



Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe

Zur Verordnung des SBFI vom 10. Juli 2023 über die berufliche Grundbildung für

**Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft/
Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft
mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)**

Berufsnummer 78405

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	1
2	Referenzdokumente	1
3	Praxisaufträge	1
4	Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm	2
5	Zuteilung der Leistungsziele zu den Semestern 1 bis 4	7
	Handlungskompetenzbereich A: Auftreten und Kommunizieren	7
	Handlungskompetenzbereich B: Servieren von Getränken und Speisen	11
	Handlungskompetenzbereich C: Reinigen und Gestalten von Räumen.....	15
	Handlungskompetenzbereich D: Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf.....	19
	Handlungskompetenzbereich E: Umsetzen von Betriebsabläufen	23

1 Einleitung

Das Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe basiert auf dem Bildungsplan und gibt eine Übersicht über die zu entwickelnden Handlungskompetenzen, zu erarbeitenden Leistungsziele und zu vermittelnden Inhalte am Lernort Betrieb.

Das Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe bildet die Grundlage, um in den Betrieben eigene Ausbildungspläne zu entwickeln.

2 Referenzdokumente

Referenzdokumente bilden eine Sammlung von Beispielen, die während der beruflichen Grundbildung in allen drei Lernorten verwendet werden können. Zu den Referenzdokumenten gehören Referenzsituationen, Referenzbetriebe und eine Referenzliste mit Getränken und Speisen sowie eine mit Maschinen und Geräten. Am Lernort Betrieb dienen die Referenzdokumente als Rahmen für die Praxisaufträge der Lerndokumentation.

3 Praxisaufträge

Die Lernenden werden über Praxisaufträge dazu angeleitet, wesentliche Arbeiten der betrieblichen Praxis im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festzuhalten. Die Praxisaufträge beinhalten Situationen, die die Lernenden bearbeiten. Zur selbständigen Lösung der Praxisaufträge werden diese mit den aufbereiteten, spezifischen Inhalten verknüpft. Der Praxisauftrag wird mit einer Selbstreflexion verbunden. Zudem sollen Berufsbildende ein fundiertes Feedback auf Basis vorgegebener Kriterien (qualifizierte Fremdeinschätzung) abgeben können. Neben Feedback in Text- oder Bildform enthält die Fremdbeurteilung einzelne Punkte, die auch in den Bildungsbericht einfließen.

Der Bildungsbericht des SDBB muss nach wie vor von den Berufsbildenden selbst ausgefüllt werden. Die Praxisaufträge, die während eines Semesters bearbeitet wurden, fliessen jedoch als Hilfestellung fürs Ausfüllen in den Bildungsbericht ein. So werden die Text-/Bild-Rückmeldungen in einer Spalte zusammengefasst und die Durchschnittswerte der A-B-C-D-Beurteilungen angezeigt. Dies unterstützt die Berufsbildenden beim Überblick der Arbeiten der vergangenen Monate. Da sich die Lernenden bei den Praxisaufträgen besonders Mühe geben oder einen Praxisauftrag falsch verstehen könnten und dieser entsprechend schlecht ausfällt, könnte das Bild übers gesamte Semester verfälscht werden. Um dem entgegenzuwirken, dient die Fremdbeurteilung als Hilfestellung fürs Ausfüllen, der Bildungsbericht wird jedoch nicht automatisch komplett ausgefüllt.

4 Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester
HKB A: Auftreten und Kommunizieren			
a1 Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten			
a1.1-B Gepflegtes Auftreten a1.3-B Kommunizieren a1.4.B Informations- und Kommunikationsmittel	a1.2-B Wirkung und Verhalten a1.4-B Informations- und Kommunikationsmittel		
a2 Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft betreuen			
a2.1-B Ansprüche von Gästen und Kundschaft	a2.2-B Gäste- und Kundentypen	a2.1-B Ansprüche von Gästen und Kundschaft a2.2-B Gäste- und Kundentypen a2.3-B Ausrichtung Dienstleistungen	a2.1-B Ansprüche von Gästen und Kundschaft a2.3-B Ausrichtung Dienstleistungen
a3 Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und weiterleiten			
a3.3-B Verschwiegenheit und Datenschutz		a3.1-B Rückmeldungen a3.2-B Kommunikations- und Konfliktsituationen	a3.2-B Kommunikations- und Konfliktsituationen
a4 Informationen und Daten im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft erfassen und weiterleiten			
	a4.1-B Administrative Arbeiten a4.2-B Datenerfassung	a4.1-B Administrative Arbeiten a4.2-B Datenerfassung	
a5 Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen unterstützen			
	a5.1-B Unterstützungsmassnahmen ausführen	a5.1-B Unterstützungsmassnahmen ausführen a5.2-B Notfallsituationen	a5.1-B Unterstützungsmassnahmen ausführen a5.2-B Notfallsituationen

