



Kompetenzprofil Integrationsvorlehre

Hauswirtschaft

vom 10.2.2019

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
1 Ziel.....	3
2 Merkmale und Grundvoraussetzungen.....	3
2.1 Merkmale des Berufsfelds	3
2.2 Individuelle Teilnahmevoraussetzungen	3
2.2.1 Berufsfeldspezifische und persönliche Teilnahmevoraussetzungen.....	3
2.2.2 Sprachliche Teilnahmevoraussetzungen	4
3 Tätigkeitsfelder der Integrationsvorlehre Hauswirtschaft	5
3.1 Tätigkeitsfeld 1: Arbeiten in der Wäscherei ausführen.....	5
3.2 Tätigkeitsfeld 2: Arbeiten in der Unterhaltsreinigung ausführen.	5
3.3 Tätigkeitsfeld 3: Arbeiten im Bereich Service/Gästebetreuung ausführen.....	5
4 Katalog der angestrebten Kompetenzen der Integrationsvorlehre [Bezeichnung].....	6
4.1 Tätigkeitsfeld: Arbeiten in der Wäscherei ausführen	6
4.2 Tätigkeitsfeld: Arbeiten in der Reinigung (Unterhaltsreinigung) ausführen.....	12
4.3 Tätigkeitsfeld: Arbeiten im Bereich Service/Gästebetreuung ausführen	19
5 Erarbeitung und Stellungnahme	25

1 Ziel

Das vorliegende Kompetenzprofil Integrationsvorlehre beschreibt die angestrebten Kompetenzen im Berufsfeld Hauswirtschaft, über die Teilnehmende am Ende der einjährigen Ausbildung verfügen sollen. Hierbei handelt es sich sowohl um die praktischen Grundfertigkeiten und das Grundlagenwissen in diesem Berufsfeld wie auch die sprachlichen, schulischen, überfachlichen Kompetenzen mit Berufs-feldbezug. Es bildet die Grundlage für die Definition der Ausbildungsziele und -inhalte sowie für die Entwicklung von praktischen und schulischen Ausbildungskonzepten und -programmen. Die Teilnah-mebestätigungen der Integrationsvorlehre stützen sich auf das Kompetenzprofil.

2 Merkmale und Grundvoraussetzungen

2.1 Merkmale des Berufsfelds

Mitarbeiter/innen in der Hauswirtschaft erledigen alle grundlegenden Tätigkeiten in diesem Bereich. Sie sind in der Reinigung, Wäscherei, Küche oder im Restaurant tätig. Sie planen und führen ihre Auf-gaben sinnvoll und umweltschonend aus, dabei beachten sie die Vorschriften zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz.

In Wohn- und Funktionsräumen sorgen hauswirtschaftliche Mitarbeiter/innen für Sauberkeit und Hygi-ene. Dafür wählen sie geeignete Maschinen, Geräte und Mittel und setzen diese korrekt ein. Zudem schaffen sie eine angenehme Wohnatmosphäre und tragen so zum Wohlbefinden der Bewohner/in-nen bei.

Die Mitarbeiter/innen in der Hauswirtschaft erledigen alle Aufgaben im Wäschekreislauf - vom Einsam-meln und Sortieren der Schmutzwäsche bis hin zum Bügeln und Instandstellen der Textilien - kompe-tent und zuverlässig. Sie sind fähig die Maschinen und Geräte fachgerecht zu bedienen und zu pfle-gen.

In betriebsinternen Restaurationsangeboten empfangen die hauswirtschaftlichen Mitarbeiter/innen die Gäste und Bewohner/innen. Sie nehmen Bestellungen entgegen und servieren Mahlzeiten und Ge-tränke. Dazu benötigen sie Wissen über das Speisen- und Getränkeangebot sowie Kenntnisse bezüg-lich Speiseverteilssystem und Service.

Mitarbeiter/innen Hauswirtschaft arbeiten auch in der Küche mit. Sie stellen Mahlzeiten zusammen und berücksichtigen dabei die unterschiedlichen Bedürfnisse von älteren oder kranken Menschen. Sie unterstützen das Küchenpersonal und sind fähig einfache Mahlzeiten zuzubereiten.

