

Hauswirtschaftspraktikerin / Hauswirtschaftspraktiker Qualifikationsverfahren 2018

Informationen für:

- Lernende
- Ausbilderinnen
- Experten
- Lehrpersonen

BIVO ab Lehrbeginn 2016

Zum Inhalt:

1. Durchführung und Umfang des Qualifikationsverfahrens	2
1.1. Bildungsverordnung Art. 17	2
1.2. Prüfungsfächer und Prüfungsstoff.....	2
2. Informationen zur EBA – QV ZH 2018.....	6
2.1. Praktische Arbeiten	6
2.2. Berufskennnisse	9
3. Prüfungsergebnis	10
4. Notizen.....	11

PK 76

Zürich, im Februar 2018

1. Durchführung und Umfang des Qualifikationsverfahrens

1.1. Bildungsverordnung Art. 17

In der Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

a. **Praktische Arbeit** im Umfang von 4 Stunden:

Die lernende Person muss im Rahmen einer vorgegebenen Arbeit oder in gestellten Situationen zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten Bedarfs- und situationsgerecht sowie fachlich korrekt auszuführen. Die Lerndokumentation, die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse und die Fachliteratur dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.

b. **Berufskennnisse** im Umfang von 2 Stunden:

Die lernende Person wird **schriftlich** befragt in:

HKB 1 Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4 Zubereiten und Verteilen von Gerichten

c. **Allgemeinbildung:**

Die Abschlussprüfung im Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach dem Rahmenlehrplan des SBFI.

1.2. Prüfungsfächer und Prüfungsstoff

A. Praktische Arbeiten

HKB 1 Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden 60 Minuten

Die Aufträge bestehen aus drei Aufgaben:

- 1 – 2 Aufgabe Tische aufdecken und
- 1 – 2 Aufgabe Umgang mit Gästen und
- 1 Serviceaufgabe

Folgende Aufgabenstellungen können möglich sein:

- **Tischdecken**

z. B. Frühstück, einfaches Mittagessen, einfacher Apéro, Zvieri, Abendessen, Kaffee und Kuchen Buffet aufstellen usw.

- **Umgang mit Gästen**
z. B. Wünsche – Reklamationen entgegennehmen, Beratung von Kunden usw.
verbunden mit einem Rollenspiel, Erstellen von Menükarten, Glückwunschkarten, Flyer
- **Servicearbeiten**
z. B. Serviceregeln, servieren von einfachen Mahlzeiten und Getränken,
Tische abräumen
- Zusammenstellen von Blumenschmuck (Blumenstrauss, Blumengesteck)
- Tischdekoration herstellen

HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen 60 Minuten

Die Aufträge bestehen aus zwei bis vier Aufgaben:

- 1 – 2 Aufgaben in der Reinigungstechnik
- 1 Gestaltungsaufgaben im Bereich Wohnen und
oder
- 2 – 3 Aufgaben in der Reinigungstechnik
oder
- 1 Kontrollaufgabe (Schadenmeldung) und 2 - 3 Aufgaben in der Reinigungstechnik

Folgende Aufgabenstellungen können möglich sein:

- **Gestaltungsaufgabe**
z. B. Schnittblumen einstellen oder arrangieren, Topfpflanzen pflegen
(Schnittblumen werden, wenn nötig durch die Experten besorgt)
Sitzungszimmer einrichten, Willkommenskarte, Früchteteller
- **Reinigungstechnik**
Unterhaltsreinigung
z.B. Nasszellen, Bewohnerzimmer, Stationsküche, Büros, Aufenthaltsräume, Speisesaal,
Treppenhäuser, Korridore, Mobiliar, Einrichtungsgegenstände, Fenster, Sitzungszimmer
Geräte und Maschinen
Einfache Grundreinigungsarbeiten
z. B. Fenster inkl. Storen, Lavabo, Dusche, WC, Fliesenboden, Kühlschrank inkl.
Tiefkühlfach, Türen, Schränke, Vasen

HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf 60 Minuten

Die Aufträge bestehen aus vier Aufgaben:

- 1 Sortieraufgabe Privatwäsche und Betriebswäsche
2 Aufgabe aus dem Bereich Aufbereiten und
1 Nähaufgabe aus dem Bereich Instandstellung von Textilien
- 1 Aufgabe Reinigung im Wäschekreislauf

Folgende Aufgabenstellungen können möglich sein:

- **Sortieren**
z. B. Privat- und Betriebswäsche sortieren und zum Waschen vorbereiten, Reinigung des Arbeitsplatzes
- **Aufbereiten**
z. B. Wäsche zusammenlegen, bügeln, mangeln, evtl. pressen
- **Instandstellung von Textilien**
einfache Instandstellungsarbeiten wie wiefeln/verweben, Bündel und Aufhänger annähen, Säume nähen, Naht schliessen, und Knöpfe annähen

