



# Bildungs- und Lehrplan

## Praktische Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft

zum Bildungskonzept über die praktische Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft

vom 01. April 2026



Praktische Ausbildung Schweiz  
Formation pratique Suisse  
Formazione pratica Svizzera  
Furmaziun pratica Svizra



oda hauswirtschaft schweiz

ortra intendance suisse  
oml economia domestica svizzera  
oml economia da chasa svizra

# Inhaltsverzeichnis

<b>Praktische Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft</b> .....	<b>1</b>
<b>1 Einleitung</b> .....	<b>1</b>
<b>2 Berufspädagogische Grundlagen</b> .....	<b>2</b>
2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung .....	2
2.2 Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz .....	3
2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele.....	4
2.4 Zusammenarbeit der Lernorte.....	4
<b>3 Qualifikationsprofil</b> .....	<b>6</b>
3.1 Tätigkeitsprofil / Berufsbild .....	6
3.2 Übersicht der Handlungskompetenzen .....	1
<b>4 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort</b> .....	<b>1</b>
<b>5 Erstellung</b> .....	<b>22</b>
<b>Anhang 2 Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes</b> .....	<b>1</b>

## 1 Einleitung

Als Instrument zur Durchführung der praktischen Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft dient dieser Bildungs- und Lehrplan **den Ausbildungsverantwortlichen der drei Lernorte** bei der Planung und Durchführung der Ausbildung. Er wird und muss nicht für alle Lernenden verständlich formuliert sein.

Dieser Bildungs- und Lehrplan ist abgeleitet vom Bildungsplan der eidgenössischen Grundbildung Praktikerin/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA.

Im Sinne einer Durchlässigkeit in eine höhere Ausbildungsstufe sind die Leistungsziele bewusst so formuliert, dass sie nahe an diejenigen der EBA-Grundbildung herankommen. Bei Lernenden, die diese Leistungsziele erfüllen, kann ein Eintritt in die Grundbildung EBA geprüft werden.

Es ist die Aufgabe des Ausbildungsbetriebs, alle Inhalte dieses Bildungs- und Lehrplans anzubieten.

**Für die Lernenden gibt es keine Bestehens-Pflicht. Der Betrieb muss die Leistungsziele für die einzelne Lernende/den einzelnen Lernenden individuell ihren/seinen Fähigkeiten anpassen und so formulieren, dass sie für die jungen Menschen verständlich sind.**

## 2 Berufspädagogische Grundlagen

### 2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der Bildungs- und Lehrplan ist die berufspädagogische Grundlage für die praktische Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft. Ziel der praktischen Ausbildung PrA ist die Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungs- und Lehrplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf.

Der Bildungs- und Lehrplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungszielen dargestellt. Die praktische Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft umfasst 5 Handlungskompetenzbereiche. Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab. Die im Bildungs- und Lehrplan aufgeführten Leistungsziele sind für alle Lernorte verbindlich.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden die Handlungskompetenzen durch Leistungsziele je Lernort konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt.

## 2.2 Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen. Damit Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe ihrer Ausbildung diese Kompetenzen an allen Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse) aufbauen.

- **Fachkompetenz**  
Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft bewältigen berufstypische Handlungssituationen zielorientiert und sachgerecht und können das Ergebnis beurteilen.  
Sie wenden die berufsspezifische Fachsprache und die Qualitätsstandards sowie die Methoden, Verfahren, Arbeitsmittel und Materialien fachgerecht an. Das heisst sie sind fähig, wiederkehrende fachliche Aufgaben in ihrem Berufsfeld zu bewältigen und auf berufliche Anforderungen angemessen zu reagieren.
- **Methodenkompetenz**  
Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft planen die Bearbeitung von beruflichen Aufgaben und Tätigkeiten und gehen bei der Arbeit zielgerichtet, strukturiert und effektiv vor.  
Sie organisieren ihre Arbeit sorgfältig und qualitätsbewusst. Dabei beachten sie wirtschaftliche und ökologische Aspekte und wenden die berufsspezifischen Arbeitsmethoden, Lern-, Informations- und Kommunikationsstrategien an.
- **Sozialkompetenz**  
Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten soziale Beziehungen und die damit verbundene Kommunikation im beruflichen Umfeld bewusst und konstruktiv.  
Sie gestalten ihre Beziehung zu vorgesetzten Personen, im Team und mit der Kundschaft bewusst und gehen mit Herausforderungen in Kommunikations- und Konfliktsituationen konstruktiv um. Sie arbeiten in oder mit Gruppen und wenden dabei die Regeln für eine erfolgreiche Teamarbeit an.
- **Selbstkompetenz**  
Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft bringen die eigene Persönlichkeit und Haltung als wichtiges Werkzeug in die berufliche Tätigkeit ein.  
Sie reflektieren ihr Denken und Handeln. Sie sind bezüglich Veränderungen flexibel, lernen aus den Grenzen der Belastbarkeit und entwickeln ihre Persönlichkeit weiter. Sie sind leistungsbereit, zeichnen sich durch ihre gute Arbeitshaltung aus und bilden sich lebenslang weiter.

## 2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

Stufen	Begriff	Beschreibung
<b>K 1</b>	<b>Wissen</b>	Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab. <b>a1.2-B</b> Sie schätzen die Folgen ihres Verhaltens realistisch ein und können diese Erkennung mündlich wiedergeben.
<b>K 2</b>	<b>Verstehen</b>	Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten. <b>a1.2-BFS</b> Sie reflektieren ihre Verhaltensweisen im Umgang mit verschiedenen Menschen.
<b>K 3</b>	<b>Anwenden</b>	Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. <b>a1.3-B</b> Sie wenden Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an.
<b>K 4</b>	<b>Analyse</b>	Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. <b>b1.1-BFS</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft unterscheiden die drei Hygienebereiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene</li> <li>• Produktehygiene</li> <li>• Betriebliche Hygiene</li> </ul> und nennen dazu je drei Regeln.
<b>K 5</b>	<b>Synthese</b>	Lernende kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. Keine Leistungsziele mit dieser Taxonomiestufe für Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft.
<b>K 6</b>	<b>Beurteilen</b>	Lernende beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien. Keine Leistungsziele mit dieser Taxonomiestufe für Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft.

## 2.4 Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte bezüglich Inhalte, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufes sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der praktischen Ausbildung PrA. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildungszeit darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander in Beziehung zu bringen. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet einen Beitrag unter Einbezug der anderen Lernorte.

Der spezifische Beitrag der Lernorte sowie deren Zusammenspiel kann wie folgt zusammengefasst werden:

- **Der Lehrbetrieb**  
vermittelt die praktischen Fertigkeiten des Berufes; Einführen, Anwenden, Üben

- **Die Berufsfachschule**  
vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskennnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht; Erklärende Theorie zur Praxis
- **Die überbetrieblichen Kurse**  
vermitteln in Vertiefungssequenzen die Basis, um die erforderlichen Fähigkeiten zu erwerben. Die Festigung erfolgt in den Lehrbetrieben.

Die überbetrieblichen Kurse können auch betriebsintern in Form von Vertiefungstagen durchgeführt werden.

Aus zeitlichen Gründen können nicht alle üK-Leistungsziele bearbeitet werden. Die zu behandelnden Inhalte werden durch die üK-Betreiber (üK-Center oder Betrieb) aus den Leistungszielen üK ausgewählt. Die bearbeiteten Themen müssen im üK-Bericht dokumentiert sein.

## 3 Qualifikationsprofil

### 3.1 Tätigkeitsprofil / Berufsbild

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft erledigen ressourcenorientiert Arbeiten im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft. Sie verfügen über individuelle praktische Fähigkeiten und arbeiten nach Anleitung innerhalb eines Teams. Sie engagieren sich in ihrer Tätigkeit für das Wohlergehen der Menschen.

#### Arbeitsgebiet

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft erbringen vielseitige Dienstleistungen. Sie arbeiten im allgemeinen oder ergänzenden Arbeitsmarkt in unterschiedlichen Betrieben, in denen Tätigkeiten der Hotellerie-Hauswirtschaft angeboten werden. Das können Beherbergungsbetriebe wie z.B. Hotels oder Pensionen sein, Betriebe in Organisationen des Gesundheitswesens wie z.B. Alters- und Pflegezentren, Spitäler oder Institutionen.

