

# Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft Qualifikationsverfahren 2018

Informationen für:

- Lernende
- Ausbilderinnen
- Experten
- Lehrpersonen

Zum Inhalt:

1. Durchführung und Umfang des Qualifikationsverfahrens .....	2
1.1. Bildungsverordnung Art. 18 .....	2
1.2. Prüfungsfächer und Prüfungsstoff .....	2
2. Informationen zur EFZ – QV ZH 2018 .....	7
2.1. Praktische Arbeiten .....	7
2.2. Berufskennntnisse .....	11
2.3. Allgemeinbildung .....	12
3. Prüfungsergebnis .....	13
4. Notizen .....	14

PK 76

Zürich, im Februar 2018

# 1. Durchführung und Umfang des Qualifikationsverfahrens

## 1.1. Bildungsverordnung Art. 18

In der Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

### a. praktische Arbeit:

Die Abschlussprüfung dauert 6 Stunden und umfasst die Bereiche Ernährung und Verpflegung, Wohnen und Reinigungstechnik, Wäscheversorgung, Gästebetreuung und Service. Die Lerndokumentation darf als Hilfsmittel verwendet werden.

### b. Berufskennntnisse:

Die Abschlussprüfung dauert 4 Stunden, und umfasst die Bereiche Ernährung und Verpflegung, Wohnen und Reinigungstechnik, Wäscheversorgung, Gästebetreuung und Service, Administration, Gesundheits- und Sozialwesen.

### c. Berufskundlicher Unterricht:

Es zählt die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule; eine Prüfung findet nicht statt. (Verordnung über die berufliche Grundbildung AS 2005)

### d. Allgemeinbildung:

Die Abschlussprüfung richtet sich nach dem entsprechenden Rahmenlehrplan des SBFI.

## 1.2. Prüfungsfächer und Prüfungsstoff

### A. Praktische Arbeiten

#### Pos. 1 Ernährung und Verpflegung 90 Minuten

Die Aufträge bestehen aus zwei bis vier Aufgaben:

- Zubereitung von 2, oder 3 (einfachen) kalten oder warmen Speisen oder Getränke inkl. anrichten und  
1 Aufgabe in der Abwaschorganisation  
oder
- Zubereitung von 2, oder 3 (einfachen)  
kalten oder warmen Speisen oder Getränken inkl. anrichten und  
1 Aufgabe in der Speiseverteilung

Folgende Aufgabenstellungen können möglich sein:

- **Einfache kalte und warme Speisen**  
z. B. Apérogebäcke, Schinkengipfeli, Apéroprussiens, Crostini mit Tomaten, Gemüse Dip, belegte Brötchen Sandwiches Käse - Fleischteller Salate roh u. gekocht,
- versch. Salatteller (Wurstsalat, Pouletsalat, griechischer Salat usw.), Salatsaucen, versch. Pastagerichte, Risotto, Kartoffelgerichte, div. Suppen, Süssspeisen, Dessert (Fruchtsalat, Kompott, div. Crèmen auf Jogurt oder Quarkbasis oder gekochte Crèmen, Birchermüesli, div. Coupes, Frucht-Frappé) Gebäck (Blätterteigjalousien, Cake, Muffins, Guetzi, Nussgipfel, Prussiens), salzige und süsse Wähen verschiedene Getränke, Bowle usw.
- **Abwaschorganisation**  
z. B. Geschirreinigung, Reinigung von Geräten und Maschinen
- **Speiseverteilung**  
z. B Anrichten von Speisen und Getränken, Reinigung von Gerätschaften
- **Schriftliche Aufgabe**  
z. B. Checklisten, Arbeitsabläufe

## **Pos. 2 Wohnen und Reinigungstechnik 90 Minuten**

Die Aufträge bestehen aus zwei bis drei Aufgaben:

- 1 Planungsaufgabe im Bereich Wohnen und Reinigungstechnik und  
2 – 4 Aufgaben in der Reinigungstechnik  
oder
- 1 Gestaltungsaufgabe im Bereich Wohnen und  
2 – 4 Aufgaben in der Reinigungstechnik  
oder
- 3 Aufgaben in der Reinigungstechnik  
oder
- 1 – 2 Aufgaben im Bereich Wohnen und  
1 – 2 Aufgaben in der Reinigungstechnik

Folgende Aufgabenstellungen können möglich sein:

- **Planung**  
schriftliche Aufgabe z. B. Checkliste, Arbeitsbeschrieb, Arbeitsabläufe, Planskizze
- **Gestaltung**  
z. B. Schnittblumen einstellen oder arrangieren, Topfpflanzen pflegen  
Schnittblumen werden, wenn nötig durch die Experten besorgt.

- **Reinigungstechnik**

Unterhaltsreinigung

z.B. Nasszellen, Bewohnerzimmer / Patientenzimmer, Büros, Aufenthaltsräume, Speisesaal, Stationsküchen Treppenhäuser, Korridore, Garderoben Mobiliar, Sitzungszimmer Einrichtungsgegenstände, Sprayreinigung von versch. Böden, Geräte, Maschinen

Grundreinigung

z. B. Textile Bodenbeläge, Kunst-, Naturstein-, Keramik-, Holz-, Kork- und Linoleumböden, Nasszellen, Fenster inkl. Storen, Mobiliar und Einrichtungsgegenstände, Stühle mit Stoffbezug, Geräte, Maschinen, Kühlschrank inkl. Tiefkühlfach

**Pos. 3 Wäscheversorgung 90 Minuten**

Die Aufträge bestehen aus Maximum sechs Aufgaben:

- 1 Sortieraufgabe Privat- und Betriebswäsche
- 2 - 3 Aufgaben aus dem Bereich Waschen und Aufbereiten
- 1 Aufgabe aus Bereich des Maschinen- und Geräteunterhalts und
- 1 – 2 Nähaufgaben aus dem Bereich Instandstellung von Textilien

Folgende Aufgabenstellungen können möglich sein:

- **Sortieren**  
z. B. Privat- und Betriebswäsche sortieren und zum Waschen vorbereiten
- **Bereich Waschen und Aufbereiten**  
z. B. Handwäsche / Maschinenwäsche, verschiedene Trocknungsmöglichkeiten, Wäsche zusammenlegen, bügeln, mangen, evtl. pressen
- **Bereich Maschinen- und Geräteunterhalts**  
z. B. Geräte, Maschinen und Tumbler reinigen
- **Nähen**  
z. B. Saum und Nähte, verweben, Bündel, Aufhänger und Knöpfe annähen Wiefeln oder Bogennaht, abgerissene Taschen
- **Falten**  
Trikotwäsche, Frotteewäsche, Betriebswäsche, Privatwäsche, Flachwäsche

**Pos. 4 Gästebetreuung und Service 90 Minuten**

Die Aufträge bestehen aus zwei bis vier Aufgaben:

- 1 Planungsarbeit im Bereich Service und
- 1 – 2 Arbeiten im Bereich Tische aufdecken und
- 1 Servicearbeiten
- 1 Gesprächssituation mit Rollenspiel

Folgende Aufgabenstellungen können möglich sein:

- **Planung**

Mit der Planungsarbeit kann ein Rollenspiel - Beratungsgespräch, Wünsche, Bestellungen entgegennehmen usw. - verbunden sein; daraus können folgende Ergebnisse resultieren: z. B. Arbeitsablauf, Checkliste, Einladungen, Karten, Flyer, Plakat, Menukarten, Gesprächsvorlage, Angebotsliste, Menuliste

- Die Planungsaufgaben müssen am PC erstellt werden.

- **Gesprächsführung**

Beratungsgespräch, Reklamationsgespräch, Wünsche- Bestellungen entgegennehmen usw.

- **Servicearbeiten**

verschiedene Mise en place vorbereiten, Tische aufdecken und dekorieren, Buffet vorbereiten und aufbauen, Speisen und Getränke servieren, Tische abräumen usw.