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester
HKB B: Servieren von Getränken und Speisen			
b1 Getränke und Speisen bereitstellen und die dazu nötigen Maschinen und Geräte reinigen			
	b1.1-B Anrichten von Getränken und Speisen b1.2-B Eindecken von Tischen und Buffets b1.3-B Vorgaben und Empfehlungen für Getränke und Speisen b1.4-B Getränke zubereiten b1.5-B Bedienung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen b1.6-B Reinigung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen b1.7-B Reparatur von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen	b1.2-B Eindecken von Tischen und Buffets b1.3-B Vorgaben und Empfehlungen für Getränke und Speisen b1.4-B Getränke zubereiten b1.5-B Bedienung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen b1.6-B Reinigung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen b1.7-B Reparatur von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen	
b2 Getränke und Speisen servieren			
	b2.1-B Servicearten und Serviceregeln	b2.1-B Servicearten und Serviceregeln	b2.1-B Servicearten und Serviceregeln
b3 Aufgaben in der Abwaschorganisation ausführen			
	b3.1-B Arbeitsschritte Abwaschkreislauf b3.2-B Materialien, Geschirrwash- und Reinigungsmittel b3.3-B Maschinen und Geräte für die Abwaschorganisation	b3.1-B Arbeitsschritte Abwaschkreislauf b3.2-B Materialien, Geschirrwash- und Reinigungsmittel b3.3-B Maschinen und Geräte für die Abwaschorganisation	

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester
HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen			
c1 Räume im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bereitstellen und gestalten			
	c1.1-B Einrichten von Räumen c1.2-B Gestalten und Dekorieren von Räumen und Tischen c1.3-B Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationselementen c1.4-B Vorgaben und Empfehlungen zum Einrichten von Räumlichkeiten	c1.1-B Einrichten von Räumen c1.2-B Gestalten und Dekorieren von Räumen und Tischen c1.3-B Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationselementen c1.4-B Vorgaben und Empfehlungen zum Einrichten von Räumlichkeiten	
c2 Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen und die eingesetzten Maschinen und Geräte reinigen			
c2.2-B Reinigung von Räumen und Einrichtungen c2.4-B Vorgaben und Empfehlungen zu Reinigung c2.5-B Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung c2.6-B Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion c2.7-B Dosierung von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion c2.8-B Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten c2.9-B Störungserkennung an Maschinen und Geräten	c2.2-B Reinigung von Räumen und Einrichtungen c2.4-B Vorgaben und Empfehlungen zu Reinigung c2.5-B Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung c2.6-B Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion c2.7-B Dosierung von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion c2.8-B Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten c2.9-B Störungserkennung an Maschinen und Geräten	c2.2-B Reinigung von Räumen und Einrichtungen c2.3-B Kontrollinstrumente für Reinigung c2.4-B Vorgaben und Empfehlungen zu Reinigung c2.5-B Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung c2.6-B Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion c2.7-B Dosierung von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion c2.8-B Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten c2.9-B Störungserkennung an Maschinen und Geräten	c2.2-B Reinigung von Räumen und Einrichtungen c2.3-B Kontrollinstrumente für Reinigung c2.4-B Vorgaben und Empfehlungen zu Reinigung c2.5-B Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung c2.6-B Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion c2.7-B Dosierung von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion c2.8-B Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten c2.9-B Störungserkennung an Maschinen und Geräten

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester
HKB D: Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf			
d1 Betriebs- und Kundenwäsche im Wäschekreislauf bearbeiten			
HKB D je nach Betrieb individuell, Aufteilung eine Empfehlung			
d1.3-B Wäschesortierung d1.4-B Ergonomie im Wäschekreislauf d1.5-B Wäschebehandlung d1.8-B Vorgaben und Empfehlungen zur Bearbeitung von Wäsche	d1.3-B Wäschesortierung d1.4-B Ergonomie im Wäschekreislauf d1.5-B Wäschebehandlung d1.6-B Instandstellung von Wäsche d1.7-B Infektiöse Wäsche d1.8-B Vorgaben und Empfehlungen zur Bearbeitung von Wäsche	d1.6-B Instandstellung von Wäsche d1.7-B Infektiöse Wäsche	
d2 Wäschereimaschinen und -geräte reinigen			
d2.1-B Einsatz von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf d2.3-B Vorgaben und Empfehlungen zum Umgang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf	d2.1-B Einsatz von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf d2.2-B Dosierung und Einsatz von Waschmitteln und -hilfsmitteln d2.3-B Vorgaben und Empfehlungen zum Umgang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf d2.4-B Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf	d2.2-B Dosierung und Einsatz von Waschmitteln und -hilfsmitteln d2.4-B Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf d2.5-B Störungserkennung an Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf	d2.5-B Störungserkennung an Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester
HKB E: Umsetzen von Betriebsabläufen			
e1 Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft lagern und entsorgen			
	e1.2-B Beschriftung und Lagerung von Lebensmitteln e1.3-B Lebensmittelverschwendung e1.4-B Entsorgung	e1.1-B Lagerbewirtschaftung e1.2-B Beschriftung und Lagerung von Lebensmitteln e1.3-B Lebensmittelverschwendung e1.4-B Entsorgung	e1.1-B Lagerbewirtschaftung
e2 Dokumente für die Betriebsorganisation im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft ausfüllen und weiterleiten			
e2.1-B Grundlegende Dokumente e2.2-B Arbeitsabläufe e2.3-B Insourcing und Outsourcing e2.4-B Qualitätssicherung e2.5-B Zusammenarbeit in interdisziplinären Teams	e2.1-B Grundlegende Dokumente e2.2-B Arbeitsabläufe e2.3-B Insourcing und Outsourcing e2.4-B Qualitätssicherung e2.5-B Zusammenarbeit in interdisziplinären Teams	e2.1-B Grundlegende Dokumente e2.2-B Arbeitsabläufe e2.3-B Insourcing und Outsourcing e2.4-B Qualitätssicherung	e2.1-B Grundlegende Dokumente e2.2-B Arbeitsabläufe e2.3-B Insourcing und Outsourcing
e3 Massnahmen bei sicherheits- und gesundheitsrelevanten Ereignissen umsetzen			
e3.1-B Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz	e3.1-B Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz		