Hauswirtschaftliche Mitarbeiter/innen begegnen Bewohner/innen, Kundinnen und Kunden sowie Gä-s-ten in Heimen, in Kur- und Krankenhäusern und Gastrobetrieben freundlich und aufmerksam. Sie sind fähig auf Wünsche und Anliegen korrekt einzugehen und erkennen, ob Bewohner/innen und Patientin-nen und Patienten Hilfe und Unterstützung benötigen.

2.2 Individuelle Teilnahmevoraussetzungen

2.2.1 Berufsfeldspezifische und persönliche Teilnahmevoraussetzungen

Flüchtlingsstatus (Ausweis F oder B)

Alter 18 – 40 Jahre

Arbeits- und Berufserfahrung (mind. in Form von Schnuppereinsätzen)

Potenzial / Lernfähigkeit und Motivation, eine Ausbildung zu absolvieren

Interesse an hauswirtschaftlichen Tätigkeiten

Praktische Fähigkeiten und körperliche Beweglichkeit

Freude, für andere und mit anderen zu arbeiten

2.2.2 Sprachliche Teilnahmevoraussetzungen

- Sprachniveau mündlich: A2
- Sprachniveau schriftlich: A1 –A2

3 Tätigkeitsfelder der Integrationsvorlehre Hauswirtschaft

Die Tätigkeitsfelder 4.3.1; 4.3.2 und 4.3.3 geben die zeitliche Abfolge des Ausbildungsjahres vor und nehmen in dieser Reihenfolge Bezug aufeinander. Die Grundfertigkeiten und Kenntnisse aus dem Tätigkeitsfeld «Arbeiten in der Wäscherei ausführen» eignen sich ideal für den Einstieg in die Integrationsvorlehre Hauswirtschaft. Anschliessend folgt das Tätigkeitsfeld «Arbeiten in der Unterhaltsreinigung ausführen». Die erworbenen Fähigkeiten und Kenntnisse aus den ersten beiden Tätigkeitsfeldern bilden danach die Basis für den Einstieg in das Tätigkeitsfeld «Arbeiten im Bereich Service/Gästebetreuung ausführen».

Ganz bewusst wurde beim Erstellen dieses Kompetenzprofils auf einen Einsatz der Lernenden im Bereich Verpflegung/Küche verzichtet. Einsätze in der Verpflegung/Küche sprengen den zeitlichen Rahmen von einem Jahr. Die Vorgaben und Ziele der Lernfelder 4.3.1 bis 4.3.3 bereiten die Absolventen/Absolventinnen – auch ohne die Vermittlung von spezifischen Kompetenzen im Tätigkeitsfeld Verpflegung/Küche – hinreichend für einen erfolgreichen Start in eine EBA- oder EFZ- Ausbildung im Berufsfeld Hauswirtschaft vor.

3.1 Tätigkeitsfeld 1: Arbeiten in der Wäscherei ausführen

Teilnehmende der Integrationsvorlehre Hauswirtschaft führen verschiedene Arbeitsprozesse im Bereich «Wäscherei» - zum Teil unter Aufsicht – effizient, korrekt und entsprechend den betrieblichen Vorgaben aus. Dabei halten sie die Regeln der persönlichen und betrieblichen Hygiene ein und beachten die Vorschriften in Bezug auf Arbeits- und Gesundheitsschutz.

3.2 Tätigkeitsfeld 2: Arbeiten in der Unterhaltsreinigung ausführen.

Sie führen verschiedene Arbeitsprozesse im Bereich «Reinigung» effizient, korrekt und den betrieblichen Vorgaben entsprechend aus. Dabei halten sie die Regeln der persönlichen und betrieblichen Hygiene ein und beachten die Vorschriften in Bezug auf Arbeits- und Gesundheitsschutz.

3.3 Tätigkeitsfeld 3: Arbeiten im Bereich Service/Gästebetreuung ausführen

Sie führen verschiedene Arbeitsprozesse im Bereich «Service/Gästebetreuung» effizient, korrekt und den betrieblichen Vorgaben entsprechend aus. Dabei halten sie die Regeln der persönlichen und betrieblichen Hygiene ein und beachten die Vorschriften in Bezug auf Arbeits- und Gesundheitsschutz.

