



## Leitfaden Prüfungsposition 4.2: Praxisprüfung 2

### Aufgabenstellung

Sie zeigen ihre Handlungskompetenz unter realen Bedingungen. Überprüft werden ihre praktischen Fähigkeiten und Fertigkeiten und die Anwendung des Fachwissens.

Der Fokus liegt schwergewichtig auf den Handlungsfeldern 3 und 6, unter Einbezug aller Handlungsfelder.

### Vorgehen

Sie erhalten verschiedene (2-3) Aufgabenstellungen zur Thematik «Haushaltführung». Mindestens eine Aufgabe umfasst eine Schulungssequenz bzw. eine Instruktion. Die Aufgabenstellung definiert den genauen Umfang der praktischen Aufträge und deren Vorbereitung (inkl. Planung). Zudem bestimmt sie den konkreten Schulungsauftrag inkl. der benötigten Unterlagen wie z.B. Checklisten, Arbeitsabläufe usw.

Sie überlegen die Vorgehensweise und machen anschliessend einen Zeit- und Arbeitsplan. Danach setzen Sie die geplanten Arbeitsschritte in die Praxis um.

### Mögliche Aufgabenstellungen

---

#### Arbeiten aus dem Wäschekreislauf

Z.B. sortieren und waschen von Privat- und/oder Betriebswäsche, bügeln und mangen von Wäschestücken, Pflege- und Unterhaltsarbeiten bei Geräten und Maschinen, kleinere Ausbesserungsarbeiten.

#### Instruktionen

Von Arbeiten aus dem Wäschereibereich für Lernende, neue Mitarbeitende. Schulung/Demonstration für eine kleine Mitarbeitergruppe z.B. Einführung/Handhabung eines Geräts, einer Maschine.

---

#### Arbeiten aus dem Bereich Reinigung

Z.B. Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung einer Nasszelle oder Teilen davon, eines Treppenhauses, von Fenstern, bewohnten Räumen und/oder von Funktionsräumen.

#### Instruktionen

Von einzelnen Arbeiten für Lernende, neue Mitarbeitende. Schulung einer kleinen Mitarbeitendengruppe z.B. eines Arbeitsablaufs, der Einführung/Handhabung eines Geräts, einer Maschine.

---

#### Arbeiten aus dem Bereich Service

Tisch für bestimmte Anlässe eindecken, Buffet aufbauen, Mise en Place für Anlässe, Speise- und Getränkeservice, Ab- und Aufräumarbeiten im Restaurant bzw. Speisesaal.

#### Instruktionen

Beispielweise einzelne Arbeiten für Lernende, neue Mitarbeitende. Schulung einer kleinen Mitarbeitendengruppe z.B. bezüglich persönlichen Auftretens und Hygiene von Servicemitarbeitenden, Ablauf des Service bei einem Anlass.

---

**Dauer**

Sie haben für die gesamte Aufgabe inkl. Planen, Durchführen der Arbeiten, Instruktion/Schulung und Aufräumen 90 Minuten Zeit.

**Hilfsmittel**

Es sind alle Hilfsmittel erlaubt (Unterlagen aus dem Kurs, Taschenrechner, Smartphone, Planungsraster usw.)

**Bewertungskriterien**

Die Praxisarbeit 2 wird nach folgenden Aspekten beurteilt:

Planung (20%)

Rationalität (10%)

Hygiene (10%)

Fachlichkeit (25%)

Qualität (25%)

Ökologie und Ökonomie (10%)