

Handlungskompetenzbereiche (HKB)

- HKB A: Auftreten und Kommunizieren
- HKB B: Servieren von Getränken und Speisen
- HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen
- HKB D: Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf
- HKB E: Umsetzen von Betriebsabläufen

Referenzdokumente

Referenzdokumente bilden eine Sammlung von Beispielen, die während der beruflichen Grundbildung in allen drei Lernorten verwendet werden können.

Zu den Referenzdokumenten gehören:

- Referenzsituationen
- Referenzbetriebe
- Referenzliste Maschinen und Geräte
- Referenzliste Getränke und Speisen

Die Referenzsituationen unterscheiden sich für EFZ und EBA.
Die Referenzbetriebe sowie die beiden Referenzlisten sind für EFZ und EBA identisch.

Lerndokumentation



Im Lerndokumentationstool der OdA Hauswirtschaft Schweiz und Hotel & Gastro formation Schweiz können alle drei Lernorte miteinander verknüpft werden. Die lernende Person und das betriebliche Angebot stehen dabei im Zentrum.

Praxisaufträge

Die Lernenden werden über Praxisaufträge dazu angeleitet, wesentliche Arbeiten der Praxis im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festzuhalten. Die Praxisaufträge beinhalten Situationen, die die Lernenden bearbeiten. Es gibt Praxisaufträge für den Lernort Betrieb und für den Lernort üK.

| | | 1. Semester | | 2. Semester | | 3. Semester | | 4. Semester | | QV |
|--------------|------------------------|-------------|--|-------------|--|-------------|--|-------------|--|----|
| HKB A | Betrieb | | | | | | | | | |
| | Berufsfachschule üK | | | | | | | | | |
| HKB B | Betrieb | | | | | | | | | |
| | Berufsfachschule üK | | | | | | | | | |
| HKB C | Betrieb | | | | | | | | | |
| | Berufsfachschule üK | | | | | | | | | |
| HKB D | Betrieb | | | | | | | | | |
| | Berufsfachschule üK | | | | | | | | | |
| HKB E | Betrieb | | | | | | | | | |
| | Berufsfachschule üK | | | | | | | | | |

Aufgaben der Lernenden

Die Lernenden führen eine Lerndokumentation.

Die Lerndokumentation kann als Hilfsmittel für das Qualifikationsverfahren genutzt werden.

Qualifikationsverfahren

| | | |
|--|---|---|
| Qualifikationsbereich Praktische Arbeit als VPA Gewichtung 60 % Fallnote Total 4.5 Stunden | HKB A: Auftreten und Kommunizieren HKB B: Servieren von Getränken und Speisen Gewichtung 30 % | Dauer: 80 Minuten (80 Minuten HKB A und B) Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten mehrere Aufträge, die sie planen und ausführen. |
| | HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen HKB D: Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf HKB E: Umsetzen von Betriebsabläufen Gewichtung 50 % | Dauer: 160 Minuten (80 Minuten HKB C und E + 80 Minuten HKB D und E) Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten mehrere Aufträge, die sie planen und ausführen. |
| | Fachgespräch zu allen Handlungskompetenzbereichen Gewichtung 20 % | Dauer: 30 Minuten (30 Minuten alle HKB) Im Fachgespräch werden dem EBA-Profil entsprechende Vernetzungsfragen zu allen Handlungskompetenzbereichen diskutiert. Das Fachgespräch ist ein Gespräch zwischen zwei Berufsleuten und geht fachlich in die Breite und Tiefe. Die Kandidatinnen und Kandidaten zeigen, wie sie Zusammenhänge erkennen können und bei der Situationsbewältigung vorgehen. So legen die kandidierenden Personen beispielsweise dar, wie sie bei praxisbezogenen Aufgaben vorgehen. Sie äussern dabei ihr Verständnis über die fachlichen Hintergründe und Zusammenhänge, reflektieren das methodische Vorgehen und erörtern alternative Lösungsansätze. |

Betrieb

| | 1. Semester | 2. Semester | 3. Semester | 4. Semester |
|------------------------------------|--|--|--|---|
| Praxisaufträge Betrieb (PB) | <ul style="list-style-type: none"> PB 101 (HKB C, E): Sicht- und Unterhaltsreinigung PB 102 (HKB A, D, E): Interner und externer Wäschekreislauf | <ul style="list-style-type: none"> PB 201 (HKB B, E): Maschinen / Geräte, Abwaschorganisation, Entsorgung PB 202 (HKB C, E): Einrichtung von Räumen und Pflanzenpflege PB 203 (HKB C, E): Sicht- und Unterhaltsreinigung PB 204 (HKB C, E): Grundreinigung | <ul style="list-style-type: none"> PB 301 (HKB A, B, E): Buffet inkl. Gästebetreuung PB 302 (HKB C, E): Grundreinigung PB 303 (HKB A, E): Warenkreislauf in der Reinigung | <ul style="list-style-type: none"> PB 401 (HKB A, B, E): Gästebetreuung PB 402 (HKB C, E): Sicht- und Unterhaltsreinigung PB 403 (HKB D, E): Infektiöse Wäsche |
| Besonderes | <ul style="list-style-type: none"> Probezeitgespräch Erstellen des Bildungsberichts | <ul style="list-style-type: none"> Erstellen des Bildungsberichts | <ul style="list-style-type: none"> Erstellen des Bildungsberichts | <ul style="list-style-type: none"> Erstellen des Bildungsberichts Ausbildungszeugnis |