4 Katalog der angestrebten Kompetenzen der Integrationsvorlehre [Bezeichnung]

4.1 Tätigkeitsfeld: Arbeiten in der Wäscherei ausführen					
	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
4.1.1	Anerkennen und einhalten von allgemeinen Grundsätzen zu Hygiene, Arbeitssicherheit und rationellen Arbeiten				x
	Ich halte die allgemeinen Regeln zur persönlichen Hygiene ein.	Ich weiss was unter dem Begriff persönliche Hygiene zu verstehen ist und kann die entsprechenden Massnahmen beschreiben und erläutern.			
	Ich kenne die wichtigsten Regeln zur betrieblichen Hygiene und halte sie ein.	Ich kenne Begriffe wie Mikroorganismen und weiss um deren teilweise schädlicher Bedeutung. Ich kann die wichtigsten Hygieneregeln im Bereich Wäscherei erklären.			
	Ich kenne die Bedeutung der wesentlichen Regelungen in Bezug auf Arbeits- und Gesundheitsschutz.	Ich kann Risiken und potentielle Gefahren erkennen und aufzeigen, wie sie vermieden werden können. Ich weiss, wie ich im Fall einer Unfallsituation reagieren kann.			

	Ich bin fähig die verschiedenen Arbeitsprozesse im Bereich «Wäscherei» effizient und korrekt auszuführen.	Ich kenne Begriffe, wie ökonomisch, zweckmässig und effizient und kann diese im Zusammenhang mit einer konkreten Arbeit erklären.		Ich plane meine Arbeiten und gehe zielorientiert vor.	
4.1.2	Betriebswäsche unter Aufsicht sortieren				
	Ich bereite mich korrekt auf das Wäschesortieren vor. Das heisst, ich treffe die für mich notwendigen persönlichen Schutz- und Hygienemassnahmen.	Ich kenne Begriffe wie Schmutzzone, Sauberzone, Sammeln, Sortieren, Vorbereiten, Schutzschürze, Mundschutz, Handschuhe, Hände waschen und desinfizieren usw.		Ich verstehe, was Gesundheits- und Präventionsmassnahmen sind.	
	Ich bereite den Arbeitsplatz für das Sortieren der Betriebswäsche vor. Ich achte dabei auf die Ergonomie sowie die betrieblichen Abläufe	Ich kann das benötigte Material wie Sortiertisch, Waage, Schmutzwäschebehälter, Wäschesack usw. korrekt benennen. Ich weiss, was die Begriffe Ergonomie und betriebliche Abläufe bedeuten.	Ich kann Anweisungen verstehen. Ich kann in einfachen schriftlichen Texten die zentralen Botschaften verstehen.	Ich kann Anweisungen korrekt und speditiv umsetzen.	
	Ich sortiere unter Aufsicht die Betriebswäsche nach den internen Regeln und Vorschriften. Ich sortiere unter Aufsicht Fleckenwäsche sowie defekte Wäschestücke aus.	Ich kann alle Teile der Betriebswäsche korrekt benennen. Ich weiss, was eine Waschetikette ist und was die darauf abgebildeten Pflegesymbole bedeuten. Ich kann mit Unterstützung erklären, nach welchen Kriterien die Betriebswäsche sortiert wird: Z. B. Farbe, Verschmutzungsgrad,	Ich kann mich in meinem beruflichen und schulischen Umfeld verständlich ausdrücken.	Ich weiss, wo ich Unterstützung bekomme, wenn mir etwas unklar ist. Ich kommuniziere mit Vorgesetzten und Mitarbeitenden in angemessener Form.	

