



## **EFZ Handlungskompetenzbereich 1**

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

#### Geordnet nach den drei Lehrjahren

##### **Handlungskompetenzbereich 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden**

Kundinnen und Kunden aus unterschiedlichen Kulturen sind willkommen, auf ihre Bedürfnisse wird respektvoll eingegangen. Die Atmosphäre in einem Betrieb wird durch das Auftreten der Mitarbeitenden wesentlich beeinflusst. Das Verhalten gegenüber Kundinnen und Kunden sowie der Umgang im Team spielen eine grosse Rolle. Es ist wichtig, das Betriebsleitbild umzusetzen.

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft empfangen, beraten und bedienen Kundinnen und Kunden kompetent. Für diese und für den Betrieb ist dabei ein gutes und situationsgerechtes Marketing sehr wichtig. Der Situation entsprechend gedeckte und dekorierte Tische tragen zur Lebensfreude der Kundinnen und Kunden bei.

Im Jahresablauf gestaltete Feste und Anlässe bringen willkommene Abwechslung. Der Erfolg dieser Anlässe hängt von einer einwandfreien Organisation und Durchführung ab.

##### **Fachkompetenz**

###### **1.2: sachlich, respektvoll und wertschätzend kommunizieren**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kommunizieren sachlich, respektvoll und wertschätzend.

###### **1.3: Kundinnen und Kunden kompetent beraten**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot.

###### **1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten servicearbeiten und kundenorientiert.

##### **Überfachliche Kompetenz**

###### **3.1 Kommunikationsfähigkeit**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen sie Kommunikationsregeln und wenden sie an. Sie tragen mit zu einer offenen und freundlichen Atmosphäre im Haus. Sie halten sich an sie betriebliche Schweigepflicht.

###### **3.2 Konfliktfähigkeit**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft stehen für ihre Anliegen ein, argumentieren sachlich und helfen mit, konstruktive Lösungen zu finden.

###### **3.3 Teamfähigkeit**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind fähig in interdisziplinären Teams zu arbeiten.

###### **4.3. Umgangsformen**

Fachfrauen/ Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Regeln der Umgangsformen und wenden sie an.

Sie verhalten sich zuverlässig, höflich, einfühlsam.



Erziehungsdepartement des Kantons Basel-Stadt

**Berufsfachschule Basel**



2. Lehrjahr			40 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
1.2.6 Sie erklären die entscheidenden Faktoren eines gut funktionierenden Teams. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Regeln der Zusammenarbeit</li><li>• Selbstreflexion</li><li>• Unterschied Team und Arbeitsgruppe</li><li>• Teambildung anhand von einem Modells</li><li>• Beispiele aus dem Arbeitsalltag (Nahtstellen in der Hauswirtschaft)</li></ul>	<b>Teamfähigkeit</b> Sie vergleichen die eigenen Praxiserfahrungen mit der Theorie zur Zusammenarbeit.	4 Lektionen
1.2.8 Sie erklären Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. (K2)	Drei Konfliktlösungsmethoden: <ul style="list-style-type: none"><li>• Gewinner-Gewinner</li><li>• Gewinner-Verlierer</li><li>• Verlierer-Verlierer</li></ul> Mögliches Vorgehen bei Konfliktlösungsmethoden <ul style="list-style-type: none"><li>• Auslöser</li><li>• Dienstwege / Organigramm (siehe 2. LJ 5.1.1)</li><li>• Gespräch</li><li>• Lösungswege</li><li>• Lösung</li><li>• Feedback</li></ul>	<b>Konfliktfähigkeit</b> Sie wenden die Konfliktlösungsmethode anhand eines Rollenspiels an.	7 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
1.3.1 Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menükomponenten. (K1)	Aufbau der klassischen Menüfolge <ul style="list-style-type: none"><li>• kalte Vorspeise</li><li>• warme Vorspeise</li><li>• Hauptgang</li><li>• Zwischengang</li><li>• Dessert</li></ul> Beispiele aus dem Berufsalltag: Menükomponenten erklären, z.B.: <ul style="list-style-type: none"><li>• Saltimbocca,</li><li>• Kartoffelgaletten</li><li>• Mischgemüse usw.</li></ul>		6 Lektionen
1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3)	Fallbeispiele / Rollenspiele Kommunikationsstile (nach Schulz von Thun) Beratungsgespräche auf den Grundlagen des 1. Lehrjahrs; 1.2.1	<b>Kommunikationsfähigkeit</b> Sie wenden die Regeln der Kommunikation bei einem Beratungsgespräch zur Menubestellung an.	3 Lektionen
1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und Hygiene (K2)	Grundlage 1. Lehrjahr ; 6.3.2 <ul style="list-style-type: none"><li>• Regeln der Arbeitssicherheit im Service</li><li>• Hygienevorschriften als Servicefachkraft</li><li>• Ergonomie und Arbeitsplatzgestaltung</li></ul>		2 Lektionen
1.2.3 Sie erklären die Wichtigkeit der Schweigepflicht. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Definition der Schweigepflicht</li><li>• Lehrvertragsbedingung und Schweigepflicht</li><li>• Auswirkungen von Nichteinhalten der Schweigepflicht</li><li>• Berufe, die der Schweigepflicht unterstehen (Gesetzestexte gemäss OR)</li><li>• Dauer der Schweigepflicht</li><li>• Anonymisierte Beispiele aus dem Betrieb</li></ul>		3 Lektionen