#### Wichtigste Handlungskompetenzen

Die Ausbildung der Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft erfolgt in den Bereichen

- Auftreten und Kommunizieren
- Servieren von Getränken und Speisen
- Reinigen und Gestalten von Räumen
- Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf
- Umsetzen von Betriebsabläufen

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft werden nach ihren Ressourcen bzw. Stärken in den jeweiligen Handlungskompetenzbereichen eingesetzt.

#### Berufsausübung

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft erhalten in der Regel von ihren Vorgesetzten klare Aufträge und Anleitungen, die sie meist in Teams erfüllen.

Die Arbeitszeit von Praktikerinnen/Praktikern PrA Hotellerie-Hauswirtschaft ist abhängig von ihren individuellen Möglichkeiten, vom Betrieb und den Aufträgen. Einsätze können tagsüber, aber auch zu Randzeiten oder an Wochenenden stattfinden.

#### Bedeutung für Gesellschaft, Wirtschaft und Natur

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft tragen mit ihren Dienstleistungen für Gäste, Kundinnen und Kunden zu deren Wohlbefinden bei. Sie unterstützen einen angenehmen Aufenthalt in einer sauberen, gepflegten und sicheren Umgebung. Gut ausgeführte Reinigungs- und Wäschedienstleistungen tragen zur Werterhaltung von Objekten und Textilien bei.

Beim Erfüllen ihrer Dienstleistungen halten sich Praktikerinnen/ Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft an die Anweisungen ihrer Vorgesetzten und stellen so eine effiziente Verwendung von Energie, Wasser, Reinigungsmitteln und Betriebsstoffen sicher. Sie sammeln und entsorgen Abfälle. Wertstoffe trennen sie umweltgerecht und vermindern negative Einflüsse auf die Umwelt, was den Zielsetzungen für nachhaltige Entwicklung entspricht.

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft halten Vorschriften bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz gewissenhaft ein.

## **Allgemeinbildung**

Die Allgemeinbildung beinhaltet grundlegende Kompetenzen zur Orientierung im persönlichen Lebenskontext und in der Gesellschaft, sowie zur Bewältigung von privaten und beruflichen Herausforderungen.

## 3.2 Übersicht der Handlungskompetenzen

↓ Handlungskompetenzbereiche		Handlungskompetenzen →						
<b>A</b>	<b>Auftreten und Kommunizieren</b>	a1 Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten	a2 Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft betreuen	a3 Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und weiterleiten	a4 Informationen und Daten im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft erfassen und weiterleiten	a5 Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen unterstützen		
<b>B</b>	<b>Servieren von Speisen und Getränken</b>	b1 Getränke und Speisen bereitstellen und die dazu nötigen Maschinen und Geräte reinigen	b2 Getränke und Speisen servieren	b3 Aufgaben in der Abwaschorganisation ausführen				
<b>C</b>	<b>Reinigen und Gestalten von Räumen</b>	c1 Räume im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bereitstellen und gestalten	c2 Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen und die eingesetzten Maschinen und Geräte reinigen					
<b>D</b>	<b>Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf</b>	d1 Betriebs- und Kundenwäsche im Wäschekreislauf bearbeiten	d2 Wäschereimaschinen und -geräte bedienen und reinigen					
<b>E</b>	<b>Umsetzen von Betriebsabläufen</b>	e1 Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft lagern und entsorgen	e2 Dokumente für die Betriebsorganisation im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft ausfüllen und weiterleiten	e3 Massnahmen bei sicherheits- und gesundheitsrelevanten Ereignissen umsetzen				

### 3.3 Anforderungsniveau

Das Anforderungsniveau des Berufes ist in Kapitel 3 (Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort) im Rahmen von Taxonomiestufen (K1 – K6) bei den Leistungszielen detailliert festgehalten.

## 4 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben.

### Handlungskompetenzbereich A: Auftreten und Kommunizieren

Mitarbeitende beeinflussen die Atmosphäre in einem Betrieb und dessen Wirkung nach aussen massgeblich.

Ihr Verhalten und ihr Auftritt gegenüber Gästen, Kundinnen und Kunden, ihren Vorgesetzten und Mitarbeitenden wirken sich auf deren Wohlbefinden, Vertrauen sowie auf das Betriebsklima aus. So sind ein gepflegter Auftritt, das persönliche Erscheinungsbild sowie ein reflektiertes Verhalten im Umgang mit Gästen, Kundinnen und Kunden wichtige Elemente, um die Betriebskultur umzusetzen.

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft bedienen Gäste, Kundinnen und Kunden gastfreundlich. Sie achten darauf, dass sich diese wohlfühlen und kommunizieren angemessen und beachten dabei gute Umgangsformen.

Um Gästen, Kundinnen und Kunden gerecht zu werden, erfragen Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft deren Wünsche zu Angebot von Getränken und Speisen. Rückmeldungen zu Angebot und erbrachten Dienstleistungen nehmen sie entgegen und leiten sie an die zuständige Stelle weiter.

### Handlungskompetenz a1: Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten.

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft achten auf ihr Verhalten, ihr Auftreten, pflegen ihr äusseres Erscheinungsbild sowie die angemessene Art zu kommunizieren. Damit tragen sie zum Wohlbefinden der Gäste, Kundinnen und Kunden bei.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<b>a1.1-B Gepflegtes Auftreten</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft halten die betrieblichen Vorgaben zur persönlichen Hygiene ein. (K3)	<b>a1.1-BFS Gepflegtes Auftreten</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft erläutern die wichtigsten Punkte der persönlichen Hygiene und wenden diese an Beispielen an. (K3)	<b>a1.1-ÜK Gepflegtes Auftreten</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft halten die Vorgaben zur persönlichen Hygiene ein. (K3)
<b>a1.2-B Wirkung und Verhalten</b> Sie schätzen die Folgen ihres Verhaltens realistisch ein und können diese Erkennung mündlich wiedergeben. (K1)	<b>a1.2-BFS Wirkung und Verhalten</b> Sie reflektieren ihre Verhaltensweisen im Umgang mit verschiedenen Menschen. (K2)	

<p><b>a1.3-B Verhaltensregeln für die Kommunikation</b>          Sie wenden Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationgerecht an.          (K3)</p>	<p><b>a1.3-BFS Verhaltensregeln für die Kommunikation</b>          Sie erklären Verhaltensregeln und Umgangsformen und wenden diese an:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Begrüssen</li> <li>• Nähe/Distanz</li> <li>• Privatsphäre</li> <li>• Verabschieden und bedanken</li> </ul> <p>(K3)</p>	<p><b>a1.3-üK Kommunizieren</b>          Sie wenden in Rollenspielen oder in Übungsanlässen die Verhaltensregeln gegenüber Gästen, Vorgesetzten oder Mitarbeiter an.          (K3)</p>
<p><b>a1.4-B Kommunikationsregeln</b>          Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an.          (K3)</p>	<p><b>a1.4-BFS Kommunikationsregeln</b>          Sie erklären die verbalen und nonverbalen Regeln:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blickkontakt</li> <li>• Mimik</li> <li>• Gestik</li> <li>• Körperhaltung</li> <li>• Aktiv zuhören / aufmerksam sein</li> </ul> <p>(K1)</p>	<p><b>a1.4 -üK Kommunikationsregeln</b>          Sie kennen ihre Wirkungsweise in der nonverbalen und verbalen Kommunikation und können diese anwenden.          (K3)</p>
<p><b>a1.5-B Informations- und Kommunikationsmittel</b>          Sie nennen Informations- und Kommunikationsmittel im Betrieb.          (K2)</p>	<p><b>a1.5-BFS Informations- und Kommunikationsmittel</b>          Sie nennen die Hilfsmittel für die Kommunikation:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Telefon</li> <li>• Kopieren</li> <li>• Schriftliche Notizen</li> <li>• Persönlich/ verbal</li> <li>• E-Mail</li> </ul> <p>(K1)</p>	<p><b>a1.5-üK Informations- und Kommunikationsmittel</b>          Sie können nach einer Checkliste die verschiedenen Kommunikationsmittel anwenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Telefon</li> <li>• Kopieren</li> <li>• Schriftliche Notizen</li> <li>• Persönlich/ verbal</li> <li>• E-Mail</li> </ul> <p>(K3)</p>

