**Individueller**

**Kompetenznachweis**

Berufliche Praxis

PrA Hauswirtschaft

**Maria Muster**

geboren am 01.01.2001, heimatberechtigt in Münsingen (Be)

**Ausbildungsbetrieb**

Name Muster AG

Adresse Beispielstrasse 25, 1234 Musterstetten

Ausbildungszeit 01.08.2015 bis 31.07.2017

Ort, Datum Musterstetten, 31.07.2017

Unterschrift

**Individueller Kompetenznachweis**

Der beiliegende individuelle Kompetenznachweis (IKN) stützt sich auf die Orientierungshilfe der Verbundpartnerschaft zum IKN.

**Erworbene Handlungskompetenzen**

Die Handlungskompetenzen wurden im Rahmen der folgenden Ausbildung erworben:

|  |  |
| --- | --- |
| Ausbildung |       |
| Dauer der Ausbildung, Beginn und Ende |       |

Der IKN bescheinigt die erworbenen Handlungskompetenzen aus dem Qualifikationsprofil der folgenden zweijährigen beruflichen Grundbildung mit eidg. Berufsattest (EBA):

|  |  |
| --- | --- |
| Gesetzlich geschützter Titel des EBA-Berufs  | Hauswirtschaftspraktikerin EBA / Hauswirtschaftspraktiker EBA |
| Erlassdatum der massgebenden Bildungsverordnung des EBA-Berufs | 10. September 2015 |

**Grundsätze**

Der beiliegende IKN nimmt Bezug auf die Verordnung des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation SBFI über die berufliche Grundbildung und die darin formulierten Zielsetzungen und Handlungskompetenzen der oben bezeichneten zweijährigen beruflichen Grundbildung.

Der IKN bildet eine standardisierte Ergänzung zum Lehrzeugnis und stellt die in der betrieblichen Ausbildung erworbenen Handlungskompetenzen am Ende der Ausbildung dar.

Einsatz und Anwendung des IKN richten sich nach den Grundlagen der für den Beruf zuständigen Organisation der Arbeitswelt (OdA).

**Qualitätssicherung**

Der Ausbildungsbetrieb bestätigt, dass

* die Instrumente zur Lernprozessbegleitung und die Leistungsdokumentation sachgerecht und vollständig geführt wurden;
* die Instrumente zur Lernprozessbegleitung und die Leistungsdokumentation sowie – soweit vorhanden – die Ergebnisse des Qualifikationsverfahrens als Grundlage für das Erstellen des IKN genutzt wurden;
* der IKN wahrheitsgetreu und wohlwollend ausgestellt wurde.

**Berufsbild**

Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft erledigen einfache Tätigkeiten im hauswirtschaftlichen Bereich. Sie verfügen über praktische Fähigkeiten und arbeiten innerhalb eines Teams. Sie engagieren sich in ihrer Tätigkeit für das Wohlergehen der Menschen.

**Bildungs- und Lehrplan**

Der Bildungs- und Lehrplan für die praktische Ausbildung Praktiker/in PrA Hauswirtschaft steht in enger Anlehnung an den Bildungsplan der OdA Hauswirtschaft Schweiz zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Hauswirtschaftspraktiker/in EBA vom 10. September 2015.

**Handlungskompetenzbereiche (HKB) und Handlungskompetenzen (HK)**

Die im Bildungs- und Lehrplan für die praktische Ausbildung Praktiker/in PrA Hauswirtschaft formulierten Handlungskompetenzbereiche werden vom Bildungsplan über die berufliche Grundbildung Hauswirtschaftspraktiker/in EBA unverändert übernommen.

Die im Bildungs- und Lehrplan gruppierten Handlungskompetenzen und Leistungsziele werden vom Bildungsplan über die berufliche Grundbildung Hauswirtschaftspraktiker/in EBA mehrheitlich übernommen und bei Bedarf auf die praktische Ausbildung Praktiker/in PrA Hauswirtschaft angepasst.

Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft verfügen über berufliche Handlungskompetenzen in den folgenden sechs Handlungskompetenzbereichen:

**HKB 1** Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

**HKB 2** Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

**HKB 3** Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

**HKB 4** Zubereiten und Verteilen von Gerichten

**HKB 5** Ausführen administrativer Arbeiten

**HKB 6** Fördern der eigenen Gesundheit

**Bewertung der erworbenen Handlungskompetenzen**

Die erworbenen Handlungskompetenzen werden in diesem Kompetenznachweis mit den nachfolgenden vier Bewertungsstufen kompetenzorientiert beurteilt.

**A** selbständig

**B** teilweise selbständig

**C** mit Unterstützung

**D** mit Begleitung

Nicht erworbene Handlungskompetenzen werden im Dokument (Kompetenznachweis) leer gelassen.

**Definition der Bewertungsstufen**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **A****selbständig** | **B****teilweise selbständig** | **C****mit Unterstützung** | **D****mit Begleitung und Betreuung** |
| * Kann auf vorhan-denen Kompetenzen selbständig aufbauen
 | * Kann auf vorhan-denen Kompetenzen teilweise selbständig aufbauen
 | * Kann auf vorhan-denen Kompetenzen mit Unterstützung aufbauen
 | * Kann auf vorhan-denen Kompetenzenmit Begleitung und Betreuung aufbauen
 |
| * Kann einfaches Wissen selbständig vernetzen
 | * Kann einfaches Wissenteilweise selbständig vernetzen
 | * Kann einfachesWissenmit Unterstützung vernetzen
 | * Kann einfaches Wissen mit Begleitung und Betreuung vernetzen
 |
| * Kann einfache theoretische Fachkenntnisse selbständig in die Praxis umsetzen
 | * Kann einfache theoretische Fachkenntnisse teilweise selbständigin die Praxis umsetzen
 | * Kann einfache theoretische Fachkenntnisse mit Unterstützung in die Praxis umsetzen
 | * Kann einfache theoretische Fachkenntnissemit Begleitung und Betreuung in die Praxis umsetzen
 |
| * Kann Anordnungen selbständig übernehmen
 | * Kann Anordnungen teilweise selbständig übernehmen
 | * Kann Anordnungenmit Unterstützung übernehmen
 | * Kann Anordnungenmit Begleitung und Betreuung übernehmen
 |
| * Kann nach Anleitung selbständig strukturiert vorgehen
 | * Kann nach Anleitung teilweise selbständig strukturiert vorgehen
 | * Kann nach Anleitung mit Unterstützung strukturiert vorgehen
 | * Kann nach Anleitung mit Begleitung und Betreuung strukturiert vorgehen
 |
| * Kann einfache Arbeiten nach Einübungszeit selbständig ausführen
 | * Kann einfache Arbeiten nach Einübungszeit teilweise selbständig ausführen
 | * Kann einfacheArbeiten nach Einübungszeit mit Unterstützung ausführen
 | * Kann einfache Arbeiten nach Einübungszeit mit Begleitung und Betreuung ausführen
 |
| * Benötigt punktuelle Kontrollen
 | * Benötigt regelmässige Kontrollen
 | * Benötigt häufige Kontrollen
 | * Benötigt ständige Kontrolle
 |
| * Kann Rückmeldungen selbständig umsetzen
 | * Kann Rückmeldungen teilweise selbständig umsetzen
 | * Kann Rückmeldungen mit Unterstützung umsetzen
 | * Kann Rückmeldungen mit Begleitung und Betreuung umsetzen
 |
| * Kann eigene Zielerreichung selbständig beurteilen
 | * Kann eigene Zielerreichung teilweise selbständig beurteilen
 | * Kann eigene Zielerreichung mit Unterstützung beurteilen
 | * Kann eigene Zielerreichung mit Begleitung und Betreuung beurteilen
 |
| * Ist offen für Neues
 | * Ist teilweise offen für Neues
 | * Benötigt Unterstützung im Umgang mit Neuem
 | * Benötigt Begleitung und Betreuung im Umgang mit Neuem

  |

|  |
| --- |
| **Handlungskompetenzbereich 1****Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden**  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 1.1: Wünsche und Bedürfnisse gemäss dem betrieblichen Leitbild umsetzen**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft gehen gemäss dem betrieblichen Leitbild auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden ein. | selbständig teilweise selbstständig mit Unterstützung mit Begleitung |
| Dienstleistungsangebot erklären  | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Freundlich auftreten | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Qualitätsstandards einhalten | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 1.2: Respektvoll und wertschätzend kommunizieren**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft kommunizieren respektvoll und wertschätzend. |  **A B C D** |
| Kommunikationswege im Betrieb einhalten | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Verhaltensregeln und Umgangsformen umsetzen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Blickkontakt zur Kundin / zum Kunden halten | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Aktiv zuhören  | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Privatsphäre der Kundin / des Kunden wahren | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Schweigepflicht einhalten | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Konfliktsituationen wahrnehmen und ansprechen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Feedback geben | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Feedback entgegennehmen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Servicebesprechung beraten**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft beraten Kundinnen und Kunden gemäss Servicebesprechung. |  **A B C D** |
| Kundinnen und Kunden das Speiseangebot erklären | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Hauptzutaten der Speisen benennen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Alkoholfreies Getränkeangebot vorstellen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Portionengrössen erklären | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Bedeutung von Food Waste erklären | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Ursachen und Auswirkungen von Food Waste benennen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Wünsche von Kundinnen und Kunden entgegennehmen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Kundenwunsch und -Bedürfnis an die zuständige Stelle weiterleiten | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Reklamationen entgegennehmen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Reklamationen an die zuständigen Stellen weiterleiten | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 1.4: Tische und Buffets situationsgerecht und gemäss Auftrag aufdecken**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft decken Tische und Buffets situationsgerecht auf. |  **A B C D** |
| Unterschiedliche Tischformen und deren Anwendung benennen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Tischwäsche auflegen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Servietten falten | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Betriebliches Grundgedeck aufdecken | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Erweitertes Grundgedeck aufdecken | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Speiseangebot vorstellen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Getränkeangebot vorstellen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Buffet aufbauen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Buffet gemäss Auftrag bestücken | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Kleine Tischdekoration gemäss Auftrag herstellen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Tischdekoration platzieren | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiertausführen**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft verrichten Servicearbeiten kundenorientiert. |  **A B C D** |
| Servicearten erklären: Tellerservice, Plattenservice, Buffetservice | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Mise en place erstellen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Checklisten anwenden | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Serviceregeln nennen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Serviceregeln umsetzen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Kundinnen und Kunden bei einem Apéro- oder Bankettanlass unter Anleitung bedienen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Teller und Gedecke abräumen | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Vorgaben zur Unfallverhütung einhalten  | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |
| Vorgaben zur Arbeitssicherheit einhalten | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |

|  |
| --- |
| **Handlungskompetenzbereich 2** **Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 2.1: Räume in Ordnung halten**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft halten Räume in Ordnung, so dass eine angenehme Atmosphäre entsteht. |  **A B C D** |
| Räume und Einrichtungen sauber und in Ordnung halten | **[ ]**  [ ]  [ ]  [ ]   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft erledigen wiederkehrende Arbeiten in der Reinigung effizient und beachten ergonomische und ökologische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit. |  **A B C D** |
| Die Reinigung von folgenden Materialien erklären:* Textile Beläge
* Metalle
* Beschichtungen
* Holz
* Keramik
* Glas
* PVC
* Linoleum
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Räume und Einrichtungen nach Vorgabe reinigen:* Öffentliche Räume
* Lagerräume
* Aufenthaltsräume
* Garderoben
* Bewohnerzimmer
* Nasszellen
* Speisesaal
* Office
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Reinigungsaufträge nach Anweisung ausführen:* Sichtreinigung
* Unterhaltsreinigung
* Zwischenreinigung
* Grundreinigung
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Verwendung der betrieblichen Reinigungsmittel erklären | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Reinigungsmittel gemäss Vorgabe dosieren | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Falttechnik für Reinigungslappen anwenden | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Reinigungsgeräte und -Maschinen bedienen:* Staubwischgerät
* Nasswischgerät
* Trockensauger
* Wassersauger
* Einscheibenmaschine
* Scheuersaugmaschine
* Einwaschgerät / Fensterwischer
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Reinigungsgeräte und -Maschinen pflegen und reinigen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Arbeitsplatz gemäss Auftrag vorbereiten und geordnet verlassen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Vorgaben der Arbeitssicherheit einhalten (persönliche Schutzaus-rüstung, Gesundheitsschutz) | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Abfall gemäss dem Abfallkonzept entsorgen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 2.3: Hygienevorschriften einhalten**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft halten sich an die Hygiene-vorschriften. |  **A B C D** |
| Bei Reinigungsarbeiten Hygienevorschriften einhalten | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Qualitätsvorgaben einhalten | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 2.4: Räume und Einrichtungen kontrollieren**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft kontrollieren Räume, Ein-richtungen und Geräte sowie Maschinen gemäss den betrieblichen Vorgaben und melden allfällige Defekte zuverlässig. |  **A B C D** |
| Reparaturmeldungen schriftlich oder mündlich melden | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |

|  |
| --- |
| **Handlungskompetenzbereich 3****Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft stellen die verschiedenen Textilien für den Wäschevorgang zusammen und bereiten diese für den Wäschevorgang vor. |  **A B C D** |
| Eigenschaften der folgenden Textilien nennen:* Baumwolle
* Leinen
* Seide
* Wolle
* Chemiefasern
* Mischfasern
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Unterschiede Privat- und Betriebswäsche erklären | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Textilien sortieren nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Wäschestücke für das Waschen vorbereiten | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Fleckenwäsche und defekte Wäsche aussortieren | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 3.2: definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft verrichten definierte Aufgaben aus dem Wäschekreislauf ergonomisch und beachten die Aspekte der Arbeitssicherheit. |  **A B C D** |
| Wäschekreislauf erklären | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Hygieneregeln im Wäschekreislauf befolgen und umsetzen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Waschmaschine beladen und entladen  | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Waschmittel und Waschhilfsmittel benennen und dosieren | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Wäschetrockner beladen und entladen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Wäsche aufhängen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Flachwäsche mangeln | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Flachwäsche falten | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Formteile bügeln und falten:* T-Shirt / Pullover
* Hosen
* Hemden / Blusen
* Kochjacken
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Wäschestücke nach Auftrag versorgen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Vorgaben der Arbeitssicherheit einhalten, persönliche Schutz-ausrüstung tragen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Maschinen und Geräte reinigen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 3.3: Textilien gemäss Vorgabe instand-stellen**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft gewährleisten eine effiziente Instandstellung der Textilien. |  **A B C D** |
| Nähmaschine bedienen:* Gradstich
* Zick-Zackstich
* Bogennaht
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Instandstellungsarbeiten ausführen:* Kleine Löcher mit der Maschine verweben
* Offener Saum schliessen
* Fehlender Aufhänger annähen
* Fehlender Bändel ersetzen
* Fehlender Knopf ersetzen
* Patchen
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |

|  |
| --- |
| **Handlungskompetenzbereich 4****Zubereiten und Verteilen von Gerichten** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 4.1: Regeln der gesunden Ernährung**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft beachten die Regeln einer gesunden Ernährung. Sie beziehen saisongerechte und standorts-nahe Produkte mit ein. |  **A B C D** |
| Aufgaben der Nährstoffe erklären | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Nahrungsmittelgruppen benennen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Einzelne Nahrungsmittel den Gruppen zuordnen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Lebensmittelpyramide erklären | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Saisonprodukte nennen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| **Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft bereiten Gerichte oderGerichtekomponenten gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu. |  **A B C D** |
| Küchenmaschinen und -geräte fachgerecht anwenden(z.B. Anliker, Teigmaschine) | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Rüst- und Schnitttechniken ausführen:* Brunoise
* Julienne
* Macedoine
* Paysanne
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Mise en place erstellen anhand Rezept und Checkliste  | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Mengen gemäss den Angaben im Rezept abmessen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Garmethoden anwenden:* Braten
* Blanchieren
* Sieden
* Dämpfen
* Backen
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |

|  |  |
| --- | --- |
| Hygieneregeln einhalten:* Personalhygiene
* Betriebshygiene
* Produktehygiene
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Auswirkungen von unsachgemässem Umgang mit Lebensmitteln benennen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Lebensmittel vorschriftsgemäss lagern | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Maschinen und Geräte gemäss Vorgabe korrekt reinigen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Vorgaben zur Unfallverhütung einhalten:* Schnittwunde vermeiden
* Verbrennung, Verbrühung vermeiden
* Sturz, Stolpern vermeiden
* Körperhaltung beim Heben, Tragen, Stehen
* Körperschonendes Arbeiten
* Brand verhüten
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 4.3: Maschinen und Geräte des Speise-verteilsystems bedienen**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft bedienen die Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems fachgerecht und effizient. |  **A B C D** |
| Arbeitsablauf von Speiseverteilsystemen erklären:* Warme Linie
* Kalte Linie
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Serviceregeln für Tellerservice einhalten  |  |
| Maschinen und Geräte im Speiseverteilsystem bedienen:* Tellerwärmer
* Kaffeemaschine
* Bainmarie
* Steamer
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Hygieneregeln bei der Speiseverteilung einhalten:* Personalhygiene
* Betriebshygiene
* Produktehygiene
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems gemäss Vorgaben reinigen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 4.4: Aufgaben der Abwaschorganisation gemäss Anleitung ausführen**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation unter Anleitung fachgerecht und effizient. Sie sortieren den Abfall gemäss Vorgaben. |  **A B C D** |
| Geschirr für die Maschinenreinigung vorbereiten | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Geschirr nach Vorgabe in die Maschine einfüllen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation bedienen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation reinigen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Hygieneregeln in der Abwaschorganisation einhalten | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Abfall gemäss dem Abfallkonzept entsorgen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |

|  |
| --- |
| **Handlungskompetenzbereich 5** **Ausführen administrativer Arbeiten** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 5.1: zur Umsetzung administrativer Arbeiten beitragen**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft tragen im Rahmen ihrer administrativen Tätigkeiten zur professionellen Umsetzung der Qualitätssicherung bei. |  **A B C D** |
| Einsatz und Nutzen von Arbeitsanleitungen, Checklisten und Kontrolllisten erklären | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Informationen auf dem Dienstweg an die zuständige Person weiterleiten | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Bestellformulare nach Vorgabe ausfüllen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Reparaturmeldungen schriftlich oder mündlich melden | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 5.2: administrative Arbeiten erledigen**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft erledigen die anfallenden administrativen Arbeiten unter Anleitung genau und effizient. |  **A B C D** |
| Administrative Arbeiten und Abläufe benennen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Arbeiten im Warenkreislauf unter Anleitung ausführen:* Datumkontrolle
* Bestand auffüllen
* Mindestbestand melden
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Grundsätze der Lagerbewirtschaftung beschreiben:* First in / First out
* Datumkontrolle
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 5.3: Kommunikations- und Informations-mittel anwenden**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft setzen die Kommunikations- und Informationsmittel unter Anleitung sicher und zuverlässig ein. |  **A B C D** |
| Bürotechnische Hilfsmittel nach Auftrag anwenden:* Telefon
* Computer
* Kopierer
* Scanner
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |

|  |
| --- |
| **Handlungskompetenzbereich 6****Fördern der eigenen Gesundheit** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 6.1: sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft nehmen sich als Persönlichkeit wahr. |  **A B C D** |
| Eigene Stärken benennen und wirkungsvoll einsetzen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Eigene Schwächen benennen und ausgleichen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Selbsteinschätzung vornehmen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 6.2: Handlungsspielräume in allen Tätigkeiten einhalten**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft halten bei allen Tätigkeiten ihren Handlungsspielraum ein. |  **A B C D** |
| Eigene Kompetenzen erkennen und wissen welche Arbeiten selber ausgeführt werden dürfen | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| In Notfallsituationen gemäss betrieblichen Abläufen handeln | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Handlungskompetenz 6.3: Physische und psychische Gesundheit beachten**Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit. |  **A B C D** |
| Massnahmen zur Einhaltung der persönlichen Hygiene und Gesundheit umsetzen:* Persönliche Hygiene
* Arbeitskleidung
* Ernährung
* Nähe / Distanz
* Schweigepflicht
* Gespräch mit Vertrauenspersonen
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |
| Vorgaben zur Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz umsetzen:* Arbeiten ergonomisch ausführen
* Persönliche Schutzausrüstung tragen
* Massnahmen zur Arbeitssicherheit umsetzen
 | **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**  **[ ]**   |

|  |
| --- |
| **Bemerkungen:**Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. |