

Handlungskompetenzbereiche (HKB)

HKB A: Auftreten und Kommunizieren
HKB B: Servieren von Getränken und Speisen
HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen
HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung
HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen

In HKB A und B sind zusätzliche betriebliche Leistungsziele der Schwerpunkte Hotellerie und Hauswirtschaft enthalten.

- Schwerpunkt Hotellerie: Kommunikation in einer zweiten Landessprache oder Englisch
- Schwerpunkt Hauswirtschaft: Zubereitung einfacher Speisen und Gerichte

Der Lehrbetrieb entscheidet über den Schwerpunkt, dieser wird im Lehrvertrag festgehalten. Der Kanton legt die Fremdsprache des Schwerpunkts Hotellerie fest.

Referenzdokumente

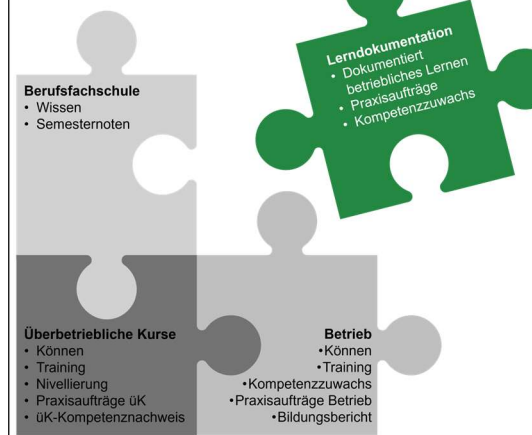
Referenzdokumente bilden eine Sammlung von Beispielen, die während der beruflichen Grundbildung in allen drei Lernorten verwendet werden können.

Zu den Referenzdokumenten gehören:

- Referenzsituationen
- Referenzbetriebe
- Referenzliste Maschinen und Geräte
- Referenzliste Getränke und Speisen
- Referenzliste Sicht-,Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigungen
- Referenzliste möglicher Instandstellungsarbeiten

Die Referenzsituationen unterscheiden sich für EFZ und EBA.
Die Referenzbetriebe sowie die vier 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	5. Semester	6. Semester	QV
HKB A	Betrieb	Ca 2 Wochen		Ca 3 Wochen	Ca 5 Wochen	Ca 10 Wochen	Ca 10 Wochen	
	Berufsfachschule							
	üK							
HKB B	Betrieb		Ca 13 Wochen	Ca 7 Wochen	Ca 7 Wochen	Ca 3 Wochen		
	Berufsfachschule							
	üK							
HKB C	Betrieb	Ca 11 Wochen	Ca 10 Wochen	Ca 6 Wochen	Ca 5 Wochen	Ca 10 Wochen	Ca 8 Wochen	
	Berufsfachschule							
	üK							
HKB D	Betrieb	Ca 11 Wochen		Ca 8 Wochen	Ca 6 Wochen	Ca 1 Woche		
	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 6 Stunden	HKB A: Auftreten und Kommunizieren HKB B: Servieren von Getränken und Speisen Gewichtung 30 %	Dauer: 150 Minuten (90 Minuten HKB A und B + 60 Minuten HKB A und B inkl. Schwerpunkt) Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten mehrere Aufträge, die sie planen und ausführen.
	HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen Gewichtung 50 %	Dauer: 180 Minuten (90 Minuten HKB C und E + 90 Minuten HKB D und E) Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten mehrere Aufträge, die sie planen, ausführen und instruieren. Die Instruktion kann im Handlungskompetenzbereich C oder D stattfinden.
	Fachgespräch zu allen Handlungskompetenzbereichen Gewichtung 20 %	Dauer: 30 Minuten (30 Minuten alle HKB) Im Fachgespräch werden 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 erörtert alternative Lösungsansätze.

Betrieb

	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Praxisaufträge Betrieb (PB)	- PB 101 (HKB C, E): Sicht- und Unterhaltsreinigung - PB 102 (HKB A, D, E): Wäschekreislauf Schmutzzone	- PB 201 (HKB B, E): Maschinen, Geräte, Abwaschorganisation, Entsorgung - PB 202 (HKB E): Kassensysteme und Verrechnungsarten - PB 203 (HKB C, E): Sicht- und Unterhaltsreinigung - PB 204 (HKB C, E): Zwischenreinigung - PB 205 (HKB E): Warenkreislauf in der Reinigung	- PB 301 (HKB A, E): Buffet inkl. Gästebetreuung - PB 302 (HKB C, E): Einrichtung von Räumen und Pflanzenpflege - PB 303 (HKB C, E): Sicht- und Unterhaltsreinigung - PB 304 (HKB A, D, E): Wäschekreislauf Sauberzone	- PB 401 (HKB A, B, E): Allergene und Unverträglichkeiten - PB 402 (HKB C, E): Zwischenreinigung - PB 403 (HKB A, C, E): Instruktion Reinigung - PB 404 (HKB C, E): Grundreinigung - PB 405 (HKB D, E): Wäscheorganisation - PB 406 (HKB C, E): Einrichtung von Räumen und Pflanzenpflege	- PB 501 (HKB A, E): Ein- und Austrittsprozess - PB 502 (HKB A, B, E): Anlässe - PB 503 (HKB C, E): Sicht- und Unterhaltsreinigung - PB 504 (HKB A, D, E): Instruktion Wäschekreislauf	- PB 601 (HKB A, E): Beraten und Betreuen von Gästen, Kundinnen und Kunden - PB 602 (HKB C, E): Grundreinigung - PB 603 (HKB D, E): Infektiöse Wäsche
Besonderes	- Probezeitgespräch - Erstellen des Bildungsberichts	Erstellen des Bildungsberichts	Erstellen des Bildungsberichts	- Erstellen des Bildungsberichts - Evtl. erste Gespräche über die Zukunft führen, z.B. Teilnahme an SwissSkills	Erstellen des Bildungsberichts	- Erstellen des Bildungsberichts - Ausbildungszeugnis mit Angabe Schwerpunkt

