



2. Semester

Lernsituation

Die Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ beginnt ihre Arbeit am Morgen im Frühstücksraum mit dem Eindecken der Tische für das Frühstück. Sie deckt das Grundgedeck ein und kümmert sich dann um den Aufbau und das Herrichten des Frühstückbuffets. Dabei beachtet sie die hygienischen Vorgaben des Betriebes und kennt auch die gesetzlichen Vorschriften in Bezug auf den Umgang mit Lebensmitteln. Sie weiss welche Maschinen und Geräte für die Zubereitung des Frühstücks vorhanden sind, setzt diese zielgerichtet ein, reinigt und wartet diese bei Bedarf. Bei der Arbeit im Frühstücksbereich achtet sie auf die Arbeitssicherheit und setzt die relevanten Vorgaben bewusst um.

Nach dem Frühstück arbeitet die Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ in der Wäscheversorgung. Als erstes bespricht sie den Tagesablauf mit ihrer vorgesetzten Person und erstellt für sich ein Arbeitsprogramm. Sie sortiert und kontrolliert die Schmutzwäsche. Beim Sortieren stellt sie fest, dass einige Tischtücher vorbehandelt werden müssen, damit ein gutes Waschresultat erzielt werden kann. Danach werden alle Maschinen mit der Schmutzwäsche beladen. Zum Waschen dosiert sie die entsprechenden Waschmittel und -hilfsmittel. Während dem Waschen der Wäsche bedient sie den Wäschetrockner und bereitet Wäsche zum Mangen vor. Die Mitarbeitende der Reinigung bringt ihr Privatwäsche vom Zimmer 120. Die Privatwäsche wird sorgfältig von ihr behandelt und gepflegt. Ein Pullover aus Wolle wird von Hand gewaschen. Die Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft geht mit Informationen und Daten der Gäste und Klienten stets sorgsam um und kennt die gesetzlichen Vorgaben zum Datenschutz.

Heute wird noch die Betriebswäsche des Partnerbetriebs gebracht und verarbeitet. Die Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ erledigt dabei auch die administrativen Arbeiten dieses Vorgangs.

Nach der Mittagspause wird die vorbereitete Wäsche von ihr gemangt und gefaltet. Immer wieder werden die Maschinen von ihr neu beladen und entladen. Während dem ganzen Tagesablauf wird der Filter des Wäschetrockners regelmässig gereinigt damit keine Brände entstehen. Unfälle zu vermeiden ist wichtig und erfordert daher viel Aufmerksamkeit. Bestehen Gefahren für sie oder die Gäste muss sie diese dem KOPAS-Verantwortlichen (Sicherheitsverantwortlicher) melden und die notwendigen Formulare ausfüllen. Die Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ nimmt daher an internen Schulungen teil, damit sie bei Unfällen gezielt Erste Hilfe leisten kann.

Anschliessend werden die Privatwäsche sowie die Betriebswäsche von ihr gebügelt. Ein fehlender Knopf an einer Hose wird von ihr ersetzt. Vor Arbeitsschluss werden sämtliche Maschinen von der Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ gereinigt, gewartet und allgemeine Aufräumarbeiten erledigt.

Die Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ interessiert sich sehr für die Geschichte und die Entwicklung des Schweizer Tourismus. Sie informiert sich im Internet über die touristische Entwicklung in der Schweiz und über die Trägerverbände und Berufsverbände, welche heute von Bedeutung sind. Bei einem Treffen mit Schulkolleginnen nach der Arbeit bespricht sie die Aufbauorganisation ihres Betriebes mit den jeweiligen Bereichen und den Funktionen der Mitarbeitenden,



Berufsfachschule Basel

dabei stellen sie fest, dass es je nach Betriebsart, Grösse und Lage eines Betriebes eine unterschiedliche Organisation der Bereiche und Funktionen gibt. Als Hilfsmittel dienen der Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ die Unterlagen des Ausbildungsbetriebes und das Organigramm. Sie vergleichen die unterschiedlichen Organigramme. Die Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ erstellt am nächsten Tag anhand des Organigramms ihres Lehrbetriebs einen Tätigkeitskatalog über die Arbeiten der einzelnen Funktionen. Um diese Tätigkeiten genau festhalten zu können geht die Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ in einzelne Bereiche und befragt die Mitarbeitenden und schaut ihnen bei der Arbeit zu. Die Fachfrau Hotellerie- Hauswirtschaft bespricht mit ihrer Ausbildungsverantwortlichen, weshalb einige Betriebe einzelne Dienstleistungen in- oder outsourcen und welche Vor- und Nachteile dies bringen kann.



2. Semester

HKB B/E: 4 Lektionen / Woche; 40 Lektionen im 2. Semester			
HKB B: Servieren von Getränken und Speisen, 20 Lektionen			
Handlungskompetenz & Leistungsziel BFS	Anzahl Lektionen	Literatur WIGL	Transfer Portfolio
b1: Getränke und Speisen bestellen und bereitstellen			
b1.2-BFS Eindecken von Tischen und Buffets Sie zeigen in Fallbeispielen auf, verschiedene Arten Tische und Buffets einzudecken und begründen ihr Vorgehen anhand von Grundregeln.			
b1.3-BFS Vorgaben und Empfehlungen für Getränke und Speisen Sie erklären Vorgaben, Empfehlungen und betriebliche Vorgaben zu Hygiene, Arbeitssicherheit sowie Gesundheitsschutz und setzen sie in Zusammenhang mit dem Service von Getränken und Speisen um.			
b1.7-BFS Küchenhilfsmittel, Maschinen und Geräte zur Speisezubereitung Sie beschreiben anhand von Beispielen die für die Zubereitung von einfachen Speisen benötigten Küchenhilfsmittel, Maschinen und Geräte.			
b1.8-BFS Vorgaben und Empfehlungen zur Zubereitung von Speisen Sie erklären Vorgaben, Empfehlungen und betriebliche Vorgaben zu Hygiene, Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz im Zusammenhang mit der Zubereitung von einfachen Speisen			
b3: Maschinen und Geräte für die Zubereitung von Getränken und Speisen bedienen, reinigen und instand halten			



