

79614

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung

Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker

Teil A Handlungskompetenzen

Teil B Lektionentafel

Teil C Qualifikationsverfahren

Teil D Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse

Genehmigung und Inkrafttreten

Anhang:

Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung



Inhaltverzeichnis	Seite
Bildungsplan Teil A Handlungskompetenzen	3
Bildungskonzept	3
Begriffserklärungen	3
Kompetenzen	3
Kompetenzstufen	4
Methodenkompetenzen	5
Sozial- und Selbstkompetenzen	6
Fachkompetenzen	7
Ernährung und Verpflegung	7
Wohnen und Reinigungstechnik	12
Wäscheversorgung	16
Gästebetreuung und Service	19
Administration	22
Gesundheits- und Sozialwesen	24
Bildungsplan Teil B Lektionentafel	27
Bildungsplan Teil C Qualifikationsverfahren	28
Bildungsplan Teil D Überbetriebliche Kurse	29
Genehmigung und Inkrafttreten	30
Liste der Unterlagen zur Umsetzung	31

Bildungsplan Teil A Handlungskompetenzen

Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker

Bildungskonzept

Die berufliche Grundbildung baut auf dem Konzept der Handlungskompetenz auf. Handlungskompetenz wird verstanden als Fähigkeit, wirksam zu handeln, um die Aufgaben und Anforderungen des beruflichen Alltags ganzheitlich, also fachgerecht, methodisch korrekt, sozial kompetent, eigenständig und im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung auszuführen. Dabei werden neben Fachkompetenzen Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen unterschieden. Handlungskompetenz wird durch das Erreichen vorgegebener Qualifikationen sichtbar. Die während der Grundbildung erarbeiteten Kompetenzen werden in einer Lerndokumentation gesammelt.

Begriffserklärungen

Kompetenzen

Die **Fachkompetenzen** befähigen die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker, fachliche Aufgaben im Berufsfeld zu lösen sowie den wechselnden Anforderungen im Beruf gerecht zu werden und diese zu bewältigen.

Die **Methodenkompetenzen** ermöglichen den Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktikern eine geordnete und geplante Arbeitsweise, einen sinnvollen Einsatz der Hilfsmittel und das zielgerichtete Lösen von Problemen.

Die **Sozial- und Selbstkompetenzen** ermöglichen den Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktikern zwischenmenschliche Beziehungen zu gestalten und Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher zu bewältigen. Dabei stärken sie ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten.

Fachliche Ziele und Anforderungen in der Ausbildung zu Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktikern werden über die drei Stufen Leitziele, Richtziele und Leistungsziele konkretisiert. Mit der Erreichung der Leistungsziele eignen sich die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker die geforderten Methoden- sowie Sozial- und Selbstkompetenzen an.

Die **Leitziele** beschreiben in allgemeiner Form, welche Themengebiete zur Berufsausbildung gehören. Es wird zudem begründet, weshalb diese Themengebiete von Bedeutung sind. Die Leitziele gelten für alle Lernorte.

Die **Richtziele** übersetzen ein Leitziel in Verhalten, das Lernende in bestimmten Situationen zeigen sollen. Sie konkretisieren, was gelernt werden soll. Die Richtziele gelten für alle Lernorte.

Die **Leistungsziele** konkretisieren die einzelnen Richtziele. Die Leistungsziele beziehen sich auf einzelne Lernorte.

Die Einteilung der Leistungsziele in Kompetenzstufen (K-Stufen)

Jedes Leistungsziel hat eine Kennzeichnung in der Form einer taxonomischen Stufe. Diese lautet beispielsweise „K1“ oder „K5“. Diese Zuteilungen machen eine Aussage über das Anspruchsniveau des jeweiligen Leistungszieles.

K1 (Wissen)

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker geben auswendig gelerntes Wissen wieder. Beispiel: Die grundlegenden Servicearten aufzählen.

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker geben das Wissen so wieder, wie sie es gelernt haben.

K2 (Verständnis)

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker haben eine bestimmte Materie verstanden. Beispiel: Die wesentlichen Serviceregeln der grundlegenden Servicearten fachfremden Personen erklären.

Es reicht nicht, den Stoff auswendig zu lernen, die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker müssen ihn begreifen und die beruflichen Inhalte mit eigenen Worten erklären.

K3 (Anwendung)

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker übertragen das Gelernte in eine neue Situation, wenden es an. Beispiel: Die wesentlichen Serviceregeln der grundlegenden Servicearten einhalten.

Hier muss das Gelernte an die verschiedenen Praxissituationen angepasst werden.

K4 (Analyse)

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker untersuchen einen Fall, eine komplexe Situation oder ein System und leiten daraus selbstständig die zu Grunde liegenden Strukturen und Prinzipien ab, ohne dass sie sich damit vorher vertraut machen konnten.

Beispiel: Aus Aussagen von Kunden und Gästen deren Wünsche und Bedürfnisse ableiten.

Ein unbekanntes und komplexes System wird analysiert.

K5 (Synthese)

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bringen zwei verschiedene Sachverhalte, Begriffe, Themen, Methoden, die sie gelernt haben, konstruktiv zusammen, um ein Problem zu lösen. Beispiel: Bestehende Räume wohnlich gestalten.

Durch die Kombination verschiedener Faktoren entsteht etwas Neues.