**Handlungskompetenz a2: Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft betreuen.**  
 Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft begrüßen Gäste, Kundinnen und Kunden, gehen auf deren Bedürfnisse ein und erbringen Dienstleistungen nach Vorgaben.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>a2.1-B Ansprüche von Gästen, Kundinnen und Kunden</b>            Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft empfangen Gäste, Kundinnen und Kunden, erfragen deren Wünsche und handeln danach.            (K3)</p>	<p><b>a2.1-BFS Ansprüche von Gästen, Kundinnen und Kunden</b>            Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft nehmen Wünsche entgegen und bearbeiten diese nach Vorgabe.            (K3)</p>	<p><b>a2.1-üK Ansprüche von Gästen, Kundinnen und Kunden</b>            Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft erlernen anhand von Rollenspielen wie sie Wünsche von Gästen, Kundinnen und Kunden erfragen.            (K3)</p>
<p><b>a2.2-B Gäste- und Kundentypen</b>            Sie erkennen die verschiedenen Gäste- und Kundentypen.            (K1)</p>	<p><b>a2.2-BFS Gäste- und Kundentypen</b>            Sie kennen die Unterschiede zwischen den verschiedenen Gäste- und Kundentypen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kinder</li> <li>• Menschen mit besonderen Bedürfnissen</li> <li>• Ältere Personen</li> </ul> <p>(K2)</p>	<p><b>a2.2-üK Gäste- und Kundentypen</b>            Sie üben den Umgang in Rollenspielen mit den verschiedenen Gäste- und Kundentypen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kinder</li> <li>• Menschen mit einer Beeinträchtigung</li> <li>• Ältere Personen</li> </ul> <p>(K3)</p>
<p><b>a2.3-B Ausrichtung Dienstleistung</b>            Sie erbringen Dienstleistungen für Gäste, Kundinnen und Kunden und richten diese nach deren Wünsche aus.            (K3)</p>		<p><b>a2.3-üK Ausrichtung Dienstleistung</b>            Sie erbringen in Rollenspielen oder Übungsanlässen Dienstleistungen für Gäste, Kundinnen und Kunden und richten diese nach deren Wünsche aus.            (K3)</p>

**Handlungskompetenz a3: Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und weiterleiten.**

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft nehmen von Gästen, Kundinnen und Kunden Rückmeldungen entgegen und leiten diese an die Vorgesetzten weiter. Sie halten sich an den Datenschutz und die Schweigepflicht

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>a3.1-B Rückmeldungen</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft nehmen Rückmeldungen von Gästen entgegen. (K3)</p>	<p><b>a3.1-BFS Rückmeldungen</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft setzen Regeln im Umgang mit Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden in Beispielen um. (K3)</p>	<p><b>a3.1-üK Rückmeldungen</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft können in Rollenspielen den Umgang mit Rückmeldungen von Gästen anwenden. (K3)</p>
<p><b>a3.2-B Kommunikations- und Konfliktsituationen</b> Sie reagieren bei verschiedenen Kommunikations- und Konfliktsituationen nach betrieblichen Vorgaben. (K3)</p>	<p><b>a3.2-BFS Kommunikations- und Konfliktsituationen</b> Sie lernen bei Kommunikations- und Konfliktsituationen situationsentsprechende Verhaltensweisen und Modelle in Beispielen und wenden diese an. (K2)</p>	<p><b>a3.2-üK Kommunikations- und Konfliktsituationen</b> Sie üben in Rollenspielen den Umgang mit verschiedenen Kommunikations- und Konfliktsituationen. (K3)</p>
<p><b>a3.3-B Schweigepflicht und Datenschutz</b> Sie befolgen die betrieblichen Vorgaben im Umgang mit Informationen, Daten und der Schweigepflicht. (K3)</p>	<p><b>a3.2-BFS Schweigepflicht und Datenschutz</b> Sie wenden Vorgaben und Empfehlungen zum verschwiegenen Umgang mit Informationen, Daten und der Schweigepflicht in Beispielen an. (K3)</p>	

**Handlungskompetenz a4: Informationen und Daten im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft erfassen und weiterleiten**

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft führen grundlegende administrative Arbeiten nach Anweisungen aus und erfassen Daten nach Auftrag.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>a4.1-B Administrative Arbeiten</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft führen einfache administrative Arbeiten gemäss den betrieblichen Vorgaben durch. (K3)	<b>a4.1-BFS Administrative Arbeiten</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft erklären in Beispielen einfache administrative Arbeiten. <ul style="list-style-type: none"><li>• scannen</li><li>• kopieren</li><li>• drucken</li><li>• Checklisten/Arbeitsabläufe</li><li>• Reparaturaufträge</li><li>• Telefonnotizen</li></ul> (K2)	<b>a4.1-üK Administrative Arbeiten</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft führen anhand von Beispielen einfache administrative Arbeiten durch. (K3)
<b>a4.2-B Datenerfassung</b> Sie erfassen Daten und Informationen mündlich oder schriftlich und leiten diese an die entsprechende Stelle weiter. (K3)	<b>a4.2-BFS Datenerfassung</b> Sie setzen zur Bearbeitung von Aufträgen geeignete Hilfsmittel ein. (K3)	

**Handlungskompetenz a5: Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen unterstützen**

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft unterstützen Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen und reagieren in Notfallsituationen nach Vorgaben.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>a5.1-B Unterstützungsmassnahmen ausführen</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft führen Unterstützungsmassnahmen bei Gästen, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen aus. (K3)	<b>a5.1-BFS Unterstützungsmassnahmen ausführen</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft erklären an Beispielen die Massnahmen im Umgang mit Menschen und deren besonderen Bedürfnissen. (K2)	
<b>a5.2-B Notfallsituationen</b> Sie reagieren in Notfallsituationen angemessen und holen Hilfe. (K3)	<b>a5.2-BFS Notfallsituationen</b> Sie erklären an Beispielen mögliche Massnahmen für Notfallsituationen auf. (K2)	

### Handlungskompetenzbereich B: Servieren von Getränken und Speisen

PrA HO-HWS stellen nach Anleitung: die Mise en Place für den Service her, decken Tischen und Buffets ein, nehmen an Servicebesprechungen teil, stellen Getränke bereit, richten Speisen an, servieren Speisen und Getränke. Sie reinigen eingesetzte Einrichtungen, Apparate und Maschinen fachgerecht, Defekte melden sie korrekt weiter und die Arbeitsschritte in der Abwaschorganisation führen sie nach Vorgabe aus.

**Handlungskompetenz b1:** Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft stellen für Gäste, Kundinnen und Kunden Getränke sowie Speisen bereit und decken Tische sowie Buffets ein. Im Zusammenhang mit dem Service von Getränken und Speisen bedienen Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft die notwendigen Maschinen und Geräte.

Nach deren Einsatz reinigen sie diese. Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft melden Defekte von Maschinen und Geräten an die zuständige Stelle.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>b1.1-B Hygieneregeln</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft halten die Hygieneregeln ein:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene</li> <li>• Produkthygiene</li> <li>• Betriebliche Hygiene</li> </ul> <p>(K3)</p>	<p><b>b1.1-BFS Hygieneregeln</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft unterscheiden die drei Hygienebereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene</li> <li>• Produkthygiene</li> <li>• Betriebliche Hygiene</li> </ul> <p>und nennen dazu je drei Regeln. (K4)</p>	<p><b>b1.1-ük Hygieneregeln</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft zählen CCP's der verschiedenen Hygienebereiche auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene</li> <li>• Produkthygiene</li> <li>• Betriebliche Hygiene</li> </ul> <p>(K1)</p>
<p><b>b1.2-B Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</b> Sie setzen die betrieblichen Vorgaben zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Zusammenhang mit dem Service von Getränken und Speisen um. (K3)</p>	<p><b>b1.2-BFS Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</b> Sie beschreiben eine gesundheitsfördernde Arbeitsweise und kennen Vorgaben zur Arbeitssicherheit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schonende Körperhaltung (Ergonomie)</li> <li>• Gefahrensymbole</li> <li>• Persönliche Schutzausrüstung</li> </ul> <p>(K2)</p>	<p><b>b1.2-ük Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</b> Sie setzen allgemeine Vorgaben zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Zusammenhang mit dem Service von Getränken und Speisen um. (K3)</p>
<p><b>b1.3-B Eindecken von Tischen und Buffets</b> Sie decken Tische und Buffets nach betrieblichen Vorgaben ein. (K3)</p>	<p><b>b1.3-Bfs Eindecken von Tischen und Buffets</b> Sie erklären die Grundregeln verschiedener Arten von Tischen und Buffets einzudecken und zeigen diese in Beispielen auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfaches Grundgedeck</li> <li>• Erweitertes Grundgedeck</li> <li>• Kaltes / warmes Buffet</li> </ul> <p>(K2)</p>	<p><b>b1.3-ük Eindecken von Tischen und Buffets</b> Sie decken Tische und Buffets nach allgemeinen Vorgaben an Übungsanlässen ein.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfaches Grundgedeck</li> <li>• Erweitertes Grundgedeck</li> <li>• Kaltes / warmes Buffet</li> </ul> <p>(K3)</p>