5 Zuteilung der Leistungsziele zu den Semestern 1 bis 4

<p>Handlungskompetenzbereich A: Auftreten und Kommunizieren</p> <p>Mitarbeitende beeinflussen die Atmosphäre in einem Betrieb und dessen Wirkung nach aussen massgeblich. Ihr Verhalten und ihr Auftritt gegenüber Gästen, Kundinnen und Kunden, ihren Vorgesetzten und Mitarbeitenden wirken sich auf deren Wohlbefinden, Vertrauen sowie auf das Betriebsklima aus. So sind ein gepflegter Auftritt, das persönliche Erscheinungsbild sowie ein reflektiertes Verhalten im Umgang mit Gästen, Kundinnen und Kunden wichtige Elemente, um die Betriebskultur umzusetzen.</p> <p>Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft bedienen Gäste, Kundinnen und Kunden gastfreundlich.</p> <p>Sie achten darauf, dass sich diese wohlfühlen und kommunizieren angemessen und beachten dabei gute Umgangsformen.</p> <p>Um Gästen, Kundinnen und Kunden gerecht zu werden, erfragen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft deren Wünsche zu Angebot von Getränken und Speisen. Rückmeldungen zu Angebot und erbrachten Dienstleistungen nehmen sie entgegen und leiten sie an die zuständige Stelle weiter.</p>						
<p>Handlungskompetenz a1: Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten</p> <p>Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft sind sich bewusst, dass ihr Auftreten, ihr Verhalten sowie die Art wie sie kommunizieren eine Wirkung gegen aussen haben und das Wohlbefinden der Gäste, Kundinnen und Kunden beeinflussen. Deshalb achtet sie darauf, sich passend zu verhalten und ihr Äusseres zu pflegen.</p>						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
<p>a1.1-B Gepflegtes Auftreten</p> <p>Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft treten gegenüber Gästen, Kundinnen, Kunden, ihren Vorgesetzten und Mitarbeitenden gepflegt auf. Sie halten die betrieblichen Vorgaben zur persönlichen Hygiene ein. (K3)</p>	□				<p>Semester Berufsfachschule: 1 Überbetriebliche Kurse üK: 1</p>	<p>PB3_EBA_01 PB4_EBA_01</p>

Legende:

Dunkelgrünes Feld = in diesem Semester instruieren und anwenden

Hellgrünes Feld = in diesem Semester vertiefen

Hinweise: durch OdA ergänzt

Praxisaufträge: Vertiefung der Theorie und Praxis

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
a1.2-B Wirkung und Verhalten Sie schätzen die Folgen ihres Verhaltens und ihrer Wirkung gegenüber Gästen, Kundinnen, Kunden, Vorgesetzten und Mitarbeitenden realistisch ein. (K3)		<input type="checkbox"/>			Semester Berufsfachschule: 1 Kein Leistungsziel in den üK	PB3_EBA_01 PB4_EBA_01
a1.3-B Kommunizieren Sie kommunizieren gegenüber Gästen, Kundinnen, Kunden, Vorgesetzten und Mitarbeitenden angemessen. (K3)	<input type="checkbox"/>				Semester Berufsfachschule: 1 Überbetriebliche Kurse üK:2 // 4	PB3_EBA_01 PB4_EBA_01
a1.4-B Informations- und Kommunikationsmittel Sie kommunizieren mit den betrieblichen Informations- und Kommunikationsmitteln nach betrieblichen Vorgaben. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semester Berufsfachschule: 1 Kein Leistungsziel in den üK	PB3_EBA_01 PB4_EBA_01