<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Überfachliche Kompetenzen</b>	<b>empfohlene Lektionen</b>
1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3)	Fallbeispiele / Rollenspiele Kommunikationsstile (nach Schulz von Thun) Beratungsgespräche auf den Grundlagen des 1. Lehrjahrs; 1.2.1		3 Lektionen
1.7.2 Sie zeigen die Kundenbedürfnisse auf. (K2)	Grundlage: Bedürfnisanalyse / Bedürfnispyramide nach Maslow		2 Lektionen
1.2.4 Sie erklären die Verhaltensregeln und Umgangsformen im westlichen Kulturkreis. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>Ethische und moralische Verhaltensregeln und Umgangsformen (Knigge) der verschiedenen Altersgruppen erklären</li><li>Bräuche, Traditionen, Rituale der westlichen Kultur in der Familie und im Betrieb</li></ul>	<b>Umgangsformen</b> Sie vergleichen ohne Wertung die persönlichen Umgangsformen im privaten Umfeld und im Betrieb mit den allgemeingültigen Umgangsformen der westlichen Kultur.	6 Lektionen
1.2.5 Sie erklären die Verhaltensregeln der definierten Kulturkreise. (K2)	Verhaltens- und Kulturregeln der drei Weltreligionen (in Bezug auf Feste, Traditionen, Essen und Trinken, Bekleidung, Beziehung zwischen Mann und Frau, Tod, weitere Besonderheiten): <ul style="list-style-type: none"><li>Christentum</li><li>Judentum</li><li>Islam</li></ul>		4 Lektionen



## **EFZ Handlungskompetenzbereich 2**

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

#### Geordnet nach den drei Lehrjahren

#### **Handlungskompetenzbereich 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen**

Menschen sollen sich in der Umgebung, in der sie wohnen oder sich aufhalten, wohlfühlen. Ansprechend gestaltete und gut unterhaltene Räume tragen dazu bei. Bei der Reinigung der Räume und Einrichtungen spielen hygienische Kriterien sowie die Energie- und Ressourceneffizienz eine übergeordnete Rolle. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden und die Reinigung effizient verrichten zu können, sind Kenntnisse der Materialien und der Reinigungsprozesse sowie eine präzise Arbeitsweise unabdingbar.

#### **Fachkompetenz**

##### **2.1: Reinigung materialgerecht, hygienisch einwandfrei, effizient und ökologisch ausführen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine materialgerechte, hygienisch einwandfreie und effiziente Reinigung der Räume und Einrichtungen. Sie berücksichtigen dabei ökologische und ergonomische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.

##### **2.3: Instruktionen planen und durchführen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft instruieren ihnen zugeteilte Personen so, dass die Reinigungsprozesse reibungslos ablaufen.

##### **2.3: Instruktionen planen und durchführen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft instruieren ihnen zugeteilte Personen so, dass die Reinigungsprozesse reibungslos ablaufen.

#### **Überfachliche Kompetenz**

##### **2.1 Arbeitstechniken**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft planen ihre Arbeitsschritte und arbeiten zielorientiert und effizient. Sie halten die Hygienevorschriften ein und beachten die Möglichkeiten und Massnahmen, um die Arbeitssicherheit zu gewährleisten und die Gesundheit zu schützen. Sie bewerten und kontrollieren die Arbeitsschritte systematisch.

##### **2.8 Präsentationstechnik**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen und beherrschen die Präsentationstechniken und -medien und setzen diese situationsgerecht ein zu Gunsten des Unternehmens und der Hauswirtschaft.

##### **2.10 Ökologisches Verhalten**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beachten bei allen Tätigkeiten die Richtlinien und Empfehlungen für ein Umwelt- und ressourcenschonendes Verhalten.



