

Modulprüfung G: Gestalten und Organisieren von Verpflegungs- und Dienstleistungsangeboten

Berufsprüfung Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/ Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis

Code Teilnehmer/in:	Code-Nr.	
Datum / Serie:	Serie 0	
Gesamtdauer:	60 Minuten	
Erlaubte Hilfsmittel:	- Lehrmittel und Unterrichtsunterlagen - Elektronische Geräte sind jedoch nicht zugelassen. Einzige Ausnahme sind einfache, netzunabhängige, lautlose Taschenrechner ohne Programmierfunktion. Lösungen müssen handschriftlich auf den vorgesehenen Lösungsblättern festgehalten werden. (Bleistift nicht erlaubt)	
Punkte	Maximal	Erreicht
Aufgabe 1:	16	_____
Aufgabe 2:	22	_____
Aufgabe 3:	10	_____
Aufgabe 4:	12	_____
TOTAL:	60	_____

Berechnungsformel Note: $\frac{\text{Erreichte Punktzahl} \times 5}{\text{Maximale Punktzahl}} (+ 1 = \text{Note (auf 0.5 runden)})$

Erreichte Note:

Mit ihrer Unterschrift bezeugen die Expertinnen/Experten die wahrheitsgemässe, sorgfältige und neutrale Beurteilung der Prüfung. Abweichungen der vollen Punktzahl sind begründet und ausführlich dokumentiert.

Datum: _____

Expertin/Experte 1: Unterschrift: _____

Expertin/Experte 2: Unterschrift: _____

Aufgabe	1 – Angebot und Konzepte		
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)		
Richtzeit:	10 Minuten		
Total Punkte:	16 Punkte		
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte	
		Max.	Erreicht
1.1	Pro Einflussfaktor (0.5)	4	
1.2	Pro korrekte Stufe mit Praxisbeispiel (1.5)	9	
	Pro richtigen Lösungsvorschlag (1)	3	

Sie haben eine neue Stelle als Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft in einem ländlichen Alters- und Pflegeheim angetreten. Unter anderem sind Sie neben der Reinigung und Wäscherei auch für das Restaurant/Speisesaal (80 Sitzplätze) sowie das öffentliche Café mit 50 Plätzen verantwortlich.

Die Geschäftsleitung wünscht eine Angebots- und Konzeptanpassung, um sich als zentralen Treffpunkt für alle Altersgruppen zu etablieren.

Aufgabe 1.1

Beschreiben Sie **vier** Punkte mit **je zwei** Einflussfaktoren auf die Angebotsplanung.

Aufgabe 1.2

Der neuen Geschäftsleitung ist die gesunde Ernährung ein wichtiges Anliegen.

Beschreiben Sie die Umsetzung der schweizerischen Lebensmittel-Pyramide im Altersheim mit Praxisbeispielen für jede der 6 Stufen inkl. Teilstufe.

Welche **drei** Punkte sind zusätzlich für die Ernährung im Alter zu beachten?

Aufgabe	2 – Berechnung der Maschinengrösse		
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)		
Richtzeit:	20 Minuten		
Total Punkte:	22 Punkte		
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte	
		Max.	Erreicht
2.1	Kapazitäten-Berechnung: Vollständigkeit, Richtigkeit, Nachvollziehbarkeit	5	
2.2	Vollständige und umsetzbare Einsatzplanung mit den Haupteckpunkten	12	
2.3	Nachvollziehbarkeit der Begründung	5	

Im ***Hotel Alpenblick soll in eine neue Abwaschmaschine investiert werden. Die Direktion bittet Sie um einen ersten Vorschlag in Bezug auf Maschinenwahl und Arbeitsprozesse. Bis anhin war die Küchenleitung für das Office zuständig. Neu wird dieses dem Housekeeping zugeordnet. Als Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft haben Sie nun die Aufgabe, einen Konzeptentwurf für das neue Office zu erstellen.

