

Qualifikationsverfahren

**Fachfrau/Fachmann Hotellerie-
Hauswirtschaft EFZ**

Pos. 1 Schwerpunkte Hauswirtschaft

Praktische Arbeit

A Auftreten und Kommunizieren

B Servieren von Getränken und Speisen

Nullserie – **Auftrag 6**

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.

Frau Meier besucht Ihren Mann nach einem Skiunfall in der REHA Klinik. Sie haben im Restaurant einen Tisch für 2 Personen reserviert. Vor dem Restaurantbesuch findet noch das Check-out von Herr Meier statt. Frau Meier ernährt sich ovo-lacto-vegetarisch.

- Führe Sie das Check-out mit Herr Meier durch.
- Bereiten Sie einen Flammkuchen mit einem grünen Blattsalat für 2 Personen zu.
- Richten Sie das Bestellte an.
- Bereiten sie die bestellen Getränke zu.
- Reinigen Sie den Arbeitsplatz.
- Räumen Sie das Geschirr aus der Geschirrspülmaschine und reinigen Sie den Filter.

Bemerkungen

- Eine Beschreibung des Referenzbetriebs 1 steht Ihnen zur Verfügung.
- Ein Rezept steht Ihnen zur Verfügung.
- Fertigteig und servierfertige Salatsauce stehen zur Verfügung.
- Arbeitsplatz vorbereiten und Arbeitsplatz aufräumen ist Bestandteil der Prüfung.
- Tisch für Gäste ist bereits vorbereitet und reserviert.