2. Lehrjahr			40 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
2.1.4 Sie erklären die sicherheitsrelevanten Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Repetition Behandlungsmittel von 2. Sem</li><li>• pH Wert</li><li>• Reinigungsmittel: sauer, alkalisch, neutral, Lösungsmittelhaltig, Spezialreiniger</li><li>• Hauptinhaltsstoffe</li></ul>		6 Lektionen
2.1.5 Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Reinigungs- und Pflegemittel. (K2)	Definition der Begriffe <ul style="list-style-type: none"><li>• Nachhaltigkeit, Auswirkung auf das Unternehmen</li><li>• Dosierung (Dosierhilfen, manuelle und vollautomatische Dosierung)</li><li>• Mengenverhältnis berechnen</li></ul>	<b>Ökologisches Verhalten</b> Sie können aufgrund einer vorgegebenen Praxissituation das Reinigungsmittel auswählen, begründen und korrekt dosieren	2 Lektionen
2.1.1 Sie erklären folgende Fachbegriffe: Reinigungsmethoden, Reinigungssysteme und Reinigungsarten. (K2)	<b>Reinigungsmethoden für</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• haftende Verschmutzung inklusive benötigtes Material, Geräte und Maschinen (Einscheibenmaschine, Scheuersaugmaschinen, Teppichreinigungsmaschinen, Nasssauger)</li></ul> <b>Reinigungsarten</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Reinigung während Nutzungsphase</li></ul> <b>Reinigungssysteme</b> <b>Schutzbehandlungen für</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zwischenreinigung</li></ul> Grundreinigung		12 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
2.1.2 Sie erklären die Eigenschaften von vorgegebenen Materialien. (K2)	Eigenschaften in Bezug auf die Reinigung, Verwendung <ul style="list-style-type: none"><li>• Textilien/nichttextilen Bodenbeläge (Stein, Keramische Materialien, holz-, korkhaltig, Kunststoffe)</li><li>• Wände und Decken</li></ul>		12 Lektionen
2.1.3 Sie erklären für vorgegebene Materialien die korrekte Pflege. (K 2)	Materialbestimmung/ Erkennung und korrekte Pflege der Materialien unter 2.1.2		3 Lektionen
2.3.2 Sie planen die Instruktionen zu Reinigungsmethoden. (K3)	<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 Schritt-Methode: Vorbereitung, vorzeigen und erklären, nacharbeiten und erklären lassen, einüben lassen, kontrollieren und korrigieren</li><li>• Einsatz von Hilfsmitteln: Arbeitsprozess, Arbeitsbeschreibung, Arbeitsrapport, Checkliste, Kontrollliste</li><li>• Unterhaltsreinigung, Zwischenreinigung</li></ul>	<b>Arbeitstechnik</b> Sie können eine Kollegin zu einer vorgegebenen Reinigungsmethode instruieren  <b>Präsentationstechnik</b> Sie dokumentieren die 4-Schritt-Methode in einem Film	5 Lektionen





## **EFZ Handlungskompetenzbereich 3**

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

#### Geordnet nach den drei Lehrjahren

##### **Handlungskompetenzbereich 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf**

Die Wäscheversorgung umfasst Aufbereitung, Instandstellung und Bereitstellung der Betriebs- und der Privatwäsche. Die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind sich bewusst, dass nur korrekt aufbereitete Wäsche für den Endverbraucher von Nutzen ist. Sie berücksichtigen dabei die Energie- und Ressourceneffizienz, die ökonomischen sowie die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz.

##### **Fachkompetenz**

##### **3.1: Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine schonende, hygienisch einwandfreie, präzise und effiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie berücksichtigen dabei ökologische, ergonomische Gesichtspunkte sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.

##### **3.2: Textilien instand stellen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine ökonomisch vertretbare und effiziente Instandstellung von Textilien.

##### **Überfachliche Kompetenz**

##### **2.1 Arbeitstechniken**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft planen ihre Arbeitsschritte und arbeiten zielorientiert und effizient. Sie halten die Hygienevorschriften ein und beachten die Möglichkeiten und Massnahmen, um die Arbeitssicherheit zu gewährleisten und die Gesundheit zu schützen. Sie bewerten und kontrollieren die Arbeitsschritte systematisch.

##### **2.3 Qualitätsorientiertes Denken und Handeln**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Bedeutung der Qualitätssicherung in ihrem Betrieb. Sie handeln in allen ihnen zugeteilten Arbeitsbereichen entsprechend den vorgegebenen Anforderungen an die Qualität.

##### **2.5 Lernstrategien**

Fachfrauen /Fachmänner Hauswirtschaft reflektieren ihr Lernverhalten. Sie passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen situativ an. Die Lernstrategien, die sie anwenden, ermöglichen ihnen effizientes und motiviertes Lernen und Arbeiten.

##### **2.10 Ökologisches Verhalten**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beachten bei allen ihren Tätigkeiten die Richtlinien und Empfehlungen für ein umwelt- und ressourcenschonendes Arbeiten.