<p><b>b1.4-B Zubereiten und anrichten von Getränken</b>          Sie bereiten Getränke nach betrieblichen Vorgaben ressourcenschonend zu und richten sie entsprechend an.          (K3)</p>	<p><b>b1.4-BFS Zubereiten und anrichten von Getränken</b>          Sie erklären die Zubereitung von verschiedenen Getränken in Fachsprache.          (K2)</p>	
<p><b>b1.5-B Anrichten von Speisen</b>          Sie richten Speisen nach betrieblichen Vorgaben ressourcenschonend an. (K3)</p>	<p><b>b1.5-BFS Anrichten von Speisen</b>          Sie beschreiben verschiedene Portionengrössen, erklären das Anrichten und Garnieren von Speisen (K2).</p>	
<p><b>b1.6-B Bedienung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen</b>          Sie bedienen Maschinen und Geräte für den Getränkeausschank und für die Speiseausgabe gemäss Anleitung.          (K3)</p>	<p><b>b1.6-BFS Bedienung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen</b>          Sie erklären die Bedienung und den Einsatz von Maschinen und Geräten für den Getränkeausschank und die Speiseausgabe.          (K3).</p>	<p><b>b1.6-üK Bedienung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen</b>          Sie bedienen Maschinen und Geräte für den Getränkeausschank und die Speiseausgabe an Übungsanlässen.          (K3).</p>
<p><b>b1.7-B Reinigung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen</b>          Sie führen die unterschiedlichen Reinigungsarten von Maschinen und Geräten für den Getränkeausschank und die Speiseausgabe gem. Anleitung aus.          (K3)</p>	<p><b>b1.7-BFS Reinigung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen</b>          Sie beschreiben unterschiedliche Reinigungsarten von Maschinen und Geräten für den Getränkeausschank und die Speiseausgabe.          (K2)</p>	<p><b>b1.7-üK Reinigung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen</b>          Sie reinigen Maschinen und Geräte für den Getränkeausschank und die Speiseausgabe.          (K3)</p>
<p><b>b1.8 -B Reparatur von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen</b>          Sie melden Defekte an die zuständige Stelle.          (K3)</p>		

### Handlungskompetenz b2: Getränke und Speisen servieren

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft setzen verschiedene Servicearten, Serviceregeln und Speiseverteilssysteme je nach Anlass ein.

Sie haben Grundkenntnisse über regionale und saisonale Getränke und Speisen sowie über Kostformen, Intoleranzen und Allergien. Diese setzen sie im Service ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<b>b2.1-B Servicearten und Serviceregeln</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft führen verschiedene Servicearten, Serviceregeln und Serviceabläufe nachbetrieblichen Vorgaben aus. (K3)	<b>b2.1-BFS Servicearten und Serviceregeln</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft erklären in Beispielen Servicearten, Serviceregeln und Serviceabläufe. <ul style="list-style-type: none"><li>• Tellerservice</li><li>• Plattenservice</li><li>• Buffetservice</li><li>• Zimmerservice</li></ul> (K2)	<b>b2.1-üK Servicearten und Serviceregeln</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft wenden Servicearten, Serviceregeln und Serviceabläufe in Übungsanlässen an. (K3)
<b>b2.2-B Speiseverteilssysteme</b> Sie führen Aufgaben in der kalten und warmen Linie aus. (K3)	<b>b2.2-BFS Speiseverteilssysteme</b> Sie erklären die Eigenschaften und Unterschiede der kalten und warmen Linie. (K4)	
<b>b2.3-B Regionale und saisonale Getränke und Speisen</b> Sie empfehlen ihren Gästen, Kundinnen und Kunden regionale und saisonale Getränke und Speisen gemäss Servicebesprechung. (K3)	<b>b2.3-BFS Regionale und saisonale Getränke und Speisen</b> Sie benennen regionale und saisonale Getränke und Speisen. (K1)	
<b>b2.4-B Kostformen, Intoleranzen und Allergien</b> Sie leiten Informationen von Gästen, Kundinnen und Kunden betreffend ihren Kostformen, Intoleranzen und Allergien an die zuständige Person weiter.	<b>b2.4-BFS Kostformen, Intoleranzen und Allergien</b> Sie unterscheiden verschiedene Kostformen, Intoleranzen und Allergien (K3).	

**Handlungskompetenz b3: Aufgaben in der Abwaschorganisation ausführen**

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft führen die Tätigkeiten des Abwaschkreislaufs durch und setzen dabei Kenntnisse über die Materialien, Geschirrwash- und Reinigungsmittel, Maschinen und Geräte ein. Die korrekte Dosierung von Geschirrwash- und Reinigungsmitteln ist für ein hygienisches Resultat und den Schutz von Ressourcen und Umwelt unumgänglich. Die Maschinen, Geräte und Räume werden nach Vorgaben regelmässig gereinigt.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>b3.1-B Arbeitsschritte Abwaschkreislauf</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft setzen die Arbeitsschritte im Abwaschkreislauf um. (K3)	<b>b3.1-BFS Arbeitsschritte Abwaschkreislauf</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft erklären die Arbeitsschritte des Abwaschkreislaufes. (K2)	
<b>b3.2-B Materialien, Geschirrwash- und Reinigungsmittel</b> Sie setzen in der Abwaschorganisation die betrieblichen Geschirrwash- und Reinigungsmittel nach Anweisung ressourcenschonend ein. (K3)	<b>b3.2-BFS Materialien, Geschirrwash- und Reinigungsmittel</b> Sie erklären Eigenschaften von Materialien. Sie beschreiben den ressourcenschonenden Umgang mit dem Geschirrwashmittel in der Abwaschorganisation anhand von Beispielen. (K2)	
<b>b3.3-B Maschinen und Geräte für die Abwaschorganisation</b> Sie bedienen und reinigen Maschinen und Geräte in der Abwaschorganisation nach Anweisung. (K3)	<b>b 3.3-BFS Maschinen und Geräte für die Abwaschorganisation</b> Sie erklären die Bedienung und den Einsatz von Maschinen und Geräten in der Abwaschorganisation. (K2)	

### Handlungskompetenzbereich C: Reinigen und Gestalten von Räumen

Damit sich Menschen in Räumen wohlfühlen, ist es wichtig, dass diese sauber und gepflegt sind. Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen Räume und Einrichtungen. Sie erstellen und pflegen Dekorationen nach Vorgaben. Hygienische Anforderungen sowie Effizienz spielen eine zentrale Rolle. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, sind Kenntnisse und Fertigkeiten im Umgang mit Maschinen, Geräten und verschiedenen Materialien notwendig.