K6 (Urteil fällen)

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beurteilen ein grösseres Ganzes, das mehrschichtig und komplex ist. Sie urteilen selbstständig und formulieren eigenständige Meinungen und Aussagen.

1 Methodenkompetenzen

Arbeitstechniken und Problemlösen

Um berufliche und persönliche Aufgaben zu lösen, setzen Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verschiedene Hilfsmittel und Arbeitstechniken ein. Problemlösende Methoden erlauben ihnen Ordnung zu halten und Prioritäten zu setzen. Sie arbeiten ziel- und zweckgerichtet und bewerten ihre Arbeit. Dabei beachten sie Gesundheits- und Umweltschutz, Hygiene und Arbeitssicherheit

Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Wirtschaftliche Abläufe beeinflussen die Umwelt und die Umwelt beeinflusst wirtschaftliche Abläufe. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker arbeiten mit ihren Arbeitskollegen Hand in Hand. Sie wirken mit ihrer Arbeit auf ihre Umwelt und auf die beteiligten Personen ein und tragen so zum Erfolg des Unternehmens bei.

Informations- und Kommunikationsstrategien

Die Mittel der Informations- und Kommunikationstechnologie werden in Zukunft immer wichtiger. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker wissen diese anzuwenden und helfen mit, die Informationswege im Unternehmen einzuhalten.

Qualitätsorientiertes Denken und Handeln

Qualitätssicherung ist für den Erfolg eines Unternehmens wichtig. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten die ihnen vorgegebenen Qualitätsziele ein und handeln damit nach den Kriterien der Qualitätssicherung. Sie beziehen bei ihrer Arbeit ökologische und ökonomische Gesichtspunkte mit ein.

Lernstrategien

Zur Steigerung des Lernerfolgs und des lebenslangen Lernens gibt es verschiedene Strategien. Da Lernstrategien individuell verschieden sind, denken Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker über ihr Lernverhalten nach und passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen situativ an.

Beratungsmethoden

Gäste, Kunden und Patienten erleben vielfältigen ökonomischen, sozialen und ökologischen Einflüssen. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker nehmen unterschiedliche Bedürfnisse auf und führen diese im Rahmen ihrer Handlungskompetenz zur Zufriedenheit des Gastes, des Kunden und des Patienten aus.

Präsentationstechniken

Die Beachtung hauswirtschaftlicher Angebote hängt davon ab, wie sie präsentiert werden. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker sind fähig, ihre Produkte und Dienstleistungen nach den Regeln der Präsentationstechnik kundengerecht und überzeugend zu präsentieren.

2 Sozial- und Selbstkompetenzen

Eigenverantwortliches Handeln

Im Hauswirtschaftsbereich sind Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker mitverantwortlich für die betrieblichen Abläufe. Sie sind bereit, Entscheide zu akzeptieren und mitzutragen.

Lebenslanges Lernen

Auch im Hauswirtschaftsbereich ändern sich Bedürfnisse und Bedingungen rasch. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker wissen dies und sind bereit, laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten zu erwerben. Sie sind offen für den Wandel und stellen sich auf ein lebenslanges Lernen ein. Damit stärken sie ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt.

Kommunikationsfähigkeit

Sich mit verschiedenen Personen und in unterschiedlichen Situationen angemessen zu unterhalten und zu kommunizieren ist eine wichtige Kompetenz in der hauswirtschaftlichen Arbeit. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker sind gesprächsbereit, verstehen die Regeln der Kommunikation und wenden diese auch an. Sie beachten die Schweigepflicht und verhalten sich den Umständen gemäss diskret.

Konfliktfähigkeit

Im beruflichen Alltag der Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker begegnen sich viele Personen mit unterschiedlichen Bedürfnissen und Zielen. Dabei kommt es immer wieder zu Konfliktsituationen. Hauswirtschaftspraktiker und Hauswirtschaftspraktiker reagieren in solchen Fällen ruhig und überlegt und sind bereit, andere Standpunkte zu akzeptieren.

Teamfähigkeit

Auch im Hauswirtschaftsbereich werden berufliche und persönliche Aufgaben alleine oder in der Gruppe gelöst. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker sind fähig, mit Frauen und Männer im Team zu arbeiten und beherrschen die Regeln der Teamarbeit. .

Umgangsformen

Bei Arbeiten im Hauswirtschaftsbereich finden Kontakte mit unterschiedlichsten Personen statt.. Diese haben eine bestimmte Vorstellung darüber, welche Umgangsformen nötig sind und wie sich ihr Gegenüber verhalten soll. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker können sich in Sprache und Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen anpassen. Sie sind pünktlich, ordentlich und zuverlässig.

Belastbarkeit

Arbeiten im Hauswirtschaftsbereich sind mit körperlichen und geistigen Anstrengungen verbunden. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker können mit Belastungen umgehen, indem sie die ihnen zugewiesenen und zufallenden Aufgaben ruhig und überlegt angehen. In kritischen Situationen fordern sie Unterstützung an.

