QV Fachleute
HAUSWIRTSCHAFT
Aargau und Solothurn

Wegleitung

zur Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren 2020

Fachleute Hauswirtschaft

Version 1.0

Informationen für

- Berufsbildnerinnen und –bildner
- Prüfungsexpertinnen und -experten
- Prüfungskandidatinnen und -kandidaten

Niederlenz, November 2019

Chefexpertin Fachleute Hauswirtschaft AG / SO
Tamara Hunziker

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung 3
2. Allgemeine Informationen 4
3. HKB1 «Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden» 5
4. HKB2 «Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen» 6
5. HKB3 «Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf» 9
6. HKB4 «Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus» 11
7. Eigene Notizen 12

Tamara Hunziker
Rothackerstrasse 7, 5702 Niederlenz
Telefon 076 / 441 42 82
chefexpertin.hw@gmx.ch

1. Einleitung

Liebe Berufsbildnerin,
Lieber Berufsbildner

Ihre Lernende steht vor dem Ausbildungsende. Bis zum Qualifikationsverfahren dauert es nur noch wenige Wochen. Damit Ihre Lernende optimal auf die praktische Prüfung vorbereitet ist, unterstützt diese Wegleitung die Vorbereitung dazu.

Das Ziel dieser Broschüre ist, möglichst viele Fragen und Unklarheiten in Bezug auf die Aufgaben der Praktischen Prüfung zu beantworten. Nehmen Sie sich darum einige Minuten Zeit und lesen Sie dieses Dokument genau durch. Beziehen Sie auch Ihre Lernende ein, wenn Sie die Materialien gemäss dieser Wegleitung vorbereiten. Ihre Lernende wird so sicherer an die Prüfung gehen.

Falls auf Ihrer Seite weiterhin Unsicherheit bezüglich der Praktischen Prüfung in Ihrem Betrieb besteht, komme ich gerne auf eine Betriebsbesichtigung vorbei, um mit Ihnen allfällige Unklarheiten zu klären. Bitte nehmen Sie dazu Kontakt mit mir auf.

Ich wünsche schon jetzt ein erfolgreicher Prüfungsverlauf und freue mich, wenn ich Ihrer Lernenden im Sommer zum erfolgreichen Abschluss gratulieren kann.

