



EBA Handlungskompetenzbereich 1

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den zwei 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: respektvoll und wertschätzend kommunizieren

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kommunizieren respektvoll und wertschätzend.

1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung beraten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beraten Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung.

1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten Servicearbeiten kundenorientiert.

Überfachliche Kompetenz

2.3. Informations- und Kommunikationsstrategien

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kennen die Informationswege des Betriebes und befolgen sie. Sie leiten Informationen der Situation entsprechend mündlich und/oder schriftlich weiter. Sie können zuhören, die Wünsche und Bedürfnisse von Kundinnen und Kunden erkennen und entsprechend der erhaltenen Informationen zur Zufriedenheit der Betroffenen handeln.

2.5 Ökologisches Verhalten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beachten bei allen ihren Tätigkeiten die Richtlinien und Empfehlungen für ein umwelt- und ressourcenschonendes Arbeiten.

3.1. Kommunikationsfähigkeit

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verstehen die Kommunikationsregeln und wenden sie an. Sie tragen mit zu einer offenen und freundlichen Atmosphäre im Haus. Sie halten sich an die betriebliche Schweigepflicht.

3.2 Konfliktfähigkeit

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker reagieren in Konfliktsituation ruhig und akzeptieren andere Standpunkte.



4.2. Umgangsformen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kennen die Grundregeln der Umgangsformen und wenden sie zuverlässig, höflich und einfühlsam an.



2. Lehrjahr			40 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
1.5.1 Sie erklären die Servicearten. (K2)	Selbstbedienung: <ul style="list-style-type: none">• Buffetservice / Ausgabetheke• Tablett System• Vor- und Nachteile der Service-Arten für den Kunden / für das Servicepersonal	Kundenorientiertes Denken und Handeln Sie können in einer Tabelle die Vor- und Nachteile der Selbstbedienung aus Sicht der Kundschaft und aus Sicht des Personals erklären. (<i>fakultativ</i>)	9 Lektionen
1.3.3 Sie erklären die Bedeutung von Food Waste und nennen Möglichkeiten zur Reduktion. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Definition Food Waste• Ursachen, Auswirkungen,• Beiträge um Food Waste zu reduzieren / verhindern (konkrete Beispiele)	Ökologisches Verhalten Sie können anhand eines persönlichen Beispiels aus dem Privathaushalt Food Waste erklären und drei Möglichkeiten zur Verminderung aufzeigen.	4 Lektionen
1.5.2 Sie erklären die Serviceregeln. (K2)	Aufbauend auf den Grundlagen aus dem 1. LJ: Regeln für den Getränkeservice (Aperitif-, Wein-, Flaschenservice)		3 Lektionen
1.3.5 Sie erklären das Vorgehen bei Reklamationen. (K2)	Sie erklären den Umgang mit Reklamationen. Sie nennen Informationsmöglichkeiten an Vorgesetzte (Dienstweg: mündlich, telefonisch, schriftlich)	Informations- und Kommunikationsstrategien Sie können anhand eines Rollenspiels die Bedürfnisse und Wünsche der Kunden erkennen und zu deren Zufriedenheit behandeln. Bei Bedarf leiten Sie die Information mündlich oder schriftlich weiter.	4 Lektionen
1.5.3 Sie erklären die Grundsätze für das „Mise en place“ für den Service in verschiedenen Situationen. (K2)	Mise en place: <ul style="list-style-type: none">• Frühstücksbuffet• Salat- und Dessertbuffet• Apéro		6 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit. (K2)	Sie beschreiben die Regeln der Arbeitssicherheit im Service. Aufbauend auf den Grundlagen des 1.LJ von 6.3.3		2 Lektionen
1.2.4 Sie erklären die Verhaltensregeln und Umgangsformen des westlichen Kulturkreises. (K2)	Ethische und moralische Verhaltensregeln und Umgangsformen (Knigge) der verschiedenen Altersgruppen erklären <ul style="list-style-type: none">• Bräuche / Traditionen / Rituale der westlichen Kultur in der Familie und im Betrieb	Umgangsformen Sie vergleichen ohne zu werten die persönlichen Umgangsformen im privaten Umfeld und dem Betrieb mit den allgemeingültigen Umgangsformen der westlichen Kultur.	4 Lektionen
1.2.7 Sie erklären Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. (K2)	Mögliches Vorgehen bei Konfliktlösungsmethoden <ul style="list-style-type: none">• Auslöser• Dienstwege• Gespräch• Lösungswege• Lösung• Feedback	Konfliktfähigkeit Sie wenden die Konfliktlösungsmethode anhand eines Rollenspieles an.	8 Lektionen



EBA Handlungskompetenzbereich 2

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den zwei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

Menschen sollen sich in der Umgebung wohlfühlen, in der sie wohnen oder sich aufhalten. Ansprechend gestaltete und gut unterhaltene Räume und Einrichtungen tragen dazu bei.

