



1. Semester

Lernsituation

Der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA wird von der vorgesetzten Person beauftragt, bei der Inbetriebnahme des Hausdienstes für die betreuten Wohnungen mitzuarbeiten. Diese wurden kürzlich eingeweiht und während dem Tag der offenen Türen der Öffentlichkeit vorgestellt. Die neue Einrichtung besteht aus sieben Wohnungen mit Parkettboden und Sanitäreinrichtungen mit Dusche. Zusätzlich steht den Bewohnenden zur gemeinsamen Benutzung eine Küche und ein Esszimmer zur Verfügung. Die ersten Mietenden ziehen in wenigen Tagen ein und der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA hilft bei der Reinigung mit.

Der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA achtet bei seiner täglichen Arbeit auf ein gepflegtes Auftreten.

Diese Woche sind verschiedene Reinigungsarbeiten geplant. Als erstes werden die Besucher-WC einer Grundreinigung unterzogen. Die Fenster auf der Südseite und die Böden in den Fluren benötigen aufgrund der Wetterbedingungen der vergangenen Tage eine Zwischenreinigung. Zu beachten ist, dass derzeit keine Scheuersaugmaschine zur Verfügung steht. Die Schmutzschleuse wird mit dem Bürstsauger gereinigt und in jeder Wohnung, einschliesslich der Sanitäreinrichtungen, die Unterhaltsreinigung durchgeführt. Der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA ist dafür verantwortlich, dass er die betrieblichen Richtlinien für Hygiene und Arbeitssicherheit einhält.

Nachdem er die Berufskleidung angezogen hat, beginnt er damit, den Reinigungswagen vorzubereiten. Er überlegt sich dabei welche Reinigungsmethoden eingesetzt werden und bereitet die entsprechende Mise en place vor. Beim Einsatz der Reinigungsmittel orientiert er sich am Sicherheitsdatenblatt des Lieferanten und wendet die Massnahmen zur Arbeitssicherheit an. Zur Verfügung steht ihm das Material für die persönliche Schutzausrüstung (PSA). Er nimmt Kenntnis über die angegebenen Gefahrensymbole. Für die Unterhaltsreinigung benutzt er die automatische Dosieranlage und für die Grund- und Zwischenreinigung dosiert er manuell unter Beachtung der Gebrauchsanweisung auf dem Reinigungsmittelbehälter.

Der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA beginnt mit seiner Arbeit, indem er darauf achtet, dass das Reinigungsprinzip berücksichtigt wird. Er passt die Geräte seiner Statur an und achtet beim Arbeiten auf eine ergonomische Haltung, um Berufskrankheiten vorzubeugen.

Sobald die Aufgaben erledigt sind, räumt der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA seine gesamte Mise en place auf. Er entsorgt den Abfall, reinigt den Reinigungswagen und das Material und füllt bei Bedarf das Bestellformular für Reinigungsmittel und Verbrauchsmaterial aus.

Nach einer wohlverdienten Mittagspause führt der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA zusammen mit seinem Vorgesetzten die letzten Kontrollen im Gebäude und den Wohneinheiten durch. Ihr Augenmerk gilt in erster Linie der Sicherheit: freie Brandschutztüren, freie Fluchtwege, Kontrolle der Beleuchtung



Berufsfachschule Basel
und den Einrichtungen.

Vor dem Einzug werden die neuen Mieterinnen und Mieter zu einem Abendessen eingeladen, um einander kennenzulernen und letzte Fragen zu klären. Der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA bereitet den Tisch und das Buffet vor. Gemeinsam mit der vorgesetzten Person beantwortet der Praktiker Hotellerie Hauswirtschaft EBA Fragen und berät die neuen Mietenden entsprechend ihren spezifischen Bedürfnissen, wobei er sich an die für jeden Kunden geltenden Kommunikationsregeln hält. Er nimmt allfällige Anmerkungen oder Beschwerden entgegen und leitet diese seinem Vorgesetzten weiter. Ausserdem hält er sich an die Regeln der Verschwiegenheit und des Datenschutzes. Gegen Ende des Abends unterstützt der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA seine Mitarbeiterinnen beim Bereitstellen und Servieren des Desserts und den bestellten Getränken. Anschliessend reinigt er die benutzten Maschinen und Geräte



1. Semester

HKB A/B: 2 Lektionen / Woche; 40 Lektionen im 1. Semester			
HKB A: Auftreten und Kommunizieren, 30 Lektionen			
Handlungskompetenz & Leistungsziel BFS	Anzahl Lektionen	Literatur WIGL	Auftrag für das Lernjournal
a1: Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten			
a1.1-BFS Gepflegtes Auftreten Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erklären die Bedeutung, Aspekte und Regeln des persönlichen Auftritts, der persönlichen Hygiene und wenden diese an Beispielen an.	6		
a1.2-BFS Wirkung und Verhalten Sie reflektieren Ihr Verhalten und ihre Wirkung auf Gäste, Kundinnen, Kunden, Vorgesetzte und Mitarbeitende.	4		Gestalten von einem Merkblatt zum Thema erster Eindruck
a1.3-BFS Kommunizieren Sie erklären Regeln der Kommunikation und wenden diese in Beispielen an.	2		
a1.4-BFS Informations- und Kommunikationsmittel Sie kommunizieren mit verschiedenen Informations- und Kommunikationsmitteln	2		
a3: Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und weiterleiten			
a3.1-BFS Rückmeldungen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft setzen Regeln im Umgang mit Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden in Beispielen um.	3		
a2: Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft betreuen			