2. Lehrjahr			40 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.1.2 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Textilien. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Funktionelle Fasern, Mischfasern</li><li>• Ausrüstungen, Veredelungen (imprägnieren, sanforisieren, bügelfrei, merzerisieren, appretieren, antimikrobiell, antilamm)</li><li>• Unterschiede Gewebe- und Maschenware (Pflege)</li></ul>	<b>Lernstrategie</b> Sie können eine passende Lerntechnik selbständig anwenden.	4 Lektionen
3.1.3 Sie verstehen die Informationen auf den Pflegeetiketten und bestimmen die materialgerechte Behandlung. (K3)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeiten nach den Stationen im Wäschekreislauf (Flottenverhältnis, Badverfahren, Restfeuchte, cool down, Wet-clean)</li></ul>		2 Lektionen
3.1.7 Sie erklären die Wahl der optimalen Wasch- und Waschhilfsmittel für bestimmte Textilien und begründen den Entscheid. (K6)	Aufbauend auf den Grundlagen aus 3.1.2. und 3.1.5.  Praxisbeispiele  Repetition Inhaltsstoffe		2 Lektionen
3.1.6 Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)	Vor- und Nachteile bei der Anwendung von Inhaltsstoffen <ul style="list-style-type: none"><li>• Waschmittelangebot</li></ul>		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.1.5 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)	Waschhilfsmittel: <ul style="list-style-type: none"><li>• Vorbehandlungsmittel (Detachiermittel)</li><li>• Nachbehandlungsmittel (Weichspüler, Stärken)</li><li>• Baukastensystem</li></ul>		4 Lektionen
3.1.12 Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2)	Manuelle und automatische Dosierung <ul style="list-style-type: none"><li>• Wasserhärte</li><li>• Maschinengrösse / Beladungsmenge</li><li>• Waschprogramme / Verschmutzungsgrad</li><li>• Angaben des Waschmittelherstellers</li></ul>	<b>ökologisches Verhalten</b> Sie können die Faktoren, die eine ökologische Dosierung beeinflussen, erklären	2 Lektionen
3.1.3 Sie verstehen die Informationen auf den Pflegetiketten und bestimmen die materialgerechte Behandlung. (K3)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeiten nach den Stationen im Wäschekreislauf: Spezialwäsche, Vorhänge, Duvets</li></ul>		1 Lektionen
3.1.11 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutzes. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ursachen von Unfällen</li><li>• Umgang mit Waschmitteln, Waschhilfsmitteln, Maschinen und Geräte der Wäscherei</li><li>• Körperhaltung / Ergonomie</li><li>• Arbeitsplatzgestaltung</li><li>• Schutz vor Mikroorganismen</li><li>• (Aufbauend auf den Grundlagen von 6.3.2)</li></ul>	<b>Arbeitstechnik</b> Sie können aus dem betrieblichen Alltag Massnahmen zum Gesundheitsschutz und zur Arbeitssicherheit formulieren und diese in einer Checkliste festhalten. Sie können betriebliche Abläufe aufgrund der erstellten Checkliste kontrollieren	2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.2.1 Sie erklären die Techniken einer ökonomisch vertretbaren und effizienten Instandstellung von Textilien. (K2)	Handhabung Nähmaschine Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen:  Ausbessern: <ul style="list-style-type: none"><li>• Wäschesaum</li><li>• Kleidersaum / Konfektionssaum</li><li>• Einfache Naht</li><li>• Reissverschluss</li><li>• Flicken mit der Bogennaht (Risse, Dreiangel, kleine Löcher, Saumkanten)</li><li>• Aufgesetzte Taschen / aufgesetzter Flick</li></ul> Ersetzen: <ul style="list-style-type: none"><li>• Knopf</li><li>• Druckknopf (zum Stanzen und von Hand)</li><li>• Klettverschluss</li><li>• Bindebündel</li><li>• Aufhänger</li></ul> Wäschekennzeichnung, Patchen	<b>Qualitätsorientiertes Denken und Handeln</b> Sie können anhand einer Checkliste die Ausführungen ihrer praktischen Arbeiten beurteilen.	18 Lektionen
3.2.2 Sie beurteilen, ob die Instandstellung schadhafter Textilien machbar und ökonomisch vertretbar ist. (K4)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ursachen der Wäscheschäden</li><li>• Entscheidungsfaktoren für Instandstellungsarbeiten</li><li>• Ökonomisch (Arbeitsaufwand, Materialkosten)</li><li>• Ökologisch</li></ul>		2 Lektionen



## EFZ Handlungskompetenzbereich 4

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

#### Geordnet nach den drei Lehrjahren

##### **Handlungskompetenzbereich 4: Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs**

Gesunde Ernährung und adäquate Verpflegung in gepflegter Atmosphäre sind für die Lebensqualität von grosser Bedeutung.

Bei der Zusammenstellung von Menüs sind neben allgemeinen Ernährungsregeln auch spezifische Anforderungen an die Ernährung für unterschiedliche Altersgruppen sowie Personen mit bestimmten Krankheiten zu beachten. Fertig- und Halbfertigprodukte sind wesentliche Komponenten bei der Zubereitung von Gerichten.

Bei der Zubereitung von definierten Gerichten sowie bei der Arbeit im Speiseverteilssystem und in der Abwaschorganisation ist es wichtig, dass die gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz, im Besonderen die Qualitätssicherungs- und Hygienevorschriften des jeweiligen Betriebs, berücksichtigt werden. Um die Aufgaben effizient verrichten zu können, ist von Bedeutung, dass die Fachfrauen/ Fachmänner Hauswirtschaft mit den verfügbaren Maschinen und Geräten fachgerecht arbeiten.

Gesichtspunkte der Energie- und Ressourceneffizienz spielen in der gesamten Nahrungszubereitung, von der Herstellung und Beschaffung von Frischprodukten bis zur Reinigung der Maschinen und Geräte, eine übergeordnete Rolle.

##### **Fachkompetenz**

##### **4.1: Menüs für eine gesunde Ernährung zusammenstellen**

Bei der Zusammenstellung und Beurteilung einer kundengerechten Ernährung beachten die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft die Regeln einer gesunden Ernährung mit Einbezug von saisongerechten und standortsnahen Produkten.