Handlungskompetenz a2: Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft betreuen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft begrüßen Gäste, Kundinnen und Kunden, erkundigen sich nach deren Wünschen und erbringen gewünschte Dienstleistungen nach Vorgaben.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
a2.1-B Ansprüche von Gästen und Kundschaft Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft empfangen Gäste, Kundinnen und Kunden und erfragen deren Wünsche. (K3)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 3 Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 4	PB3_EBA_01 PB4_EBA_01
a2.2-B Gäste- und Kundentypen Sie erkennen Verhaltensweisen von verschiedenen Gäste- und Kundentypen. (K4)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semester Berufsfachschule: 1 Kein Leistungsziel in den üK	PB3_EBA_01 PB4_EBA_01

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
a2.3-B Ausrichtung Dienstleistungen Sie erbringen ihre Dienstleistungen sach- und adressatengerecht für Gäste, Kundinnen und Kunden und richten diese nach deren Wünschen aus. (K3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 4	PB3_EBA_01 PB4_EBA_01

Handlungskompetenz a3: Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und weiterleiten Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft nehmen Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden entgegen und leiten sie an die zuständige Stelle weiter. Sie halten sich an den Datenschutz und die Verschwiegenheitspflicht.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
a3.1-B Rückmeldungen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft nehmen Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden entgegen und handeln nach betrieblichen Vorgaben. (K3)			<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 1 Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 4	PB3_EBA_01 PB4_EBA_01
a3.2-B Kommunikations- und Konfliktsituationen Sie reagieren bei Kommunikations- und Konfliktsituationen nach betrieblichen Vorgaben. (K3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semester Berufsfachschule: 3 Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 4	PB4_EBA_01
a3.3-B Verschwiegenheit und Datenschutz Sie befolgen betriebliche Vorgaben zum verschwiegenen Umgang mit Informationen, Daten und der Schweigepflicht. (K3)	<input type="checkbox"/>				Semester Berufsfachschule: 1 Kein Leistungsziel in den üK	PB4_EBA_01

Handlungskompetenz a4: Informationen und Daten im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft erfassen und weiterleiten						
Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen grundlegende administrative Arbeiten nach Anweisungen aus und erfassen Daten nach Auftrag.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
a4.1-B Administrative Arbeiten Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen grundlegende administrative Arbeiten gemäss den betrieblichen Vorgaben durch. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 4 Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 4	PB3_EBA_03
a4.2-B Datenerfassung Sie erfassen Daten und Informationen mit Hilfe der betrieblichen Hilfsmittel und leiten diese weiter. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 4 Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 4	PB3_EBA_03

Handlungskompetenz a5: Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen unterstützen						
Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft unterstützen Gäste, Kundinnen und Kunden mit einer Beeinträchtigung und reagieren in Notfallsituationen nach Vorgaben.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
a5.1-B Unterstützungsmassnahmen ausführen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen Unterstützungsmassnahmen bei Gästen, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen aus. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 1 Kein Leistungsziel in den üK	PB4_EBA_01
a5.2-B Notfallsituationen Sie reagieren in Notfallsituationen angemessen und holen Hilfe. (K3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Der Praxisauftrag PB1_EBA_02 geht über 4 Semester. Die Instruktion sowie der Praxisauftrag sind Praxisabhängig. Z.B. bei externer Wäscherei. Semester Berufsfachschule: 1 Kein Leistungsziel in den üK	PB1_EBA_02

Handlungskompetenzbereich B: Servieren von Getränken und Speisen						
Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft stellen Getränke und Speisen bereit und servieren diese Gästen, Kundinnen und Kunden. Sie decken für Anlässe Tische und Buffets nach Vorgaben auf. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen die verwendeten Maschinen und Geräte und sorgen bei Bedarf dafür, dass diese repariert werden. Sie führen die Arbeitsschritte der Abwaschorganisation nach Vorgaben durch.						
Handlungskompetenz b1: Getränke und Speisen bereitstellen und die dazu nötigen Maschinen und Geräte reinigen						
Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft stellen für Gäste, Kundinnen und Kunden Getränke sowie Speisen bereit und decken Tische sowie Buffets ein. Im Zusammenhang mit dem Service von Getränken und Speisen bedienen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft die notwendigen Maschinen und Geräte. Nach deren Einsatz reinigen sie diese. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft melden Defekte von Maschinen und Geräten an die zuständige Stelle.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
b1.1-B Anrichten von Getränken und Speisen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft richten Getränke und Speisen nach Vorgaben ressourcenschonend her, setzen Qualitätsstandards und betriebliche Vorgaben um und stellen Getränke und Speisen bereit. (K3)		<input type="checkbox"/>			Semester Berufsfachschule: 4 Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 4	PB3_EBA_01 PB4_EBA_01
b1.2-B Eindecken von Tischen und Buffets Sie decken Tische und Buffets nach betrieblichen Vorgaben ein. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 1 Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 4	PB3_EBA_01 PB4_EBA_01
b1.3-B Vorgaben und Empfehlungen für Getränke und Speisen Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und betriebliche Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Zusammenhang mit dem Service von Getränken und Speisen um. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 1 Überbetriebliche Kurse üK: 2	PB3_EBA_01 PB4_EBA_01

