	1.5
0	-	1	Punkte =	Note	1.0

Diese Prüfungsaufgaben können für Übungszwecke verwendet werden.

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

Berufliche Situation / Auftrag 1:

Sie arbeiten in einem Heim für Menschen mit Beeinträchtigung. Herr Schmid feiert heute seinen 45. Geburtstag. Seine 3 Brüder möchten dies bei einem Geburtstagsessen feiern.

Für jeden festlichen Anlass wird eine Karte überreicht. Heute müssen Sie die Karte zum Geburtstag anpassen.

Während Sie am Decken und Dekorieren des Tisches sind, kommt Herr Schmid voller Ungeduld bereits eine halbe Stunde vor den anderen Gästen in den Speisesaal.

Sie überreichen ihm die vorbereitete Karte, gratulieren ihm zum Geburtstag und servieren ihm ein Glas Wein an einem Nebentisch.

Bei dieser Gelegenheit fragt er nach dem heutigen Menu, das Sie ihm erklären. Das Menu: Bouillon mit Gemüse Julienne *** Gemischter Salat *** Spaghetti alle cinque Pi *** Himbeerquarkcrème.

Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebs und erklären Sie, was dies für Sie als Lernende in Ihrem Betrieb heisst.

- Geburtstagkarte anpassen.
- Decken und Dekorieren Sie den Tisch.
- Überreichen Sie Herrn Schmid die Geburtstagskarte und gratulieren Sie ihm.
- Servieren Sie Herrn Schmid ein Glas Wein.
- Erklären Sie Herrn Schmid das heutige Menu.
- Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebs und erklären Sie, was dies für Sie als Lernende in Ihrem Betrieb heisst.

Bemerkungen:

- Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.
- Ein Beispiel der Geburtstagskarte steht zur Verfügung auf Seite 4. PC steht zur Verfügung.
- Weine stehen zur Verfügung.

Geprüfte Leistungsziele	Punkte
1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und wenden diese an.	1
1.5.3 Sie erstellen die Mise en place für den Service in verschiedenen Situationen.	3
1.4.1 Sie decken die Tische gemäss Auftrag situationsgerecht auf.	6
1.4.2. Sie dekorieren Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht.	6 3
1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. 1.2.6 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an.	4
1.5.4. Sie setzen die definierten Servicearten und Serviceregeln um.	6
1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot. 1.3.2 Sie nennen die Hauptzutaten der Speisen.	3
1.1.1 Sie geben das Leitbild des eigenen Betriebes wieder. 1.1.2 Sie setzen das Leitbild des eigenen Betriebes um.	3
MSSK Einhalten der Hygieneregeln	2
MSSK Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	3
Total	40

Montag, den 19. Januar 2010

Sehr geehrte Frau Schörer,

Zu Ihrem **60. Geburtstag** gratulieren wir ganz herzlich und wünschen Ihnen

Wohlergehen,

Freude am Leben

und vor allen Dingen immer gute Gesundheit.

Fabienne Zeiter
mit dem gesamten Team

Qualifikationsverfahren 2017

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

Nullserie

**HKB 1 Beraten und Bedienen
von Kunden und Kundinnen**

Auftrag 2

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala **Maximale Punktezahl: 40**

38	-	40	Punkte =	Note	6.0
34	-	37	Punkte =	Note	5.5
30	-	33	Punkte =	Note	5.0
26	-	29	Punkte =	Note	4.5
22	-	25	Punkte =	Note	4.0
18	-	21	Punkte =	Note	3.5
14	-	17	Punkte =	Note	3.0
10	-	13	Punkte =	Note	2.5
6	-	9	Punkte =	Note	2.0
2	-	5	Punkte =	Note	1.5
0	-	1	Punkte =	Note	1.0

Diese Prüfungsaufgaben können für Übungszwecke verwendet werden.

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

Berufliche Situation / Auftrag 2:

Sie arbeiten in einem Heim für betagte Menschen. Herr und Frau Messerli feiern ihre Goldene Hochzeit (50 Jahre). Zu diesem Anlass kommt ihre Tochter mit ihrem Mann zum Mittagessen. Sie bereiten den Tisch für vier Personen festlich vor.

