

Ideensammlung für Berufsparcours

HKB 1: Empfangen, beraten und bedienen der Kunden (m/w)

- Teesorte erraten: Verschiedene Teesorten einzeln in Gläser abfüllen. Mit einem Tuch o.ä. abdecken und Löcher in den Deckel machen. Die Schüler versuchen durch den Geruch die Teesorte zu erraten. Anschliessend bekommen sie interessante Infos darüber, was der Tee bewirkt und wofür er gut ist.
- Hindernislauf mit Wasserglas: Schüler müssen ein Plastikglas randvoll mit Wasser auf einem Tablett durch einen Parcours tragen. Dabei müssen sie um Tische herum gehen und am Schluss das Glas auf den Tisch stellen. Wer am wenigsten Wasser verliert, gewinnt.
- Schüler können mit Anleitungen verschiedene Faltarten ausprobieren/üben.
- Tische eindecken: Zwei Tische eindecken, einen korrekt und einen mit fünf Fehlern. Schüler müssen die Fehler finden.

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

- Finde den Fehler: Die Schüler müssen sich einen Raum genau ansehen. Dann müssen sie den Raum verlassen. Anschliessend werden xx Dinge verändert. Zurück im Raum, müssen die Schüler versuchen, alle veränderten Dinge zu finden.
- Gebrauch von Reinigungsmaschinen: Mit verschiedenen Reinigungsmaschinen arbeiten. Die Schüler sollen die verschiedenen Maschinen ausprobieren können. (Scheuersaugmaschine, Sprühextrahiergerät, Einscheibenmaschine, Kehrmaschine, Wasserauger, etc.)
- Scheuersaugmaschinen-Parcours: Parcours mit der Scheuersaugmaschine abfahren. Vorgängig gibt es eine Sicherheitsschulung. Schüler beobachten, ob alle Sicherheitsmassnahmen eingehalten wurden.
- Reinigung verschiedener Materialien: Verschiedene Materialien und die Reinigungsprodukte/Reinigungsweisen, welche für das Material geeignet sind, bereitlegen. Es können natürlich auch ausgedruckte Gegenstände/Bezeichnungen sein. Die Schüler versuchen herauszufinden, welche Materialien wie/womit gereinigt werden.

HBK 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

- Wettkampf im Frottee falten: Schüler treten gegeneinander im Frottee falten an. Bewertet werden Geschwindigkeit/Menge und Genauigkeit/Sorgfalt.
- Materialien unterscheiden: Verschiedene Materialien bereitlegen. Schüler müssen herausfinden, um was für Fasern es sich handelt. Kann noch ergänzt werden mit «Wie wird es gewaschen?»
- Fleckenentfernung: Verschiedene Flecken vorbereiten und mit Hausmitteln entfernen.
- Wäschekreislauf: Wäschekreislauf mit Bildern darstellen. Schüler müssen die richtige Reihenfolge herausfinden und die verschiedenen Arbeiten korrekt zuordnen.

HKB 4: Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus

- Schnittarten: Verschiedene Schnittarten mit Gemüse üben -> Das Gemüse kann allenfalls weiterverwendet werden für Suppe oder gemeinsam mit den Schülern als Dip gegessen werden.
- Zubereitung: Gemeinsam mit den Schülern etwas zubereiten das sie mit nach Hause nehmen können. (z.B. Kräuteröl, Konfi, Guetzli etc.)
- Blindverkostung: Verschiedene Lebensmittel blind verkosten. Schüler müssen erraten, um was es sich handelt. Achtung: vorher Allergien abklären.