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
b1.4-B Getränke zubereiten Sie bereiten Getränke zu. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 4 Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 4	PB3_EBA_01 PB4_EBA_01
b1.5-B Bedienung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen Sie bedienen Maschinen und Geräte für Getränkeausschank und Speiseausgabe. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 1 Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 4	PB3_EBA_01 PB4_EBA_01
b1.6-B Reinigung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen Sie reinigen Maschinen und Geräte für Getränkeausschank und Speiseausgabe. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 1 Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 4	PB2_EBA_01 PB3_EBA_01
b1.7-B Reparatur von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen Sie melden Defekte von Maschinen und Geräten für den Getränkeausschank und die Speiseausgabe an die zuständige Stelle. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Kein Leistungsziel in den üK	PB2_EBA_01 PB3_EBA_01

Handlungskompetenz b2: Getränke und Speisen servieren Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft setzen nach Vorgaben verschiedene Servicearten, Serviceregeln und Speiseverteilsysteme nach Anlass ein. Sie haben Grundkenntnisse über regionale und saisonale Getränke und Speisen sowie über Kostformen, Intoleranzen und Allergien. Diese setzen sie im Service ein.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
b2.1-B Servicearten und Serviceregeln Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft setzen verschiedene Servicearten, Serviceregeln und Speiseverteilsysteme nach betrieblichen Vorgaben um. (K3)		☐	☐	☐	Semester Berufsfachschule: 4 Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 4	PB3_EBA_01 PB4_EBA_01
b2.2-BFS Regionale und saisonale Getränke und Speisen					Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 4 Kein Leistungsziel in den üK	
b2.3-BFS Kostformen, Intoleranzen und Allergien					Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 4 Kein Leistungsziel in den üK	

Handlungskompetenz b3: Aufgaben in der Abwaschorganisation ausführen

Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen die Tätigkeiten des Abwaschkreislaufs durch und setzen dabei Kenntnisse über die Materialien, Geschirrwash- und Reinigungsmittel, Maschinen und Geräte ein.

Die korrekte Dosierung von Geschirrwash- und Reinigungsmittel ist für ein hygienisches Resultat und den Schutz von Ressourcen und Umwelt unumgänglich. Die Maschinen, Geräte und Räume werden nach Vorgaben regelmässig gereinigt.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
b3.1-B Arbeitsschritte Abwaschkreislauf Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft setzen die Arbeitsschritte im Abwaschkreislauf um. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 3 Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 4	PB2_EBA_01
b3.2-B Materialien, Geschirrwash- und Reinigungsmittel Sie setzen in der Abwaschorganisation die betrieblichen Geschirrwash- und Reinigungsmittel nach Anweisung ressourcenschonend ein. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 3 Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 4	PB2_EBA_01
b3.3-B Maschinen und Geräte für die Abwaschorganisation Sie bedienen und reinigen Maschinen und Geräte in der Abwaschorganisation. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 3 Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 4	PB2_EBA_01

Handlungskompetenzbereich C: Reinigen und Gestalten von Räumen						
Damit sich Menschen in Räumen wohlfühlen, ist es wichtig, dass diese sauber und gepflegt sind. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen Räume und Einrichtungen. Sie, erstellen und pflegen Dekorationen nach Vorgaben. Hygienische Anforderungen sowie Effizienz spielen eine zentrale Rolle. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, sind Kenntnisse und Fertigkeiten im Umgang mit Maschinen, Geräten und verschiedenen Materialien notwendig.						
Handlungskompetenz c1: Räume im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bereitstellen und gestalten						
Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft bereiten Räume für verschiedene Nutzungsarten nach Auftrag vor und dekorieren sie nach Vorgabe und nach Bedarf oder nach Wunsch von Gästen, Kundinnen und Kunden. Dabei achten Sie darauf, dass die eingesetzten Dekorationselemente sicher, hygienisch und einwandfrei sind sowie regelmässig gepflegt werden.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
c1.1-B Einrichten von Räumen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft richten Räume verwendungs- und kundengerecht her oder bereiten sie für die verlangte Nutzung nach betrieblicher Vorgabe vor. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 3 Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 4	PB1_EBA_01 PB2_EBA_02 PB2_EBA_03 PB4_EBA_02
c1.2-B Gestalten und Dekorieren von Räumen und Tischen Sie gestalten und dekorieren Räume und Tische für verschiedene Zwecke nach betrieblichen Vorgaben. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 3 Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 4	PB2_EBA_02
c1.3-B Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationselementen Sie pflegen Pflanzen, Schnittblumen und andere Dekorationselemente ressourcenschonend. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 3 Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 4	PB2_EBA_02