Das Menu: Karottensuppe *** Kalbssteak mit Kräuterbutter und Pommes-frites und Gemüse *** Hochzeitstorte.

Für jeden festlichen Anlass wird eine Karte überreicht. Heute müssen Sie die Karte zur Goldenen Hochzeit anpassen

Die Jubilare treffen ein, Sie begrüßen sie, überreichen ihnen eine vorbereitete Karte und gratulieren ihnen. Anschliessend servieren Sie ihnen die von Ihnen angerichtete Suppe.

Bei dieser Gelegenheit teilt Ihnen Frau Messerli mit, dass sie nur wenig essen möchte und sie dazu nur wenig Fett zu sich nehmen darf. Schlagen Sie ihr eine Menu Änderung vor, die ihren Bedürfnissen entspricht.

Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebs und erklären Sie, was dies für Sie als Lernende in Ihrem Betrieb heisst.

- Decken und Dekorieren Sie den Tisch.
- Karte zur Goldenen Hochzeit anpassen.
- Überreichen Sie den Jubilaren die Karte und gratulieren Sie ihnen.
- Schlagen Sie Frau Messerli eine Menu Änderung vor.
- Sie servieren die Suppe.
- Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebs und erklären Sie, was dies für Sie als Lernende in Ihrem Betrieb heisst.

Bemerkungen:

- Tischwäsche, Geschirr, Gläser und Dekorationsmaterial stehen zur Verfügung.
- Ein Beispiel der Karte steht zur Verfügung auf Seite 4. PC steht zur Verfügung.

Geprüfte Leistungsziele	Punkte
1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und wenden diese an.	1
1.5.3 Sie erstellen die Mise en place für den Service in verschiedenen Situationen.	3
1.4.1 Sie decken die Tische gemäss Auftrag situationsgerecht auf.	6
1.4.2 Sie dekorieren Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht.	6 3
1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. 1.2.6 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an.	4
1.5.4. Sie setzen die definierten Servicearten und Serviceregeln um.	6
1.3.3. Sie beraten Kunden und Kundinnen zu den Portionengrössen als Beitrag zur Vermeidung von Food Waste.	3
1.1.1 Sie geben das Leitbild des eigenen Betriebes wieder. 1.1.2 Sie setzen das Leitbild des eigenen Betriebes um.	3
MSSK Einhalten der Hygieneregeln.	2
MSSK Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	3
Total	40

Freitag, den 20. November 2015

**Liebe besteht nicht darin,
dass man einander ansieht,
sondern dass man gemeinsam
in die gleiche Richtung blickt.**

Antoine de Saint-Exupéry

Sehr geehrte Frau Weber, sehr geehrter Herr Weber,

Wir gratulieren herzlich

zur Silbernen Hochzeit

und wünschen Ihnen alles Gute und noch viele gemeinsame und schöne Jahre in trauter Zweisamkeit.

Nadine Eichenhard
mit dem gesamten Team

Qualifikationsverfahren 2017

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

Nullserie

**HKB 2 Reinigen und Gestalten
von Räumen und Einrichtungen**

Auftrag 1

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala	Maximale Punktezahl: 42					
	40	-	42	Punkte =	Note	6.0
	36	-	39	Punkte =	Note	5.5
	32	-	35	Punkte =	Note	5.0
	28	-	31	Punkte =	Note	4.5
	24	-	27	Punkte =	Note	4.0
	19	-	23	Punkte =	Note	3.5
	15	-	18	Punkte =	Note	3.0
	11	-	14	Punkte =	Note	2.5
	7	-	10	Punkte =	Note	2.0
	3	-	6	Punkte =	Note	1.5
	0	-	2	Punkte =	Note	1.0

Diese Prüfungsaufgaben können für Übungszwecke verwendet werden.

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

Berufliche Situation / Auftrag 1:

Sie arbeiten in einem Heim für betagte Menschen und sind heute in der Reinigung eingeteilt.

Frau Reber, eine Heimbewohnerin, hat sich beklagt, dass ihre Fenster sehr schmutzig sind.

Sie haben nun den Auftrag bei der heutigen Unterhaltsreinigung des Zimmers von Frau Reber auch ihre Fenster zu reinigen (Zwischenreinigung). Im Zimmer befindet sich ein Blumenstrauss, pflegen Sie diesen. Während der Reinigung stellen Sie fest, dass die Schleuderstange des Vorhangs abgebrochen ist, erstellen Sie eine Schadensmeldung.

