

Qualifikationsverfahren

**Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ/
Fachman Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ**

Pos. 1 - Allgemein

Praktische Arbeit

A Auftreten und Kommunizieren

B Servieren von Getränken und Speisen

Nullserie – Auftrag 1 & 2

Aufträge für Expertinnen und Experten

Zeit **90 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala	Maximale Punktzahl:	56			
	54,0 - 56,0	Punkte	=	Note	6,0
	48,0 - 53,0	Punkte	=	Note	5,5
	42,0 - 47,0	Punkte	=	Note	5,0
	37,0 - 41,0	Punkte	=	Note	4,5
	31,0 - 36,0	Punkte	=	Note	4,0
	26,0 - 30,0	Punkte	=	Note	3,5
	20,0 - 25,0	Punkte	=	Note	3,0
	14,0 - 19,0	Punkte	=	Note	2,5
	9,0 - 13,0	Punkte	=	Note	2,0
	3,0 - 8,0	Punkte	=	Note	1,5
	0,0 - 2,0	Punkte	=	Note	1,0

Praktische Prüfung HKB A & B

Berufliche Situation Allgemein – Auftrag 1

Sie arbeiten als Fachfrau/ Fachmann Hotellerie – Hauswirtschaft im Referenzbetrieb 1.

Frau Weber hatte einen Biker Unfall und ist seit 3 Wochen in der REHA-Klinik. Am 30. August ist der Austritt vorgesehen. Am 20. August feiert Frau Weber ihren 40. Geburtstag. Herr Weber möchte seine Frau mit einem Mittagessen bei Ihnen in der REHA-Klinik überraschen. Insgesamt werden 12 Personen, davon 3 Kinder (11, 10 und 7 Jahre alt), erwartet.

Bestellt wurde:

Vorspeise:

- Kalte Gurkensuppe mit Dill,

Hauptgang:

- Kalbs-Piccata mit Tomatenspaghetti

Dessert:

- À la Carte bestellen (Sommerlicher Fruchtsalat mit Rahm, Vanille Glace mit warmen Beeren, Schwarzwäldertorte)

Sie sind mit der Organisation dieser Geburtstagsüberraschungsfeier beauftrag.

Planen Sie diesen Anlass.

- Erstellen Sie eine Menukarte für das geplante 3 Gang Menu mit einer vegetarischen Variante und einer Getränkeauswahl von zwei alkoholischen und zwei nichtalkoholischen Getränken (warm und kalt). **20 Minuten (a4.3)**
- Decken Sie den Mustertisch für 6 Personen gemäss Ihrem Menu, inkl. Dekoration ein. Die Dekoration besteht aus mindestens drei verschiedenen Elementen. **15 Minuten (b1.2)**
- Begrüssen Sie das Ehepaar Weber und begleiten Sie es an den Tisch. **3 Minuten (a1.4)**
- Stellen Sie das Menu und das Getränkeangebot vor und gehen Sie bei der Beratung auf die Bedürfnisse der Gäste ein. Nehmen Sie die Dessertbestellung auf. **12 Minuten (a6.1 + a6.2)**
- Bereiten Sie die gewünschten Getränke zu.

Servieren Sie dem Ehepaar anschliessend die gewünschten Getränke, und reagieren Sie auf ihre Wünsche. **15 Minuten (a2.2 + b2.1+b2.4)**

- Beim Vorbereiten der Getränke stellen Sie fest, dass die Getränke ungenügend gekühlt sind. Sie überprüfen die Temperatur und melden den Getränke Kühler zur Reparatur an. **15 Minuten (b3.3)**
- Am Anschluss des Mittagessens möchte das Ehepaar Weber mit ihren Kindern einen Tisch zum Mittagessen für das Austrittsdatum von Frau Weber reservieren. **10 Minuten (a5.3)**