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
c1.4-B Vorgaben und Empfehlungen zum Einrichten von Räumlichkeiten Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und betrieblichen Vorgaben zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit dem Einrichten von Räumlichkeiten um. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 3 Überbetriebliche Kurse üK: 3	PB1_EBA_01 PB2_EBA_02 PB2_EBA_03 PB4_EBA_02

Handlungskompetenz c2: Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen und die eingesetzten Maschinen und Geräte reinigen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen und desinfizieren Räume und Einrichtungen in ihrem Arbeitsbereich nach vorgegebenen Methoden. Dabei beachten sie Vorgaben, Empfehlungen und betrieblichen Vorgaben zu Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft überprüfen Räume und Einrichtungen anhand vorgegebener Kontrollinstrumente auf Vollständigkeit, Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit. Bei der Reinigung setzen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft die notwendigen Maschinen und Geräte ein. Dabei achten sie darauf, die Maschinen und Geräte nach Vorgaben zu benutzen. Sie sorgen dafür, dass diese instand gehalten werden und melden Beschädigungen an die zuständige Stelle.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
c2.1-BFS Reinigung von Räumen					Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 1 Kein Leistungsziel in den üK	
c2.2-B Reinigung von Räumen und Einrichtungen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen Sicht-, Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung sowie Desinfektion von Räumen und Einrichtungen nach betrieblichen Vorgaben ressourcenschonend aus. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semester Berufsfachschule: 1 Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 3 // 4	PB1_EBA_01 PB2_EBA_03 PB2_EBA_04 PB3_EBA_02 PB4_EBA_02

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
c2.3-B Kontrollinstrumente für Reinigung Sie kontrollieren Räume und Einrichtungen nach betrieblichen Vorgaben mit Hilfe von Kontrollinstrumenten auf Vollständigkeit, Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit. (K3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semester Berufsfachschule: 3 Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 4	PB2_EBA_02 PB3_EBA_02 PB4_EBA_02
c2.4-B Vorgaben und Empfehlungen zu Reinigung Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und betriebliche Vorgaben zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Reinigung von Räumlichkeiten und Einrichtungen um. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semester Berufsfachschule: 1 Überbetriebliche Kurse üK: 1	PB1_EBA_01 PB2_EBA_03 PB2_EBA_04 PB3_EBA_02 PB4_EBA_02
c2.5-B Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung Sie bedienen und setzen Maschinen, Geräte und Betriebsmaterial nach betrieblichen Vorgaben ein. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semester Berufsfachschule: 1 // 3 Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 3 // 4	PB1_EBA_01 PB2_EBA_03 PB2_EBA_04 PB3_EBA_02 PB4_EBA_02
c2.6-B Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion Sie setzen die Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach betrieblichen Vorgaben ökologisch und ökonomisch ein. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semester Berufsfachschule: 1 // 3 Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 3 // 4	PB1_EBA_01 PB2_EBA_03 PB2_EBA_04 PB3_EBA_02 PB4_EBA_02
c2.7-B Dosierung von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion Sie dosieren Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach betrieblichen Vorgaben ressourcenschonend. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semester Berufsfachschule: 1 Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 3 // 4	PB1_EBA_01 PB2_EBA_03 PB2_EBA_04 PB3_EBA_02 PB4_EBA_02

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
c2.8-B Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten Sie reinigen und unterhalten Maschinen und Geräte nach betrieblichen Vorgaben. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semester Berufsfachschule: 1 Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 3 // 4	PB1_EBA_01 PB2_EBA_03 PB2_EBA_04 PB3_EBA_02 PB4_EBA_02
c2.9-B Störungserkennung an Maschinen und Geräten Sie melden Störungen, erfassen Beschädigungen an Maschinen und Geräte und leiten diese an die zuständige Stelle weiter. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Kein Leistungsziel in den üK	PB1_EBA_01 PB2_EBA_03 PB2_EBA_04 PB3_EBA_02 PB4_EBA_02

Handlungskompetenzbereich D: Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf						
<p>Der Wäschekreislauf umfasst die Verarbeitung und Bereitstellung der Betriebs- und Kundenwäsche. Mit Hilfe von Wäschereimaschinen, -geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln waschen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft die Schmutzwäsche und bereiten diese für den weiteren hygienisch einwandfreien Einsatz auf. Sie reinigen die verwendeten Maschinen und Geräte und sorgen bei Bedarf dafür, dass diese repariert werden. Bei der Sicherstellung der Wäscheversorgung berücksichtigen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft die Energie- und Ressourceneffizienz, die ökonomischen Aspekte sowie die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz.</p>						
Handlungskompetenz d1: Betriebs- und Kundenwäsche im Wäschekreislauf bearbeiten						
<p>Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen Arbeiten im Wäschekreislauf aus. Sie sortieren die Wäsche anhand der Pflegeetikette, nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad inklusive Vorbehandlung. Die weiteren Schritte des Wäschekreislaufes führen sie nach Vorgaben aus. Im Speziellen beachten sie infektiöse Wäsche und beachten bei deren Behandlung entsprechende Hygienevorschriften. Im Wäschekreislauf halten Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft Vorgaben, Empfehlungen sowie betriebliche Vorgaben und Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz ein.</p>						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
d1.1-BFS Bedeutung von sauberer Wäsche					Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 2 Kein Leistungsziel in den üK	
d1.2-BFS Textileigenschaften					Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 2 Kein Leistungsziel in den üK	
d1.3-B Wäschesortierung Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft sortieren Betriebs- und Kundenwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semester Berufsfachschule: 2 Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 3 // 4	PB1_EBA_02
d1.4-B Ergonomie im Wäschekreislauf Sie führen die Aufgaben im Wäschekreislauf ergonomisch aus. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semester Berufsfachschule: 2 Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 3 // 4	PB1_EBA_02 PB4_EBA_03