### Handlungskompetenz c1: Räume im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bereitstellen und gestalten

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft bereiten Räume für verschiedene Nutzungsarten nach Auftrag vor. Sie dekorieren sie nach Vorgabe und nach Bedarf oder nach Wunsch von Gästen, Kundinnen und Kunden. Dabei achten sie darauf, dass die eingesetzten Dekorationselemente sicher, hygienisch und einwandfrei sind sowie regelmässig gepflegt werden.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<b>c1.1-B Einrichten von Räumen</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft richten Räume nach Anweisung her. (K3)	<b>c1.1-BFS Einrichten von Räumen</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft beschreiben die Bedeutung von Dekorationselementen anhand von Beispielen. (K2)	
<b>c1.2-B Gestalten und Dekorieren von Räumen und Tischen</b> Sie gestalten und dekorieren Räume und Tische für verschiedene Zwecke nach betrieblichen Vorgaben. (K3)	<b>c1.2-BFS Gestalten und Dekorieren von Räumen und Tischen</b> Sie kennen die Dekorationsgrundsätze zur Gestaltung von Räumen und Tischen und wenden diese in Beispielen an. (K3)	<b>c1.2-üK Gestalten und Dekorieren von Räumen und Tischen</b> Sie gestalten und dekorieren Räume und Tische für verschiedene Zwecke nach Vorgaben. (K3)
<b>c1.3-B Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationselementen</b> Sie pflegen Pflanzen, Schnittblumen und andere Dekorationselemente ressourcenschonend. (K3)	<b>c1.3-BFS Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationselementen</b> Sie erklären die Grundregeln für die Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationselementen in Beispielen. (K2)	

<p><b>c1.4-B Vorgaben und Empfehlungen zum Einrichten von Räumlichkeiten</b></p> <p>Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und betrieblichen Vorgaben zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit dem Einrichten von Räumlichkeiten um.</p> <p>(K3)</p>	<p><b>c1.4-BFS Vorgaben und Empfehlungen zum Einrichten von Räumlichkeiten</b></p> <p>Sie zeigen in Beispielen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Zusammenhang mit dem Einrichten von Räumlichkeiten.</p> <p>(K3)</p>	
--	---	--

**Handlungskompetenz c2: Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen und die eingesetzten Maschinen und Geräte reinigen**

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen und desinfizieren Räume und Einrichtungen in ihrem Arbeitsbereich nach vorgegebenen Methoden. Dabei beachten sie Vorgaben, Empfehlungen und betriebliche Vorgaben zu Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz. Bei der Reinigung setzen Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft die notwendigen Maschinen und Geräte ein. Dabei achten sie darauf, die Maschinen und Geräte nach Vorgaben zu benutzen. Sie reinigen und warten die Maschinen und Geräte.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	<p><b>c2.1-BFS Reinigung von Räumen</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft beschreiben die Ziele der Reinigung von Räumen und erklären in Beispielen Reinigungsmethoden, Reinigungssysteme sowie Reinigungsarten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziel der Reinigung</li> <li>• Faktoren der Reinigung</li> <li>• Reinigungsmethoden für lose Verschmutzungen und haftenden Verschmutzungen</li> <li>• Reinigungssysteme für folgende Reinigungsarten: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sichtreinigung</li> <li>○ Unterhaltsreinigung</li> <li>○ Zwischenreinigung</li> <li>○ Grundreinigung</li> </ul> </li> </ul> <p>(K2)</p>	
<p><b>c2.2-B Reinigung von Räumen und Einrichtungen</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft führen Sicht-, Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung sowie Desinfektion von Räumen und Einrichtungen nach betrieblichen Vorgaben ressourcenschonend aus. (K3)</p>	<p><b>c2.2-BFS Reinigung von Räumen und Einrichtungen</b> Sie unterscheiden Materialien und ordnen die Reinigungsmethoden und Reinigungsmittel der entsprechenden Reinigungsart oder Desinfektion zu. (K4)</p>	<p><b>c2.2-üK Reinigung von Räumen und Einrichtungen</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft führen Sicht-, Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung sowie Desinfektion von Räumen und Einrichtungen nach Vorgabe ressourcenschonend aus. (K3)</p>

<p><b>c2.3-B Vorgaben und Empfehlungen zu Reinigung</b>          Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und betriebliche Vorgaben zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Reinigung von Räumlichkeiten und Einrichtungen um. (K3)</p>	<p><b>c2.3-BFS Vorgaben und Empfehlungen zu Reinigung</b>          Sie zeigen in Beispielen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Reinigung von Räumlichkeiten und Einrichtungen auf. (K3)</p>	<p><b>c2.3-üK Vorgaben und Empfehlungen zu Reinigung</b>          Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Reinigung von Räumlichkeiten und Einrichtungen um. (K3)</p>
<p><b>c2.4-B Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung</b>          Sie bedienen und setzen Maschinen, Geräte und Betriebsmaterial nach betrieblichen Vorgaben ein. (K3)</p>	<p><b>c2.4-BFS Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung</b>          Sie erklären die Funktion und den Einsatz von Maschinen, Geräten und Betriebsmaterial. (K2)</p>	<p><b>c2.4-üK Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung</b>          Sie bedienen und setzen Maschinen, Geräte und Betriebsmaterial nach Vorgabe ein. (K3)</p>
<p><b>c2.5-B Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion</b>          Sie setzen die Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach betrieblichen Vorgaben ökologisch und ökonomisch ein. (K3)</p>	<p><b>c2.5-BFS Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion</b>          Sie nennen die Eigenschaften und erklären die Einsatzbereiche der Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel. (K2)</p>	<p><b>c2.5-üK Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion</b>          Sie setzen die Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach Vorgaben ökologisch und ökonomisch ein. (K3)</p>
<p><b>c2.6-B Dosierung von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion</b>          Sie dosieren Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach betrieblichen Vorgaben ressourcenschonend. (K3)</p>	<p><b>c2.6-BFS Dosierung von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion</b>          Sie erklären verschiedene Dosiersysteme und wenden sie in Beispielen an. (K3)</p>	<p><b>c2.6-üK Dosierung von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion</b>          Sie dosieren Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach Vorgaben ressourcenschonend. (K3)</p>
<p><b>c2.7-B Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten</b>          Sie reinigen und unterhalten Maschinen und Geräte nach betrieblichen Vorgaben. (K3)</p>	<p><b>c2.7-BFS Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten</b>          Sie beschreiben die Reinigung und den Unterhalt von Maschinen und Geräten an Beispielen. (K2)</p>	<p><b>c2.7-üK Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten</b>          Sie reinigen und unterhalten Maschinen und Geräte nach Vorgaben. (K3)</p>
<p><b>c2.8-B Störungserkennung an Maschinen und Geräten</b>          Sie melden Störungen, erfassen Beschädigungen an Maschinen und Geräten nach betrieblichen Vorgaben und leiten diese an die zuständige Stelle weiter. (K3)</p>		

### Handlungskompetenzbereich D: Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf

Bei der Sicherstellung der Wäscheversorgung berücksichtigen Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft unter Anleitung die Energie- und Ressourceneffizienz, die ökonomischen Aspekte sowie die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz.

### Handlungskompetenz d1: Betriebs- und Kundenwäsche im Wäschekreislauf bearbeiten

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft führen Arbeiten im Wäschekreislauf aus. Sie sortieren die Wäsche anhand der Pflegetikette, nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad inklusive Vorbehandlung. Die weiteren Schritte des Wäschekreislaufes führen sie nach Vorgaben aus. Im Speziellen achten sie auf infektiöse Wäsche und beachten bei deren Behandlung die entsprechenden Hygienevorschriften.

Im Wäschekreislauf halten Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft Vorgaben, Empfehlungen sowie betriebliche Vorgaben und Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	<b>d1.1-BFS Bedeutung von sauberer Wäsche</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft erklären die Bedeutung von sauberer Wäsche für den gesamten Betrieb. (K2)	
	<b>d1.2-BFS Textileigenschaften</b> Sie erklären die Eigenschaften von Textilien. (K2)	
<b>d1.3-B Wäschesortierung</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft sortieren Betriebs- und Kundenwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad. (K3)	<b>d1.3-BFS Wäschesortierung</b> Sie leiten von den Informationen auf den Pflegetiketten die materialgerechte Behandlung ab. <ul style="list-style-type: none"><li>• Waschsymbole</li><li>• Bügeln</li><li>• Trocknen</li></ul> (K3)	<b>d1.3-üK Wäschesortierung</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft sortieren Betriebs- und Kundenwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad. (K3)
<b>d1.4-B Ergonomie im Wäschekreislauf</b> Sie führen die Aufgaben im Wäschekreislauf ergonomisch aus. (K3)	<b>d1.4-BFS Ergonomie im Wäschekreislauf</b> Sie erkennen und begründen Merkmale von ergonomischer Arbeitsweise in Beispielen. (K4)	<b>d1.4-üK Ergonomie im Wäschekreislauf</b> Sie führen die Arbeiten im Wäschekreislauf ergonomisch aus. (K3)