- Tische dekorieren

Bitte für den **gesamten** praktischen Prüfungstag ein **Sitzungszimmer** oder einen **Raum** mit Tisch und 4 Stühlen für die Experten und die Lernenden **zur Verfügung stellen**.

**Der Raum sollte abschliessbar sein.**

## B. Berufskennntnisse

Nach Bildungsplan werden die sechs Fachbereiche geprüft:

- Ernährung und Verpflegung
- Wohnen und Reinigungstechnik
- Wäscheversorgung
- Gästebetreuung und Service
- Administration wird am PC geprüft
- Gesundheits- und Sozialwesen

Es werden 5 schriftliche Prüfungen von total 210 Minuten durchgeführt.

**Die Position 3 wird mündlich geprüft. Die mündliche Prüfung dauert 30 Minuten**

Die Positionen 1, 2, 4 und 5 dauern 45 Minuten, die Position 6 dauert 30 Minuten.

## 2. Informationen zum EFZ – QV ZH 2018

### 2.1. Praktische Arbeiten

Ort: Ausbildungsbetrieb, im Ausnahmefall ein anderer geeigneter Betrieb (nur möglich mit schriftlichem Gesuch und entsprechender Begründung an die Chefexpertin)

Datum: Woche 18 – 23 (2. Mai – 9. Juni 2018)  
Spätestens Mitte März werden die persönlichen Aufgebote versandt

Dauer: Die effektive Prüfungszeit beträgt 360 Minuten, also 6 Stunden

Die Tagesplanung wird, unter Berücksichtigung der betrieblichen Vorgaben von den Kandidatinnen und Kandidaten **selber** erstellt.

Sie **erhalten die Arbeitsaufträge am Prüfungstag vor Prüfungsbeginn** und können **danach Fragen stellen**. Die Expertinnen und Experten erteilen klare Auskünfte – sie beantworten aber keine fachinhaltlichen Fragen.

Die Kandidatinnen und Kandidaten organisieren den Arbeitsablauf innerhalb eines Auftrages selbstständig und bestimmen die Reihenfolge der Tätigkeiten.

Für die Planung des Arbeitsablaufs, Pausen und Mittagessen sowie die Wechsel der verschiedenen Arbeitsplätze stehen zusätzliche Zeiteinheiten zur Verfügung.

Die **Verantwortlichen im Betrieb** dürfen am Prüfungstag **nicht über die spezifischen Inhalte** der Prüfung informiert sein, sie sind lediglich dahingehend zu informieren, welche Bereiche (Ernährung und Verpflegung, Wohnen und Reinigungstechnik usw.) wo und wann geprüft werden.

Das benötigte Arbeitsmaterial wird vom Betrieb zur Verfügung gestellt.

**Es ist strikte darauf zu achten, dass die Lernenden nicht von Mitarbeitern des Betriebes unterstützt oder gar behindert werden!**

Die Instruktion wird aufgrund der 4- Schritt Methode geprüft.

Die Kandidatinnen und Kandidaten sollten im Besitz der 4 - Schrittmethode sein. Sie haben die 4 - Schrittmethode im ÜK 3 erhalten.

Um eine reibungslose und korrekte Durchführung des QV für die Lernenden zu gewährleisten, ist es wichtig, dass benötigte Materialien, Gerätschaften und Räume zur Verfügung stehen. **Es gelten folgende Vorgaben:**