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
d1.5-B Wäschebehandlung Sie verarbeiten die Wäsche nach betrieblichen Vorgaben und bereiten sie schrankfertig auf. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semester Berufsfachschule: 2 Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 3 // 4	PB1_EBA_02
d1.6-B Instandstellung von Wäsche Sie führen einfache Instandstellungsarbeiten von Textilien aus. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 3	PB1_EBA_02
d1.7-B Infektiöse Wäsche Sie bereiten infektiöse Wäsche unter Anleitung für den Waschgang auf und setzen Hygiene-vorschriften um. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 2 Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 4	PB1_EBA_02 PB4_EBA_03
d1.8-B Vorgaben und Empfehlungen zur Bearbeitung von Wäsche Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und betriebliche Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Bearbeitung von Wäsche um. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semester Berufsfachschule: 2 Überbetriebliche Kurse üK: 1	PB1_EBA_02 PB4_EBA_03

Handlungskompetenz d2: Wäschereimaschinen und -geräte reinigen Bei den verschiedenen Aufgaben im Wäschekreislauf setzen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft die notwendigen Maschinen und Geräte ein. Dabei achten sie darauf, die Maschinen und Geräte nach Vorgaben zu benutzen. Sie dosieren Waschmittel und -hilfsmittel nach Vorgaben, um Textilien und Umwelt zu schonen. Nach Abschluss der Arbeiten im Wäschekreislauf reinigen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft die eingesetzten Wäschereimaschinen und -geräte. Sie sorgen dafür, dass diese instand gehalten werden und melden Beschädigungen.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
d2.1-B Einsatz von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft setzen Maschinen und Geräte nach betrieblichen Vorgaben ein. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semester Berufsfachschule: 2 Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 3 // 4	PB1_EBA_02
d2.2-B Dosierung und Einsatz von Waschmitteln und -hilfsmitteln Sie dosieren Waschmittel und -hilfsmittel und setzen diese nach betrieblichen Vorgaben ressourcenschonend ein. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semester Berufsfachschule: 2 Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 3 // 4	PB1_EBA_02 PB4_EBA_03
d2.3-B Vorgaben und Empfehlungen zum Umgang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf Sie setzen Vorgaben, Empfehlungen und betriebliche Massnahmen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf um. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semester Berufsfachschule: 2 Überbetriebliche Kurse üK: 1	PB1_EBA_02

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
d2.4-B Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf Sie reinigen und unterhalten Maschinen und Geräte nach betrieblichen Vorgaben. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 2 Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 3 // 4	PB1_EBA_02
d2.5-B Störungserkennung an Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf Sie melden Störungen, erfassen Beschädigungen an Maschinen und Geräten und leiten diese weiter. (K3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Kein Leistungsziel in den üK	PB1_EBA_02

Handlungskompetenzbereich E: Umsetzen von Betriebsabläufen						
Der Arbeitsbereich von Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft zeichnet sich durch die Mithilfe bei verschiedenen betrieblichen Arbeitsprozessen in der Hotellerie-Hauswirtschaft aus. Teilweise arbeiten sie in interdisziplinären Teams. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft helfen bei der Bewirtschaftung von Lebensmitteln und Waren mit und erledigen grundlegende administrative Arbeiten. Kommt es bei der Ausführung von Arbeiten zu Unfällen oder Sachschäden, gehen sie nach Vorgaben vor.						
Handlungskompetenz e1: Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft lagern und entsorgen						
Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten bei der Bewirtschaftung der Warenlager mit. Sie leiten interne Bestellungen weiter und unterstützen Verantwortliche bei der Wareneingangskontrolle. Für die Bewirtschaftung von Lebensmitteln und Waren gelten besondere Regeln, die sie nach Vorgaben beachten. Sie beschriften angebrochene Lebensmittel korrekt und leisten damit einen Beitrag zur Verminderung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft trennen Wertstoffe und Abfälle nach Vorgaben.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
e1.1-B Lagerbewirtschaftung Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen Arbeiten der Lagerbewirtschaftung nach betrieblichen Vorgaben durch. (K3)			<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 4 Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 3	PB3_EBA_03
e1.2-B Beschriftung und Lagerung von Lebensmitteln Sie beschriften angebrochene Lebensmittel und zubereitete Speisen korrekt und lagern sie nach betrieblichen Vorgaben. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 4 Kein Leistungsziel in den üK	PB2_EBA_01 PB3_EBA_01
e1.3-B Lebensmittelverschwendung Sie setzen die betrieblichen Vorgaben in Bezug auf den schonenden Umgang mit Lebensmitteln und deren Verschwendung um. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 4 Überbetriebliche Kurse üK: 2	PB2_EBA_01 PB3_EBA_01
e1.4-B Entsorgung Sie trennen Wertstoffe und Abfall nach betrieblichen Vorgaben. (K3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 4 Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 3	PB2_EBA_01 PB3_EBA_01

