

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

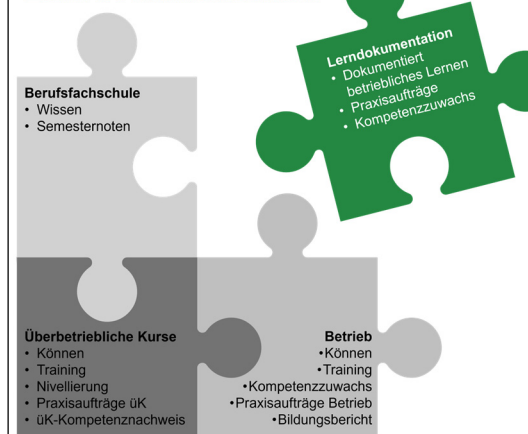
Referenzdokumente bilden eine Sammlung von Beispielen, die während der beruflichen Grundbildung in allen drei Lernorten verwendet werden können.

Zu den Referenzdokumenten gehören:

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

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

Lerndokumentation



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

Praxisaufträge

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

		1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	QV
HKB A	Betrieb							
	Berufsfachschule							
	üK							
HKB B	Betrieb							
	Berufsfachschule							
	üK							
HKB C	Betrieb							
	Berufsfachschule							
	üK							
HKB D	Betrieb							
	Berufsfachschule							
	üK							
HKB E	Betrieb							
	Berufsfachschule							
	üK							

Aufgaben der Lernenden
 Die Lernenden führen eine Lerndokumentation.
 Die Lerndokumentation kann als Hilfsmittel für das Qualifikationsverfahren genutzt werden.

Qualifikationsverfahren		
Qualifikationsbereich Praktische Arbeit als VPA Gewichtung 60 % Fallnote Total 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)	<ul style="list-style-type: none"> PB 101 (HKB C, E): Sicht- und Unterhaltsreinigung PB 102 (HKB A, D, E): Interner und externer Wäschekreislauf 	<ul style="list-style-type: none"> PB 201 (HKB B, E): Maschinen, Geräte, Abwaschorganisation, Entsorgung PB 202 (HKB E): Kassensysteme und Verrechnungsarten PB 203 (HKB C, E): Sicht- und Unterhaltsreinigung PB 204 (HKB C, E): Grundreinigung PB 205 (HKB E): Warenkreislauf in der Reinigung 	<ul style="list-style-type: none"> PB 301 (HKB A, B, E): Buffet inkl. Gästebetreuung PB 302 (HKB C, E): Einrichtung von Räumen und Pflanzenpflege PB 303 (HKB C, E): Sicht- und Unterhaltsreinigung 	<ul style="list-style-type: none"> PB 401 (HKB A, B, E): Allergene und Unverträglichkeiten PB 402 (HKB C, E): Sicht- und Unterhaltsreinigung PB 403 (HKB A, C, E): Instruktion Reinigung PB 404 (HKB C, E): Grundreinigung 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Probezeitgespräch Erstellen des Bildungsberichts 	<ul style="list-style-type: none"> Erstellen des Bildungsberichts 	<ul style="list-style-type: none"> Erstellen des Bildungsberichts 	<ul style="list-style-type: none"> Erstellen des Bildungsberichts Evtl. erste Gespräche über die Zukunft führen, z.B. Teilnahme an SwissSkills 	<ul style="list-style-type: none"> Erstellen des Bildungsberichts 	<ul style="list-style-type: none"> Erstellen des Bildungsberichts Ausbildungszeugnis mit Angabe Schwerpunkt

Berufsfachschule

	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Handlungskompetenzbereiche	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<p>HKB A:</p> <ul style="list-style-type: none"> Eigener Auftritt Kommunikation <p>HKB C:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ziele der Reinigung Reinigung von Räumlichkeiten Reinigungs- und Pflegemittel <p>HKB E:</p> <ul style="list-style-type: none"> Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 	<p>HKB B:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aufdecken Zubereiten von Getränken und Speisen <p>HKB D:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wäschekreislauf <p>HKB E:</p> <ul style="list-style-type: none"> Organisationsprozess 	<p>HKB A:</p> <ul style="list-style-type: none"> Kundinnen und Kunden beraten Fremdsprachen: Gespräche und Fachbegriffe <p>HKB B:</p> <ul style="list-style-type: none"> Abwaschorganisation <p>HKB C:</p> <ul style="list-style-type: none"> Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation <p>HKB D:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gestalten von Räumlichkeiten Kontrollinstrumente der Reinigung Maschinen und Geräte für die Reinigung 	<p>HKB A:</p> <ul style="list-style-type: none"> Fremdsprachen: Gespräche und Fachbegriffe <p>HKB B:</p> <ul style="list-style-type: none"> Anrichten und zubereiten von Getränken und Speisen <p>HKB E:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lagerbewirtschaftung Qualitätssicherung Instruktion von Mitarbeitenden 	<p>HKB A:</p> <ul style="list-style-type: none"> Kulturelle Merkmale und Diversität Fremdsprachen: Gespräche und Fachbegriffe Verkaufsförderung Eintritt und Austritt von Kundinnen und Kunden <p>HKB C:</p> <ul style="list-style-type: none"> Organisation der Reinigung <p>HKB E:</p> <ul style="list-style-type: none"> Instruktion von Mitarbeitenden 	<p>HKB A:</p> <ul style="list-style-type: none"> Fremdsprachen: Gespräche und Fachbegriffe Durchführung von Anlässen <p>HKB D:</p> <ul style="list-style-type: none"> Betriebs- und Kundenwäsche Infektiöse Wäsche <p>HKB E:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> HKB A: Auftreten und Kommunizieren HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen 	<ul style="list-style-type: none"> HKB A: Auftreten und Kommunizieren HKB B: Servieren von Getränken und Speisen HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen 	<ul style="list-style-type: none"> HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen 	<ul style="list-style-type: none"> HKB A: Auftreten und Kommunizieren HKB B: Servieren von Getränken und Speisen HKB E: Organisieren und 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: Sicherstellen der Wäscheversorgung HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen 	
Praxisaufträge üK (PüK)	<ul style="list-style-type: none"> Einführung (ohne Praxisauftrag) PüK 101 Auftreten und Kommunizieren: 60 Minuten PüK 102 Reinigen und Gestalten von Räumen: 1 Tag PüK 103 Sicherstellen der Wäscheversorgung: 1 Tag 	<ul style="list-style-type: none"> PüK 201 Auftreten und Kommunizieren: 1.5 Tage PüK 202 Servieren von Getränken und Speisen: 2.5 Tage 	<ul style="list-style-type: none"> PüK 301 Reinigen und Gestalten von Räumen: 2 Tage PüK 302 Sicherstellen der Wäscheversorgung: 2 Tage 	<ul style="list-style-type: none"> PüK 401 Auftreten und Kommunizieren: 1.5 Tage PüK 402 Servieren von Getränken und Speisen: 2.5 Tage 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	