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker reinigen die Räume und die Einrichtungen gemäss den hygienischen Richtlinien sowie unter Berücksichtigung der Energie- und Ressourceneffizienz. Sie setzen die Reinigungsgeräte und -maschinen fachgerecht und ergonomisch ein.

Fachkompetenz

2.1: Räume in Ordnung halten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gestalten Räume wohnlich und halten diese so in Ordnung, dass eine angenehme Atmosphäre entsteht.

2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen wiederkehrende Arbeiten in der Reinigung effizient und beachten ergonomische und ökologische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.

2.4: Räume und Einrichtungen kontrollieren

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kontrollieren Räume, Einrichtungen und Geräte sowie Maschinen gemäss den betrieblichen Vorgaben und melden allfällige Defekte zuverlässig.

Überfachliche Kompetenzen

2.1. Arbeitstechniken

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen ihre Arbeit mit den vorgegebenen Hilfsmitteln und Arbeitstechniken. Sie halten Ordnung, arbeiten zielgerichtet und zweckorientiert und kontrollieren ihre Arbeit. Sie halten bei ihrer Arbeit die Hygienevorschriften ein und halten sich an die Richtlinien zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz.

2.2. Qualitätsorientiertes Denken und Handeln

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kennen die vorgegebenen Anforderungen an die Qualität in den ihnen zugeteilten Arbeitsbereichen und setzen diese bei allen Arbeitsschritten um.