HKB 4 Zubereiten und Verteilen von Gerichten 60 Minuten

Die Aufträge bestehen aus zwei bis drei Aufgaben:

- Zubereitung von 1 oder 2 (einfachen) kalten und / oder warmen Speisen oder Getränken
- 1 Aufgabe in der Speiseverteilung
- 1 Aufgabe aus der Abwaschorganisation

Folgende Aufgabenstellungen können möglich sein:

Einfache kalte und warme Speisen

z. B. einfache Cake, Muffins, Blätterteigjalousien, Blätterteigkipfel, Müesli, Fruchtsalat, kalte Crèmen, Crèmen auf Jogurt oder Quarkbasis oder gekochte Crèmen, div. Salate roh und gekocht. (Wurstsalat, Teigwarensalat, Reissalat) und Salatsaucen, Gemüse – Dip mit verschiedenen Saucen Aufschnitt Teller, Käseteller, Suppen, Sandwiches, belegte Brötchen, Risotto, Spaghetti mit versch. Saucen, verschiedene Getränke Bowle, Frappé

Abwaschorganisation

z. B. Geschirreinigung oder die Reinigung einer Gerätschaft

Speiseverteilung

z. B. Speisen anrichten oder die Reinigung einer Gerätschaft

B. Berufskennntnisse

Nach Bildungsplan werden die vier folgenden Fachbereiche geprüft:

HKB 1 Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4 Zubereiten und Verteilen von Gerichten

Es werden 4 schriftliche Prüfungen von total 120 Minuten (30 Minuten pro Position) durchgeführt.

2. Informationen zum EBA – QV ZH 2018

2.1. Praktische Arbeiten

Ort: Lehrbetrieb, 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 240 Minuten, also 4 Stunden

Die Experten sind zusammen mit den Verantwortlichen im Betrieb für das benötigte Arbeitsmaterial besorgt. Mit Ihnen zusammen bestimmen sie anhand der internen Gegebenheiten den Prüfungsverlauf. Dieser wird mit den Kandidatinnen und Kandidaten besprochen. Das benötigte Arbeitsmaterial wird vom Betrieb zur Verfügung gestellt. Die Kandidatinnen und Kandidaten **erhalten die Arbeitsaufträge vor Prüfungsbeginn** und können diese **durchsehen und Fragen** stellen. Die Expertinnen und Experten erteilen klare Auskünfte – bei dieser Auskunft werden jedoch keine fachinhaltlichen Fragen beantwortet. Die Kandidatinnen organisieren den Arbeitsablauf innerhalb eines Auftrages selbstständig und bestimmen die Reihenfolge der Tätigkeiten.

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

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

HKB 1 Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

- Ruhiger und zweckmässiger Arbeitsplatz
- Zugang zu Arbeits- und Verbrauchsmaterial (Servietten, Tischtücher, Besteck, Gläser Schüsseln, Platten usw.)
- Zugang zu Dekomaterial und Kerzen, Ziergegenständen usw.
- Zugang zu einem PC mit angeschlossenen Farbdrucker
- Zugang zu verschiedenen Getränken

HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

- Ruhiger und zweckmässiger Arbeitsplatz
- Zugang zu den verschiedenen chemotechnischen Produkten, Verbrauchsmaterial, Gerätschaften
- **Leerer** Reinigungswagen

- Zugang zu den notwendigen Wohn- und Funktionsbereichen inkl. Bewohnerzimmer
- Zugang zum Material für die Erstellung von Blumengestecken und Blumensträußen (Steckschwamm, Schalen, passende Blumenvasen usw.) Frischblumen werden von den Experten mitgebracht.

HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

- Ruhiger und zweckmässiger Arbeitsplatz
- Zugang zu Verbrauchsmaterial, Gerätschaften und notwendigen Arbeitsbereichen
- Ca. 15 kg verschiedene Wäschestücke (Privat- und Betriebswäsche) zum Sortieren
- **Leere Sortierbehälter** (Wäschewagen oder Wäschekörbe ca. 8-10. Stück) zum Sortieren. Die Sortierbehälter dürfen beschriftet sein.
- **Verschiedene Wäsche- und Kleidungsstücke zur Weiterverarbeitung wie z. B. Herrenhemden, Damenblusen, Jupe, Kochjacken, Kochhosen, Hosen, Berufskleider Poloshirt müssen vorhanden sein.**
- Betriebswäsche zur Weiterverarbeitung wie z. B. Küchenwäsche, Frottierwäsche, Tricotwäsche, Bettwäsche
- Wäsche um einfache Flickarbeiten auszuführen:
 Wiefeln/verweben
 Bündel und Aufhänger annähen
 Säume nähen
 Mögliche Defekte:
 - Naht offen
 - Webkannte ausgefranst
 - Abgerissene Tasche
 - Riss oder Dreiangel
 Knöpfe und Druckknöpfe annähen
 Patchen usw.