##### **4.2: Gerichte hygienisch und effizient zubereiten**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft bereiten Gerichte hygienisch und effizient zu. Dabei berücksichtigen sie ökologische, ergonomische Gesichtspunkte sowie die Richtlinien der Arbeitssicherheit.

##### **4.3: Speiseverteilung bedarfsgerecht sicherstellen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft stellen eine bedarfsgerechte und hygienische Speiseverteilung sicher.

##### **4.4: Prozesse in der Abwaschorganisation gewährleisten**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ergonomische Gesichtspunkte.

##### **Überfachliche Kompetenz**

##### **2.1 Arbeitstechniken**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft planen ihre Arbeitsschritte und arbeiten zielorientiert und effizient. Sie halten die Hygienevorschriften ein und beachten die Möglichkeiten und Massnahmen, um die Arbeitssicherheit zu gewährleisten und die Gesundheit zu schützen. Sie bewerten und kontrollieren die Arbeitsschritte systematisch.



### **2.3 Qualitätsorientiertes Denken und Handeln**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Bedeutung der Qualitätssicherung in ihrem Betrieb. Sie handeln in allen ihnen zugeteilten Arbeitsbereichen entsprechend den vorgegebenen Anforderungen an die Qualität.

### **2.11 Wirtschaftliches Handeln**

Wirtschaftliches Handeln ist die Basis für den unternehmerischen Erfolg. Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gehen kostenbewusst mit Rohstoffen und Materialien, Geräten, Anlagen und Einrichtungen um. Sie verrichten die ihnen gestellten Aufgaben effizient und sicher.

### **2.9 Transfervermögen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft nehmen Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen verschiedenen Betrieben wahr. Sie reflektieren Unterschiede und sind fähig, ihre eigenen Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken der jeweiligen Betriebsorganisation anzupassen.

### **2.10 Ökologisches Verhalten**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beachten bei allen ihren Tätigkeiten die Richtlinien und Empfehlungen für ein umwelt- und ressourcenschonendes Arbeiten.

### **3.4 Kundenorientiertes Denken und Handeln**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft orientieren sich bei der Ausführung ihrer Arbeit an den Bedürfnissen ihrer Kunden und erleichtern ihnen so ihren Alltag.



2. Lehrjahr			40 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.1.9 Sie benennen für jede Saison wichtige Frischprodukte. (K1)	Saison von Früchte, Gemüse, Fleisch (Wild) in der Schweiz / Nachbarländer		2 Lektionen
4.1.10 Sie erklären, weshalb aus ökologischen Gründen vor allem saisongerechte und standortnahe Produkte eingesetzt werden sollten. (K2)	Standortnahe und saisonale Produkte im Vergleich zu Importprodukten zu jeder Jahreszeit: <ul style="list-style-type: none"><li>Anbaumethoden: konventionell, IP, biologischer Anbau und Hors-sol</li></ul>	<b>Ökologisches Verhalten</b> Sie können anhand der Saisontabelle ein Plakat gestalten und die Vorteile eines saisonalen, regionalen Einkaufs aufzeigen und präsentieren	2 Lektionen
4.1.10 Sie erklären, weshalb aus ökologischen Gründen vor allem saisongerechte und standortnahe Produkte eingesetzt werden sollten. (K2)	Standortnahe und saisonale Produkte im Vergleich zu Importprodukten zu jeder Jahreszeit: <ul style="list-style-type: none"><li>Transportwege</li><li>Treibstoff/Energieverbrauch (graue Energie) Graue Energie</li><li>Vitamin- und Mineralstoffgehalt, Aroma</li></ul> Reifegrad bei der Ernte (Früchte und Gemüse)		2 Lektionen
4.2.12 Sie erklären den Begriff „Convenience“ und die unterschiedlichen Stufen. (K2)	Halbfertig und Fertigprodukte <ul style="list-style-type: none"><li>Stufen 1 – 6 (zum Beispiel Kartoffeln: roh bis tischfertig)</li><li>Vorteile / Nachteile der verschiedenen Stufen</li></ul>	<b>Qualitätsorientiertes Denken&amp;Handeln</b> Sie können die Qualität der Convenience-Food-Stufen erläutern und die Vor- und Nachteile in einer eigenen Tabelle aufzeigen	2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.3.2 Sie erklären die Vor- und Nachteile von Speiseverteilssystemen. (K2)	Vor und Nachteile von Cook & serve und Cook & chill in Bezug auf: <ul style="list-style-type: none"><li>• Zeitaufwand</li><li>• Preis</li><li>• Ökologie: Energieaufwand, Abfall</li><li>• Personal</li><li>• Nährwert</li></ul>		2 Lektionen
4.2.10 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)	HACCP / Qualitätssicherung <ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittelgesetz / Kontrolle</li><li>• Haltbarkeits- / Mindesthaltbarkeits- / Verbrauchsdatum</li><li>• Mikroorganismen</li></ul>		2 Lektionen
4.2.10 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Anlieferung, korrekte Lagerung, Verwertung</li></ul>		2 Lektionen
4.2.13 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)	Unfallverhütung in der Küche: Massnahmen: <ul style="list-style-type: none"><li>• Schnittwunden</li><li>• Verbrennungen / Verbrühungen</li><li>• Stürze / Stolpern</li><li>• Richtige Körperhaltung (Heben, Tragen, Stehen)</li><li>• Körperschonend Arbeiten</li><li>• Brände</li></ul> (Aufbauend auf dem HKB 6.3.2)		2 Lektionen





Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.2.4 Sie planen die Zubereitung von Gerichten. (K3)	Rezept Umrechnen Einkaufen Mise en place (Lebensmittel, Arbeitsgeräte, Anrichtegeschirr)		2 Lektionen
4.2.4 Sie planen die Zubereitung von Gerichten. (K3)	Zeit- und Arbeitsplanung: <ul style="list-style-type: none"><li>• Vorarbeit / Mise en place (inkl. Rüstzeit)</li><li>• Hauptarbeit (Kochdauer / Anrichten)</li><li>• Schlussarbeit (Aufräumen)</li></ul>		2 Lektionen
4.3.6 Sie erklären die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung. (K2)	Hygieneregeln: <ul style="list-style-type: none"><li>• Persönliche Hygiene</li><li>• Betriebshygiene</li><li>• Produktehygiene</li></ul> (Aufbauend auf den Grundlagen HKB 6.3.2)		1 Lektionen
4.2.3 Sie beschreiben die Küchenhilfsmittel und ordnen sie den definierten Rüst- und Schnitttechniken zu. (K2)	Definitionen von Schnitttechniken (Vergleich mit ÜK HKB 4.2.3): Brunoise, Julienne, Macedoine, Paysanne  Hilfsmittel für die verwendeten Schnitttechniken		2 Lektionen
4.2.1 Sie erklären die Fachausdrücke. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fachausdrücke der verwendeten Rezepte</li><li>• Küchenhilfsmittel (Verwendung)</li></ul>	<b>Transfervermögen</b> Sie können 10 Fachausdrücke aus Ihrem Betrieb im Bereich HKB4 erläutern	2 Lektionen
4.2.1 Sie erklären die Fachausdrücke. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Küchenhilfsmittel (Verwendung)</li></ul>		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.4.3 Sie erklären die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation. (K2)	Verschiedene Maschinen und ihr zweckmässiger Einsatz im Vergleich: <ul style="list-style-type: none"><li>• Eintank- und Mehrtankmaschinen</li><li>• Fronttürmodell, Haubenmodell, Banddurchlauf- und Korbdurchlaufmaschine</li><li>• Hilfsmittel in der Abwaschorganisation: Korbdispenser, Einweichtröge, Rollwagen,...</li></ul>		2 Lektionen
4.4.7 Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vorarbeiten in der Schmutzzone</li><li>• verschiedene Reinigungsmittel</li><li>• Wasserhärte</li><li>• Tankgrösse</li><li>• Waschprogramm</li><li>• Kontrolle/Überprüfung Resultat</li></ul>	<b>Wirtschaftliches Handeln</b> Sie können die betriebseigene Abwaschorganisation erklären und Hinweise auf kostenbewusstes Handeln geben	1 Lektionen
4.2.2 Sie erklären die definierten Garmethoden. (K2)	Garmethoden / Zubereitungsarten demonstrieren: <ul style="list-style-type: none"><li>• Sieden</li><li>• Pochieren</li><li>• Blanchieren</li></ul>		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.2.2 Sie erklären die definierten Garmethoden. (K2)	Garmethoden / Zubereitungsarten demonstrieren: <ul style="list-style-type: none"><li>• Sautieren</li><li>• Dämpfen</li><li>• Dünsten</li></ul>		2 Lektionen
4.2.2 Sie erklären die definierten Garmethoden. (K2)	Garmethoden / Zubereitungsarten demonstrieren: <ul style="list-style-type: none"><li>• Backen</li><li>• Gratinieren</li></ul>	<b>Arbeitstechniken</b> Sie können zu je einem Nahrungsmittel aus jeder Stufe der Nahrungsmittelpyramide mindestens eine geeignete Zubereitungsart wählen	2 Lektionen
4.3.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Speiseverteilsystem. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Steamer / Kombisteamer</li><li>• Schockkühler</li><li>• Mikrowelle</li><li>• Salamander</li><li>• Kühler</li><li>• Tiefkühler</li><li>• Bain-marie, Wärmewagen</li><li>• Anrichteband</li><li>• Entsprechendes Geschirr, Tablett</li></ul>		2 Lektionen
4.3.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf von Speiseverteilsystemen auf. (K2)	<b>Warme Linie:</b> Cook and serve Vorbereiten, zubereiten, warmhalten servieren  <b>Kalte Linie:</b> Cook and chill (Cook and freeze) Vorbereiten, zubereiten, schockkühlen, (tiefkühlen), regenerieren, servieren	<b>kundenorientiertes Denken&amp;Handeln</b> Sie erklären anhand praktischer Beispielen aus Ihrem Betrieb je drei Vor- und Nachteile der Speiseverteilsysteme.	2 Lektionen



## **EFZ Handlungskompetenzbereich 5**

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

#### Geordnet nach den drei Lehrjahren

##### **Handlungskompetenzbereich 5: Ausführen administrativer Arbeiten**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Betriebsorganisation, die nötig ist für das reibungslose Funktionieren der hauswirtschaftlichen Arbeiten.