3 Fachkompetenzen

3.1 Ernährung und Verpflegung

Leitziel

Gesunde Ernährung und Verpflegung sind von grosser Bedeutung sowohl für Kunden und Gäste wie auch für die Hauswirtschaftspraktiker selbst. Hauswirtschaftspraktiker unterstützen das Küchenteam bei einfachen Aufgaben und erledigen Routinearbeiten in den Bereichen Zubereitung und Gestaltung von einfachen Gerichten, in der Abwaschorganisation und im Speiseverteilssystem wie auch bei der Lagerung von Nahrungsmitteln. Dabei arbeiten sie sauber und exakt, bedienen Maschinen und Einrichtungen fachgerecht, effizient und mit der nötigen Selbständigkeit und halten die betrieblichen und ökologischen Vorgaben ein.

Methodenkompetenzen: Arbeitstechniken und Problemlösen; prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Lernstrategien; Präsentationstechniken;

Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; lebenslanges Lernen; Konfliktfähigkeit; Teamfähigkeit; Belastbarkeit.

Richtziel

3.1.1 Die Hauswirtschaftspraktiker erledigen Routinearbeiten in der Küche Hand in Hand mit den übrigen Mitarbeitenden.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.1.1.1	die gängigen Küchenhilfsmittel beschreiben und den einfachen Rüst- und Schnitttechniken korrekt zuordnen.	K2		X		▲	
3.1.1.2	die einfachen Rüst- und Schnitttechniken erläutern und verschiedenen Nahrungsmitteln korrekt zuordnen.	K2		X		▲	
3.1.1.3	die einfachen Rüst- und Schnitttechniken korrekt und effizient ausführen.	K3	X		X	◆●	
3.1.1.4	den Begriff „Mise en place“ fachfremden Personen erklären.	K2		X		▲	
3.1.1.5	ein „Mise en place“ bei einfachen Gerichten korrekt ausführen.	K3	X		X	◆●	◆●

Richtziel

3.1.2 Die Hauswirtschaftspraktiker bereiten Mahlzeiten oder Mahlzeitenkomponenten ansprechend, sauber, exakt und gemäss den betrieblichen Vorgaben zu.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.1.2.1	einige Gerichte und Getränke auf verschiedene Arten, ansprechend und präzise zubereiten.	K3	X		X		◆●
3.1.2.2	die Regeln, die bei der Zubereitung von Gerichten beachtet werden müssen, um die Übertragung von Krankheitserregern zu vermeiden, auswendig aufzählen.	K1				▲	
3.1.2.3	fachfremden Personen erläutern, weshalb die Regeln der Küchenhygiene eingehalten werden müssen.	K2		X			▲
3.1.2.4	die Regeln der Küchenhygiene bei der Zubereitung von Gerichten und Getränken korrekt umsetzen.	K3	X		X	◆●	◆
3.1.2.5	Mengen für Rezepte korrekt abmessen.	K3	X	X		▲●	

Richtziel

3.1.3 Die Hauswirtschaftspraktiker verarbeiten und lagern Nahrungsmittel fachgerecht und qualitätserhaltend.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.1.3.1	die Nahrungsmittelpyramide fachfremden Personen erklären.	K2		X		▲	
3.1.3.2	die Zusammensetzung sowie die Aufgabe der wichtigsten Inhaltsstoffe von Nahrungsmitteln auswendig aufzählen.	K1		X			▲
3.1.3.3	die einzelnen Inhaltsstoffe den Nahrungsmittelgruppen korrekt zuordnen.	K2		X			▲
3.1.3.4	Nahrungsmittel aufgrund der betrieblichen Vorgaben fachgerecht einsetzen.	K3	X		X		◆●
3.1.3.5	fachfremden Personen die fachgerechte Lagerung von Nahrungsmitteln anhand von aussagekräftigen Beispielen aufzeigen.	K2		X			▲
3.1.3.6	Nahrungsmittel fachgerecht lagern.	K3	X		X		◆●
3.1.3.7	einige vorgegebene Nahrungsmittel weiter verwenden.	K5	X		X		◆●

Richtziel

3.1.4 Die Hauswirtschaftspraktiker bedienen die verfügbaren Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation sowie des Speiseverteilsystems unter Anleitung fachgerecht und effizient.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.1.4.1	den Arbeitsablauf von Abwaschorganisationen fachfremden Personen erläutern.	K2		X		▲	
3.1.4.2	die Arbeiten in der Abwaschorganisation effizient ausführen.	K3	X			●	
3.1.4.3	die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation fachgerecht bedienen.	K3	X			●	
3.1.4.4	fachfremden Personen die Bedeutung der Hygieneregeln in der Abwaschorganisation aufzeigen.	K2		X		▲	
3.1.4.5	die Regeln der Hygiene in der Abwaschorganisation korrekt einhalten.	K3	X			●	
3.1.4.6	den Arbeitsablauf von Speiseverteilsystemen fachfremden Personen erläutern.	K2		X			▲
3.1.4.7	die gängigen Serviceregeln im Speiseverteilsystem korrekt einhalten.	K3	X	X			▲ ●
3.1.4.8	die anfallenden Arbeiten im Speiseverteilsystem effizient und präzise ausführen.	K3	X				●
3.1.4.9	die Maschinen und Geräte im Speiseverteilsystem fachgerecht bedienen.	K3	X				●
3.1.4.10	fachfremden Personen die Bedeutung der Hygieneregeln im Speiseverteilsystem aufzeigen.	K2		X			▲
3.1.4.11	die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung korrekt einhalten.	K3	X			●	