- Reinigen Sie die Fenster im Zimmer von Frau Reber. (Zwischenreinigung)
- Erstellen Sie eine Schadensmeldung.
- Pflegen Sie den Blumenstrauss von Frau Reber.
- Reinigen Sie das Zimmer von Frau Reber. (Unterhaltsreinigung)

Bemerkungen:

- Sie bestimmen in welcher Reihenfolge Sie die Aufträge ausführen wollen
- Die schriftliche Schadensmeldung muss den Experten/Expertinnen abgegeben werden. Ein Formular steht zur Verfügung.

Geprüfte Leistungsziele	Punkte
2.1.4. Sie gestalten Blumenschmuck und pflegen Pflanzen und Schnittblumen.	3 1
2.3 Sie reinigen alle Räume und Einrichtungen.	3 3 3 3
Methodenkompetenz Arbeitstechniken	6
2.2.5 Sie dosieren Reinigungs- und Pflegemittel gemäss Herstellerangaben.	1
MSSK: Professionelles Auftreten und Handeln	3
2.2.9 Sie bedienen Reinigungsmaschinen und –geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben.	6
2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und halten sie ein.	3
2.2.11 Sie erklären die Abfalltrennung und halten sie ein.	1
2.3.1 Sie halten die Hygiene Vorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung ein.	3
2.4.2 Sie melden Beschädigungen an Räumen und Einrichtungen und Defekte an Geräten und Maschinen der zuständigen Person.	3
Total	42

Qualifikationsverfahren 2017

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

Nullserie

**HKB 3 Ausführen der Arbeiten
im Wäschekreislauf**

Auftrag 1

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala	Maximale Punktezahl: 40				
	38	-	40	Punkte =	Note 6.0
	34	-	37	Punkte =	Note 5.5
	30	-	33	Punkte =	Note 5.0
	26	-	29	Punkte =	Note 4.5
	22	-	25	Punkte =	Note 4.0
	18	-	21	Punkte =	Note 3.5
	14	-	17	Punkte =	Note 3.0
	10	-	13	Punkte =	Note 2.5
	6	-	9	Punkte =	Note 2.0
	2	-	5	Punkte =	Note 1.5
	0	-	1	Punkte =	Note 1.0

Diese Prüfungsaufgaben können für Übungszwecke verwendet werden.

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

Berufliche Situation / Auftrag 1:

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

- Sortieren Sie die verschmutzte Privatwäsche der Bewohner.
- Bestücken Sie die Waschmaschine mit der sortierten hellen Feinwäsche 30°C.
- Dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
- Die Kochkleidung ist bereits gewaschen und angetrocknet. Bügeln Sie eine Kochjacke und hängen Sie diese an einem Bügel auf.
- Die T-Shirts des Technischen Dienstes sind schranktrocken. Falten Sie diese korrekt gemäss der Vorgabe.
- In der Näherei haben sich defekte Wäschestücke angesammelt. Schliessen Sie die offene Naht an der Kochhose.

Bemerkungen:

-

Geprüfte Leistungsziele	Punkte
3.1.3 Sie sortieren die Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad und bereiten Sie für die Wäsche vor, inkl. notwendiger Vorbehandlung.	1 1 1 2
Methodenkompetenz (MK) Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	3
3.1.4 Sie wenden die Wasch- und Waschhilfsmittel an.	1
3.2.2 Sie wenden die Hygieneregeln im Wäschekreislauf an.	4
3.2.3 Sie führen die Aufgaben im Wäschekreislauf ergonomisch aus.	3 3 1
3.2.4 Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an.	2 1

3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche und bedienen sie.	3 1 3 1 1 2
3.3.2 Sie führen die definierten Instandstellungsarbeiten aus.	3
Methodenkompetenz (MK) Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	3
Total	40

Qualifikationsverfahren 2017

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

Nullserie

**HKB 3 Ausführen der Arbeiten
im Wäschekreislauf**

Auftrag 2

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala	Maximale Punktezahl: 40				
	38	-	40	Punkte =	Note 6.0
	34	-	37	Punkte =	Note 5.5
	30	-	33	Punkte =	Note 5.0
	26	-	29	Punkte =	Note 4.5
	22	-	25	Punkte =	Note 4.0
	18	-	21	Punkte =	Note 3.5
	14	-	17	Punkte =	Note 3.0
	10	-	13	Punkte =	Note 2.5
	6	-	9	Punkte =	Note 2.0
	2	-	5	Punkte =	Note 1.5
	0	-	1	Punkte =	Note 1.0

Diese Prüfungsaufgaben können für Übungszwecke verwendet werden.

