
Ziele und Inhalte

Handlungsfeld 4: Ernährung und Verpflegung

Kompetenz

Die Haushaltleiter/innen sind für die Verpflegung der Haushaltsmitglieder, Bewohner/innen und/oder Gäste zuständig. Vorab klären sie mit den Verantwortlichen die Anzahl Personen, die Essenszeit, das Budget sowie Vorlieben und Essgewohnheiten ab. Daraufhin erstellen sie einen Menüplan, berechnen die benötigten Mengen und fertigen eine Einkaufsliste an. Sie tätigen die Einkäufe und führen eine Buchhaltung über die Ausgaben.

Die Haushaltleiter/innen bereiten die Mahlzeiten zu und berücksichtigen dabei ernährungsphysiologische, gesundheitsrelevante, ökonomische und ökologische Aspekte. Sie sorgen dafür, dass das Essen pünktlich bereit ist und richten es ansprechend an. Nach dem Essen erfragen die Haushaltleiter/innen bei den Haushaltsmitgliedern, Bewohner/innen oder Gästen ein Feedback. Sie räumen die Küche auf und reinigen diese.

Typische Arbeitssituationen

Die Verpflegung planen und organisieren

Die Haushaltleiter/innen planen die Verpflegung für kleinere bis mittlere Personengruppen (z.B. Haushaltsmitglieder, Gäste, Mittagstisch, Bed & Breakfast, Wohngruppe, Lagerwochen etc.) in unterschiedlichen Lebensphasen (Kinder, Erwachsene, Senioren). Sie klären mit den Verantwortlichen den Zeitpunkt und gegebenenfalls das Budget ab und bringen Vorlieben und Essgewohnheiten (z.B. Allergien, Unverträglichkeiten, Vegetarismus, religiöse Einschränkungen) in Erfahrung. Bei Bedarf erstellen sie unter Berücksichtigung der Anzahl Mahlzeiten, der Teilnehmerzahl und des Budgets einen Menüplan, wobei die Speisen den Teilnehmer/innen schmecken, allfällige Einschränkungen berücksichtigen sowie gesund und ausgewogen sein sollen.

Basierend auf dem Menüplan berechnen die Haushaltleiter/innen die benötigten Mengen und erstellen eine Einkaufsliste. Hierbei berücksichtigen sie neben den Essgewohnheiten auch ökologische Aspekte (regionale und saisonale Produkte), Aktionen etc.

Je nach benötigter Menge tätigen sie die Einkäufe oder Bestellungen bei verschiedenen Anbietern und führen eine Buchhaltung über die Ausgaben.

Sie achten auf eine effiziente und hygienische Lagerhaltung.

Nachzuweisende Kompetenzen im Detail

Die Haushaltleiter/innen sind in der Lage, ...

- die Verpflegung für kleinere bis mittlere Personengruppen zu planen und zu organisieren.
- die Verpflegung für kleinere bis mittlere Personengruppen zuzubereiten und anzurichten.
- das Selbstkontrollkonzept für die Lebensmittelhygiene umzusetzen.

Die Haushaltleiter/innen haben...

- Handlungswissen zu Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie des Lebensmittelgesetzes.
- vertiefte Kenntnisse im Bereich Ernährung.
- ein Basiswissen über religiöse und kulturelle Speisevorschriften und Essgewohnheiten.

- Handlungswissen im Bereich der Buchführung und Budgetierung.
- gute Kenntnisse in der Zubereitung von Speisen und im Zeitmanagement bei der Zubereitung.
- Handlungswissen im Umgang mit Küchenzubehör.
- ein breites Repertoire an Anrichteweisen und -ideen.
- Handlungswissen im Bereich der Kommunikation.

Die Haushaltleiter/innen...

- sind bereit, flexibel auf Wünsche und Bedürfnisse der Personen einzugehen.
- sind bereit, immer wieder Neues auszuprobieren, um Ausgewogenheit und Abwechslung in den Menüplan zu bringen.
- beziehen Aspekte der Ökologie in ihre Planung mit ein.
- handeln wirtschaftlich und halten den Budgetplan ein.
- kommunizieren mit den Teilnehmer/innen und bringen ihre Bedürfnisse in Erfahrung.
- sind in der Lage, die benötigte Menge an Lebensmitteln zu berechnen und Einkäufe ökologisch und ökonomisch zu planen.
- sind in der Lage, ihr Handeln zu reflektieren und durch Checklisten und Rezepte zu optimieren sowie in der Effizienz zu steigern.
- bereiten auf Basis des Menüplans die Zubereitung gut vor, um die Mahlzeiten pünktlich servieren zu können.
- sind motiviert, als Gastgeber/innen aufzutreten.
- begegnen unerwarteten Situationen mit flexiblen Lösungen.
- gewährleisten eine effiziente und hygienische Lagerhaltung und halten die gesetzlichen Bestimmungen für einen „Lebensmittelbetrieb“ ein.
- sind in der Lage, die Rahmenbedingungen der Verpflegung zu analysieren und die richtigen Schlüsse für die Gestaltung abzuleiten.

Inhalte

Lebensmittelverarbeitung	4 Lektionen
Hygiene	
Lebensmittelgesetz	
Planung und Zubereitung	8 Lektionen
Menüplanung, Menüberechnungen	
Einkauf	
Zeit- und Arbeitspläne	
Essgewohnheiten / Kostformen	16 Lektionen
Grundlagen einer ausgewogenen und vielseitigen Ernährung	
Ernährung und Verpflegung verschiedener Altersgruppen	
Allergien, Unverträglichkeiten, Vegetarismus,	
religiöse Einschränkungen	
Zubereitung	32 Lektionen
Garmethoden, Techniken und Zubereitungsarten	
Handhabung von Küchenutensilien und -geräten	

Ziele und Inhalte

