

Handlungskompetenzbereiche

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

Lehrmittel

Das Lehrmittel für den theoretischen Unterricht für die PrA Hotellerie-Hauswirtschaft wurde in Zusammenarbeit mit INSOS Schweiz erarbeitet.

In einem späteren Zeitpunkt könnten allenfalls die drei Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und üK miteinander verknüpft werden.

Empfohlene Verteilung der Inhalte auf die 3 Lernorte

| QV | | → | | | |
|-------|------------------|--|-----------------|-----------------|-----------------------------|
| | | 1. Semester | 2. Semester | 3. Semester | 4. Semester |
| HKB A | Betrieb | Ca. 3 Wochen | Ca. 2 Wochen | Ca. 5 Wochen | Ca. 3 Wochen |
| | Berufsfachschule | 20-30 Lektionen | 10-15 Lektionen | 10-15 Lektionen | Repetition |
| | üK | 4 Stunden, Semester frei wählbar | | | Kein üK im letzten Semester |
| HKB B | Betrieb | | Ca. 7 Wochen | Ca. 9 Wochen | Ca. 8 Wochen |
| | Berufsfachschule | | 20 Lektionen | 15 Lektionen | 15 Lektionen |
| | üK | 4 Stunden, Semester frei wählbar | | | Kein üK im letzten Semester |
| HKB C | Betrieb | Ca. 12 Wochen | Ca. 4 Wochen | Ca. 5 Wochen | Ca. 7 Wochen |
| | Berufsfachschule | 30-40 Lektionen | | 20-30 Lektionen | Repetition |
| | üK | 4 Stunden, Semester frei wählbar | | | Kein üK im letzten Semester |
| HKB D | Betrieb | Ca. 6 Wochen | Ca. 10 Wochen | Ca. 4 Wochen | Ca. 4 Wochen |
| | Berufsfachschule | | 30-40 Lektionen | 20-30 Lektionen | Repetition |
| | üK | 4 Stunden, Semester frei wählbar | | | Kein üK im letzten Semester |
| HKB E | Betrieb | Die praxisbezogenen Leistungsziele von HKB e werden themenbezogen in den HKB a bis d abgearbeitet. | | | |
| | Berufsfachschule | 15 Lektionen | 10 Lektionen | 10 Lektionen | 10 Lektionen |
| | üK | Themen aus HKB E werden in den üK's der Handlungskompetenzbereiche A-D integriert. | | | Kein üK im letzten Semester |