Berufsfachschule

	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Handlungskompetenzbereiche	- HKB A: Auftreten und Kommunizieren, 30 Lektionen - HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen, 60 Lektionen - HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen, 10 Lektionen	- HKB B: Servieren von Getränken und Speisen, 20 Lektionen - HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung, 60 Lektionen - HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen, 20 Lektionen	- HKB A: Auftreten und Kommunizieren, 30 Lektionen - HKB B: Servieren von Getränken und Speisen, 30 Lektionen - HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen, 40 Lektionen	- HKB A: Auftreten und Kommunizieren, 20 Lektionen - HKB B: Servieren von Getränken und Speisen, 30 Lektionen - HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen, 50 Lektionen	- HKB A: Auftreten und Kommunizieren, 60 Lektionen - HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen, 30 Lektionen - HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen, 10 Lektionen	- HKB A: Auftreten und Kommunizieren, 40 Lektionen - HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung, 30 Lektionen - HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen, 30 Lektionen
Vorgesehene Themen gem. Lehrmittel von WIGL	HKB A: - Eigener Auftritt - Kommunikation HKB C: - Ziele der Reinigung - Reinigung von Räumlichkeiten - Reinigungs- und Pflegemittel HKB E: - Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	HKB B: - Aufdecken - Zubereiten von Getränken und Speisen HKB D: - Wäschekreislauf HKB E: - Organisationsprozess	HKB A: - Kundinnen und Kunden beraten - Fremdsprachen: Gespräche und Fachbegriffe HKB B: - Abwaschorganisation - Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation HKB C: - Gestalten von Räumlichkeiten - Kontrollinstrumente der Reinigung - Maschinen und Geräte für die Reinigung	HKB A: - Fremdsprachen: Gespräche und Fachbegriffe HKB B: - Anrichten und zubereiten von Getränken und Speisen HKB E: - Lagerbewirtschaftung - Qualitätssicherung - Instruktion von Mitarbeitenden	HKB A: - Kulturelle Merkmale und Diversität - Fremdsprachen: Gespräche und Fachbegriffe - Verkaufsförderung - Eintritt und Austritt von Kundinnen und Kunden HKB C: - Organisation der Reinigung HKB E: - Instruktion von Mitarbeitenden	HKB A: - Fremdsprachen: Gespräche und Fachbegriffe - Durchführung von Anlässen HKB D: - Betriebs- und Kundenwäsche - Infektiöse Wäsche HKB E: - Qualitätsmanagement - Instruktion von Mitarbeitenden

Überbetriebliche Kurse

	üK 1 (3 Tage)	üK 2 (4 Tage)	üK 3 (4 Tage)	üK 4 (4 Tage)	üK 5 (4 Tage)	üK-Kompetenznachweis
Handlungskompetenzbereiche	- HKB A: Auftreten und Kommunizieren - HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen - HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung - HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen	- HKB A: Auftreten und Kommunizieren - HKB B: Servieren von Getränken und Speisen - HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen	- HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen - HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung - HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen	- HKB A: Auftreten und Kommunizieren - HKB B: Servieren von Getränken und Speisen - HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen	- HKB A: Auftreten und Kommunizieren - HKB B: Servieren von Getränken und Speisen - HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen - HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung - HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen	üK-Kompetenznachweis Da verschiedene üK-Instruierende für die unterschiedlichen Handlungskompetenzbereiche eingesetzt werden, fliessen die Beobachtungen von verschiedenen üK-Instruierenden in den üK-Kompetenznachweis ein. Die üK-Instruierenden geben jeder lernenden Person zu jedem bearbeiteten Praxisauftrag eine Fremdbeurteilung. Die Fremdbeurteilung der Praxisaufträge fliessen in den üK-Kompetenznachweis ein.
Praxisaufträge üK (PüK)	- Einführung (ohne Praxisauftrag) - PüK 101 Auftreten und Kommunizieren: 1 Tag - PüK 102 Reinigen und Gestalten von Räumen: 1 Tag - PüK 103 Sicherstellen der Wäscheversorgung: 1 Tag	- PüK 201 Auftreten und Kommunizieren: 1.5 Tage - PüK 202 Servieren von Getränken und Speisen: 2.5 Tage	- PüK 301 Reinigen und Gestalten von Räumen: 2 Tage - PüK 302 Sicherstellen der Wäscheversorgung: 2 Tage	- PüK 401 Auftreten und Kommunizieren: 1.5 Tage - PüK 402 Servieren von Getränken und Speisen: 2.5 Tage	- PüK 501 Auftreten und Kommunizieren: 1 Tag - PüK 502 Servieren von Getränken und Speisen: 1 Tag - PüK 503 Reinigen und Gestalten von Räumen: 1 Tag - PüK 504 Sicherstellen der Wäscheversorgung: 1 Tag	