## **Bereich Ernährung und Verpflegung**

- Ruhiger und zweckmässiger Arbeitsplatz
- Zugang zu den verschiedenen Gerätschaften und Arbeitsbereichen (Handmixer oder Haushaltsküchenmaschine mit Schwingbesen für kleine Portion Rahm, Creme oder 1 Cake)
- Lebensmittelliste 6 – 12 Personen:
  - Gemüse Tomaten, Peperoni, Radieschen, Gurken, Chicorée, Lauch, Broccoli, Rübli, Sellerie, Bohnen, Champignons (Saisongemüse für Salate, Suppen, Zwiebeln, Knoblauch, frische Kräuter)
  - Nicht gerüstete Blattsalate
  - Kartoffeln
  - Verschiedene Früchte (Äpfel, Aprikosen, Bananen, Zitronen, Kiwi, Birnen evtl. Saisonobst und Beeren) (evtl. auch tiefgekühlt)
  - Milchprodukte (Milch, Butter, Rahm, Saurer Halbrahm Joghurt, Quark, Rahmquark, Crème fraîche) und Eier
  - Blätterteig, Kuchenteig und Pizzateig (ausgerollt)
  - Verschiedene Käsearten: Hart-, Weich- und Frischkäse, Reibkäse, Mozzarella, Konserven wie Büchsentomaten (Pelati), Cornichons, Salzgurken, Thon, Pilze, Ananasscheiben
  - Essig, Oel, Sambal Oelek, Sojasauce
  - Mayonnaise, Senf, Tomatenpüree, Ketchup
  - Langkorn- und Risottoreis, Gries
  - Nudeln, Spaghetti, Penne, Hörnli, Lasagneblätter
  - Bouillon, Salz, Gewürze, Zwiebel, Knoblauch, Paniermehl
  - Brot, Brötli, Toastbrot, Parisette
  - Aufschnitt, Schinken, Salami, Speck
  - Pouletfleisch, gehacktes Rindfleisch, geschnetztes Schweinefleisch
  - Mehl, Backpulver, Maizena, Cremepulver, Fertigsaucen (Pulver)
  - Haferflocken, Frühstücksflockenmischungen
  - Zucker, Vanillezucker, Vanillestangen, Zuckerersatzstoffe, Zitronensaft
  - Schokolade dunkle und hell
  - Glace
  - Sultaninen, Nüsse ganze und gemahlene, Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Hülsenfrüchte
  - Konfitüre
  - Versch. Getränke z.B. Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser
  - Kaffee, Tee



## **Bereich Wohnen - und Reinigungstechnik**

- Ruhiger und zweckmässiger Arbeitsplatz
- Raum für die Planung, Gespräche usw.
- Zugang zu den verschiedenen chemotechnischen Produkten, Verbrauchsmaterial, Gerätschaften usw.
- **Leerer** Reinigungswagen
- Zugang zu den verschiedenen **benötigten** Wohn- und Funktionsbereichen inkl. Wohnzimmer
- Zugang zum Material für die Erstellung von Blumengestecken und Blumensträssen (Steckschwamm, Schalen, passende Blumenvasen usw.) Frischblumen werden von den Experten mitgebracht.

## **Bereich Wäscheversorgung**

- Ruhiger und zweckmässiger Arbeitsplatz
- Zugang zu den verschiedenen chemotechnischen Produkten, Verbrauchsmaterial, Gerätschaften und Arbeitsbereichen
- Ca. 20 kg verschiedene Wäschestücke (Privat- und Betriebswäsche) zum Sortieren
- **Leere Sortierbehälter** (Wäschewagen oder Wäschekörbe ca. 8-10. Stück) zum wäschesortieren. Die Sortierbehälter dürfen beschriftet sein.
- **Verschiedene Wäsche- und Kleidungsstücke zur Weiterverarbeitung wie z. B. Herrenhemd, Damenbluse, Jupe, Kochjacken, Kochhosen, Hosen, Berufskleider, Poloshirt müssen vorhanden sein.**
- Betriebswäsche zur Weiterverarbeitung wie z. B. Küchenwäsche, Tischwäsche, Frottierwäsche, Bettwäsche, Tricotwäsche, Berufskleider
- Verschiedene Wäschestücke zum:
  - Wiefeln/Verweben
  - Bündel und Aufhänger annähen
  - Säume nähen
  - Stepplinie offen
  - Webkante ausgefranst
  - Riss oder Dreiangel zunähen
  - Taschen aufnähen
  - Knöpfe und Druckknöpfe annähen
  - defekter Gummizug ersetzen
  - Heruntergerissene Taschen aufsetzen
  - Patchen von Namen

