



Referenzsituationen

Zum Bildungskonzept der OdA Hauswirtschaft Schweiz vom 01. April 2026 über die praktische Ausbildung für

Praktikerin PrA Hotellerie-Hauswirtschaft
Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft
mit individuellem Kompetenznachweis



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

1 Einleitung

Die Referenzsituationen bilden eine Sammlung von Beispielen, die während der praktischen Ausbildung in allen drei Lernorten verwendet werden können.

In der Berufsfachschule dienen die Referenzsituationen für das Erarbeiten von Fallbeispielen und sind Hilfsmittel, um den Unterricht handlungsorientiert zu gestalten.

In den Lehrbetrieben und überbetrieblichen Kursen werden die vorgegebenen Praxisaufträge an die Referenzsituationen geknüpft.

2 Referenzsituationen

In drei verschiedenen Referenzsituationen werden Handlungen beschrieben, die die verschiedenen Handlungskompetenzen von Praktikerinnen und Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft miteinander verknüpfen. Sie bilden den Rahmen für verschiedene konkrete Handlungen.

Die Praxisaufträge am Lernort Betrieb nimmt jeweils Bezug auf die Referenzsituationen.

Situation 1: Betreuung von Gästen, Kundinnen und Kunden sowie Service

Heute arbeitet der Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft im Service.

Er unterstützt die Tagesverantwortliche und hilft mit, damit ein reibungsloser Ablauf stattfindet.

Sie starten zusammen mit den Vorbereitungen zum Frühstück.

Sie erstellen zusammen das Mise en place, um auch in Stosszeiten bereit zu sein.

Der Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft betreut das Frühstücksbuffet.

Bei den Gästen, Kundinnen und Kunden nimmt er die Getränkewünsche auf.

Er serviert die gewünschten warmen Getränke, die er frisch und mit der Maschine zubereitet hat.

Für das Buffet bereiten er und seine Kollegin kleine Speisen frisch zu.

Dazu setzen sie verschiedene Geräte und Maschinen ein.

Diese reinigt der Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft nach dem Gebrauch.

Bei der

- Betreuung des Buffets
- der Zubereitung der Getränke und Speisen
- der Lagerung und Beschriftung der Lebensmittel
- der Bedienung
- der Reinigung

hält er die betrieblichen Vorgaben und die Regeln der Hygiene und Arbeitssicherheit ein.

Zum Frühstücksdienst gehören auch Geschirrwash- und Aufräumaufgaben.

Das benutzte Geschirr und Besteck bearbeitet er nach den Regeln des Abwaschkreislaufs.

Er dosiert die Geschirrwashmittel korrekt.

Er bedient die entsprechenden Maschinen und Geräte fachgerecht.

Er kontrolliert und reinigt die Maschinen und Geräte nach den betrieblichen Vorgaben.

Abfälle und Essensresten die beim Frühstück anfallen, entsorgt er nach Vorgaben.

Wertstoffe trennt der Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft sorgfältig, damit sie recycelt werden können.

Vor dem Mittagsservice werden die Tische entsprechend der Menu-Besprechung eingedeckt.

Beim Mittagsservice unterstützt der Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft die verantwortliche Person bei der Durchführung des Service.

Das bestellte Menu für die angemeldete Gruppe wird direkt auf Tellern serviert.

Er hält die betrieblichen Vorgaben und die Serviceregeln ein.

Eine freundliche und aufmerksame Betreuung der Gäste, Kundinnen und Kunden ist ein wichtiges Merkmal im Betrieb.

Gäste, Kundinnen und Kunden sollen sich im Haus wohlfühlen.

Der Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft fragt die Gäste, Kundinnen und Kunden nach deren Wünsche und Wohlbefinden.

Trotzdem gibt es Personen, deren Erwartungen und Ansprüche nicht erfüllt werden.

Rückmeldungen/Reklamationen nimmt der Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft höflich entgegen und leitet sie an seine Vorgesetzten weiter.

Situation 2: Reinigen und Gestalten von Räumen

Die Praktikerin PrA Hotellerie-Hauswirtschaft arbeitet diese Woche in der Reinigung.

Sie ist für Reinigungsarbeiten auf der Etage eingeteilt.

Die Sicht- und Unterhaltsreinigungen werden jeweils am Morgen durchgeführt.

Am Nachmittag erledigt sie verschiedene Zwischen- und Grundreinigungen.

Für die Reinigungsarbeiten setzt sie verschiedene Maschinen und Geräte ein.

Diese bedient sie fachgerecht und kontrolliert sie auf:

- Vollständigkeit
- notwendiges Verbrauchsmaterial
- Schäden

Dabei hält sie die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz ein.

In dieser Woche sind Ein- und Austritte auf der Etage geplant.

Ein Zimmer wird neu besetzt.

Die Praktikerin PrA Hotellerie-Hauswirtschaft hilft bei der Vorbereitung und der Kontrolle des Zimmers.

Sie führt die Arbeiten gemäss Checkliste aus.

Sie führt die anfallenden Grundreinigungsarbeiten und die Nasszellenreinigung nach den betrieblichen Vorgaben aus.

Bei den Kontrollarbeiten entdeckt sie einen Defekt an einem Einrichtungsgegenstand.

Diesen leitet sie mündlich oder schriftlich an die zuständige Stelle weiter.

Anfangs Woche steht die Pflanzenpflege in den Korridoren an.

Die Praktikerin PrA Hotellerie-Hauswirtschaft pflegt die vorhandenen Pflanzen.

Für den Empfangsbereich stellt sie mit ihrer Arbeitskollegin eine zur Jahreszeit passende Dekoration her.

Situation 3: Privat-, Betriebs- und septische Wäsche

In der Wäscherei werden verschiedene Wäschearten verarbeitet.

Die Praktikerin PrA Hotellerie-Hauswirtschaft ist heute für Arbeiten im Wäschekreislauf eingeteilt.

Sie setzt dabei verschiedene

- Wäschereimaschinen
- Wäschereigeräte
- Waschmittel und
- Waschhilfsmittel

im Wäschekreislauf ein.

Waschmittel und Waschhilfsmittel dosiert sie sorgfältig und setzt diese sparsam und umweltschonend ein.

Ein Teil der Betriebswäsche wird durch eine externe Wäscherei verarbeitet.

Heute wird saubere Wäsche geliefert.

Die Praktikerin PrA Hotellerie-Hauswirtschaft kontrolliert die Wäsche bei der Entgegennahme auf Vollständigkeit und Qualität.

Sie vergleicht den Auftrag mit dem Lieferschein.

Bei der Kontrolle stellt sie Mängel in der Menge und der Ausführung fest.

Sie dokumentiert ihre Feststellungen und leitet diese an die verantwortliche Person weiter.

Anschliessend kontrolliert sie die Wäschebestände und führt die Bestellung nach den betrieblichen Vorgaben aus.

Ein Gast/Kundin/Kunde ist erkrankt, deshalb fällt infektiöse Wäsche an.

Für diesen Fall gibt es klare Vorschriften im Betrieb.

In einem solchen Fall ist es besonders wichtig, dass Mitarbeitende diese Vorgaben zur

- persönlichen Hygiene
- betrieblichen Hygiene
- Arbeitssicherheit
- zum Gesundheitsschutz

korrekt einhalten.

An diese Vorgaben hält sich die Praktikerin PrA Hotellerie-Hauswirtschaft pflichtbewusst, um sich selbst zu schützen.

Sie beendet ihren Arbeitstag und reinigt die Wäschereimaschinen und Wäschereigeräte.

Die Waschmittel und Waschhilfsmittel versorgt sie am vorgesehenen Ort.