Berufsfachschule Basel

b3.1-BFS Bedienung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen Fachpersonen Hotellerie-Hauswirtschaft erklären die Funktionsweise und den Einsatz von Maschinen und Geräten für Getränkeausschank und Speiseausgabe			
b3.2-BFS Reinigung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen Sie beschreiben die Reinigung und Instandhaltung von Maschinen und Geräten für Getränkeausschank und Speiseausgabe			
HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen, 20 Lektionen			
e1: Organisationsprozesse im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft umsetzen und optimieren			
e1.3-BFS Trägerorganisation Sie zeigen die Funktion und Angebote von Trägerorganisationen wie Berufsverbänden im Bereich der Hotellerie-Hauswirtschaft auf.			
e1.5-BFS Organisationsform und Leitbild Sie zeigen den Einfluss der Organisationsform und des Leitbildes auf ihren Arbeitsbereich auf.			
e1.8-BFS Insourcing und Outsourcing Sie beschreiben in Beispielen die Prozesse von In- und Outsourcing sowie Dienstleistungen für Dritte und zeigen deren Vor- und Nachteile im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft auf.			
e1.9-BFS Verschwiegenheit und Datenschutz Sie wenden Vorgaben und Empfehlungen zum verschwiegenen Umgang mit Informationen und Daten sowie der Schweigepflicht in Beispielen an.			

HKB D: 3 Lektionen / Woche; 60 Lektionen im 2. Semester

HKB D: Sicherstellen der Wäscheversorgung, 60 Lektionen



Berufsfachschule Basel

Handlungskompetenz & Leistungsziel BFS	Anzahl Lektionen	Literatur WIGL	Transfer Portfolio
d1: Betriebs- und Kundenwäsche im Wäschekreislauf bearbeiten			
d1.1-BFS Bedeutung von sauberer Wäsche Fachpersonen Hotellerie-Hauswirtschaft erklären die Bedeutung von sauberer Wäsche für den gesamten Betrieb anhand von Beispielen.			
d1.2-BFS Bedeutung Wäschekreislauf und Beschaffungsmodelle für verschiedene Wäschearten Sie erklären die Bedeutung und vergleichen die Unterschiede im Wäschekreislauf von Betriebswäsche, Gästewäsche und Berufsbekleidung und beschreiben verschiedene Beschaffungsmodelle			
d1.4-BFS Textileigenschaften Sie beschreiben Merkmale, Eigenschaften und Pflege von Textilfasern und Wäschearten.			
d1.5-BFS Wäschesortierung Sie leiten von den Informationen auf den Pflegeetiketten die materialgerechte Behandlung ab			
d1.6-BFS Ergonomie im Wäschekreislauf Sie erkennen und begründen Merkmale von ergonomischer Arbeitsweise im Zusammenhang mit dem Wäschekreislauf in Beispielen			
d1.12-BFS Vorgaben und Empfehlungen zur Bearbeitung von Wäsche Sie benennen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Bearbeitung von Wäsche und setzen sie in Beispielen um.			
d2: Wäschereimaschinen und -geräte bedienen, reinigen und instand halten			



Berufsfachschule Basel

d2.1-BFS Bedienen von Wäschereimaschinen und -geräten sowie Einsatz von Waschmitteln und -hilfsmitteln Fachpersonen Hotellerie-Hauswirtschaft erklären und vergleichen die Eigenschaften und Anwendungsbereiche von Wäschereimaschinen, -geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln in Beispielen.			
d2.2-BFS Ökonomie und Ökologie beim Waschen Sie beschreiben ökonomische und ökologische Aspekte von Wäschereimaschinen und -geräten, Waschmitteln sowie -hilfsmitteln und wenden sie in Beispielen an.			
d2.3-BFS Dosierung von Waschmitteln und -hilfsmitteln Sie unterscheiden verschiedene Dosiersysteme und berechnen die korrekte Dosierung von Waschmitteln und -hilfsmitteln ökologisch und ökonomisch in Fallbeispielen.			
d2.4-BFS Vorgaben und Empfehlungen zum Umgang mit Wäschereimaschinen, -geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln Sie benennen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit Wäschereimaschinen, -geräten, Waschmitteln sowie -hilfsmitteln und setzen sie in Beispielen um.			
d2.5-BFS Reinigung und Unterhalt von Wäschereimaschinen und -geräten Sie beschreiben die Wichtigkeit der Reinigung und Wartung von Wäschereimaschinen und -geräten.			
d2.6-BFS Störungserkennung an Wäschereimaschinen und -geräten Sie beschreiben Vorgehensweisen für das Erkennen von Störungen, Beschädigungen, Mängeln und Reparaturbedarf bei Wäschereimaschinen und -geräten und zeigen geeignete Massnahmen in Beispielen auf			