Chefexpertin Fachleute Hauswirtschaft

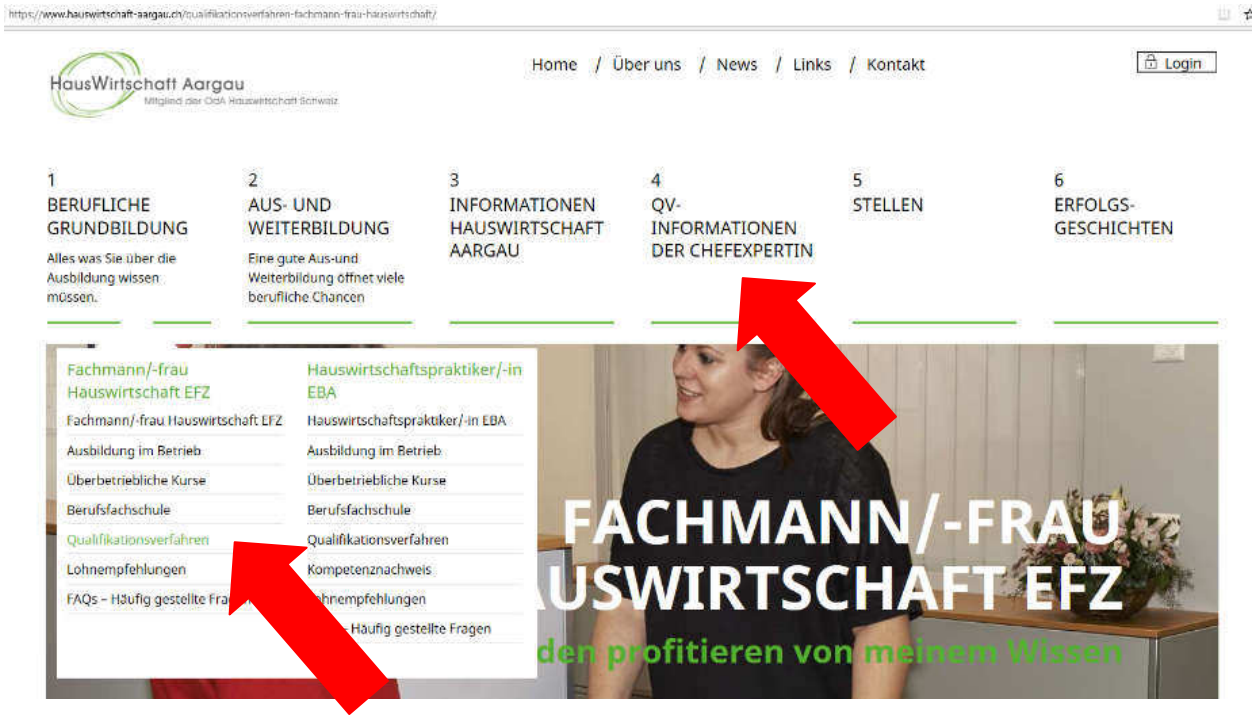
Tamara Hunziker

Niederlenz, November 2019

Tamara Hunziker
Rothackerstrasse 7, 5702 Niederlenz
Telefon 076 / 441 42 82
chefexpertin.hw@gmx.ch

2. Allgemeine Informationen

Praktische Prüfung vorbereiten / üben:
Sie finden im Internet unter **www.hauswirtschaft-aargau.ch** ältere Prüfungsaufgaben zu den Praktischen Prüfungen (Null-Serien) sowie weitere Unterlagen zum QV (unter Berufliche Grundbildung / Qualifikationsverfahren und unter QV-Informationen der Chefexpertin). Wir empfehlen Ihnen, Null-Serie-Aufgaben mit Ihrer Lernenden anzuschauen und durchzuspielen. Dies trägt einen grossen Teil dazu bei, dass ihre Lernende sicherer bei der Prüfung auftreten wird.



Zeitmanagement:
Die Expertinnen sind nicht dafür zuständig, die Lernende während den Prüfungspositionen an die Zeit zu erinnern. Es ist die Aufgabe der Lernenden, die Prüfungszeiten einzuhalten. Aus diesem Grund muss jede Lernende eine Uhr bei sich tragen (Natel Uhr ist nicht erlaubt).

Materialliste:
Wir werden alle nötigen Materialien, die für die Prüfungsaufgaben notwendig sind, in dieser Wegleitung integrieren und sie im März / April auf der Homepage von www.hauswirtschaft-aargau.ch unter QV-Informationen der Chefexpertin aufschalten.

Checklisten / Arbeitsbeschriebe erstellen:
Es taucht immer wieder die Frage auf, ob man bestehende Checklisten von der Schule oder vom Betrieb in einer Prüfungsaufgabe verwenden darf.
Wenn in der Prüfungsaufgabe steht, dass man eine Checkliste, Schadensmeldung etc. **ausfüllen** muss, dann darf man eine bestehende Liste vom Betrieb oder der Schule verwenden. Steht aber in der Prüfungsaufgabe geschrieben, dass eine Checkliste oder ein Arbeitsbeschrieb **erstellt** werden muss, muss sie / er von Grund auf selbst erstellt werden, es darf keine bestehende Vorlage verwendet werden.