Berufsfachschule

| | 1. Semester | 2. Semester | 3. Semester | 4. Semester |
|--|--|--|--|--|
| Handlungskompetenzbereiche | <ul style="list-style-type: none"> HKB A: Auftreten und Kommunizieren, 30 Lektionen HKB B: Servieren von Getränken und Speisen, 20 Lektionen HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen, 50 Lektionen | <ul style="list-style-type: none"> HKB D: Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf, 80 Lektionen HKB E: Umsetzen von Betriebsabläufen, 20 Lektionen | <ul style="list-style-type: none"> HKB A: Auftreten und Kommunizieren, 20 Lektionen HKB B: Servieren von Getränken und Speisen, 30 Lektionen HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen, 50 Lektionen | <ul style="list-style-type: none"> HKB A: Auftreten und Kommunizieren, 20 Lektionen HKB B: Servieren von Getränken und Speisen, 30 Lektionen HKB E: Umsetzen von Betriebsabläufen, 50 Lektionen |
| Vorgesehene Themen gem. Lehrmittel von WIGL | <p>HKB A:</p> <ul style="list-style-type: none"> Eigener Auftritt Kommunikation <p>HKB B:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aufdecken Bedienen und Reinigen von Maschinen und Geräten <p>HKB C:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ziele der Reinigung Reinigung von Räumlichkeiten Reinigungs- und Pflegemittel | <p>HKB D:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wäschekreislauf Infektiöse Wäsche <p>HKB E:</p> <ul style="list-style-type: none"> Insourcing und Outsourcing Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz | <p>HKB A:</p> <ul style="list-style-type: none"> Kundinnen und Kunden betreuen Umgang mit Konfliktsituationen <p>HKB B:</p> <ul style="list-style-type: none"> Abwaschorganisation <p>HKB C:</p> <ul style="list-style-type: none"> Reinigen und Gestalten von Räumlichkeiten Reinigung von Maschinen und Geräten | <p>HKB A:</p> <ul style="list-style-type: none"> Administrative Arbeiten <p>HKB B:</p> <ul style="list-style-type: none"> Zubereiten und Servieren von Getränken und Speisen Kostformen, Intoleranzen und Allergien <p>HKB E:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lagerbewirtschaftung Qualitätssicherung Unfall- und Erkrankungsgefahren |

Überbetriebliche Kurse

| | üK 1 (2 Tage) | üK 2 (4 Tage) | üK 3 (4 Tage) | üK 4 (4 Tage) | üK-Kompetenznachweis |
|-----------------------------------|---|---|---|---|-----------------------------|
| Handlungskompetenzbereiche | <ul style="list-style-type: none"> HKB A: Auftreten und Kommunizieren HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen HKB D: Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf HKB E: Umsetzen von Betriebsabläufen | <ul style="list-style-type: none"> HKB A: Auftreten und Kommunizieren HKB B: Servieren von Getränken und Speisen <i>(nicht in Bildungsverordnung aufgeführt, daher auch nicht beurteilt: HKB E: Umsetzen von Betriebsabläufen im Zusammenhang mit Lebensmittelbewirtschaftung, Lebensmittelverschwendung und Entsorgung)</i> | <ul style="list-style-type: none"> HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen HKB D: Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf HKB E: Umsetzen von Betriebsabläufen | <ul style="list-style-type: none"> HKB A: Auftreten und Kommunizieren HKB B: Servieren von Getränken und Speisen HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen HKB D: Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf HKB E: Umsetzen von Betriebsabläufen | |
| Praxisaufträge üK (PüK) | <ul style="list-style-type: none"> PüK 101 Reinigen und Gestalten von Räumen: 1 Tag PüK 102 Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf: 1 Tag | <ul style="list-style-type: none"> PüK 201 Auftreten und Kommunizieren: 1.5 Tage PüK 202 Servieren von Getränken und Speisen: 2.5 Tage | <ul style="list-style-type: none"> PüK 301 Reinigen und Gestalten von Räumen: 2 Tage PüK 302 Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf: 2 Tage | <ul style="list-style-type: none"> PüK 401 Auftreten und Kommunizieren: 1 Tag PüK 402 Servieren von Getränken und Speisen: 1 Tag PüK 403 Reinigen und Gestalten von Räumen: 1 Tag PüK 404 Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf: 1 Tag | |