Richtziel

- 3.1.5 Die Hauswirtschaftspraktiker reinigen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation sowie des Speiseverteilsystems unter Anleitung fachgerecht und gemäss den betrieblichen Standards.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.1.5.1	die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation fachgerecht reinigen.	K3	X			●	
3.1.5.2	die Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems fachgerecht reinigen.	K3	X				●
3.1.5.3	die Reinigungs- und Pflegemittel korrekt dosieren.	K3	X	X		▲ ●	

Richtziel

- 3.1.6 Die Hauswirtschaftspraktiker berücksichtigen bei den ihnen übertragenen Aufgaben ökologische Kriterien und halten die Regeln des Umweltschutzes pflichtbewusst ein.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.1.6.1	fachfremden Personen erklären, weshalb aus ökologischen Gründen saisongerechte und standortnahe Produkte eingesetzt werden.	K2		X	X		▲ ◆
3.1.6.2	die Regeln der Abfallverwertung fachfremden Personen erklären.	K2		X	X	▲ ◆	◆
3.1.6.3	die Regeln der Abfallverwertung inklusive Kompostierung korrekt umsetzen.	K3			X	◆	◆
3.1.6.4	fachfremden Personen die Auswirkungen nicht fachgerechter Dosierung von Reinigungs- und Pflegemitteln erklären.	K2		X			▲

3.2 Wohnen und Reinigungstechnik

Leitziel

Ein angenehm gestalteter und sauberer Raum hat eine angenehme, positive Wirkung auf das Wohlfühl der Menschen. Hauswirtschaftspraktiker sind sich dieser Wirkung bewusst und gestalten deshalb Räume wohnlich und halten diese in Ordnung. Sie reinigen die Räume, Gegenstände und das Mobiliar gemäss den hygienischen und ökologischen Richtlinien und setzen die Reinigungsgeräte und -maschinen fachgerecht und zuverlässig ein.

Methodenkompetenzen: Arbeitstechniken und Problemlösen; prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; Informations- und Kommunikationsstrategien; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Präsentationstechniken;

Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Lernen; Teamfähigkeit; Belastbarkeit.

Richtziel

3.2.1 Hauswirtschaftspraktiker gestalten Räume wohnlich und halten diese so in Ordnung, dass eine angenehme Atmosphäre entsteht.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.2.1.1	die Materialien zur Schaffung einer wohnlichen Atmosphäre in bestehenden Räumen aufzählen.	K1		X			▲
3.2.1.2	die Materialien zur Schaffung einer wohnlichen Atmosphäre in bestehenden Räumen fachfremden Personen erklären.	K2		X	X		▲ ◆
3.2.1.3	bestehende Räume wohnlich gestalten.	K5	X	X	X		▲ ◆ ●
3.2.1.4	aufzählen, was einen sauberen und in Ordnung gehaltenen Raum auszeichnet.	K1	X			●	
3.2.1.5	einen Raum so sauber und in Ordnung halten, dass er eine angenehme Atmosphäre vermittelt.	K3	X			●	●

Richtziel

3.2.2 Hauswirtschaftspraktiker erledigen einfache, alltägliche Arbeiten der Reinigung und Pflege unter Anleitung effizient und präzise.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.2.2.1	die Eigenschaften der üblichen Materialien in ihrer Verwendung und Pflege korrekt wiedergeben.	K1		X		▲	
3.2.2.2	die fachgerechte Verwendung und Pflege der üblichen Materialien fachfremden Personen erläutern.	K2		X		▲	
3.2.2.3	alle Räume (inkl. Küche und Office) fachgerecht reinigen.	K3	X	X			▲ ●
3.2.2.4	die festen Gegenstände fachgerecht reinigen.	K3	X	X			▲ ●
3.2.2.5	das Mobiliar fachgerecht reinigen.	K3	X	X			▲ ●
3.2.2.6	die Aufgaben und den Arbeitsablauf in Reinigungssystemen korrekt wiedergeben.	K1		X			▲
3.2.2.7	den Arbeitsablauf in einfachen Reinigungssystemen korrekt einhalten.	K3	X			●	●
3.2.2.8	die ihnen zugewiesenen Aufgaben in Reinigungssystemen effizient und präzise ausführen.	K3	X			●	●
3.2.2.9	die fachgerechte und ökologisch richtige Anwendung üblicher Reinigungsmaschinen und -geräte fachfremden Personen erläutern.	K2	X	X		▲ ●	▲ ●
3.2.2.10	übliche Reinigungsmaschinen und -geräte fachgerecht und präzise bedienen.	K3	X	X		▲ ●	▲ ●

Richtziel

3.2.3 Hauswirtschaftspraktiker halten sich bei Arbeiten der Reinigung und Pflege an die Hygienevorschriften und ökologischen Richtlinien.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.2.3.1	die Eigenschaften und die Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln aufzählen.	K1		X		▲	▲
3.2.3.2	die Reinigungs- und Pflegemittel korrekt anwenden.	K3	X		X	◆ ●	◆
3.2.3.3	die Regeln der Hygiene bei der Reinigung aller Räume (inklusive Küche und Office) fachfremden Personen erklären.	K2		X			▲
3.2.3.4	die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung aller Räume (inklusive Küche und Office) einhalten.	K3	X		X	● ◆	◆
3.2.3.5	die Regeln der Hygiene bei der Reinigung der festen Gegenstände fachfremden Personen erklären.	K2		X			▲
3.2.3.6	die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung der festen Gegenstände in den Räumen einhalten.	K3	X		X	●	◆
3.2.3.7	die Regeln der Hygiene bei der Reinigung des beweglichen Mobiliars fachfremden Personen erklären.	K2		X			▲
3.2.3.8	die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung des beweglichen Mobiliars einhalten.	K3	X		X	●	◆