2.5 Ökologisches Verhalten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker 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
2.2.6 Sie beschreiben Reinigungsmethoden und Reinigungssysteme. (K2)	Repetition <ul style="list-style-type: none">• Ziele der Reinigung• Faktoren der Reinigung• Reinigungsmethoden für lose Verschmutzungen, inkl. benötigtes Material		2 Lektionen
2.2.6 Sie beschreiben Reinigungsmethoden und Reinigungssysteme. (K2)	Repetitionstest 1. Lj. Thema: Reinigungsmethode Nassaugen <ul style="list-style-type: none">• bei haftende Verschmutzungen,• inkl. benötigte Material	Arbeitstechnik Sie können eine Arbeitsanleitung zu einer vorgegebenen Reinigungsmethode formulieren.	2 Lektionen
2.2.6 Sie beschreiben Reinigungsmethoden und Reinigungssysteme. (K2)	Thema: Einsatz Einscheibemaschine, inkl. benötigtes Material		2 Lektionen
2.2.6 Sie beschreiben Reinigungsmethoden und Reinigungssysteme. (K2)	Thema: Nasssauger < > Kombigerät <ul style="list-style-type: none">• Anwendung• Unterschiede Reinigungssysteme für folgende Reinigungsart: Grundreinigung		2 Lektionen
2.4.3 Sie erklären die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen anhand der Checklisten. (K2)	Thema: Kontrolle/Kontrollblick <ul style="list-style-type: none">• Umgang und Anwendung von:<ul style="list-style-type: none">○ Kontrollkriterien	Arbeitstechnik Sie können eine Arbeitsanleitung zu einer vorgegebenen Reinigungsmethode formulieren und sie können Hinweise für die Arbeitssicherheit und Unfallverhütung festhalten	2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
2.4.3 Sie erklären die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen anhand der Checklisten. (K2)	Thema: Kontrolle/Kontrollblick <ul style="list-style-type: none">• Umgang und Anwendung von:<ul style="list-style-type: none">○ Kontrollformularen		1 Lektionen
2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)	Thema: Ursachen von Unfällen <ul style="list-style-type: none">• Technische• Organisatorische• Personelle		1 Lektionen
2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)	Thema: Gefahrensymbole <ul style="list-style-type: none">• Reinigungsmittel		2 Lektionen
2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)	Thema: Unfallverhütung Sensibilisierung zur Vermeidung von : <ul style="list-style-type: none">• Berufsunfälle• Nichtberufsunfälle (Film-Material)		2 Lektionen
2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)	Thema: gesetzliche Grundlagen <ul style="list-style-type: none">• SUVA		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
2.2.8 Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsmaschinen und -geräte. (K2)	Thema: Ökologie <ul style="list-style-type: none">• Nachhaltigkeit• Abfallbewirtschaftung in der Reinigung:• Abfallsymbole	Ökologisches Verhalten Sie können anhand einer Checkliste die Massnahmen einer nachhaltigen Abfallbewirtschaftung im Betrieb überprüfen.	2 Lektionen
2.2.8 Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsmaschinen und -geräte. (K2)	Thema: Dosierung <ul style="list-style-type: none">• Begründung• Vorteile• Mengenverhältnis berechnen (mit Hilfe von Tabellen)		2 Lektionen
2.2.8 Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsmaschinen und -geräte. (K2)	Thema: Dosierung <ul style="list-style-type: none">• Praktisches Üben mit Hilfe von verschiedenen Angaben auf RM		2 Lektionen
2.2.4 Sie zählen die Eigenschaften und die Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln auf. (K1)	Repetition Behandlungsmittel 1. Lj.: <ul style="list-style-type: none">• sauer,• alkalisch• neutral	Transfervermögen Sie können aufgrund einer vorgegebenen Praxissituation das Reinigungsmittel auswählen und begründen. (<i>fakultativ</i>)	2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
2.2.4 Sie zählen die Eigenschaften und die Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln auf. (K1)	Repetitionstest Behandlungsmittel/pH Wert Thema: Reinigungsmittel <ul style="list-style-type: none">• Spezialreiniger		2 Lektionen
2.2.4 Sie zählen die Eigenschaften und die Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln auf. (K1)	Thema: Reinigungsmittel <ul style="list-style-type: none">• Lösungsmittelhaltige Behandlungsmittel		2 Lektionen
2.2.4 Sie zählen die Eigenschaften und die Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln auf. (K1)	Thema: Reinigungs- und Behandlungsmittel <ul style="list-style-type: none">• Pflegemittel• kombinierte Mittel		2 Lektionen
2.1.1 Sie erklären die Grundsätze zur Gestaltung von Räumen (K2)	Thema: Raumgestaltung <ul style="list-style-type: none">• Sinn und Zweck der Raumgestaltung• Raumgestaltungsmöglichkeiten / -grenzen		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
2.1.1 Sie erklären die Grundsätze zur Gestaltung von Räumen (K2)	Thema: Raumgestaltung <ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Arten von Licht (-quellen), Beleuchtung, Leuchtmittel (Eigenschaften, Preis, Langlebigkeit)• Bedeutung und Wirkung der Farben auf die Kunden• Bewegungsfläche (Verkehrs-, Bedienungs- und freie Flächen)		2 Lektionen
2.1.1 Sie erklären die Grundsätze zur Gestaltung von Räumen (K2)	Thema Pflanzenpflege <ul style="list-style-type: none">• Schnittblumen / Pflanzen• Warenkunde• Lebensbedingungen• Pflege Hydrokulturen	Qualitätsorientiertes Denken und Handeln Sie können anhand einer Checkliste die Pflegemassnahmen für Schnittblumen und Topfpflanzen im Betrieb praktisch umsetzen	2 Lektionen
2.1.1 Sie erklären die Grundsätze zur Gestaltung von Räumen (K2)	Praktische Umsetzung: Gestecke gestalten für verschiedene Anlässe		2 Lektionen



EBA Handlungskompetenzbereich 3

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den zwei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

Für das Wohlbefinden der Kundinnen und Kunden ist es wichtig, dass Wäsche und Textilien jederzeit sauber und einwandfrei zur Verfügung stehen. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen einzelne Arbeiten aus dem Wäschekreislauf und für die Instandstellung von Textilien korrekt und setzen die entsprechenden Maschinen und Techniken fachgerecht ein. Dabei arbeiten sie sorgfältig und halten die Energie- und Ressourceneffizienz und die ökonomischen und Hygiene-Richtlinien ein.

Fachkompetenz

3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker stellen die verschiedenen Textilien für den Wäschevorgang zusammen und bereiten diese für den Wäschevorgang vor.

3.2: definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten definierte Aufgaben aus dem Wäschekreislauf ergonomisch und beachten die Aspekte der Arbeitssicherheit.