		Temperatur, Waschprogramm, usw.			
	Ich reinige und versorge alle benötigten Materialien fachgerecht und desinfiziere unter Aufsicht die Oberfläche des Sortiertisches.	Ich kenne den Begriff Desinfektion.		Ich gehe sorgfältig mit Einrichtung und Material um.	
	Ich ziehe die Schutzkleidung aus und wasche und desinfiziere die Hände korrekt.	Ich kenne Begriffe wie Entsorgen, Händedesinfektion usw.		Ich gehe mit meinen Ressourcen und meiner Gesundheit verantwortungsvoll um.	
4.1.3	Beim Flachwäsche mangeln Unterstützung leisten				
	Ich bereite die Flachwäsche für das Mangeln vor (ausstreichen, glattziehen usw.). Ich achte dabei auf die Ergonomie sowie die betrieblichen Abläufe.	Ich kenne Begriffe wie Mangeln, Flachwäsche usw.			
	Ich befolge die Regeln zur Arbeitssicherheit.	Ich weiss, was folgender Begriff bedeutet: Knopf für Notfall-Stopp Ich verstehe den Inhalt und den Sinn der entsprechenden internen Vorgabe.		Ich halte Abmachungen und Regeln ein.	
	Ich mangle die Flachwäsche gemäss den betrieblichen Vorgaben			Ich arbeite sorgfältig und genau.	
4.1.4	Arbeits(Koch)hosen/Jeans bügeln				
	Ich bereite den Arbeitsplatz sowie das Bügeleisen vor.	Ich kenne Begriffe wie Bügeleisen, Bügelbrett, Bügelstation, saugen, blasen, Dampf usw.			

	<p>Ich kann nach betrieblichen Vorgaben korrekt Hosen bügeln.</p> <p>Ich achte auf die Ergonomie und befolge die Regeln zur Arbeitssicherheit.</p>	<p>Ich kann die verschiedenen Teile einer Hose korrekt bezeichnen sowie verschiedene Hosentypen unterscheiden (Arbeitshose, Kochhose, Jeans usw.).</p>			
	<p>Ich räume den Arbeitsplatz korrekt auf.</p>				
4.1.5	Wäsche legen/falten				
	<p>Ich bereite den Arbeitsplatz für das Wäschelegen/-falten vor.</p> <p>Ich achte dabei auf die Ergonomie sowie die betrieblichen Abläufe.</p>	<p>Ich kenne Begriffe wie Arbeitsplatz, Wäschewagen, Wäschekistchen, sitzen, stehen usw.</p>		<p>Ich bin motiviert und übernehme Verantwortung für meinen Lernprozess.</p>	
	<p>Ich falte alle anfallenden Wäschestücke gemäss den betrieblichen Vorgaben.</p>	<p>Ich kann alle Wäschestücke korrekt benennen.</p>		<p>Ich kann Kritik akzeptieren und trage Konflikte konstruktiv aus.</p>	
	<p>Die zusammengelegte Wäsche stelle ich gemäss den betrieblichen Regeln zum Verteilen bereit.</p>				
	<p>Ich reinige und versorge alle benötigten Materialien fachgerecht</p>				
4.1.6	Einfache Naht mit der Maschine ausführen				
	<p>Ich bereite den Arbeitsplatz sowie die Nähmaschine für das Nähen einer Naht vor.</p>	<p>Ich kenne Begriffe wie Naht, Nähmaschine, Nähfuss, Nähmaschinennadel, Nähfaden, Stichlänge und -breite usw.</p>		<p>Ich gehe sorgfältig mit Einrichtung und Material um.</p>	

	Mit der Nähmaschine nähe ich nach betrieblichen Vorgaben korrekt eine einfache Naht. Ich befolge die Regeln zur Arbeitssicherheit.	Ich benenne die Farben der verschiedenen Fäden richtig.			
	Ich räume den Arbeitsplatz korrekt auf.				
4.1.7	Knopf annähen				
	Ich stelle das Material für das Annähen eines Knopfes bereit.	Ich kenne Begriffe wie Nähen, Knopf, Knopfloch, Faden, Näh-nadel, Schere, Stoff usw.			
	Ich nähe den Knopf korrekt an.				
4.1.8	Wäsche unter Aufsicht versorgen/verteilen				
	Ich bereite unter Aufsicht die Wäschewagen zum Versorgen und/oder Verteilen der Wäsche vor.			Ich bin gepflegt und angemessen gekleidet.	
	Ich verteile unter Aufsicht die fertig aufbereitete Bewohner- und Betriebswäsche und komme dabei in Kontakt mit Mitarbeiterinnen und Bewohnern.	Ich kenne die wichtigsten Höflichkeits- und Umgangsformen im Kontakt mit Bewohner/innen und kann sie in einfachen Worten erklären. Ich kann mich mit anderen Personen verständlich unterhalten sowie auftauchende Fragen betreffend Wäsche unter Aufsicht beantworten oder abklären.	Ich kann mich verständlich ausdrücken. Ich kann Fragen stellen und beantworten. Ich kann eine einfache Alltagskonversation führen.	Ich kenne und respektiere die landestypischen Gepflogenheiten und richte mich nach ihnen. Ich verhalte mich respektvoll gegenüber meinen Mitmenschen.	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre Hauswirtschaft