Richtziel

3.2.4 Hauswirtschaftspraktiker kontrollieren Räume, Einrichtungen, Geräte sowie Maschinen gemäss den betrieblichen Vorgaben und melden allfällige Defekte und Beschädigungen prompt und zuverlässig.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.2.4.1	mögliche Defekte und Beschädigungen an Räumen, Einrichtungen, Geräten und Maschinen nennen.	K1	X			●	
3.2.4.2	defekte und Beschädigungen an Räumen, Einrichtungen, Geräten und Maschinen selbstständig an die richtige Person weiter melden.	K3	X			●	
3.2.4.3	die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen nach Checklisten fachfremden Personen erklären.	K2		X			▲
3.2.4.4	die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen nach Checkliste selbstständig ausführen.	K3	X		X		◆ ●

3.3 Wäscheversorgung

Leitziel

Für das Wohlbefinden der Gäste und Kunden ist es wichtig, dass Wäsche und Textilien jederzeit sauber und einwandfrei zur Verfügung stehen. Hauswirtschaftspraktiker erledigen einzelne Arbeiten aus dem Wäschekreislauf und für die Instandhaltung von Textilien korrekt und setzen die entsprechenden Maschinen und Techniken fachgerecht ein. Dabei arbeiten sie sorgfältig und halten die ökologischen, ökonomischen und Hygiene-Richtlinien ein.

Methodenkompetenzen: Arbeitstechniken und Problemlösen; prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Lernstrategien;

Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; lebenslanges Lernen; Kommunikationsfähigkeit; Konfliktfähigkeit; Umgangsformen; Belastbarkeit.

Richtziel

3.3.1 Die Hauswirtschaftspraktiker stellen die verschiedenen Textilien für den Wäschevorgang zusammen und bereiten diese für den Wäschevorgang fachgerecht vor.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.3.1.1	die Unterschiede zwischen der Privat- und Betriebswäsche fachfremden Personen erklären.	K2			X		◆
3.3.1.2	die Privatwäsche fachgerecht von der Betriebswäsche trennen.	K3	X		X	●◆	◆
3.3.1.3	die Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad korrekt sortieren.	K3	X	X		▲●	●
3.3.1.4	fachfremden Personen die Eigenschaften der wichtigsten Textilien und deren Anforderungen an die Pflege erklären.	K2		X		▲	
3.3.1.5	die Textilien aufgrund der Etiketten korrekt weiterbehandeln.	K3	X		X	●◆	◆●

Richtziel

3.3.2 Die Hauswirtschaftspraktiker verrichten einzelne Aufgaben aus dem Wäschekreislauf fachgerecht.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.3.2.1	die Aufgaben im Wäschekreislauf fachfremden Personen erklären.	K2		X		▲	
3.3.2.2	die Aufgaben im Wäschekreislauf unter Anleitung korrekt und präzise ausführen.	K3	X			●	●
3.3.2.3	Maschinen und Geräte für die Wäscheaufbereitung fachfremden Personen erklären.	K2		X	X		▲◆
3.3.2.4	die Maschinen und Geräte für die Wäscheaufbereitung effizient und fachgerecht bedienen.	K3	X			●	●
3.3.2.5	die Wäsche mit den gängigen Maschinen und Geräten effizient und professionell aufbereiten.	K3	X		X	◆●	◆●

Richtziel

3.3.3 Die Hauswirtschaftspraktiker berücksichtigen bei den ihnen übertragenen Arbeiten die ökologischen, ökonomischen und Hygiene-Richtlinien.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.3.3.1	die grundlegenden Regeln der Hygiene im Wäschekreislauf fachfremden Personen erklären.	K2		X		▲	
3.3.3.2	einfache ökonomische und ökologische Gesichtspunkte beim Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln fachfremden Personen erklären.	K2		X			▲
3.3.3.3	die Wasch- und Waschhilfsmittel korrekt anwenden.	K3	X		X	◆ ●	◆ ●
3.3.3.4	die Anforderungen an die Hygiene bei der Aufbereitung von Schmutzwäsche fachfremden Personen erläutern.	K2		X			▲
3.3.3.5	bei der Aufbereitung von Schmutzwäsche die hygienischen Grundregeln befolgen.	K3	X			●	

Richtziel

3.3.4 Die Hauswirtschaftspraktiker leisten durch eine fachgerechte Instandhaltung ihren Beitrag zur ökonomischen und ökologischen Wäscheversorgung.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.3.4.1	fachfremden Personen erklären, weshalb Textilien instandgehalten werden sollen.	K2		X		▲	
3.3.4.2	mögliche Beschädigungen und Defekte von Textilien fachfremden Personen erklären.	K2		X			▲
3.3.4.3	einfache Instandhaltungsarbeiten von Wäsche und Textilien unter Anleitung ausführen.	K3	X	X	X	◆	◆ ▲ ●

3.4 Gästebetreuung und Service

Leitziel

Bei der Gästebetreuung und im Service stehen, die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste im Mittelpunkt. Hauswirtschaftspraktiker verrichten einfache Arbeiten bei der Gästebetreuung und im Service wertschätzend und gemäss den Anforderungen des betrieblichen Leitbildes. Sie tragen dazu bei, dass sich die Gäste willkommen fühlen, indem sie ihnen gegenüber ein sicheres, offenes und gästeorientiertes Auftreten zeigen. Sie halten die Serviceregeln genau und effizient ein und decken die Tische dem Anlass entsprechend korrekt auf.