Sie führen in all ihren Tätigkeitsbereichen administrative Arbeiten aus. Diese Arbeiten sind ein Teil der Qualitätssicherung.

Das sorgfältige Erfassen von Daten und Informationen ist unabdingbar.

Auf den bestehenden Officekenntnissen aufbauen und vertiefen (Word, Excel, PowerPoint)

##### **Fachkompetenz**

##### **5.1: Betriebsorganisation optimal umsetzen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten in allen Tätigkeitsbereichen eine optimale Umsetzung der Betriebsorganisation.

##### **5.3: administrative Arbeiten verrichten**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und effizient.

##### **5.5: Wareneinkauf vorbereiten und Lager bewirtschaften**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Aufgaben im Bereich Wareneinkauf und Lagerbewirtschaftung effizient aus.

##### **5.6: erbrachte Dienstleistungen administrativ erfassen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Arbeiten in Verbindung mit einer erbrachten Dienstleistung aus.

##### **Überfachliche Kompetenz**

##### **2.1 Arbeitstechniken**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft planen ihre Arbeitsschritte und arbeiten zielorientiert und effizient. Sie halten die Hygienevorschriften ein und beachten die Möglichkeiten und Massnahmen, um die Arbeitssicherheit zu gewährleisten und die Gesundheit zu schützen. Sie bewerten und kontrollieren die Arbeitsschritte systematisch.

##### **2.3 Qualitätsorientiertes Denken und Handeln**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Bedeutung der Qualitätssicherung in ihrem Betrieb. Sie handeln in allen ihnen zugeteilten Arbeitsbereichen entsprechend den vorgegebenen Anforderungen an die Qualität.

##### **2.4 Informations- und Kommunikationsstrategie**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft wenden die betrieblichen Kommunikationsmittel an, um Informationen zu erhalten und weiterzuleiten. Sie helfen mit, den Informationsfluss im Unternehmen zu optimieren. Sie beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese im Interesse der Kundschaft und des Betriebes.



Erziehungsdepartement des Kantons Basel-Stadt

**Berufsfachschule Basel**



2. Lehrjahr			20 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
5.1.1 Sie erklären die Begriffe „Aufbauorganisation“ und „Ablauforganisation“. (K2)	Betriebsorganisation, Unterschiede von Betriebsarten Aufbauorganisation: <ul style="list-style-type: none"><li>• Definition</li><li>• Grundlage Organigramm</li><li>• Funktionsdiagramm</li><li>• Stellenbeschriebe / Pflichtenheft</li></ul> Ablauforganisation <ul style="list-style-type: none"><li>• Definition</li><li>• Einsatzplan</li><li>• Arbeitsplan</li><li>• Ablaufdiagramm</li><li>• Arbeitsbeschreibung</li><li>• Checkliste</li><li>• Kontrollliste</li></ul>	<b>Informations- und Kommunikationsstrategie</b> Sie können anhand ihres betrieblichen Organigramms den Dienstweg erklären.	3 Lektionen
5.1.2 Sie erklären verschiedene Kommunikationsmittel um Informationen weiterzuleiten. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ziele einer Information</li><li>• Verschiedenen Arten von Informationen innerhalb und ausserhalb des Betriebes:</li><li>• Persönlich, Telefon, Geschäftsbriefe, Mail, Fax, Intranet, Begleitnotizen / Übermittlungszettel, Info Wand, ...</li><li>• Einhalten der Dienstwege</li><li>• Vor- und Nachteile der verschiedenen Kommunikationsmittel</li></ul>	<b>Qualitätsorientiertes Denken</b> Sie können anhand einer Checkliste die Qualität der verschiedene Informationsarten überprüfen.	2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
5.3.1 Sie erstellen mittels PC Arbeitsprozesse, Checklisten und Kontrollformulare. (K3)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ziele/ Einsatz der Dokumente</li><li>• Unterschiede/ Form/ Inhalte/ Sprache/ Zeichenerklärung</li><li>• Einsatzplan</li><li>• Arbeitsplan</li><li>• Einsatz von Checklisten</li><li>• Mise-en-place Listen</li></ul>	<b>Arbeitstechnik</b> Sie können mit dem PC eine Vorlage für einen Arbeitsplan, eine Checkliste und Mise en place Liste erstellen.	3 Lektionen
5.3.2 Sie verfassen am PC Geschäftsdokumente anhand von Vorgaben und Vorlagen. (K5)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ziele/Einsatz der Dokumente</li><li>• Unterschiede/ Form/ Darstellung/ Schrift/ Inhalte/ Sprache/ Stil</li><li>• Begleitbrief, Begleitinfo, Übermittlungszettel</li><li>• Formulare</li><li>• Reparaturauftrag, Gesprächsnotiz</li><li>• Telefonnotiz Dokumentenablage (manuell und elektronisch), Ordnungssysteme, Ordnungsarten</li></ul>	<b>Arbeitstechnik</b> Sie können eine Ablageorganisation für betriebliche Dokumente am PC erstellen.	5 Lektionen
5.5.1 Sie erklären den Warenkreislauf im Betrieb. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zentraler und dezentraler Einkauf</li><li>• Interner Warenkreislauf im Betrieb</li><li>• Internes Bestellwesen</li></ul>		4 Lektionen
5.6.2 Sie erklären das betriebseigene Kassensystem und wenden es an. (K3)	Definition Kassensysteme <ul style="list-style-type: none"><li>• Stand-alone-Kasse</li><li>• Vernetzte Kassen</li></ul>		3 Lektionen



