



4. Semester

Lernsituation

Der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA hat heute einen abwechslungsreichen Arbeitstag im Bereich der Lagerbewirtschaftung und der Speisen- und Getränkezubereitung vor sich.

Er begibt sich zuerst zur Anlieferung und hilft dem Küchenchef bei der Überprüfung der angelieferten Waren. Sie vergleichen die Lieferung mit dem Bestellschein und dem Lieferschein und kontrollieren die Ware auf deren Vollständigkeit und Richtigkeit. Dabei kontrollieren sie gleichzeitig die Waren auf Beschädigungen, die Gebinde auf deren Sauberkeit und vermerken Abweichungen auf dem Lieferschein, wie zum Beispiel fehlende oder beschädigte Ware.

Beim Wegräumen der Waren achtet der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA darauf, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird und räumt dementsprechend Tiefkühl- und Kühlprodukte sofort in die entsprechenden Kühlräume ein. Der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA beachtet beim Einräumen der Waren das First-in-First-out-System, setzt die gesetzlichen Vorschriften und Hygieneregeln korrekt um, so dass er die Verfalldaten der Lebensmittel stets unter Kontrolle hat und dadurch Lebensmittelverschwendung vermieden wird. Das Verpackungsmaterial entsorgt er an den entsprechenden Abfallstellen des Betriebes und beachtet dabei die sachgerechte Trennung der unterschiedlichen Abfälle.

Das Bereitstellen der internen Bestellungen für die verschiedenen Abteilungen, führt er gemeinsam mit der Lernenden des 3. Lehrjahres EFZ durch. Sie erklärt ihm anhand der internen Bestelllisten, wo er die bestellte Ware findet und wie sie vorzubereiten ist. Er meldet fehlende und ausgehende Ware der Vorgesetzten.

Vor Arbeitsende in den Lagerräumen hilft der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA beim Erfassen der Wareneingänge und -ausgänge im elektronischen System. Bei Arbeitsende in den Lagerräumen kontrolliert er, ob angebrochene Lebensmittelpackungen mit dem Datum beschriftet wurden und korrekt verschlossen sind. Anschliessend reinigt er die Lagerräume und kontrolliert diese auf Ordnung und Sauberkeit.

Nach der Mittagspause arbeitet der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA im Mittagsservice mit. Er hilft beim Schöpfen der Suppe, richtet die Menü-Salate den betrieblichen Vorgaben entsprechend auf den Salattellern an und hilft beim Getränkeausschank mit. Der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA hilft beim Bedienen der Mittagsgäste und informiert sie über die Getränke und Speisen aus dem aktuellen Angebot. Er kennt sich aus bei den regionalen und saisonalen Gerichten und kann auf die Fragen der Gäste in Bezug auf unterschiedliche Kostformen, Intoleranzen und Allergien Auskunft geben. Beim Bedienen der Gäste achtet er auf die Einhaltung der Serviceregeln und setzt unterschiedliche Servicearten ein. Für die Bereitstellung und den Service der Zwischenverpflegung der Gäste am Nachmittag benutzt der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft die betriebsinternen Arbeitsabläufe und die entsprechenden Bestell- und Kontrolllisten.

Bei allen seinen Tätigkeiten beachtet der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA die Qualitätsstandards des Betriebes und setzt die vorgeschriebenen Qualitätsmassnahmen jederzeit um. Gleichzeitig achtet er stets auf die Arbeitssicherheit, die Ergonomie, kennt die Unfall- und Erkrankungsgefahren und reagiert in Notfallsituationen richtig.



Erziehungsdepartement des Kantons Basel-Stadt

Berufsfachschule Basel



HKB und Lektionenzahl BFS

4. Semester

HKB B/A: 2 Lektionen / Woche; 40 Lektionen im 4. Semester

HKB B: Servieren von Getränken und Speisen, 30 Lektionen

Handlungskompetenz & Leistungsziel BFS	Anzahl Lektionen	Literatur WIGL	Auftrag für das Lernjournal
b1: Getränke und Speisen bereitstellen und die dazu nötigen Maschinen und Geräte reinigen			
b1.1-BFS Anrichten von Getränken und Speisen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft beschreiben die Regeln für die Bereitstellung von Getränken und Speisen in Beispielen			
b1.4-BFS Getränke zubereiten Sie erklären die Anforderungen an die Zubereitung von verschiedenen Getränken in einer angemessenen Fachsprache.			
b2: Getränke und Speisen serviere			
b2.1-BFS Servicearten und Serviceregeln Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erklären in Beispielen Servicearten, Serviceregeln, Serviceabläufe und Speiseverteil- Systeme			
b2.2-BFS Regionale und saisonale Getränke und Speisen Sie benennen regionale und saisonale Getränke und Speisen.			
b2.3-BFS Kostformen, Intoleranzen und Allergien Sie unterscheiden verschiedene Kostformen, Intoleranzen und Allergien.			
A: Auftreten und Kommunizieren 10 Lektionen			



Berufsfachschule Basel

a4: Informationen und Daten im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft erfassen			
a4.1-BFS Administrative Arbeiten Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft erklären in Beispielen grundlegende administrative Arbeiten			

HKB E/A: 3 Lektionen / Woche; 60 Lektionen im 1. Semester

HKB E: Umsetzen von Betriebsabläufen, 50 Lektionen

Handlungskompetenz & Leistungsziel BFS	Anzahl Lektionen	Literatur WIGL	Auftrag für das Lernjournal
e1: Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft lagern und entsorgen			
e1.1-BFS Lagerbewirtschaftung Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft zeigen an Beispielen die Grundsätze des Warenkreislaufs und der Lagerbewirtschaftung auf.			
e1.2-BFS Beschriftung und Lagerung von Lebensmitteln Sie wenden die Regeln für den Umgang mit angebrochenen Lebensmitteln und zubereiteten Speisen an Beispielen			
e1.3-BFS Lebensmittelverschwendung Sie beschreiben Massnahmen für den schonenden Umgang mit Lebensmitteln und deren Verschwendung und wenden sie in Beispielen an.			
e1.4-BFS Entsorgung Sie zeigen Faktoren zur Trennung von Wertstoffen und Abfall und deren Entsorgung auf und wenden sie in Beispielen an			
e2: Dokumente für die Betriebsorganisation im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft ausfüllen und weiterleiten			



Berufsfachschule Basel

e2.1-BFS Grundlegende Dokumente Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft schreiben für den Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft grundlegende Dokumente nach Vorgaben.			
e2.2-BFS Arbeitsabläufe Sie beschreiben im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft verschiedene Arbeitsabläufe und zeigen sie in Beispielen auf.			
e2.4-BFS Qualitätssicherung Sie beschreiben in Beispielen Qualitätsstandards und zeigen verschiedene Qualitätssicherungs- assnahmen auf			
e3: Massnahmen bei sicherheits- und gesundheitsrelevanten Ereignissen umsetzen			
e3.2-BFS Unfall- und Erkrankungsgefahren Sie erkennen Unfall- und Erkrankungsgefahren und beschreiben Massnahmen zu deren Vermeidung in Beispielen			
A: Auftreten und Kommunizieren 10 Lektionen			
a4: Informationen und Daten im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft erfassen			
a4.2-BFS Datenerfassung Sie setzen für die Bearbeitung von Aufträgen geeignete Hilfsmittel ein.			