

# Hauswirtschaftspraktikerin / Hauswirtschaftspraktiker Qualifikationsverfahren 2018

Informationen für:

- Lernende
- Ausbilderinnen
- Experten
- Lehrpersonen

## **BIVO bis Lehrbeginn 2015**

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:

Ernährung und Verpflegung

Wohnen und Reinigungstechnik

Gästebetreuung

Wäscheversorgung

c. Allgemeinbildung:

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

## 1.2. Prüfungsfächer und Prüfungsstoff

### A. Praktische Arbeiten

#### Pos. 1 Ernährung und Verpflegung 60 Minuten

Die Aufträge bestehen aus zwei bis drei Aufgaben:

- Zubereitung von 2 oder 3 (einfachen) kalten und / oder warmen Speisen oder Getränken und

oder

- Zubereitung von 2 oder 3 (einfachen) kalten und / oder warmen Speisen oder Getränken und  
1 Aufgabe in der Speiseverteilung

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

## **Pos. 2 Wohnen und Reinigungstechnik 60 Minuten**

Die Aufträge bestehen aus zwei bis vier Aufgaben:

- 1 Gestaltungsaufgaben im Bereich Wohnen und  
1 – 2 Aufgaben in der Reinigungstechnik  
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

### **Pos. 3 Wäscheversorgung 60 Minuten**

Die Aufträge bestehen aus vier Aufgaben:

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

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 usw.
- **Instandstellung von Textilien**  
einfache Instandstellungsarbeiten wie wiefeln/verweben, Bündel und Aufhänger annähen, Säume nähen, Naht schliessen, und Knöpfe annähen

### **Pos. 4 Gästebetreuung und Service 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
- **Umgang mit Gästen**  
z. B. Wünsche – Reklamationen entgegennehmen, 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 (Blumenstraus, Blumengesteck)
- Tischdekoration herstellen

## **B. Berufskennnisse**

Nach Bildungsplan werden die vier folgenden Fachbereiche geprüft:

- Ernährung und Verpflegung
- Wohnen und Reinigungstechnik
- Wäscheversorgung
- Gästebetreuung und Service

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:**

#### **Bereich Ernährung und Verpflegung**

- Ruhiger und zweckmässiger Arbeitsplatz
- Zugang zu den verschiedenen Gerätschaften und Arbeitsbereichen (Handmixer oder Haushalalküchenmaschine mit Schwingbesen für kleine Portion Rahm, Creme oder 1 Cake)
- Lebensmittel für 6 – 10 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 (evtl. auch tiefgekühlt), 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, Oel  
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

### **Bereich Wohnen und Reinigungstechnik**

- Ruhiger und zweckmässiger Arbeitsplatz
- Zugang zu den verschiedenen chemotechnischen Produkten, Verbrauchsmaterial, Gerätschaften
- **Leerer** Reinigungswagen
- Zugang zu den verschiedenen **benötigten** Wohn- und Funktionsbereichen inkl. Bewohnerzimmer
- 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 Verbrauchsmaterial, Gerätschaften und 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
- Stepplinie offen
- Webkante ausgefranst
- Löcher
- Riss oder Dreieck zunähen
- Tasche gerissen
- Defekter Gummizug ersetzen
- Knöpfe und Druckknöpfe annähen
- Reissverschluss zum Nachnähen
- Patches usw.

### **Bereich Gästebetreuung**

- 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 angeschlossenem Farbdrucker
- Zugang zu verschiedenen Getränken

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	Wäscheversorgung	
09.40 - 10.10	Pause	- Bereichswechsel
10.10 - 11.10	Gästebetreuung und Service	
11.10 - 11.40	Pause	- Bereichswechsel
11.40 - 12.40	Wohnen und Reinigungstechnik	
12.40 – 13.45	Mittagspause	- Bereichswechsel
13.45 - 14.45	Ernährung und Verpflegung	

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

### 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	
Zwischensumme	

: 4 = 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 Mittel aller Semesternoten / Note VA	
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