Handlungskompetenz e2: Dokumente für die Betriebsorganisation im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft ausfüllen und weiterleiten Um die Prozesse im Betrieb umzusetzen, setzen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft praxisorientierte Dokumente ein und füllen diese nach Vorgabe aus. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft halten sich an Qualitätsstandards und setzen Massnahmen zu deren Einhaltung um. Sie setzen betriebliche Vorgaben beim In- und Outsourcing um. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten auch in interdisziplinären Teams mit.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
e2.1-B Grundlegende Dokumente Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft setzen für den Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft grundlegende Dokumente nach betrieblichen Vorgaben ein und füllen diese aus. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semester Berufsfachschule: 4 Kein Leistungsziel in den üK	PB1_EBA_01 PB1_EBA_02 PB2_EBA_01 PB2_EBA_02 PB2_EBA_03 PB2_EBA_04 PB3_EBA_01 PB3_EBA_02 PB4_EBA_01 PB4_EBA_02 PB4_EBA_03
e2.2-B Arbeitsabläufe Sie setzen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft die definierten Arbeitsabläufe nach betrieblichen Vorgaben um. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semester Berufsfachschule: 4 Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 4	PB1_EBA_01 PB1_EBA_02 PB2_EBA_01 PB2_EBA_02 PB2_EBA_03 PB2_EBA_04 PB3_EBA_01 PB3_EBA_02 PB4_EBA_01 PB4_EBA_02 PB4_EBA_03

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
e2.3-B Insourcing und Outsourcing Sie setzen die betrieblichen Prozesse nach Vorgaben von In- und Outsourcing im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft um. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semester Berufsfachschule: 2 Kein Leistungsziel in den üK	PB1_EBA_02
e2.4-B Qualitätssicherung Sie halten Qualitätsstandards ein und setzen Massnahmen zur Qualitätssicherung nach betrieblichen Vorgaben um. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semester Berufsfachschule: 4 Kein Leistungsziel in den üK	PB1_EBA_01 PB1_EBA_02 PB2_EBA_02 PB2_EBA_03 PB2_EBA_04 PB3_EBA_01 PB3_EBA_02 PB4_EBA_01 PB4_EBA_02 PB4_EBA_03
e2.5-B Zusammenarbeit in interdisziplinären Teams Sie arbeiten in ihrer Organisation in interdisziplinären Teams zusammen und beachten Schnittstellen. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semester Berufsfachschule: 2 Kein Leistungsziel in den üK	PB3_EBA_01 PB4_EBA_01

Handlungskompetenz e3: Massnahmen bei sicherheits- und gesundheitsrelevanten Ereignissen umsetzen Im Arbeitsgebiet von Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft bestehen verschiedene Gefahren für Unfälle oder Erkrankungen. Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft verkleinern Risiken und halten Vorschriften zur Prävention von Ereignissen ein. Treten solche trotzdem ein, setzen Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft Massnahmen nach Vorgaben um.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
e3.1-B Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft halten Massnahmen des betrieblichen Sicherheitskonzepts zu Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz (EKAS-Richtlinien) ein. (K3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semester Berufsfachschule: 2 Überbetriebliche Kurse üK: 1	PB1_EBA_01 PB1_EBA_02 PB2_EBA_01 PB2_EBA_02 PB2_EBA_03 PB2_EBA_04 PB3_EBA_01 PB3_EBA_02 PB4_EBA_01 PB4_EBA_02 PB4_EBA_03
e3.2-BFS Unfall- und Erkrankungsgefahren					Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 4 Kein Leistungsziel in den üK	

Organisation der Arbeitswelt für die beruflichen Grundbildungen der Hauswirtschaft
Geschäftsstelle ▪ Adligenswilerstrasse 22 ▪ 6002 Luzern ▪ Tel 041 921 62 77 ▪ Fax 041 921 62 78
info@oda-hauswirtschaft.ch ▪ www.oda-hauswirtschaft.ch

Hotel & Gastro formation Schweiz | Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 41 392 77 70 | info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch