

Qualifikationsverfahren

**Fachfrau/Fachmann Hotellerie-
Hauswirtschaft EFZ**

Pos. 1 Schwerpunkte Hauswirtschaft

Praktische Arbeit

A Auftreten und Kommunizieren

B Servieren von Getränken und Speisen

Nullserie – **Auftrag 5**

Name, Vorname	Nr. Kandidat/in	Datum

Zeit **60 Minuten**

Hilfsmittel Gemäss Auftrag

Notenskala	Maximale Punktzahl:	33	
	32,0 - 33,0	Punkte	= Note 6,0
	29,0 - 31,0	Punkte	= Note 5,5
	25,0 - 28,0	Punkte	= Note 5,0
	22,0 - 24,0	Punkte	= Note 4,5
	19,0 - 21,0	Punkte	= Note 4,0
	15,0 - 18,0	Punkte	= Note 3,5
	12,0 - 14,0	Punkte	= Note 3,0
	9,0 - 11,0	Punkte	= Note 2,5
	5,0 - 8,0	Punkte	= Note 2,0
	2,0 - 4,0	Punkte	= Note 1,5
	0,0 - 1,0	Punkte	= Note 1,0

Praktische Prüfung HKB A & B (Abwaschorganisation & Schwerpunkt) (60 min.)**Berufliche Situation - Schwerpunkt Hauswirtschaft**

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

Ein Kind der Familie ist krank und im Kinderspital.

Familie Schmid (2 Kinder + 1 Hund) hat ein Appartement für 2 Nächte gebucht. Vor dem Beziehen des Appartements bestellen sie bei Ihnen ein Z'Vieri-Plättli. 2 Personen ernähren sich ovo lacto vegetarisch.

- Führe Sie das Check-in mit Familie Schmid durch.
- Bereiten Sie eine Fleisch- und eine Käseplatte für 4 Personen zu.
- Bereiten Sie 6 Bruschetta-Brötchen zu.
- Richten Sie das Bestellte an.
- Bereiten Sie eine Früchtebowle ohne Alkohol für 4 Personen zu.
- Reinigen Sie den Arbeitsplatz. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Geschirrspülmaschine, räumen Sie das Geschirr ein und starten Sie die Maschine.

Bemerkungen

- Eine Beschreibung des Referenzbetriebs 5 steht Ihnen zur Verfügung.
- Ein Rezept steht Ihnen zur Verfügung.
- Arbeitsplatz vorbereiten und Arbeitsplatz aufräumen ist Bestandteil der Prüfung.
- Tisch für Gäste ist bereits vorbereitet und reserviert.