3.3: Textilien gemäss Vorgabe instand stellen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gewährleisten eine effiziente Instandstellung der Textilien.

Überfachliche Kompetenzen

2.2. Qualitätsorientiertes Denken und Handeln

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kennen die vorgegebenen Anforderungen an die Qualität in den ihnen zugeteilten Arbeitsbereichen und setzen diese bei allen Arbeitsschritten um.

2.5. Ökologisches Verhalten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker 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 Unterschiede zwischen der Privat- und Betriebswäsche. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Definition: Privatwäsche und Betriebswäsche• Sortierung der Schmutzwäsche• Aufbereitungsart (Mangen, Finishen)• Qualitätsanforderungen	Qualitätsorientiertes Denken und Handeln (Bsp. Qualitätskontrollen, etc.) Sie können anhand einer Checkliste die Sortierung der Schmutzwäsche kontrollieren	2 Lektionen
3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche. (K2)	Einsatz/ Bedienung/ Reinigung/ Pflege: <ul style="list-style-type: none">• Waschautomat (Extraktor)• Durchlademaschine / Waschstrasse• Wäschetrockner / Secomat• Dampfbügelstation• Mänge• Finisher• Faltmaschine		6 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.1.4 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)	Waschmittel: <ul style="list-style-type: none">• Universalwaschmittel / Vollwaschmittel• Buntwaschmittel• Feinwaschmittel• Wollwaschmittel Waschhilfsmittel: <ul style="list-style-type: none">• Vorbehandlungsmittel (Detachierset)• Nachbehandlungsmittel (Weichspüler, Stärke) Baukastensystem Aufgaben der Inhaltsstoffe: <ul style="list-style-type: none">• Waschaktive Substanzen (Tenside)• Enthärter• Bleichmittel• Enzym• optischer Aufheller Manuelle und automatische Dosierung <ul style="list-style-type: none">• Wasserhärte• Maschinengrösse / Beladungsmenge• Waschprogramme / Verschmutzungsgrad• Angaben des Waschmittelherstellers	ökologisches Verhalten Sie können die Merkmale, die eine ökologische Dosierung beeinflussen erklären	12 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.3.2 Sie erklären die Techniken der definierten Instandstellungsarbeiten. (K2)	Handhabung Nähmaschine Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen: <ul style="list-style-type: none">• Ersetzen:<ul style="list-style-type: none">➤ Knopf➤ Druckknopf➤ Klettverschluss➤ Bindebündel➤ Aufhänger• Ausbessern:<ul style="list-style-type: none">➤ Säume➤ Nähte➤ Flicken mit der Bogennaht (Risse, Dreiangel, kleine Löcher, Saumkanten, aufgesetzte Taschen)• Wäschekennzeichnung, Patchen	Qualitätsorientiertes Denken und Handeln (Bsp. Qualitätskontrollen, etc.) Sie können anhand einer Checkliste die Ausführungen Ihrer praktischen Arbeiten beurteilen	14 Lektionen
3.2.4 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Ursachen von Unfällen• Umgang mit Waschmitteln, Waschhilfsmitteln, Maschinen und Geräte der Wäscherei• Körperhaltung/Ergonomie• Arbeitsplatzgestaltung• Schutz vor Mikroorganismen Aufbauend auf den Grundlagen des 1. LJ von 6.3.2 / 6.3.3		6 Lektionen



EBA Handlungskompetenzbereich 4

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den zwei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 4: Zubereiten und Verteilen von Gerichten

Gesunde Ernährung und Verpflegung sind von grosser Bedeutung für Kundinnen und Kunden wie auch für die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker selbst.

Sie unterstützen das Küchenteam bei einfachen Aufgaben und erledigen Routinearbeiten in den Bereichen Zubereitung und Gestaltung von einfachen Gerichten, in der Abwaschorganisation und im Speiseverteilssystem wie auch bei der Lagerung von Nahrungsmitteln.

Dabei arbeiten sie sauber und exakt, bedienen Maschinen und Einrichtungen fachgerecht, effizient und mit der nötigen Selbständigkeit und halten die gesetzlichen, betrieblichen Vorgaben sowie der Energie- und Ressourceneffizienz ein.

Fachkompetenz

4.1: Regeln einer gesunden Ernährung erklären

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beachten die Regeln einer gesunden Ernährung. Sie beziehen saisongerechte und standortnahe Produkte mit ein.

4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bereiten Gerichte oder Gerichtekomponenten gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu.