HKB 4 Zubereiten und Verteilen von Gerichten

- Ruhiger und zweckmässiger Arbeitsplatz
- Zugang zu den verschiedenen Gerätschaften und Arbeitsbereichen (Handmixer oder Haushaltsküchenmaschine mit Schwingbesen für kleine Portion Rahm, Creme oder 1 Cake)
- Lebensmittel für 4-6 Personen:
 Gemüse (Saisongemüse für Salate, Tomaten, Lauch, Peperoni, Radieschen, Gurken, Broccoli, Chicoreé, Zucchetti, Karotten, Lattich, Suppen, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino, frische Kräuter) tiefgekühlte Erbsen, Kartoffeln

Verschiedene Früchte (Äpfel, Aprikosen, Bananen, Birnen, Orangen, Kiwi, Zitronen, evtl. Saisonobst und Beeren, Ananasscheiben aus der Büchse)
Milchprodukte (Milch, Butter, Rahm, Saurer Halbrahm, Joghurt, Quark, Rahmquark, Crème fraîche, Sauermilch)
Blätterteig, Kuchenteig, Wähenteig und Pizzateig (ausgerollt)
Verschiedene Käsearten: Hart-, Weich- und Frischkäse, Reibkäse, Feta, Mozzarella
Eier
Konserven wie Büchsentomaten (Pelati), Cornichons, Salzgurken, Thon, Pilze, Oliven
Essig, Öl
Mayonnaise, Senf, Tomatenpurée, Ketchup
Langkorn- und Risottoreis
Nudeln, Spaghetti, Penne, Farfalle, Makkaroni,
Bouillon, Salz, Gewürze, Zwiebel, Knoblauch,
Brot, Brötli, Toastbrot, Parisette
Aufschnitt, Schinken, Salami, Siedfleisch, Wurst, Speck, Pouletfleisch, Wienerli
Mehl, Backpulver, Maizena, Cremepulver, Fertigsaucen (Pulver)
Haferflocken, Frühstücksflockenmischungen
Zucker, Vanillezucker, Zuckerersatzstoffe, Zitronensaft
Schokolade dunkle und hell, Milch
Glace
Sultaninen, Nüsse, gemahlene Nüsse, Sonnenblumen- und Kürbiskerne Pinienkerne,
Baumnusskerne
Konfitüre
Versch. Getränke z.B. Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser usw.
Kaffee, Tee

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.

Beispiel eines möglichen Prüfungsverlaufs

Zeit	Arbeiten/Aufgaben	Bemerkungen
08.00 – 08.30	Erstellen des Zeit- und Arbeitsplans	- Zusammenarbeit Verantwortliche im Betrieb und Experten - Der Plan wird anschliessend mit der Kandidatin besprochen
08.40 - 09.40	HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf	
09.40 - 10.10	Pause	- Bereichswechsel
10.10 - 11.10	HKB 1 Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden	
11.10 - 11.40	Pause	- Bereichswechsel
11.40 - 12.40	HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen	
12.40 – 13.45	Mittagspause	- Bereichswechsel
13.45 - 14.45	HKB 4 Zubereiten und Verteilen von Gerichten	

2.2. Berufskennnisse

Ort: Schulhaus Dorflinde
Schwamendingenstrasse 39
8050 Zürich

Termin: Woche 24
Schriftlich am Freitag 15.Juni 2018
Zeit und Zimmernummer wird im Aufgebot bekannt gegeben.

Dauer: 2 h (120 Minuten) schriftlich plus zusätzliche Pausen
30 Minuten mündlich.
Spätestens Mitte März werden die persönlichen Aufgebote versandt

3. Prüfungsergebnis

Praktische Arbeiten

Prüfungspositionen	Gewichtung	Noten
HKB 1 Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden	25%	
HKB 2 Reinig. und Gestalten von Räumen und Einrichtungen	25%	
HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf	25%	
HKB 4 Zubereiten und Verteilen von Gerichten	25%	
Zwischensumme		

: 4 = Fachnote

(auf eine Dezimale zu runden)

Berufskennnisse

Prüfungspositionen	Gewichtung	Noten
HKB 1 Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden	25%	
HKB 2 Reinig. und Gestalten von Räumen und Einrichtungen	25%	
HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf	25%	
HKB 4 Zubereiten und Verteilen von Gerichten	25%	

: 4 = Fachnote
(auf eine Dezimale zu runden)

Prüfungsergebnis

	Gewichtung	Noten
1. Fachnote Praktische Arbeiten zählt doppelt	40%	
2. Fachnote Berufskennnisse	20%	
3. Berufskundlicher Unterricht Mittel aller Semesternoten	20%	
4. Fachnote der Allgemeinbildung Mittel aller Semesternoten / Note VA	20%	
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