3. HKB1 «Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden»

Aufgabenstellung	Zu Beachten
Anzahl Tische	Es müssen genügend Tische vorhanden sein, damit für ein Buffet und für ein Essen aufgetischt werden kann.
Anzahl Personen	Die Personenanzahl für ein Buffet vorzubereiten oder um Tisch zu decken wird nie grösser sein als **20** Pers.
Dekorationen	Dekorationen müssen nur von Grund auf gemacht werden, wenn es in der Aufgabe explizit so steht. Ansonsten dürfen fertige Dekorationen wie Blumengestecke etc. verwendet werden.
Reihenfolge Menu	Bei der Zusammenstellung des Menüs für auf die Menukarte muss die Vorspeise in folgender Reihenfolge aufgeführt werden: 1. Salat 2. Suppe
Saisonal aufdecken	Die Kandidatin kann die Saison selbst auswählen, wenn in der Aufgabe nichts erwähnt wird. Sie muss ihren Entscheid den Expertinnen mitteilen.
Schriftliche Aufträge	Alle schriftlichen Aufträge müssen auf dem PC geschrieben werden, ausser es steht im Auftrag anders geschrieben. Eigene Notizen können von Hand geschrieben werden, wenn es so im Auftrag steht.
Serviceablauf schriftlich festhalten	Der Serviceablauf beginnt ab dem Servicebeginn, der Mis en place gehört nicht dazu.

Folgende Materialien müssen im Betrieb vor Ort sein:

- Buffet: Tische und Geschirr für 20 Personen
- Büromaterial (Schere, Leim, Farbstifte, Papier, Filzstifte etc.)
- Dekorationsmaterial für diverse Anlässe
- Dekorationsmaterial schon fertiggestellt (z.B. Blumenstrauss oder -gesteck)
- Fischbesteck für 6 Personen
- Flipchart
- Formulare / Checklisten wenn vorhanden: Schadensmeldung, Mis en Place, Reservationsblatt, Broschüre des Betriebes, Menuplan, Menudokumentation vom Betrieb, Essensreservationsformular
- Getränke: Fruchtsaft, Weisswein mit Korken, Rotwein mit Korken, Kaffee, Tee, Mineral
- Kaffeegeschirr inkl. Zubehör für Kaffee und Tee
- Kartonteller zum Beschriften (Apérotische)
- Korkenzieher, Kellnermesser
- Material zum Aufdecken eines Tisches (Geschirr und Besteck für mehrgängiges Menu für max. 6 Personen)
- Menage, Zahnstocher
- PC, Drucker, USB-Stick
- Raum um Tische zu decken und/oder Apérobuffet vorzubereiten (bitte reservieren)
- Servicetücher, -handschuhe
- Serviertablett, Servierboy
- Stoff- oder Vliesservietten, Tischsets, Papierservietten

- Tischmolton für einen 6er Tisch
- Tischtücher (wenn möglich Stoff sonst Vlies)
- Weingläser für Rot- und Weisswein, Wassergläser, Ausschankhilfen wie z.B. Drop stop, Weintuch

Kann eine Prüfungsaufgabe infolge fehlendem Material nicht durchgeführt werden, wird die Prüfungsaufgabe mit ungenügend benotet.

4. HKB2 «Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen»

Aufgabenstellung / Thema	Zu Beachten
Definition Unterhaltsreinigung (UR)	Die Unterhaltsreinigung (früher auch laufende Reinigung genannt) beinhaltet die regelmässige Entfernung des laufend anfallenden Schmutzes und der Abfälle sowie die laufende Pflege der Bodenbeläge und anderer Oberflächen. Es sind also sich wiederholende Reinigungsarbeiten nach festgelegten Zeitabständen. Der Aufwand lässt sich mittels Reinigungsplan berechnen; die Arbeiten können in einem Leistungsverzeichnis umschrieben werden. ➢ **Ziel:** Erhaltung des gewünschten Standards (Sauberkeit und Hygiene, Werterhaltung, Gebrauchseigenschaften, Optik)
Definition Sichtreinigung und Kontrollreinigung	Spontan wird auffällig sichtbarer, grob aufliegender Schmutz entfernt. Dazu gehören auch Lüften, Papierkorb und Aschenbecher leeren, störende Verschmutzungen entfernen usw. All das soll bei einem Kontrollgang berücksichtigt werden.
Definition Zwischenreinigung (ZR)	Unter Zwischenreinigung verstehen wir intensivere, oft unregelmässig durchgeführte Reinigungs- und Pflegearbeiten, die den Rahmen der Unterhaltsreinigung sprengen, z. B. Fensterglasreinigung, Duschvorhänge waschen. ➢ **Ziel:** Zeitpunkt der Grundreinigung hinausschieben
Definition Grundreinigung (GR)	Die Grundreinigung ist, wie der Name sagt, eine gründliche Reinigung, die bei den meisten Belägen bis zum „Grund“ erfolgt. Bei der Grundreinigung werden alte, abgenützte Pflegefilme und sämtliche Schmutzrückstände entfernt. Die Grundreinigung wird bei Bedarf durchgeführt – nach einem oder mehreren Jahren, z.B. Beläge entschichten, Sprühextrahieren. ➢ **Ziel:** Die Oberflächensind frei von allen Verschmutzungen, Pflegefilmen und anderen Rückständen

Definition Schutzbehandlung (SB)	Bei der Schutzbehandlung werden Pflegemittel auf die zuvor sauber gereinigten Oberflächen (Baufein- oder Grundreinigung) aufgebracht, um diese vor mechanischer Beanspruchung zu schützen, die Anschmutzung zu vermeiden und nachfolgende Unterhaltsreinigung zu erleichtern. Beispiel: ▪ Beschichten ▪ Wachsen ▪ Nasswischen mit Wischpflegemittel ▪ Sprayreinigen mit Spraypflegemittel ▪ Imprägnieren Auch die Behandlung mit Mitteln, die eine sonstige Schutzwirkung ergeben, z.B. bei textilen Belägen die Behandlungen mit einem Imprägnierungsmittel oder mit einem Antistatikum, fallen unter den Begriff Schutzbehandlung. Dies kann auch als Werkbehandlung, als ergänzende Pflege bei der Zwischenreinigung oder kombiniert mit Reinigungen bei der Unterhaltsreinigung erfolgen. ➢ **Ziel:** Verbesserte Nutzungseigenschaften und Werterhaltung der Oberflächen
Reinigungsaufgaben: Grösse und Umfang von:	***Die zu reinigende Flächen / Infrastruktur muss eine Grösse von ca. …. aufweisen:***
➔ Boden für Sprayreinigung	ca. 25 m2
➔ Dusche	1 Stück
➔ Badewanne	1 Stück
➔ Lavabo	1-2 Stück
➔Eingangshalle, Korridor für zum Scheuersaugen	ca.85 m2
➔Fensterflächen	ca. 4 m2 (2 Flügel)
➔Glastüren	ca. 6 m2 (2 seitig)
➔Teppiche / Schmutzschleusen für Sprühreinigung	ca. 6m2 (auf Betriebssituation wird Rücksicht genommen. Expertinnen müssen erkennen, ob Kenntnisse bei Kandidatin vorhanden sind)
➔Toiletten	1-2 Stück
➔Treppenhaus	1 Stockwerk mit Zwischenboden
➔Plattenboden für Grundreinigung mit Einscheibenmaschine	ca. 25 m2
Fenster Grundreinigung	Wenn Rolladen vorhanden sind, müssen auch diese gereinigt werden. Die Expertinnen entscheiden wieviel.

Fenster Zwischenreinigung	Bei der Zwischenreinigung werden die Fensterscheiben innen und aussen gereinigt. Die Rillen und der Rahmen werden nicht gereinigt.
Unbeschichtete Bodenbeläge zum Reinigen	Unbeschichtete Bodenbeläge sind u.a. Platten, Beton gestrichen, Stein, PVC.

Folgende Materialien müssen im Betrieb vor Ort sein:

- Div. chemotechnische Produkte: Entkalkungsmittel, WC-Reiniger, Glasreiniger, Grundreiniger, Allzweckreiniger, Sprit, Teppichreinigungsmittel, Lederreinigungs- und Pflegemittel
- Dosierbecher, Dosiertabelle für Reinigungsmittel (bei automatischer Dosieranlage muss mit Dosierbecher und Wasser die Dosierung erklärt werden)
- Einscheibenmaschine mit Pad und Bürste für Sprayreinigung und Grundreinigung
- Einweghandschuhe
- Fensterreinigungsmaterialien inkl. Leiter, Teleskopstange
- Flächendesinfektions- und Händedesinfektionsmittel
- Leiter, Teleskopstange
- Massbecher zum Vorzeigen wie man von Hand dosiert
- Material für Blumengesteck oder Blumenstrauss
- Nasswischgerät mit Mopp
- Reinigungslappen
- Reinigungsraum, Lager
- Reinigungswagen (unbestückt) mit allen Materialien zum Bestücken
- Säcke für septische Wäsche
- Schadenmeldeformular des Betriebes
- Schamponierbürste
- Scheuersaugmaschine
- Sprühextraktionsmaschine, Fleckenentfernungsmittel
- Staubwischgerät
- Trockensauger
- Verbrauchsmaterial (WC Papier, Handtuchpapier, Kehrichtsäcke, Seife etc.)
- Warnschild
- Wassersauger

Hinweis: Je nach Ermessen der Prüfungsexpertinnen können zusätzliche Informationen zur Aufgabe gestellt werden (z.B.: bei der Fensterreinigung Teleskopstange benützen, Grundreinigungen nicht bei neuer sondern bei alter, gebrauchter Infrastruktur vorzeigen)

Kann eine Prüfungsaufgabe infolge fehlendem Material nicht durchgeführt werden, wird die Prüfungsaufgabe mit ungenügend benotet.

5. HKB3 «Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf»

Aufgabenstellung / Thema	Zu Beachten
Wäsche muss in folgender Menge vorhanden sein: **Schmutzwäsche:** ➔ **Betriebswäsche, Privatwäsche, Feinwäsche, Wollwäsche** **Saubere Wäsche:** ➔ **Flickwäsche** ➔ **Herrenhemden, Damenblusen** ➔ **Kochblusen, Kochhosen** ➔ **Bundfaltenhosen, Jeanshosen** ➔ **Damenjupe, Damenkleid** ➔ **Poloshirts, T-shirts** ➔ **Pyjamas / Nachthemden** ➔ **Latz- oder Bistroschürzen** ➔ **Geschirrtücher** ➔ **Napperons oder Tischläufer, Taschentücher, Kissenbezüge** ➔**Tricotwäsche, Frottierwäsche, Flachwäsche**	Pro Flickart 2-3 Stück (gemäss Liste „Wäsche instant stellen“)
Aufträge, in denen ***„Beladen Sie die Maschine…“*** vorkommt	Bei diesen Aufgaben muss die Waschmaschine nur beladen und nicht in Betrieb genommen werden.
Betriebswäsche	Unter Betriebswäsche fallen: Bettwäsche, Frottierwäsche, OPS-Wäsche, Tischwäsche, Patientenhemden, Berufsbekleidung, Geschirrtücher, Reinigungstücher. Es müssen von allen Wäschearten einige Stücke enthalten sein.

Dosieren	Wenn der Betrieb nur Maschinen mit automatischer Dosieranlagen hat, kann bei der Prüfungsaufgabe simuliert werden: anstatt Waschmittel wird Wasser zum Dosieren genommen. Eine Dosieranleitung und ein Dosierbecher muss vorhanden sein.
Flickwäsche	Im Betrieb müssen verschiedene Stücke von Flickwäsche bereitgestellt sein. Die Liste „Wäsche instand stellen“ *(siehe Infobroschüre)* gilt als Richtlinie was bereitgelegt werden soll.
Privatwäsche	Unter Privatwäsche fallen: Bettwäsche, Tischwäsche, Frottierwäsche, Leibwäsche, Damen- und Herrenoberbekleidung. Es müssen von allen Wäschearten einige Stücke enthalten sein.
Wäsche sortieren	Die zu sortierende Wäsche muss gemischt und im Sack bereitgestellt sein
Waschmaschinen	Die Maschinen müssen leer sein

Folgende Materialien müssen im Betrieb vor Ort sein:

- Becken / Lavabo und Feinwaschmittel für Handwäsche
- Dampfbügeleisen
- Detachiermittel / Fleckenmittel, Detachiertabelle
- Dosiertabelle, Dosierbecher, Waschmittel
- Kleiderbügel
- Klettverschluss
- Mange
- Massbecher zum Vorzeigen wie man von Hand dosiert
- Material zum „Nämelen“ (manuell oder maschinell)
- Nähmaschine, Nähzubehör, Flickmateriealien
- Reinigungslappen und -mittel für Geräte (Waschmaschine, Trockner etc.)
- Wäschewagen/ Etagenwagen

Kann eine Prüfungsaufgabe infolge fehlendem Material nicht durchgeführt werden, wird die Prüfungsaufgabe mit ungenügend benotet.

Tamara Hunziker
Rothackerstrasse 7, 5702 Niederlenz
Telefon 076 / 441 42 82
chefexpertin.hw@gmx.ch

6. HKB4 «Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus»

Aufgabenstellung / Thema	Zu Beachten
Ausgangslage für Essenszubereitung	In der Aufgabe wird vermerkt ob es sich um ein Mittag- oder ein Abendessen handelt. Ist nichts in der Aufgabe vermerkt, kann die Kandidatin selbst entscheiden. Sie muss ihren Entscheid den Expertinnen mitteilen.
Fleischteller und Käseteller herstellen	Pro Portion wird folgende Menge als richtig bewertet Fleisch: 150-200g / Person, bei Trockenfleisch: 80g Käse: 100g / Person Die Mengenangaben sind abhängig davon, ob es sich um ein Mittag- oder Abendessen oder einen Snack handelt.
Gerichte werden garniert	Der Lernenden stehen verschiedene Produkte zur Verfügung um Gerichte zu garnieren. Sie kennt verschiedene Möglichkeiten von Garnituren. Wichtig ist, dass die Garnitur zum Gericht passt.
Portionen	Bei den Rezeptvorgaben beachten, für wie viele Personen die Menge berechnet ist. Wenn nötig, muss das Rezept umgerechnet werden. Bei Menus, die für Kinder zubereitet werden, rechnet man eine halbe Portion pro Kind. Angaben zu Portionengrössen sind im «Tiptopf» auf Seite 20 nachschlagbar.
Rezepte	Der Tiptopf ist kein vorgeschriebenes Lehrmittel, es dürfen auch andere Rezepte genommen werden. Hinweis: Die Lebensmittelliste zur Vorbereitung der Prüfung basiert auf den Rezepten des Kochbuches «Tiptopf»

Folgende Materialien müssen im Betrieb vor Ort sein:

- Muffinsblech, Muffinspapier
- Wähenblech eckig / rund
- Handmixer

Die benötigten Lebensmittel (und allfällige Dekomaterialien) werden ca. 7 Arbeitstage vor dem Prüfungstermin von den Prüfungsexpertinnen angegeben.

Kann eine Prüfungsaufgabe infolge fehlendem Material nicht durchgeführt werden, wird die Prüfungsaufgabe mit ungenügend benotet.

7. Eigene Notizen

Tamara Hunziker
Rothackerstrasse 7, 5702 Niederlenz
Telefon 076 / 441 42 82
chefexpertin.hw@gmx.ch