4.3: Maschinen und Geräte des Speiseverteilensystems fachgerecht bedienen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bedienen die Maschinen und Geräte des Speiseverteilensystems unter Anleitung fachgerecht und effizient.

Überfachliche Kompetenzen

2.5. Ökologisches Verhalten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker 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
4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2)	Aufgabe und Funktion der: • Makronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Fette, Kohlenhydrate und Proteine) •		2 Lektionen
4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2)	Aufgabe und Funktion der: • Makronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Fette, Kohlenhydrate und Proteine) •		2 Lektionen
4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2)	Aufgabe und Funktion der: • Mikronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Vitamine, Mineralstoffe und Wasser)		2 Lektionen
4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2)	Aufgabe und Funktion der: • Nahrungsfasern		1 Lektionen
4.1.2 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)	Nahrungsmittel den Nahrungsmittelgruppen zuordnen: • Wasser / zuckerfreie Getränke • Gemüse und Früchte • Getreideprodukte, Kartoffeln, Hülsenfrüchte • Milch und Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier, Hülsenfrüchte • Fette, Öle, Nüsse Genussprodukte, Süsses, Salziges, Alkohol	Präsentationstechnik Sie können einer Tabelle selbständig und übersichtlich die Nährstoffe und ihre Aufgaben darstellen (<i>fakultativ</i>)	2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.1.2 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)	Nahrungsmittel den Nahrungsmittelgruppen zuordnen: <ul style="list-style-type: none">• Wasser / zuckerfreie Getränke• Gemüse und Früchte• Getreideprodukte, Kartoffeln, Hülsenfrüchte• Milch und Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier, Hülsenfrüchte• Fette, Öle, Nüsse Genussprodukte, Süsses, Salziges, Alkohol		2 Lektionen
4.1.4 Sie benennen die für jede Saison wichtigen Frischprodukte. (K1)	Vertiefung: In der Schweiz, in den Nachbarländern Saison von <ul style="list-style-type: none">• Früchten• Gemüsen• Fleisch (Wild) (pro Saison zwei inländische Vertreter von Gemüsen und Früchten)	Ökologisches Verhalten Sie können anhand der Saisontabelle ein Plakatgestalten und die Vorteile eines saisonalen, regionalen Einkaufs aufzeigen und präsentieren	2 Lektionen
4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen. (K2)	Hygieneregeln: <ul style="list-style-type: none">• Persönliche Hygiene• Betriebshygiene• Folgen bei Missachtung der Regeln	Hygiene Sie erklären die persönliche, die betriebliche Hygiene und die Lebensmittelhygiene anhand je drei praktischer Beispiele aus Ihrem Betrieb (<i>fakultativ</i>)	1 Lektionen
4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)	HACCP/Qualitätssicherung <ul style="list-style-type: none">• Lebensmittelgesetz/ Kontrolle• Anlieferung, korrekte Lagerung, Verwertung• Haltbarkeits-/Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatum• Mikroorganismen		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.2.6 Sie erklären die Grundsätze beim Abmessen von Mengen für Rezepte. (K2)	Vertieft: Verschiedene Masseinheiten: <ul style="list-style-type: none">• Gramm, Kilogramm• Deziliter, Liter• Messerspitze, Prise, Masslöffel (KL, EL)	Ökologisches Verhalten Sie können aufgrund einer vorgegebenen Praxissituation das Abmessen und Abwiegen von Lebensmitteln ausführen.	2 Lektionen