<b>d1.5-B Wäschebehandlung</b>	<b>d1.5-BFS Wäschebehandlung</b>	<b>d1.5-üK Wäschebehandlung</b>
--------------------------------	----------------------------------	---------------------------------

<p>Sie verarbeiten die Wäsche nach betrieblichen Vorgaben und bereiten sie schrankfertig auf. (K3)</p>	<p>Sie erklären den Wäschekreislauf in Beispielen. (K2)</p>	<p>Sie verarbeiten die Wäsche nach Vorgaben und bereiten sie schrankfertig auf. (K3)</p>
<p><b>d1.6-B Instandstellung von Wäsche</b>          Sie führen einfache Instandstellungsarbeiten von Textilien aus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Knopf annähen</li> <li>• Schürzenbündel annähen</li> <li>• Aufhänger Geschirrtuch annähen</li> </ul> <p>(K3)</p>		
<p><b>d1.7-B Infektiöse Wäsche</b>          Sie bereiten infektiöse Wäsche unter Anleitung für den Waschgang auf und setzen Hygienevorschriften um. (K3)</p>	<p><b>d1.7-BFS Infektiöse Wäsche</b>          Sie benennen die Risiken infektiöser Wäsche sowie gültige Regeln der Hygiene. (K2)</p>	
<p><b>d1.8-B Vorgaben und Empfehlungen zur Bearbeitung von Wäsche</b>          Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und betriebliche Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Bearbeitung von Wäsche um. (K3)</p>	<p><b>d1.8-BFS Vorgaben und Empfehlungen zur Bearbeitung von Wäsche</b>          Sie zeigen in Beispielen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Bearbeitung von Wäsche auf. (K3)</p>	<p><b>d1.8-ük Vorgaben und Empfehlungen zur Bearbeitung von Wäsche</b>          Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Bearbeitung von Wäsche um. (K3)</p>

**Handlungskompetenz d2: Wäschereimaschinen und -geräte bedienen und reinigen**

Bei den verschiedenen Aufgaben im Wäschekreislauf setzen Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft die notwendigen Maschinen und Geräte ein. Dabei achten sie darauf, die Maschinen und Geräte nach Vorgaben zu benutzen. Sie dosieren Waschmittel und -hilfsmittel nach Vorgaben, um Textilien und Umwelt zu schonen. Nach Abschluss der Arbeiten im Wäschekreislauf reinigen Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft die eingesetzten Wäschereimaschinen und -geräte. Sie sorgen dafür, dass diese instandgehalten werden und melden Beschädigungen.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>d2.1-B Einsatz von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft setzen Maschinen und Geräte nach betrieblichen Vorgaben ein. (K3)	<b>d2.1-BFS Einsatz von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft erklären den Einsatz und die Funktion von Maschinen und Geräten in Beispielen. (K2)	<b>d2.1-üK Einsatz von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft setzen Maschinen und Geräte nach Vorgaben ein. (K3)
<b>d2.2-B Dosierung und Einsatz von Waschmitteln und -hilfsmitteln</b> Sie dosieren Waschmittel und -hilfsmittel und setzen diese nach betrieblichen Vorgaben ressourcenschonend ein. (K3)	<b>d2.2-BFS Dosierung und Einsatz von Waschmitteln und -hilfsmitteln</b> Sie erklären den Einsatz von Waschmittel und -hilfsmitteln und beschreiben die Anwendung verschiedener Dosiersysteme in Beispielen. (K3)	<b>d2.2-üK Dosierung und Einsatz von Waschmitteln und -hilfsmitteln</b> Sie dosieren Waschmittel und -hilfsmittel und setzen diese nach Vorgaben ressourcenschonend ein. (K3)
<b>d2.3-B Vorgaben und Empfehlungen zum Umgang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf</b> Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und betriebliche Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf um. (K3)	<b>d2.3-BFS Vorgaben und Empfehlungen zum Umgang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf</b> Sie kennen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf und setzen sie in Beispielen um. (K3)	<b>d2.3-üK Vorgaben und Empfehlungen zum Umgang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf</b> Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf um. (K3)
<b>d2.4-B Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf</b> Sie reinigen und unterhalten Maschinen und Geräte nach betrieblichen Vorgaben. (K3)	<b>d2.4-BFS Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf</b> Sie beschreiben die Reinigung und den Unterhalt von Maschinen und Geräten in Beispielen. (K2)	<b>d2.4-üK Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf</b> Sie reinigen und unterhalten Maschinen und Geräte nach Vorgaben. (K3)

<p><b>d2.5-B Störungserkennung an Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf</b>          Sie melden Störungen, erfassen Beschädigungen an Maschinen und Geräten nach betrieblichen Vorgaben und leiten diese weiter. (K3)</p>		
--	--	--

**Handlungskompetenzbereich E: Umsetzen von Betriebsabläufen**  
 Der Arbeitsbereich von Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft zeichnet sich durch die Mit-  
 hilfe bei verschiedenen betrieblichen Arbeitsprozessen in der Hotellerie-Hauswirtschaft aus. Teilweise ar-  
 beiten Sie in interdisziplinären Teams. Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft helfen bei  
 der Bewirtschaftung von Lebensmitteln und Waren mit und erledigen administrative Arbeiten gemäss Vor-  
 gabe. Kommt es bei der Ausführung von Arbeiten zu Unfällen oder Sachschäden, gehen sie nach Vorga-  
 ben vor.

**Handlungskompetenz e1: Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft lagern und entsorgen**  
 Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten bei der Bewirtschaftung der Warenlager  
 mit. Sie leiten interne Bestellungen weiter und unterstützen Verantwortliche bei der Wareneingangskon-  
 trolle. Für die Bewirtschaftung von Lebensmitteln und Waren gelten besondere Regeln, die sie nach Vor-  
 gaben beachten. Sie beschriften angebrochene Lebensmittel korrekt und leisten damit einen Beitrag zur  
 Verminderung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung. Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-  
 Hauswirtschaft trennen Wertstoffe und Abfälle nach Vorgaben.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>e1.1-B Lagerbewirtschaftung</b>            Praktikerinnen/Praktiker PrA Ho-            tellerie-Hauswirtschaft führen Ar-            beiten der Lagerbewirtschaftung            nach betrieblichen Vorgaben            durch.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interne Bestellungen</li> <li>• Eingangskontrolle</li> <li>• First in first out</li> <li>• Haltbarkeit</li> </ul> <p>(K3)</p>	<p><b>e1.1-BFS Lagerbewirtschaf-            tung</b>            Praktikerinnen/Praktiker PrA Ho-            tellerie-Hauswirtschaft erklären            an Beispielen die Grundsätze            des Warenkreislaufs und der La-            gerbewirtschaftung auf.            (K2)</p>	<p><b>e1.1-üK Lagerbewirtschaftung</b>            Praktikerinnen/Praktiker PrA Ho-            tellerie-Hauswirtschaft führen Ar-            beiten der Lagerbewirtschaftung            nach Vorgaben durch.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interne Bestellungen</li> <li>• Eingangskontrolle</li> <li>• First in first out</li> <li>• Haltbarkeit</li> </ul> <p>(K3)</p>
<p><b>e1.2-B Beschriftung und Lage-            rung von Lebensmitteln</b>            Sie datieren angebrochene Le-            bensmittel und zubereitete Spei-            sen korrekt und lagern sie bei            vorgegebener Temperatur und</p>	<p><b>e1.2-BFS Beschriftung und La-            gerung von Lebensmitteln</b>            Sie beschreiben die Regeln für            den Umgang mit angebrochenen            Lebensmitteln und zubereiteten            Speisen an Beispielen.            (K3)</p>	<p><b>e1.2-ük Beschriftung und La-            gerung von Lebensmitteln</b>            Sie wenden die Regeln für den            Umgang mit angebrochenen Le-            bensmitteln und zubereiteten            Speisen an und lagern diese kor-            rekt.            (K3)</p>

am vorgegebenen Ort. Sie informieren Vorgesetzte, wenn die Lagertemperatur nicht stimmt. (K3)		
--	--	--

<b>e1.3-B Lebensmittelverschwendung</b> Sie setzen die betrieblichen Vorgaben in Bezug auf den schonenden Umgang mit Lebensmitteln und deren Verschwendung um. (K3)	<b>e1.3-BFS Lebensmittelverschwendung</b> Sie beschreiben Massnahmen für den schonenden Umgang mit Lebensmitteln und deren Verschwendung und wenden sie in Beispielen an. (K3)	<b>e1.3-B Lebensmittelverschwendung</b> Sie setzen die Vorgaben in Bezug auf den schonenden Umgang mit Lebensmitteln und deren Verschwendung um. (K3)
<b>e1.4-B Entsorgung</b> Sie trennen Wertstoffe und Abfall nach betrieblichen Vorgaben. (K3)	<b>e1.4-BFS Entsorgung</b> Sie zeigen den Nutzen der Trennung von Wertstoffen und Abfall und deren Entsorgung auf und wenden sie in Beispielen an. (K3)	<b>e1.4-ük Entsorgung</b> Sie trennen Wertstoffe und Abfall nach Vorgaben. (K3)

**Handlungskompetenz e2: Dokumente für die Betriebsorganisation im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft ausfüllen und weiterleiten**

Um die Prozesse im Betrieb umzusetzen, setzen Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft praxisorientierte Dokumente ein und füllen diese nach Vorgabe aus. Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft halten sich an Qualitätsstandards und setzen Massnahmen zu deren Einhaltung um. Sie setzen betriebliche Vorgaben beim In- und Outsourcing um. Als Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten sie im Team.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>e2.1-B Grundlegende Dokumente</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft verwenden betriebliche Formulare und füllen diese korrekt aus. Sie setzen Checklisten und Formulare als Hilfsmittel zweckmässig ein. (K3)</p>	<p><b>e2.1-BFS Grundlegende Dokumente</b> Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft füllen Formulare präzise und vollständig aus. (K3)</p>	
<p><b>e2.2-B Arbeitsabläufe</b> Sie setzen vorgegebene Arbeitsabläufe um. (K3)</p>	<p><b>e2.2-BFS Arbeitsabläufe</b> Sie beschreiben verschiedene Arbeitsabläufe. (K3)</p>	<p><b>e2.2-ük Arbeitsabläufe</b> Sie setzen definierte Arbeitsabläufe um. (K3)</p>
<p><b>e2.3-B Insourcing und Outsourcing</b> Sie setzen die betrieblichen Abläufe nach Vorgaben von Insourcing und Outsourcing um. (K3)</p>	<p><b>e2.3-BFS Insourcing und Outsourcing</b> Sie beschreiben in Beispielen Abläufe von In- und Outsourcing und nennen Vor- und Nachteile. (K3)</p>	
<p><b>e2.4-B Qualitätssicherung</b> Sie halten betriebliche Qualitätsvorgaben ein, setzen Massnahmen zur Qualitätssicherung um und melden Abweichungen der zuständigen Stelle. (K3)</p>	<p><b>e2.4-BFS Qualitätssicherung</b> Sie nennen Beispiele von Qualitätsvorgaben, kennen Massnahmen zur Qualitätssicherung und wissen, welche Folgen Abweichungen haben können. (K3)</p>	
<p><b>e2.5-B Zusammenarbeit</b> Sie arbeiten im Team und können Kritik annehmen, konstruktive Kritik abgeben und ihre Bedürfnisse bei der richtigen Stelle benennen. (K3)</p>	<p><b>e2.5-BFS Zusammenarbeit</b> Sie zählen wichtige Punkte für eine gute Zusammenarbeit auf, kennen die Grundlagen für das Annehmen und Abgeben von Kritik und können eigene Bedürfnisse benennen. (K3)</p>	

**Handlungskompetenz e3: Massnahmen bei sicherheits- und gesundheitsrelevanten Ereignissen umsetzen**

Im Arbeitsgebiet von Praktikerinnen/Praktikern PrA Hotellerie-Hauswirtschaft bestehen verschiedene Gefahren für Unfälle oder Erkrankungen. Praktikerinnen/Praktikern PrA Hotellerie-Hauswirtschaft verkleinern Risiken und halten Vorschriften zur Vorbeugung von Ereignissen ein. Treten solche trotzdem ein, setzen Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft Massnahmen nach Vorgaben um.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>e3.1-B Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz</b>                      Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft halten Massnahmen des betrieblichen Sicherheitskonzepts zur Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz (EKAS-Richtlinien) ein.                      (K3)</p>	<p><b>e3.1-BFS Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz</b>                      Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft erklären Vorschriften, eigene Rechte und Pflichten zur Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und zum Brandschutz (EKAS-Richtlinien) und wenden diese in Beispielen an.                      (K3)</p>	<p><b>e3.1-ük Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz</b>                      Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft halten Vorgaben zur Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz (EKAS-Richtlinien) ein.                      (K3)</p>
<p><b>e3.2-B Unfall- und Erkrankungsgefahren</b>                      Sie erkennen Unfall- und Erkrankungsgefahren und melden Ereignisse an die zuständige Stelle.                      (K4)</p>	<p><b>e3.2-BFS Unfall- und Erkrankungsgefahren</b>                      Sie erkennen Unfall- und Erkrankungsgefahren und nennen Massnahmen zu deren Vermeidung in Beispielen.                      (K4)</p>	

## Erstellung

Der Bildungs- und Lehrplan für die praktische Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft lehnt sich eng an den Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Praktikerinnen/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Berufsattest vom 10. Juli 2023 an.

Die im Bildungs- und Lehrplan für die praktische Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft festgehaltenen Handlungskompetenzbereiche wurden vom Bildungsplan für Praktikerinnen/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Berufsattest unverändert übernommen.


Die im Bildungs- und Lehrplan gruppierten Handlungskompetenzen und Leistungsziele wurden vom Bildungsplan über die berufliche Grundbildung für Praktikerinnen/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischen Berufsattest mehrheitlich übernommen und bei Bedarf auf die praktische Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft angepasst.

10. Februar 2026

Oda Hauswirtschaft Schweiz



Sonja Schläpfer  
Präsidentin



Barbara Schiesser  
Geschäftsführerin

## Anhang 2

### Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) **verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche**. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können lernende Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

<b>Ausnahmen vom Verbot gefährlicher Arbeiten</b> (Grundlage: Verordnung des WBF über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2, Stand: 12.01.2022)	
<b>Artikel, Buchstabe, Ziffer</b>	<b>Gefährliche Arbeit</b> (Bezeichnung gemäss WBF-Verordnung SR 822.115.2)
2a	1. Die Akkordarbeit, Arbeiten, die mit ständigem Zeitdruck verbunden sind, sowie Arbeiten, die eine Daueraufmerksamkeit erfordern oder mit einer zu hohen Verantwortung verbunden sind. 2. Das Überwachen, Pflegen und Begleiten von Personen in körperlich oder psychisch instabilem Zustand
3a	Arbeiten welche die körperliche Leistungsfähigkeit von Jugendlichen übersteigt, manuelle Handhabung von Lasten / Heben und Tragen
4a	Länger dauernde oder wiederkehrende Arbeiten bei technisch bedingten Raumtemperaturen über 30 °C, oder um und unter 0 °C, Tiefkühlraum
4b	Arbeiten mit heissen und kalten Medien mit hohem Berufsunfall- oder Berufskrankheitsrisiko
4g	Arbeiten mit unter Druck stehenden Medien wie Dämpfe
4h	Arbeiten mit nichtionisierender Strahlung. Induktionsgeräte
6a	Arbeiten mit gesundheitsgefährlichen Agenzien, die mit folgenden R- bzw. H-Sätze eingestuft oder gekennzeichnet sind 2. Ätzwirkung auf die Haut (H314), 5. Sensibilisierung der Atemwege (H334), 6. Sensibilisierung der Haut (H317),
7a	Arbeiten mit Gegenständen, die mit gesundheitsgefährdenden Viren, Bakterien, Pilzen oder Parasiten kontaminiert sein können (Wäsche)
8b	Arbeiten mit Arbeitsmitteln, welche bewegte Teile aufweisen, an denen die Gefahrenbereiche nicht oder nur durch einstellbare Schutzeinrichtungen geschützt sind, namentlich Einzugsstellen, Scherstellen, Schneidstellen, Stichstellen, Fangstellen, Quetschstellen und Stossstellen
10a	Arbeiten mit Absturzgefahr: Arbeiten auf überhöhten Arbeitsplätzen und Verkehrswegen