Aufgabe 2.1

Berechnen Sie den benötigten Maschinentyp anhand folgender Angaben:

Durchschnittliche Anzahl verpflegte Gäste bei 70 % Auslastung, Berechnung basierend auf 100 %:

- 90 Frühstück
- 70 Mittagessen
- 110 Abendessen

Mittelwert Anzahl Verpflegungsteilnehmende (Gedecke)			
Maximale Abwaschzeit ohne Reinigung der Maschine			
Stückzahl	Geschirrart	Anzahl Teile pro Korb	Total Körbe
	Tablets	8	
	Grosse Teller	16	
	Salatschalen	12	
	Suppentassen	12	
	Besteckteile inkl. Kaffeelöffel	100	
	Kaffeetassen	25	
	Kaffee-Unterteller	40	
	Dessertschalen	12	
	Gläser	36	
	Kasserollen	individuell	
Abwaschzeit	Gesamttotal Körbe	Effektive Leistung pro Stunde	Stunden / Minuten

Aufgabe 2.2

Erstellen Sie einen Tages-Einsatzplan für den Officebereich des Hotels Alpenblicks im Rahmen einer Ressourcenberechnung (Zeiten und wichtigste Tätigkeiten, keine Kosten). Planen Sie auf einer Zeitachse die wichtigsten Tätigkeiten und Aufgaben inkl. Pausen in Bezug auf die gewählte Maschine.

Aufgabe 2.3

Begründen Sie Ihre Empfehlung in Bezug auf den Maschinentyp oder -modell und die Einsatzplanung in **fünf** Punkten.

Lösungsblatt auf der nächsten Seite.

Aufgabe 2 Lösungsblatt

Aufgabe	3 – Dokumentation Leistung		
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)		
Richtzeit:	15 Minuten		
Total Punkte:	10 Punkte		
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte	
		Max.	Erreicht
3.1	Nachvollziehbarkeit der beschriebenen Punkte (CCP's) (0.5)	5	
3.2	Pro richtige Massnahme (1)	5	

Sie arbeiten als Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft im ****Hotel Toblerhof. Das Hotel hat 140 Betten, ein Restaurant für Halbpension-Gäste und à la carte Service. Im Rahmen des Kontinuierlichen Verbesserungsprozesses (KVP) sind Sie für die Erarbeitung und Schulung der Mitarbeitenden im Office-Bereich mit einer Korbdurchschubmaschine verantwortlich.

Aufgabe 3.1

Erstellen Sie **eine** Checkliste für die Hygiene- und Qualitätskontrolle für den Office-Bereich mit **zehn** Punkten.

Lösungsblatt auf der nächsten Seite.

Aufgabe 3.1 Lösungsblatt

Aufgabe 3.2

Evaluierten Sie **fünf** Punkte aus Ihrer Hygiene- und Qualitätskontrolle und definieren zu diesen die entsprechenden Massnahmen.

Aufgabe	4 – Food Waste		
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)		
Richtzeit:	15 Minuten		
Total Punkte:	12 Punkte		
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte	
		Max.	Erreicht
4.1	Vollständigkeit, Richtigkeit, Nachvollziehbarkeit des Flussdiagramms	6	
4.2	Pro Ziel mit Massnahme und Kontrollpunkt (2)	6	

Sie arbeiten in der Rehaklinik «Seewis» als Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft. Das Thema Food Waste liegt Ihnen ganz besonders am Herzen, weshalb Sie für die Rehaklinik ein eigenes Konzept erstellen.

Aufgabe 4.1

Skizzieren Sie anhand eines Flussdiagrammes den kompletten Lebensmittelprozess in der Rehaklinik.

Aufgabe 4.2

Bestimmen Sie **drei** relevante Food Waste-Punkte aus dem Flussdiagramm und beschreiben Sie diese im Detail und mit messbaren Zielsetzungen (SMART) zur Reduktion von Food Waste.