Methodenkompetenzen: Arbeitstechniken und Problemlösen; prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; Informations- und Kommunikationstechniken; Beratungsmethoden; Präsentationstechniken.

Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; Kommunikationsfähigkeit; Konfliktfähigkeit; Teamfähigkeit; Umgangsformen; Belastbarkeit.

Richtziel

3.4.1 Die Hauswirtschaftspraktiker gehen gemäss dem betrieblichen Leitbild auf die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste ein.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.4.1.1	die Aspekte des betrieblichen Leitbildes, welche die Gästebetreuung betreffen, unter Anleitung korrekt umsetzen.	K3	X		X		◆●
3.4.1.2	fachfremden Personen aufzählen, welche hauswirtschaftlichen Dienstleistungen ihr Betrieb anbietet.	K1	X			●	
3.4.1.3	fachfremden Personen erläutern, aus welchen Hauptzutaten die Speisen aus dem eigenen Betrieb zusammengesetzt sind.	K2	X				●
3.4.1.4	die Wünsche und Bedürfnisse des Gastes korrekt an die zuständige Stelle weiterleiten.	K3	X		X	●	◆●

Richtziel

3.4.2 Die Hauswirtschaftspraktiker verhalten sich gegenüber Gästen und Kunden zuvorkommend und angemessen.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.4.2.1	die alltäglichen Verhaltensregeln und Umgangsformen unseres Kulturkreises korrekt aufzeigen.	K2		X		▲	
3.4.2.2	die Verhaltensregeln und die Umgangsformen an vorgegebenen Fallbeispielen anwenden.	K3		X	X	▲ ◆	
3.4.2.3	die alltäglichen Verhaltensregeln und die Umgangsformen gegenüber Kundinnen und Kunden umsetzen.	K3	X		X	◆ ●	◆ ●
3.4.2.4	Reklamationen von Kundinnen und Kunden zuvorkommend entgegennehmen.	K3	X	X	X	◆ ●	◆ ▲ ●
3.4.2.5	Reklamationen von Kundinnen und Kunden an die zuständige Person weiterleiten.	K3	X	X	X	●	◆ ▲ ●
3.4.2.6	die Wichtigkeit der Schweigepflicht fachfremden Personen erläutern.	K2		X		▲	
3.4.2.7	die Regeln der Schweigepflicht fachfremden Personen erläutern.	K2		X		▲	
3.4.2.8	eine Konfliktlösungsmethode fachfremden Personen erklären.	K2		X			▲
3.4.2.9	eine Konfliktlösungsmethode an Fallbeispielen anwenden.	K3			X		◆

Richtziel

3.4.3 Die Hauswirtschaftspraktiker sind bestrebt, die betriebliche Servicekultur sicher und effizient umzusetzen.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.4.3.1	die grundlegenden Servicearten erläutern.	K2		X		▲	
3.4.3.2	die wesentlichen Serviceregeln der grundlegenden Servicearten fachfremden Personen erklären.	K2	X		X	◆	◆ ●
3.4.3.3	die wesentlichen Serviceregeln der grundlegenden Servicearten effizient und präzise einhalten.	K3	X		X		◆ ●

Richtziel

3.4.4 Die Hauswirtschaftspraktiker decken Tische unter Anleitung je nach Anlass effizient, präzise und gästegerecht.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.4.4.1	„Mise en place“ für Service in verschiedenen Situationen ausführen.	K3	X	X	X	▲ ◆ ●	◆ ●
3.4.4.2	die Tische situationsgerecht aufdecken.	K3	X	X	X	▲ ◆ ●	◆ ●
3.4.4.3	die Tische situationsgerecht dekorieren.	K3	X		X		◆ ●

3.5 Administration

Leitziel

Arbeiten in der Administration sichern das reibungslose Funktionieren der betrieblichen Organisation und gewährleisten den nötigen Informationsfluss. Hauswirtschaftspraktiker verrichten einfachste administrative Arbeiten im Betrieb und unterstützen damit die Qualitätssicherung.

Sie setzen die üblichen Kommunikations- und Informationsmittel korrekt und sorgfältig ein und zeichnen sich durch eine zuverlässige Arbeitsweise aus.

Methodenkompetenzen: Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; Informations- und Kommunikationsstrategien; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Lernstrategien.

Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; lebenslanges Lernen; Kommunikationsfähigkeit; Umgangsformen.