Ich reinige und versorge alle benötigten Materialien und Geräte wie Wäschekistchen, Wäschewagen usw. fachgerecht.			Ich bin zuverlässig.	
---	--	--	----------------------	--

4.2 Tätigkeitsfeld: Arbeiten in der Reinigung (Unterhaltsreinigung) ausführen					
	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Fachrechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
4.2.1	Anerkennen und einhalten von allgemeinen Grundsätzen zu Hygiene, Arbeitssicherheit und rationellem Arbeiten				
	Ich halte die allgemeinen Regeln zur persönlichen Hygiene ein.	Ich weiss was unter dem Begriff persönliche Hygiene zu verstehen ist und kann die entsprechenden Massnahmen beschreiben und erläutern.			
	Ich kenne die wichtigsten Regeln zur betrieblichen Hygiene und halte sie ein.	Ich kenne Begriffe wie Mikroorganismen und weiss um deren teilweise schädlicher Bedeutung. Ich kann die wichtigsten Hygieneregeln im Bereich Reinigung erklären.			
	Ich kenne die Bedeutung der wesentlichen Regelungen in Bezug auf Arbeits- und Gesundheitsschutz.	Ich kann Risiken und potentielle Gefahren erkennen und aufzeigen, wie sie vermieden werden können. Ich weiss, wie ich im Fall einer Unfallsituation reagieren kann.			
	Ich bin fähig die verschiedenen Arbeitsprozesse im Bereich «Reinigung» effizient und korrekt auszuführen.	Ich kenne Begriffe, wie ökonomisch, zweckmässig und effizient und kann diese im Zusammenhang mit einer konkreten Arbeit erklären.		Ich plane meine Arbeiten und gehe zielorientiert vor.	

4.2.2 Staubbindendes Wischen				
	Ich bereite die benötigten Materialien vor.	Ich kann Geräte und Material mit den Fachausdrücken benennen- Feuchtwischgerät Teleskopstiel Pad Sohle Masslinttuch / Fasermopp Kehrgarnitur Schaufel/Handwischer		Ich verstehe die Ziele der Ausbildung.
	Ich beachte dabei die Regeln der Arbeitssicherheit und der Ergonomie.	Ich kenne wichtige Begriffe rund ums Thema Ergonomie: z. B. korrekte Arbeitshöhe, gute Körperhaltung, richtiges Heben und Tragen		Ich halte die Regeln in Betrieb und der Berufsfachschule ein.
	Ich stelle die Fläche frei und platziere das Warnschild an den richtigen Orten.			
	Ich reinige den Boden nach betrieblichen Vorgaben fachgerecht.	Ich kenne die Materialien Parkett, Linoleum und Steinboden und kann sie unterscheiden.	Ich kann wichtige Informationen aus mündlichen und schriftlichen Anweisungen erfassen und umsetzen.	
	Ich reinige und versorge alle Geräte und Materialien fachgerecht.			
4.2.3 Trockensaugen/Staub saugen				
	Ich bereite die benötigten Geräte und Materialien vor.	Ich kann die gewählten Geräte und das gewählte Material korrekt bezeichnen. Staubbeutel / Papierfiltersack Walzenbürste Rollendüse Staubsaugdüse		