4.2.6 Sie erklären die Grundsätze beim Abmessen von Mengen für Rezepte. (K2)	Vertieft: Verschiedene Masseinheiten: <ul style="list-style-type: none">• Gramm, Kilogramm• Deziliter, Liter• Messerspitze, Prise, Masslöffel (KL, EL)		2 Lektionen
4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)	HACCP/Qualitätssicherung <ul style="list-style-type: none">• Lebensmittelgesetz/ Kontrolle• Anlieferung, korrekte Lagerung, Verwertung• Haltbarkeits-/Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatum• Mikroorganismen		2 Lektionen
4.2.10 Sie zeigen die vorschriftsgemässe Lagerung von Lebensmitteln auf. (K2)	Lagerungsmöglichkeiten/Lagerräume und deren Temperaturvorschriften/Lichtverhältnisse: <ul style="list-style-type: none">• Economat• Kühlraum• Tiefkühler		2 Lektionen
4.2.10 Sie zeigen die vorschriftsgemässe Lagerung von Lebensmitteln auf. (K2)	Lagerungsmöglichkeiten/Lagerräume und deren Temperaturvorschriften/Lichtverhältnisse: <ul style="list-style-type: none">• Economat• Kühlraum• Tiefkühler	Transfervermögen Sie können die betriebseignen Lagerbewirtschaftung erklären und Hinweise auf Temperatur- und Hygienemerkmale geben (<i>fakultativ</i>)	2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)	HACCP/Qualitätssicherung <ul style="list-style-type: none">• Lebensmittelgesetz/ Kontrolle• Anlieferung, korrekte Lagerung, Verwertung• Haltbarkeits-/Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatum• Mikroorganismen		2 Lektionen
4.3.1 Sie erklären den Arbeitsablauf von Speiseverteilssystemen. (K2)	Warme Linie: Cook and serve <ul style="list-style-type: none">• Vorbereiten• Zubereiten• Warmhalten• Servieren•		2 Lektionen
4.3.1 Sie erklären den Arbeitsablauf von Speiseverteilssystemen. (K2)	Kalte Linie: Cook and chill (Cook and freeze) <ul style="list-style-type: none">• Vorbereiten• Zubereiten• Schockkühlen, (tiefkühlen)• Regenerieren• Servieren	Präsentationstechnik Sie können Merkmale für die kalte und die warme Linie auf einem Plakat übersichtlich und aussagekräftig darstellen (<i>fakultativ</i>)	2 Lektionen
4.3.1 Sie erklären den Arbeitsablauf von Speiseverteilssystemen. (K2)	Warme Linie: Cook and serve Kalte Linie: Cook and chill (Cook and freeze) (Betriebsbesichtigung)		2 Lektionen
4.3.2 Sie erklären die Serviceregeln im Speiseverteilssystem. (K2)	Aufbauend auf den Serviceregeln des 1. LJ von 1.5.2 <ul style="list-style-type: none">• Anrichten von Tellerservice• Anrichten nach betrieblichen Verteilssystem		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.3.2 Sie erklären die Serviceregeln im Speiseverteilssystem. (K2)	Aufbauend auf den Serviceregeln des 1. LJ von 1.5.2 <ul style="list-style-type: none">• Anrichten von Tellerservice• Anrichten nach betrieblichen Verteilsystem		2 Lektionen
4.3.5 Sie zeigen die Bedeutung der Hygieneregeln im Speiseverteilssystem auf. (K2)	Hygieneregeln: <ul style="list-style-type: none">• Persönliche Hygiene• Betriebshygiene• Produkte Hygiene (Aufbauend auf den Grundlagen des 1. Lehrjahres von 6.3.1/6.3.2)		2 Lektionen