| Betrieb | | | | |
|--|---|---|---|--|
| | 1. Semester | 2. Semester | 3. Semester | 4. Semester |
| Betriebliche Praxis | <ul style="list-style-type: none"> Verteilung der betrieblichen Praxis auf die Semester gemäss obenstehender Empfehlung. | | | |
| 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 Evtl. erste Gespräche über die Zukunft führen, z.B. Übertritt in EBA-Ausbildung | <ul style="list-style-type: none"> Erstellen des Bildungsberichts Evtl. Gespräche über die Zukunft führen, z.B. Übertritt in EBA-Ausbildung |
| Berufsfachschule | | | | |
| | 1. Semester | 2. Semester | 3. Semester | 4. Semester |
| Handlungskompetenzbereiche | <ul style="list-style-type: none"> HKB A: Auftreten und Kommunizieren HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen HKB E: Umsetzen von Betriebsabläufen | <ul style="list-style-type: none"> HKB B: Servieren von Getränken und Speisen 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 | <ul style="list-style-type: none"> HKB B: Servieren von Getränken und Speisen HKB E: Umsetzen von Betriebsabläufen |
| Empfohlene Leistungsziele pro Semester | <p>HKB A:</p> <ul style="list-style-type: none"> a1.1 Gepflegtes Auftreten a1.2 Wirkung und Verhalten a1.3 Verhaltensregeln für die Kommunikation a1.4 Kommunikationsregeln a3.2 Schweigepflicht, Datenschutz <p>HKB C:</p> <ul style="list-style-type: none"> c2.1 Reinigung von Räumen c2.2 Reinigung von Räumen und Einrichtungen c2.3 Vorgaben und Empfehlungen zur Reinigung c2.4 Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung c2.5 Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion c2.6 Dosierung von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion c2.7 Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten <p>HKB E:</p> <ul style="list-style-type: none"> e1.4 Entsorgung e2.2 Arbeitsabläufe e2.5 Zusammenarbeit e3.1 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz e3.2 Unfall- und Erkrankungsgefahren | <p>HKB B:</p> <ul style="list-style-type: none"> b1.1 Hygieneregeln b1.2 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz b1.3 Eindecken von Tischen und Buffets b3.1 Arbeitsschritte Abwaschkreislauf b3.2 Materialien, Geschirrwash- und Reinigungsmittel b3.3 Maschinen und Geräte für die Abwaschorganisation <p>HKB D:</p> <ul style="list-style-type: none"> d1.1 Bedeutung von sauberer Wäsche d1.2 Textileigenschaften d1.3 Wäschesortierung d1.4 Ergonomie im Wäschekreislauf d1.5 Wäschebehandlung d1.8 Vorgaben und Empfehlungen zur Bearbeitung von Wäsche d2.1 Einsatz von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf d2.3 Vorgaben und Empfehlungen zum Umgang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf d2.4 Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf <p>HKB E:</p> <ul style="list-style-type: none"> e1.1 Lagerbewirtschaftung e1.2 Beschriftung und Lagerung von Lebensmitteln | <p>HKB A:</p> <ul style="list-style-type: none"> a3.1 Rückmeldungen a5.1 Unterstützungsmassnahmen ausführen a5.2 Notfallsituationen <p>HKB B:</p> <ul style="list-style-type: none"> b1.4 Zubereiten und anrichten von Getränken b1.5 Anrichten von Speisen b1.6 Bedienung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen b1.7 Reinigung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen b2.1 Servicearten und Serviceregeln <p>HKB C:</p> <ul style="list-style-type: none"> c1.1 Einrichten von Räumen c1.2 Gestalten und Dekorieren von Räumen und Tischen c1.3 Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationselementen c1.4 Vorgaben und Empfehlungen zum Einrichten von Räumlichkeiten c2.3 Vorgaben und Empfehlungen zur Reinigung c2.5 Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion c2.6 Dosierung von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion <p>HKB D:</p> <ul style="list-style-type: none"> d1.7 Infektiöse Wäsche d2.2 Dosierung und Einsatz von Waschmitteln und Waschhilfsmitteln <p>HKB E:</p> <ul style="list-style-type: none"> e1.3 Lebensmittelverschwendung e2.1 Grundlegende Dokumente | <p>HKB B:</p> <ul style="list-style-type: none"> b2.2 Speiseverteilssysteme b2.3 Regionale und saisonale Getränke und Speisen b2.4 Kostformen, Intoleranzen, Allergien <p>HKB E:</p> <ul style="list-style-type: none"> e2.3 Insourcing und Outsourcing e2.4 Qualitätssicherung |
| Überbetriebliche Kurse | | | | |
| Bemerkungen zu den überbetrieblichen Kursen | <ul style="list-style-type: none"> Die überbetrieblichen Kurse umfassen total 4 Halbtage zu 4 Stunden, verteilt auf beide Lehrjahre. Die überbetrieblichen Kurse beinhalten alle Handlungskompetenzbereiche (A bis E) 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 den üK-Betreiber (üK-Center oder Betrieb) aus den Leistungszielen üK ausgewählt. Die bearbeiteten Themen müssen im üK-Bericht dokumentiert sein. | | | |
| | <p>üK-Bericht</p> <p>Die üK-Instruierenden geben jeder lernenden Person am Ende jedes üK eine Fremdbeurteilung in Form eines üK-Berichtes ab. Ebenso können die Lernenden ein Feedback an die Instruierenden abgeben. Eine Vorlage ist in den Unterlagen der OdA Hauswirtschaft Schweiz verfügbar.</p> | | | |