Richtziel

3.5.1 Die Hauswirtschaftspraktiker unterstützen mit ihrer sorgfältigen und zuverlässigen Arbeitsweise den reibungslosen Ablauf, den Informationsfluss und die Qualitätssicherung.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.5.1.1	fachfremden Personen das Prinzip der Qualitätssicherung an einem einfachen Beispiel erläutern.	K2		X		▲	▲
3.5.1.2	mit Beispielen aus ihrem beruflichen Alltag fachfremden Personen erklären, wie mit Checklisten gearbeitet wird.	K2	X				●
3.5.1.3	Informationen unter Einhaltung der Dienstwege an die zuständige Stelle weiterleiten.	K3	X			●	
3.5.1.4	den betrieblichen Warenkreislauf fachfremden Personen erklären.	K2	X	X			▲ ●
3.5.1.5	die Grundsätze der Lagerbewirtschaftung fachfremden Personen aufzeigen.	K2		X			▲

Richtziel

3.5.2 Die Hauswirtschaftspraktiker erledigen die anfallenden administrativen Arbeiten unter Anleitung genau und fachgerecht.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.5.2.1	gängige administrative Arbeiten und Arbeitsabläufe nennen.	K1		X	X	▲	◆
3.5.2.2	Bestellungen vollständig vorbereiten.	K3			X		◆
3.5.2.3	Abrechnungen vollständig erstellen.	K3		X	X		▲◆
3.5.2.4	Abrechnungen systematisch ablegen.	K3		X	X		▲◆

Richtziel

3.5.3 Die Hauswirtschaftspraktiker setzen die Kommunikations- und Informationsmittel unter Anleitung sicher und zuverlässig ein.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.5.3.1	übliche bürotechnische Hilfsmittel (inkl. E-Mail) und deren Anwendung aufzählen.	K1			X		◆
3.5.3.2	übliche bürotechnische Hilfsmittel (inkl. E-Mail) und deren Anwendung fachfremden Personen erklären.	K2		X		▲	
3.5.3.3	übliche bürotechnische Hilfsmittel (inkl. E-Mail) effizient einsetzen.	K3	X	X		▲●	●
3.5.3.4	mit den üblichen PC-Programmen die gängigsten Formulare vollständig ausfüllen.	K3	X		X		◆●

3.6 Gesundheits- und Sozialwesen

Leitziel

Wo immer hauswirtschaftliche Arbeiten anfallen, leben und arbeiten Leute. Deshalb ist ein korrekter und wertschätzender Umgang mit Gästen, Patienten und Kunden wichtig. Dies bedingt, dass Hauswirtschaftspraktiker ihren Handlungsspielraum einhalten und innerhalb des ihnen zustehenden Kompetenzbereiches walten. Dies stellt hohe Anforderungen an die Persönlichkeit der Hauswirtschaftspraktikerin. Sie schätzen sich und ihre Fähigkeiten deshalb möglichst korrekt ein und tragen sich selber Sorge.

Methodenkompetenzen: Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Lernstrategien;.

Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; lebenslanges Lernen; Kommunikationsfähigkeit; Teamfähigkeit; Umgangsformen; Belastbarkeit.

Richtziel

3.6.1 Die Hauswirtschaftspraktiker halten bei allen Tätigkeiten ihren Handlungsspielraum ein.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.6.1.1	entscheiden, ob eine Arbeit zu ihren Kompetenzen gehört oder nicht.	K3	X		X	●	●◆
3.6.1.2	Aufgaben, die sie selbst nicht ausführen können oder dürfen, an die zuständige Person weiterleiten.	K3	X			●	●
3.6.1.3	eine Notfallsituation erkennen.	K3		X	X	▲	◆
3.6.1.4	in einer Notfallsituation gemäss den betrieblichen Abläufen handeln.	K3	X		X	●	◆

Richtziel

3.6.2 Die Hauswirtschaftspraktiker nehmen sich selbst als Persönlichkeit mit Stärken und Schwächen wahr.

Leistungsziele

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.6.2.1	ihre eigenen Stärken nennen.	K1		X	X	▲◆	
3.6.2.2	fachfremden Personen erläutern, wie sie ihre Stärken wirkungsvoll einsetzen.	K2	X	X	X	◆	▲●
3.6.2.3	ihre eigenen Schwächen nennen.	K1		X	X	▲◆	
3.6.2.4	fachfremden Personen erläutern, wie sie ihre Schwächen ausgleichen.	K2	X	X	X	◆	▲●
3.6.2.5	fachfremden Personen erklären, welche Fähigkeiten sie als Persönlichkeit auszeichnen.	K2	X		X	◆	●

Richtziel

3.6.3 Die Hauswirtschaftspraktiker verhalten sich so, dass ihre psychische und physische Gesundheit nicht gefährdet wird.

	Die Hauswirtschaftspraktiker können...	K-Stufe	Betrieb	Schule	ÜK	1.Lehrjahr	2. Lehrjahr
3.6.3.1	wichtige Massnahmen der Krankheitsprävention aufzählen.	K1		X		▲	▲
3.6.3.2	wichtige Massnahmen der Unfallverhütung fachfremden Personen erklären.	K2		X		▲	▲
3.6.3.3	wichtige Massnahmen des Gesundheitsschutzes (Krankheitsprävention, Unfallverhütung) umsetzen.	K3	X		X	◆●	●

Bildungsplan Teil B Lektionentafel

Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker

Bildungsplan Teil B Lektionentafel Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker

Grundlagen	1. Bildungsjahr	2. Bildungsjahr	Total
Ernährung und Verpflegung	40	40	80
Wohnen und Reinigungstechnik	40	40	80
Wäscheversorgung	40	40	80
Gästebetreuung und Service	40	40	80
Administration	20	20	40
Gesundheits- und Sozialwesen	20	20	40
Allgemeinbildung	120	120	240
Sport	40	40	80
Total Lektionen	360	360	720

Bildungsplan Teil C Qualifikationsverfahren

Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker

Praktische Arbeiten

Zeitaufwand in Stunden 4
Stunden

Durchgeführt werden praktische Arbeiten, die auf den betrieblichen und den überbetrieblichen Leistungszielen aufbauen. Sie werden von Experten beurteilt und stammen aus folgenden Bereichen:

- Ernährung und Verpflegung
- Wohnen und Reinigungstechnik
- Wäscheversorgung
- Gästebetreuung und Service

Die Lerndokumentation darf bei der Verrichtung der praktischen Arbeiten als Hilfsmittel verwendet werden.