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Ziffer(n) <sup>2</sup>	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft <sup>1</sup> im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung ÜK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
<b>Lagern, Bereitstellen von Hilfs- und Lebensmitteln Gestalten von Räumen, und Arbeitsplatz</b>  <i>Bipla Handlungskompetenzbereiche: B, C, D, E</i>	Manuelles Bewegen von grossen Lasten Rückenschaden  Sturz-/ Absturzgefahr	3a	Hebe- und Tragetechniken Für schwere Gegenstände geeignete Hilfsmittel benutzen	1.Lj.	1	1.-2.Lj.	Instruktion durch Fachkraft		1.Lj.	2.Lj.
		10a	Sichere Aufstiegshilfen benutzen Leitern mit GS-Zeichen und sicherem Stand  Hilfsmittel: Suva Dokumentation «Clever anpacken» <a href="http://www.suva.ch/88315.d">www.suva.ch/88315.d</a> und <a href="http://www.suva.ch/88316.d">www.suva.ch/88316.d</a> EKAS-Checkliste 6802 «Küche» EKAS-Checkliste 6801 «Office Service» EKAS-Checkliste 6804 «Etage, Zimmer» EKAS-Checkliste «Lingerie» EKAS IS 6209 «Unfall kein Zufall»							
<b>Lagern von Lebensmitteln im Tiefkühlraum</b>  <i>Bipla Handlungskompetenz: e1</i>	Kalte Umgebungstemperatur	4a	Korrektes Tragen von geeigneter PSA  Hilfsmittel: Suva Checkliste 67181.D «Kühlraum»	1.Lj.	1	1.-2.Lj.	Instruktion durch Fachkraft <sup>1</sup> PSA zur Verfügung stellen		1.Lj.	2.Lj.
<b>Vor- und Zubereiten von Gerichten</b>  <i>Bipla Handlungskompetenz: b1</i>	Verbrennung Verätzungen Einatmen von Dämpfen	4b	Umgang mit heissen, auch leeren Utensilien und Hilfsmitteln (Pfannen, Frittieröl)	1.-2.Lj.	1-4	1.-2.Lj.	Instruktion durch Fachkraft  Praktische Anwendung	1.Lj.	2.Lj.	
		4g	Kopf beim Öffnen von Combi-Steamer / Spülmaschine zur Seite drehen <b>Hilfsmittel (Torchon, Handschuhe) benutzen</b>							
	8b	Umgang mit Messer; rutschfestes Schneidebrett Umgang mit Maschinen mit scharfen bewegten Teilen (z.B. Aufschnittmaschine, Wolf; Blitz)								
	Stich- / Schnittverletzungen									

<sup>1</sup> Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

<sup>2</sup> Ziffer gemäss SECO-Checkliste «Gefährliche Arbeiten in der beruflichen Grundbildung»

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Ziffer(n) <sup>4</sup>	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft <sup>3</sup> im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung ÜK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
<b>Vor- und Zubereiten von Gerichten</b> <i>Bipla Handlungskompetenz: b1</i>	Abstrahlung magnetischer Felder bei Induktionsgeräten	4h	Schwangere oder Menschen mit Herzschrittmachern dürfen den Magnetfeldern nicht ausgesetzt werden  Hilfsmittel: Betriebs- und Wartungsanleitung sowie CE-Konformitätserklärung des Herstellers EKAS-Checkliste 6803 «Messer in Küchen» EKAS-Checkliste 6802 «Küche» EKAS IS 6209 «Unfall - kein Zufall!» Suva Checkliste 671 17.D «Hautschutz in der Nahrungsmittelindustrie, in Grossküchen und im Catering» «Grenzwerte am Arbeitsplatz» <a href="http://www.suva.ch/1903.d">www.suva.ch/1903.d</a> (Kapitel: Elektromagnetische Felder)	1.-2.Lj.	1-4	1.-2.Lj.	Instruktion durch Fachkraft  Praktische Anwendung	1.Lj.	2.Lj.	
<b>Arbeiten in der Wäscherei Reinigen von Räumen, Arbeitsplatz, Geräten und Hilfsmitteln</b> <i>Bipla Handlungskompetenzbereiche: B, C, D, E</i>	Verätzungen / Hautreizungen Verschlucken von Chemikalien Einatmen von gesundheitsschädlichen Dämpfen  Ansteckung durch Viren, Bakterien, Krankheitserreger Infektionen	2a 6a  7a	Ausführen von Arbeiten unter Zeitdruck Aufbewahrungsort / Zugang Sicherheitsdatenblätter Umgang mit Gefahrstoffen GHS-Symbole Identifizierung der verschiedenen Gefahrenstufen von Chemikalien und der Expositionswege am Arbeitsplatz (Inhalation, Hautkontakt, Verschlucken) 1.Hilfe Massnahmen Korrektes Tragen von geeigneter Bekleidung und PSA (Schutzmaske, Schutzbrille, Handschuhe, Schürze, geeignetes Schuhwerk) Die Pflicht und Verantwortung des Auszubildenden in Bezug auf Sicherheit und Schutz (technische Präventionsmittel, PSA, Sicherheit anderer Personen)  Hände desinfizieren – auch nach dem Ausziehen der Handschuhe	1.-2.Lj.	1-4	1.-2.Lj.	Instruktion durch Fachkraft; KOPAS Demonstration  <b>Zutritt zum Gefahrstofflager und Anwendung erst nach erfolgter Unterweisung.</b>  Schutzausrüstung für den Lernenden persönlich zur Verfügung stellen und die Anwendung sicherstellen  Instruktion «Sortieren von Wäsche»  Instruktionen der Geräte	1.Lj.	2.Lj.	

<sup>3</sup> Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

<sup>4</sup> Ziffer gemäss SECO-Checkliste «Gefährliche Arbeiten in der beruflichen Grundbildung»

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Ziffer(n) <sup>6</sup>	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft <sup>5</sup> im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung ÜK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
<b>Arbeiten in der Wäscherei</b> <b>Reinigen von Räumen, Arbeitsplatz, Geräten und Hilfsmitteln</b> <i>Bipla Handlungskompetenzbereiche: B, C, D, E</i>	Schnitt und Stichverletzungen Gefahr bei Maschinen eingezogen werden (z.B. Wäschemangel)	8b	Geeignete Schutzausrüstung tragen Demonstration praktische Anwendung Hilfsmittel: Sicherheitsdatenblätter / Reinigungsplan Suva MB 11030 «Gefährliche Stoffe. Was man darüber wissen muss» und Cheminfo Flyer «Das Sicherheitsdatenblatt für chemische Produkte» Suva MB 2869/31 «Verhütung blutübertragbarer Infektionen» Betriebs- und Wartungsanleitung sowie CE-Konformitätserklärung des Herstellers EKAS 6209 «Unfall - kein Zufall!» Suva Checkliste 67035 «Hautschutz bei der Arbeit» «Gesundheitsschutz in Wäschereien» <a href="http://www.suva.ch/66140.d">www.suva.ch/66140.d</a> SECO- Arbeitsbedingungen 710.245.D «Sicherer Umgang mit chemischen Produkten im Betrieb»	1.-2.Lj.	1-4	1.-2.Lj.	Instruktionen der Geräte	1.Lj.	2.Lj.	
<b>Bedienen und Betreuen von Kunden mit besonderen Bedürfnissen</b> <i>Bipla Handlungskompetenz: a5</i>	Psychische Belastung Belästigung	2a	Umgang mit psychisch belastenden Situationen Umgang mit Belästigungen durch Personen mit Beeinträchtigungen Ansprech-/Vertrauensperson festlegen Hilfsmittel: SECO-Broschüre 301.926.d «Sexuelle Belästigung am Arbeitsplatz» - Informationen für Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber EKAS IS 6209 «Unfall kein Zufall»	1.-2.Lj	1-4	1.-2.Lj.	Adressatengerechte Information, Vermittlung kommunikativer Grundlagen und Verhaltensweisen durch Ansprech-/Vertrauensperson Ausbildung und praktische Anwendung	1.-2.Lj		

**Legende:** ÜK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj.: Lehrjahr; GHS-Symbole: «Globally Harmonized System»; Gefahrenzeichen/-Symbole der Gefahr

<sup>5</sup> Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

<sup>6</sup> Ziffer gemäss SECO-Checkliste «Gefährliche Arbeiten in der beruflichen Grundbildung»