**Berufsfachschule Basel**

a2.2-BFS Gäste- und Kundentypen Sie beschreiben verschiedene Gäste- und Kundentypen	3		Beschreiben die verschiedenen Gäste- und Kundentypen ihres Ausbildungsbetriebes.
a5: Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen unterstützen			
a5.1-BFS Unterstützungsmassnahmen ausführen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erklären an Beispielen Grundsätze im Umgang mit Personen, die Unterstützung benötigen.	3		
a3: Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und weiterleiten			
a3.3-BFS Verschwiegenheit und Datenschutz Sie wenden Vorgaben und Empfehlungen zum verschwiegenen Umgang mit Informationen, Daten und der Schweigepflicht in Beispielen an.	4		Sie führen ein Interview mit einer Leitungsperson aus dem Ausbildungsbetrieb zum Thema Rückmeldung, Verschwiegenheit und Datenschutz. (Audio)
a5: Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen unterstützen			
a5.2-BFS Notfallsituationen Sie zeigen an Beispielen mögliche Massnahmen in Notfallsituationen auf	3		
HKB B: B: Servieren von Getränken und Speisen 10 Lektionen			
b1: Getränke und Speisen bereitstellen und die dazu nötigen Maschinen und Geräte reinigen			
b1.2-BFS Eindecken von Tischen und Buffets Sie erklären die Grundregeln verschiedener Arten von Tischen und Buffets einzudecken und zeigen diese in Beispielen auf.	5		Sie trainieren das Eindecken eines Tisches im Betrieb und laden dazu ein Foto davon hoch.
b1.3-BFS Vorgaben und Empfehlungen für Getränke und Speisen Sie zeigen in Beispielen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Zusammenhang mit dem Service von Getränken und Speisen auf.	5		

**HKB C /B: 3 Lektionen / Woche; 60 Lektionen im 1. Semester****HKB C: Räume im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bereitstellen und gestalten, 50 Lektionen**

Handlungskompetenz & Leistungsziel BFS	Anzahl Lektionen	Literatur WIGL	Auftrag für das Lernjournal
c2: Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen und die eingesetzten Maschinen und Geräte reinigen			
c2.1-BFS Reinigung von Räumen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft beschreiben die Ziele der Reinigung von Räumen und erklären in Beispielen Reinigungsmethoden, Reinigungssysteme sowie Reinigungsarten	8		
c2.2-BFS Reinigung von Räumen und Einrichtungen Sie unterscheiden Materialien und ordnen die Reinigungsmethoden und Reinigungsmittel der entsprechenden Reinigungsart oder Desinfektion zu	8		Sie erstellen eine Arbeitsbeschreibung über eine Reinigungsmethode, welche Sie im Betrieb in der Unterhaltsreinigung anwenden.
c2.4-BFS Vorgaben und Empfehlungen zu Reinigung Sie zeigen in Beispielen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Reinigung von Räumlichkeiten und Einrichtungen auf.	8		Sie erstellen eine Tabelle zu Hygiene, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit Reinigung mit 3-4 Merkpunkten
c2.6-BFS Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion Sie nennen die Eigenschaften und erklären die Einsatzbereiche der Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel	8		Sie machen eine Auflistung von allen Behandlungsmitteln, welche Sie im Betrieb anwenden und machen eine entsprechende Einteilung mit Einsatzbereich und Gefahren dazu.
c2.7-BFS Dosierung von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion Sie erklären verschiedene Dosiersysteme und wenden sie in Beispielen an.	6		
c2.5-BFS Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung Sie erklären die Funktion und den Einsatz von Maschinen, Geräten und Betriebsmaterial	6		



Berufsfachschule Basel

c2.8-BFS Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten Sie beschreiben die Reinigung und den Unterhalt von Maschinen und Geräten an Beispielen.	6		Sie erstellen für eine Reinigungsmaschine eine Unterhaltscheckliste (Ein- und Ausschalten)
HKB B: Servieren von Getränken und Speisen 10 Lektionen			
b1: Getränke und Speisen bereitstellen und die dazu nötigen Maschinen und Geräte reinigen			
b1.5-BFS Bedienung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen Sie erklären die Funktionsweise und den Einsatz von Maschinen und Geräten für Getränkeausschank und Speiseausgabe	5		
b1.6-BFS Reinigung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen Sie beschreiben die Reinigung von Maschinen und Geräten für Getränkeausschank und Speiseausgabe.	5		Sie erstellen eine Checkliste für die Reinigung der Kaffee-maschine im Betrieb