Bemerkungen

- Eine Beschreibung des Referenzbetriebs 1 steht Ihnen zur Verfügung.
- Eine Bankettkarte steht zur Verfügung.
- PC steht zur Verfügung.
- Arbeitsplatzvorbereiten und Arbeitsplatz aufräumen gehören auch dazu.
- Sie bestimmen die Reihenfolge der Aufträge.
- Ein Reparaturschein steht zur Verfügung
- Ein Reservationsblatt steht zur Verfügung.
- ***Frau Weber hat auf Grund des Unfalles den Arm im Gips.***
- ***Frau Weber trägt eine Jacke.***
- ***Das Ehepaar Weber bestellt je ein Getränk (1x warm, 1x kalt)***
- ***Frau Weber beanstandet, dass ihr Getränk nicht in Ordnung ist.***
- ***Die Kinder wünschen eine andere Vorspeise***
- ***Die Temperatur des Getränkeschranks ist zu tief***

Berufliche Situation Allgemein – Auftrag 2

Sie arbeiten als Fachfrau/ Fachmann Hotellerie – Hauswirtschaft im Referenzbetrieb 4.

Zum Jubiläum findet am 5. Juli ein Sommerfest mit Grillbuffet für die Bewohnenden mit ihren Angehörigen statt. Zu diesem Fest kann jeder Bewohnende zwei Angehörige einladen. Zum Rahmenprogramm gehört eine musikalische Unterhaltung sowie die Preisverleihung des internen Quiz für die Bewohnenden.

Grillbuffet:

- Kalbsbratwurst
- Schweinsbratwurst
- Poulet Brust
- Gemüsespiess
- Grillkäse

Salatbuffet

- Kartoffelsalat
- Tomaten-Mozzarella Salat
- Grüner Salat
- Gurken Salat
- Teigwarensalat
- Karottensalat

Sie sind mit der Organisation des Anlasses beauftragt

Planen Sie diesen Anlass.

- Erstellen Sie einen Einladungsflyer mit Anmeldetalon für das geplante Sommerfest. **20 Minuten (a4.3)**
- Decken Sie das Salatbuffet gemäss Angebot, inkl. Dekoration ein. Die Dekoration besteht aus mindestens drei verschiedenen Elementen. **15 Minuten (b1.2)**
- Bei der Funktionskontrolle des Salatbuffets stellen Sie fest, dass noch Verschmutzungen vorhanden sind und keine Kühlung der Salate vorhanden ist. **15 Minuten (b3.1, b3.2 und b3.3)**
- Begrüssen Sie Herr Schwander mit seinem Sohn und begleiten Sie diese an den Tisch. **3 Minuten (a1.4)**

- Stellen Sie das Buffet- und Getränkeangebot vor und gehen Sie bei der Beratung auf die Bedürfnisse der Gäste ein. Nehmen Sie die Getränkebestellung auf. **12 Minuten (a6.1 + a6.2)**
- Bereiten Sie die gewünschten Getränke zu.
Servieren Sie den beiden anschliessend die gewünschten Getränke. **10 Minuten (a2.2 + b2.1+b2.4)**
- Während dem Grillfest möchte der Sohn von Herr Schwander für den 90. Geburtstag von seinem Vater ein Mittagessen für 15 Personen reservieren. **15 Minuten (a5.3)**

Bemerkungen

- Eine Beschreibung des Referenzbetriebs 4 steht Ihnen zur Verfügung.
- Eine Getränkekarte steht zur Verfügung.
- PC steht zur Verfügung.
- Arbeitsplatzvorbereiten und Arbeitsplatz aufräumen gehören auch dazu.
- Sie bestimmen die Reihenfolge der Aufträge.
- Ein Reservationsblatt steht zur Verfügung.
- ***Spuckschutz verschmutzt, Salatbuffet nicht eingesteckt.***
- ***Herr Schwander ist im Rollstuhl.***
- ***Herr Schwanders Sohn hat einen Blumenstrauss dabei.***
- ***Die Herren bestellt je ein Getränk (1x alkoholfrei, 1x alkoholisch)***
- ***Beim Bankett ernähren sich drei Personen ovo-lacto vegetarisch***
- ***Der Geburtstag ist am 12. August.***