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

Berufliche Situation / Auftrag 2:

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

- Sortieren Sie die verschmutzte Betriebswäsche.
- Bestücken Sie die 30kg Waschmaschine mit der sortierten Frottierwäsche 95°C.
- Dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
- Die Privatwäsche der Gäste ist bereits gewaschen und angetrocknet. Bügeln Sie das Herrenhemd und hängen dieses an einen Bügel. Die Frottierwäsche ist schranktrocken. Falten Sie diese korrekt, gemäss der Vorgabe.
- In der Näherei haben sich defekte Wäschestücke angesammelt. Nähen Sie den Schürzenbündel an der Bistroschürze an.

Bemerkungen:

-

Geprüfte Leistungsziele	Punkte
3.1.3 Sie sortieren die Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad und bereiten Sie für die Wäsche vor, inkl. notwendiger Vorbehandlung.	1 1 1 2
Methodenkompetenz (MK) Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	3
3.1.4 Sie wenden die Wasch- und Waschhilfsmittel an.	1
3.2.2 Sie wenden die Hygieneregeln im Wäschekreislauf an.	4
3.2.3 Sie führen die Aufgaben im Wäschekreislauf ergonomisch aus.	3 3 1
3.2.4 Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an.	2 1

3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche und bedienen sie.	3 1 3 1 1 2
3.3.2 Sie führen die definierten Instandstellungsarbeiten aus.	3
Methodenkompetenz (MK) Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	3
Total	40

Qualifikationsverfahren 2017

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

Nullserie

**HKB 4 Zubereiten und Verteilen
von Gerichten**

Auftrag 1

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala	Maximale Punktezahl: 36				
	35	-	36	Punkte =	Note 6.0
	31	-	34	Punkte =	Note 5.5
	27	-	30	Punkte =	Note 5.0
	24	-	26	Punkte =	Note 4.5
	20	-	23	Punkte =	Note 4.0
	17	-	19	Punkte =	Note 3.5
	13	-	16	Punkte =	Note 3.0
	9	-	12	Punkte =	Note 2.5
	6	-	8	Punkte =	Note 2.0
	2	-	5	Punkte =	Note 1.5
	0	-	1	Punkte =	Note 1.0

Diese Prüfungsaufgaben können für Übungszwecke verwendet werden.

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

Berufliche Situation / Auftrag 1:

Sie arbeiten in der Küche eines Seniorenzentrums und bereiten eine Karottensuppe nach Rezept für 4 Personen zu.

Herr Müller bleibt auf seinem Zimmer.

- Bereiten Sie eine Karottensuppe nach Rezept für 4 Personen zu.
- Richten Sie das Tablett für den Zimmerservice anhand der schriftlichen Bestellung her.
- Lagern Sie die übriggebliebene Suppe fachgerecht und reinigen Sie den Arbeitsplatz und die benutzten Geräte und Maschinen.
- In der Abwaschküche entladen Sie den Frühstückswagen und reinigen Sie das Frühstücksgeschirr.

Bemerkungen:

Die Expertin / der Experte informiert Sie über die Reihenfolge der einzelnen Aufgaben.