Die Position wird gemäss Artikel 34 BBV mit einer ganzen oder halben Note bewertet.

Die Gesamtnote des Qualifikationsbereichs „Praktische Arbeiten“ wird auf eine Dezimalstelle gerundet.

Berufskennnisse

Zeitaufwand in Stunden: 2
Stunden.

In diesem Qualifikationsbereich wird während 2 Stunden schriftlich, mündlich oder beides die Erreichung der schulischen Leistungsziele überprüft. Im Mittelpunkt steht die Prüfung der Leistungsziele, welche die Methoden- und Sozial-/Selbstkompetenzen widerspiegeln und aus folgenden Kernbereichen stammen:

- Ernährung und Verpflegung
- Wohnen und Reinigungstechnik
- Wäscheversorgung
- Gästebetreuung und Service

Die Gesamtnote des Qualifikationsbereichs „Berufskennnisse“ wird gemäss Artikel 34 BBV mit einer ganzen oder halben Note bewertet.

Bildungsplan Teil D

Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse

Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker

Trägerschaft

Träger der überbetrieblichen Kurse ist der Verband Hauswirtschaft Schweiz.

Organe

Die Organe überbetriebliche Kurse sind:

- die Aufsichtskommission;
- die Kurskommissionen.

Die Kommissionen konstituieren sich selbst und geben sich ein Organisationsreglement.

Aufgebot / Organisation

Die Kursanbieter erlassen in Absprache mit der zuständigen kantonalen Behörde persönliche Aufgebote. Diese werden den Lehrbetrieben zuhanden der Lernenden zugestellt.

Wenn Lernende aus unverschuldeten Gründen (ärztlich bescheinigte Krankheit oder Unfall) an den überbetrieblichen Kursen nicht teilnehmen können, hat der Berufsbildner / die Berufsbildnerin dem Anbieter zuhanden der kantonalen Behörde den Grund der Absenz sofort schriftlich mitzuteilen.

Zeitpunkt, Dauer und Hauptthemen

Die überbetrieblichen Kurse dauern:

- im ersten Lehrjahr (Kurs I) 4 Tage zu 8 Stunden
- im zweiten Lehrjahr (Kurs II) 4 Tage zu 8 Stunden

Die überbetrieblichen Kurse umfassen:

- Kurs I mit den Hauptthemen: Wohnen und Reinigungstechnik; Ernährung und Verpflegung, Wäscheversorgung,.
- Kurs II mit den Hauptthemen: Administration, Gesundheits- und Sozialwesen, Gästebetreuung und Service. Vertiefung der Hauptthemen von Kurs I.

Die zuständigen Behörden der Standortkantone haben jederzeit Zutritt zu den Kursen.

Genehmigung und Inkrafttreten

Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker

Der vorliegende Bildungsplan tritt mit der Genehmigung durch das BBT auf den 1. Januar 2006 in Kraft.

Ort, Datum.....

Hauswirtschaft Schweiz

Die Präsidentin
Vize-Präsidentin

Die

.....

.....

.....

Dieser Bildungsplan wird durch das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie nach Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung über die berufliche Grundbildung für Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker vom genehmigt.

Ort, Datum.....

Bundesamt für Berufsbildung und Technologie

Die Direktorin

.....

Anhang zum Bildungsplan

Liste der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung und deren Bezugsquelle

Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker

Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung und deren Bezugsquelle

Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker

vom.....

Verordnung über die berufliche Grundbildung Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker vom	<ul style="list-style-type: none"> • Bundesamt für Bauten und Logistik BBL, www.bbl.admin.ch (Publikationen und Drucksachen) • für die Berufsbildung zuständige kantonalen Ämter
Bildungsplan vom.....	<ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaft Schweiz, www.hauswirtschaft.ch
Kompetenzenmatrix erscheint im 2006	<ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaft Schweiz www.hauswirtschaft.ch
Verzeichnis der Mindesteinrichtungen vom.....	<ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaft Schweiz, www.hauswirtschaft.ch
Wegleitung zur Lerndokumentation sowie Musterblätter vom.....	<ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaft Schweiz, www.hauswirtschaft.ch • Sekretariat der Deutschschweizerischen Berufsbildungsämter-Konferenz (DBK), www.dbk.ch
Bildungsbericht vom.....	<ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaft Schweiz, www.Hauswirtschaft.ch • Sekretariat der Deutschschweizerischen Berufsbildungsämter-Konferenz (DBK), www.dbk.ch
Wegleitung zum Qualifikationsverfahren erscheint im 2006	<ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaft Schweiz, www.hauswirtschaft.ch
Notenformular erscheint im 2006	<ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaft Schweiz, www.hauswirtschaft.ch