EBA Handlungskompetenzbereich 5

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den zwei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 5: Ausführen administrativer Arbeiten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten administrative Arbeiten in all ihren Tätigkeitsbereichen und leisten damit einen Beitrag zur Qualitätssicherung des Betriebes.

Sie setzen die üblichen Kommunikations- und Informationsmittel korrekt und sorgfältig ein und zeichnen sich durch eine zuverlässige Arbeitsweise aus.

Fachkompetenz

5.1: zur Umsetzung der Qualitätssicherung beitragen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker tragen im Rahmen ihrer administrativen Tätigkeiten zur professionellen Umsetzung der Qualitätssicherung bei.

5.2: administrative Arbeiten erledigen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen die anfallenden administrativen Arbeiten unter Anleitung genau und effizient.

Überfachliche Kompetenzen

2.2. Qualitätsorientiertes Denken und Handeln

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kennen die vorgegebenen Anforderungen an die Qualität in den ihnen zugeteilten Arbeitsbereichen und setzen diese bei allen Arbeitsschritten um.



2. Lehrjahr			20 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
5.1.3 Sie erklären die Qualitätssicherung an einem Beispiel. (K2)	Ziele der Qualitätssicherung anhand von praktischen Beispielen Grundsatz: Jeder arbeitet fachgerecht nach den Vorgaben des Betriebs. (Qualitätsmanagement)		4 Lektionen
5.2.5 Sie erklären den betrieblichen Warenkreislauf. (K2)	Interner Warenkreislauf im Betrieb <ul style="list-style-type: none">• Bestellung• Wareneingang• Auspacken• Auffüllen• Karteiführung• Datenkontrolle• Temperaturkontrolle• Ausgabe• Meldung Mindestbestand• Meldung von Beanstandungen• Lagern	Transfervermögen Sie können mit Hilfe einer Checkliste, den Warenkreislauf grafisch darstellen. (<i>fakultativ</i>)	6 Lektionen
5.2.6 Sie beschreiben die Grundsätze der Lagerbewirtschaftung. (K2)	First in, First out Kontrolle der Verbrauchsdaten Verschiedene Lagerräume, Lagersysteme (Lebensmittel, Papierwaren, Reinigungsprodukte etc.)		6 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
5.2.3 Sie erklären den Zweck der erfassten, ausgeführten Dienstleistungen und Arbeiten. (K2)	Zweckerklärung: <ul style="list-style-type: none">• Checklisten• Arbeitsanleitung• Kontrollformulare	Qualitätsorientiertes Denken und Handeln Sie können anhand von je einem Beispiel aus der Praxis den Zweck einer Checkliste, einer Arbeitsanleitung und eines Kontrollformulars erklären.	4 Lektionen



EBA Handlungskompetenzbereich 6

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den zwei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit

Wo immer hauswirtschaftliche Arbeiten anfallen, leben und arbeiten Menschen.

Dies bedingt, dass Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker ihren Handlungsspielraum einhalten und innerhalb des ihnen zustehenden Kompetenzbereiches walten. Das stellt hohe Anforderungen an ihre Persönlichkeit und darin, die eigenen Fähigkeiten korrekt einzuschätzen.

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

Fachkompetenz

6.1: sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker nehmen sich als Persönlichkeit und in ihrer Entwicklung wahr.

6.3: physische und psychische Gesundheit beachten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.

6.2: Handlungsspielraum in allen Tätigkeiten einhalten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten bei allen Tätigkeiten ihren Handlungsspielraum ein.

6.3: physische und psychische Gesundheit beachten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.

Überfachliche Kompetenzen



2. Lehrjahr			40 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
6.1.2 Sie erklären, wie sie ihre Stärken wirkungsvoll einsetzen. (K2)	<ul style="list-style-type: none">Eigene Stärken im Arbeitsalltag bewusst einsetzenSelbst- und Fremdeinschätzung	Transfervermögen Sie können Stärken und Schwächen ihres Lern- und Sozialverhaltens einschätzen. (<i>fakultativ</i>)	2 Lektionen
6.1.4 Sie erklären, wie sie ihre Schwächen ausgleichen. (K2)	Umsetzungsmöglichkeiten im Lehrbetrieb: Massnahmenkatalog als Grundlage <ul style="list-style-type: none">LernpartnerschaftAustausch mit BildungsverantwortlichenGezieltes Üben		2 Lektionen
6.1.5 Sie erklären, welche Fähigkeiten sie als Persönlichkeit auszeichnen. (K2)	<ul style="list-style-type: none">SelbsteinschätzungUmgang mit Lob, KritikWertschätzung der eigenen und fremden Arbeitsleistung	Transfervermögen Sie können in einem Klassengespräch zwei Stärken ihrer Kolleginnen und Kollegen beschreiben. (<i>fakultativ</i>)	5 Lektionen
6.3.1 Sie zählen Massnahmen zur Erhaltung der eigenen Gesundheit und zur Einhaltung der persönlichen Hygiene auf. (K1)	<ul style="list-style-type: none">Definition Gesundheit/KrankheitBalance zwischen Arbeit und Freizeit halten Erweitern der Grundlagen des 1. Lehrjahres: Beispiele aus dem Lebensalltag		4 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
6.2.3 Sie beschreiben Notfallsituationen. (K2)	Allgemeines Verhalten in Notfallsituationen (Erste Hilfe): <ul style="list-style-type: none">• Schnitt- und Brandverletzungen, Schürfungen• Insektenstiche• Schock• Vergiftungen/ Allergien• Elektroverletzungen• Stürze• Hausapotheke, Umgang mit Medikamenten	Prozessorientiertes Handeln Sie können sich in Notfallsituationen nach dem Ampelschema verhalten. <i>(fakultativ)</i>	4 Lektionen
6.3.3 Sie erklären die Massnahmen der Arbeitssicherheit. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Unfallverhütungsmassnahmen• Gesetzliche/fachliche Grundlagen:• Arbeitssicherheit (Suva)• Jugendschutz (Sucht...)		3 Lektionen