Geprüfte Leistungsziele	Punkte
4.2.4 Sie erklären weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen und wenden diese an.	1
4.2.2 Sie erstellen eine „Mise en place“ für Gerichte.	2
4.2.1 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus.	3
4.2.6 Sie messen die Mengen für Rezepte ab.	1
4.2.7 Sie bereiten Gerichte auf Basis von Frisch-, Fertig- und Halbfertigprodukten zu.	6
Methodenkompetenz: Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	3
4.2.8 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz und wenden sie an.	3
4.2.10 Sie lagern Lebensmittel vorschriftsgemäss.	1
4.2.9 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Speisezubereitung gemäss Herstellerangaben.	1
4.3.2 Sie erklären die Serviceregeln im Speiseverteilsystem.	3
4.3.3 Sie führen die anfallenden Arbeiten im Speiseverteilsystem aus.	3
4.3.4 Sie bedienen die Maschinen und Geräte im Speiseverteilsystem gemäss Herstellerangaben.	1

4.3.6 Sie halten die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung ein.	1 1
4.3.7 Sie reinigen die Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems gemäss Herstellerangaben.	1
4.4.1 Sie führen die Arbeiten der Abwaschorganisation aus.	3
4.4.4 Sie halten die Hygieneregeln in der Abwaschorganisation ein.	1
4.4.6 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung und setzen sie um.	1
Total	36

Qualifikationsverfahren 2017

**Hauswirtschaftspraktiker /
Hauswirtschaftspraktikerin EBA**

Praktische Arbeit

Nullserie

**HKB 4 Zubereiten und Verteilen
von Gerichten**

Auftrag 2

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala	Maximale Punktezahl: 36				
	35	-	36	Punkte =	Note 6.0
	31	-	34	Punkte =	Note 5.5
	27	-	30	Punkte =	Note 5.0
	24	-	26	Punkte =	Note 4.5
	20	-	23	Punkte =	Note 4.0
	17	-	19	Punkte =	Note 3.5
	13	-	16	Punkte =	Note 3.0
	9	-	12	Punkte =	Note 2.5
	6	-	8	Punkte =	Note 2.0
	2	-	5	Punkte =	Note 1.5
	0	-	1	Punkte =	Note 1.0

Diese Prüfungsaufgaben können für Übungszwecke verwendet werden.

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

Berufliche Situation / Auftrag 2:

Sie arbeiten in der Küche eines Seniorenzentrums und bereiten 12 Schokoladen Muffins zu für das Geburtstags-Zvieri von der Pensionärin Frau Meier. Sie wohnt im 1. Stock.

Frau Meier hat 3 Freundinnen zum Zvieri im Aufenthaltsraum eingeladen.

- Richten Sie die bestellten Muffins auf einer Platte an.
- Bereiten Sie den Speisewagen für das Zvieri nach der schriftlichen Bestellung vor.
- Lagern Sie die übrig gebliebenen Schokoladen Muffins fachgerecht.
- Reinigen Sie den Arbeitsplatz und die benutzten Geräte und Maschinen.
- In der Abwaschküche entladen Sie den Kaffeewagen und reinigen Sie das Kaffeegeschirr.

Bemerkungen:

- Die Expertin / der Experte informiert Sie über die Reihenfolge der einzelnen Aufgaben.

Geprüfte Leistungsziele	Punkte
4.2.4 Sie erklären weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen und wenden diese an.	1
4.2.2 Sie erstellen eine „Mise en place“ für Gerichte.	2
4.2.1 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus.	3
4.2.6 Sie messen die Mengen für Rezepte ab.	1
4.2.7 Sie bereiten Gerichte auf Basis von Frisch-, Fertig- und Halbfertigprodukten zu.	6
Methodenkompetenz: Arbeitsschritte folgen einem logischen Ablauf.	3
4.2.8 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz und wenden sie an.	3
4.2.10 Sie lagern Lebensmittel vorschriftsgemäss.	1
4.2.9 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Speisezubereitung gemäss Herstellerangaben.	1
4.3.2 Sie erklären die Serviceregeln im Speiseverteilsystem.	3
4.3.3 Sie führen die anfallenden Arbeiten im Speiseverteilsystem aus.	3
4.3.4 Sie bedienen die Maschinen und Geräte im Speiseverteilsystem gemäss Herstellerangaben.	1

4.3.6 Sie halten die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung ein.	1 1
4.3.7 Sie reinigen die Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems gemäss Herstellerangaben.	1
4.4.1 Sie führen die Arbeiten der Abwaschorganisation aus.	3
4.4.4 Sie halten die Hygieneregeln in der Abwaschorganisation ein.	1
4.4.6 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung und setzen sie um.	1
Total	36