### **Bereich Gästebetreuung**

- Ruhiger und zweckmässiger Arbeitsplatz
- Zugang zu Arbeits- und Verbrauchsmaterial (Servietten, Tischtücher, Besteck, Gläser, grosse Schüsseln, Platten usw.)
- Zugang zu verschiedenen Getränken
- Zugang zu Dekomaterial und Kerzen, Ziergegenständen usw.
- Zugang zu farbigem Papier in verschiedenen Grössen, Flip Chart, Stifte, Leim usw.
- **Zugang zu einem PC mit angeschlossenem Farbdrucker**  
Im Fach Gästebetreuung findet eine Gesprächssituation statt.

### **Instruktion:**

Die Instruktion finde im Jahr **2018** im Fach **Wohnen und Reinigungstechnik** statt.

## Beispiel eines möglichen Prüfungsverlaufs

Zeit	Arbeiten/Aufgaben	Bemerkungen
08.00 – 08.30	Erstellen des Zeit- und Arbeitsplans	- Rücksprache mit den Verantwortlichen im Betrieb - Durchführung -möglich ja/nein
08.40 - 10.10	Gästebetreuung und Service	
10.10 – 10.40	Pause	- Bereichswechsel
10.40 – 12.10	Wäscheversorgung	
12.00 – 13.15	Mittagspause	
13.15.– 14.45	Wohnen und Reinigungstechnik	
14.45 – 15.15	Pause	- Bereichswechsel
15.15 – 16.45	Ernährung und Verpflegung	

## 2.2. Berufskennnisse

Ort: Schulhaus Dorflinden  
Schwamendingenstrasse 39  
8050 Zürich

Termin: Woche 24  
**Schriftlich** am Freitag 15.Juni 2018

**Mündlich** zwischen dem 12. - 14. Juni 2018

Zeit und Zimmer wird im Aufgebot bekannt gegeben.

Dauer: 4 Stunden  
(210 Minuten schriftlich, 30 Minuten mündlich)  
Spätestens Mitte März werden die persönlichen Aufgebote versandt.

### **2.3. Allgemeinbildung**

Ort: Schulhaus Dorflinde  
Schwamendingenstrasse 39  
8050 Zürich

Datum: Montag, 11. Juni 2018

Dauer: 2 ½ Stunden (150 Minuten)

Das Aufgebot für die ABU Prüfung erhalten sie von der Verantwortlichen Lehrperson.

### 3. Prüfungsergebnis

#### Praktische Arbeiten

Prüfungspositionen	Noten
Pos. 1 Ernährung und Verpflegung	
Pos. 2 Wohnen und Reinigungstechnik	
Pos. 3 Wäscheversorgung	
Pos. 4 Gästebetreuung und Service	
Zwischensumme	

: 4 = Fachnote \_\_\_\_\_  
(auf eine Dezimale zu runden)

#### Berufskennnisse

Prüfungspositionen	Noten
Pos. 1	
Pos. 2	
Pos. 3	
Pos. 4	
Pos. 5	
Pos. 6	
Zwischensumme	

: 6 = Fachnote \_\_\_\_\_  
(auf eine Dezimale zu runden)

#### Prüfungsergebnis

1. <b>Fachnote Praktische Arbeiten</b> zählt doppelt	
2. Fachnote Berufskennnisse	
3. Berufskundlicher Unterricht Mittel aller Semesternoten	
4. Fachnote der Allgemeinbildung LAP Allgemeinbildung	
Total (4+1)	

: 5 = **Gesamtnote** \_\_\_\_\_

Die Prüfung ist bestanden, wenn weder die **Fachnote Praktische Arbeiten** noch die **Gesamtnote** den Wert 4,0 unterschreiten.

## 4. Notizen