## EFZ Handlungskompetenzbereich 6

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

#### Geordnet nach den drei Lehrjahren

##### **Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft arbeiten häufig in Institutionen des Gesundheits- und Sozialbereiches, in denen sie oft in Kontakt kommen mit Personen, die Unterstützung benötigen. Dabei ist die Einschätzung deren Befindens wichtig.

Die Einschätzung der eigenen Persönlichkeit und die Beurteilung der eigenen Möglichkeiten und Grenzen führen zu einem offenen und sicheren Auftreten.

Bei der Arbeit im interdisziplinären Team ist präzises Handeln im eigenen Verantwortungsbereich ebenso wichtig wie Kenntnisse der Fachsprache der Berufsgruppen im Umfeld.

Bei allen Arbeiten muss der eigenen psychischen und physischen Gesundheit Beachtung geschenkt werden.

##### **Fachkompetenz**

##### **6.3: physische und psychische Gesundheit beachten und Arbeitssicherheit gewährleisten**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.

##### **6.4: kundengerechte Unterstützung erbringen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erkennen die Bedürfnisse von Personen, die Unterstützung benötigen und erbringen kundengerechte Unterstützung in ihrem Arbeitsbereich.

##### **Überfachliche Kompetenz**

##### **2.1 Arbeitstechniken**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft planen ihre Arbeitsschritte und arbeiten zielorientiert und effizient. Sie halten die Hygienevorschriften ein und beachten die Möglichkeiten und Massnahmen, um die Arbeitssicherheit zu gewährleisten und die Gesundheit zu schützen. Sie bewerten und kontrollieren die Arbeitsschritte systematisch.

##### **2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen und verwenden Methoden, die es ihnen möglich machen, ihre Tätigkeiten in Übereinstimmung mit anderen Aktivitäten innerhalb des Betriebs zu sehen. Sie sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf alle beteiligten Personen sowie auf den Erfolg des Unternehmens bewusst und handeln entsprechend.

##### **2.8 Präsentationstechniken**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen und beherrschen die Präsentationstechniken und -medien und setzen diese situationsgerecht ein zu Gunsten des Unternehmens und der Hauswirtschaft.

##### **2.9 Transfervermögen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft nehmen Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen verschiedenen Betrieben wahr. Sie reflektieren Unterschiede und sind fähig, ihre eigenen Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken der jeweiligen Betriebsorganisation anzupassen.





### **3.1 Kommunikationsfähigkeit**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Kommunikationsregeln und wenden sie an. Sie tragen mit zu einer offenen und freundlichen Atmosphäre im Haus. Sie halten sich an die betriebliche Schweigepflicht.

### **4.1 Eigenverantwortliches Handeln**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind mitverantwortlich für die betrieblichen Abläufe. Entsprechend sind sie bereit, im Rahmen ihrer Kompetenzen, Entscheide zu treffen und Verantwortung für ihr Handeln zu übernehmen.



2. Lehrjahr			40 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
6.4.1 Sie beschreiben die wichtigsten Lebens- und Entwicklungsphasen eines Menschen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Geburt bis zum Tod</li><li>• Lebensstationen<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Jugend</li><li>➤ Familie</li><li>➤ Partnerschaft</li><li>➤ Berufstätigkeit</li><li>➤ Pensionierung</li></ul></li><li>• Sozio-kulturelle Aspekte / Rollenbilder</li></ul>		8 Lektionen
6.3.3 Sie erklären psychisch belastende Situationen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Probleme in Familie, Betrieb und Umfeld</li><li>• Leben und Sterben / Tod</li><li>• Aktuelle Krankheitsbilder aus dem Berufsalltag, Zum Beispiel:<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Demenz</li><li>➤ Schlaganfall</li><li>➤ Parkinson</li><li>➤ Altersbedingter Sinnesverlust</li><li>➤ Körperliche Beeinträchtigungen</li><li>➤ Psychische Beeinträchtigungen</li></ul></li><li>• Umgang mit kranken Menschen</li></ul>		10 Lektionen



<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Überfachliche Kompetenzen</b>	<b>empfohlene Lektionen</b>
6.4.5 Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Personen, die Unterstützung benötigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gesetzesgrundlagen (Personenschutz)</li><li>• Empathie, Wertschätzung, Akzeptanz, Respekt, Geduld, Freundlichkeit, Kommunikation</li><li>• Bedürfnisgerechte Unterstützung</li><li>• eigene Ressourcen</li></ul>		2 Lektionen