		Turbodüse usw.			
	Ich reinige den Boden nach betrieblichen Vorgaben fachgerecht.	Ich kenne die Begriffe textile und nichttextile Bodenbeläge und kann sie unterscheiden.			Ich setze geeignete Methoden und Hilfsmittel ein, um Aufgaben zu lösen.
	Ich beachte dabei die Regeln der Arbeitssicherheit und der Ergonomie	Ich kann die verschiedenen Sicherheitsvorkehrungen benennen. Kabelkontrolle Von Steckdose weg arbeiten			
	Ich reinige und versorge alle Geräte und Materialien fachgerecht				Ich halte Ordnung am Arbeitsplatz.
4.2.4	Nasswischen				
	Ich bereite die Geräte und das Material für das Nasswischen vor.	Ich kann die gewählten Geräte und das gewählte Material korrekt bezeichnen. Nasswischgerät Flachmop Warnschild usw.			
	Ich wähle das korrekte Produkt und dosiere es richtig. Ich beachte dabei die Regeln der Arbeitssicherheit.	Ich kenne die beiden Begriffe Neutral- und Sanitärreiniger und kann sie unterscheiden. Ich kann die benötigte Schutzkleidung korrekt benennen. (Schürze, Handschuhe und Schutzbrille).	Ich kenne die Masseinheiten. Ich kann die rechnerischen Grundoperationen ausführen.		Ich bin umweltbewusst im Verbrauch von Materialien und bei der Entsorgung.
	Ich stelle die Fläche frei und platziere das Warnschild an den richtigen Orten.				

	Ich reinige den Boden nach betrieblichen Vorgaben fachgerecht.	Ich kenne die Materialien Parkett, Linoleum und Steinboden und kann sie unterscheiden.			
	Ich reinige und versorge alle Geräte und Materialien fachgerecht.				
4.2.5	Abstauben / Entstauben / Nassabwischen				
	Abstauben / Entstauben				
	Ich bereite die Geräte und das Material vor.	Ich kann die gewählten Geräte und das gewählte Material, wie Microfaserlappen, Wasserspray Abstaubtuch und Trockentuch korrekt bezeichnen. Ich benenne die verschiedenen Farben der Reinigungslappen richtig.			
	Ich reinige nach betrieblichen Vorgaben und fachgerecht. Ich achte auf die Ergonomie und befolge die Regeln zur Arbeitssicherheit.	Ich kann die Materialien, Holz, Kunststoff, Metall und Glas benennen und unterscheiden.			
	Ich reinige und versorge alle benötigten Materialien fachgerecht.				
	Nassabwischen				
	Ich wische Oberflächen nach betrieblichen Vorgaben und fachgerecht nass ab.	Ich kann Materialien wie Stein, Kunststoff und Metall benennen und unterscheiden.			

4.2.6	Lavabo reinigen				
	<p>Ich erstelle das vollständige Mise en place.</p> <p>Ich achte dabei auf die korrekte Dosierung (manuell oder per Dosierstation) und treffe die notwendigen persönlichen Schutz- und Hygienemassnahmen.</p> <p>Ich kenne das Farbensystem des Betriebes.</p>	<p>Ich kann das benötigte Material sowie die Reinigungsmittel korrekt benennen.</p> <p>Ich kenne Begriffe wie persönliche Hygiene, Schutzmassnahmen, Arbeitskleidung, Arbeitsschuhe, Einweghandschuhe, Hände waschen und desinfizieren usw.</p>	<p>Ich kann Daten aus Tabellen ablesen.</p>	<p>Ich bin umweltbewusst im Verbrauch von Materialien.</p>	
	<p>Ich reinige ein Lavabo gemäss den betrieblichen Vorgaben fachgerecht.</p> <p>Ich achte dabei auf die Ergonomie und die Arbeitssicherheit.</p>			<p>Ich achte auf Arbeitssicherheit.</p>	
	<p>Ich reinige und versorge alle Materialien, Geräte und Reinigungsmittel fachgerecht und befolge die betrieblichen Vorgaben der persönlichen Hygiene.</p>	<p>Ich kenne Begriffe wie Entsorgung, Händedesinfektion usw.</p>			
4.2.7	WC reinigen				
	<p>Ich erstelle das vollständige Mise en place.</p> <p>Ich achte dabei auf die korrekte Dosierung (manuell oder per Dosierstation) und treffe</p>	<p>Ich kann das benötigte Material sowie die Reinigungsmittel korrekt benennen.</p>	<p>Ich kann mit Masseinheiten umgehen.</p>		

	die für mich notwendigen persönlichen Schutz- und Hygienemassnahmen.				
	<p>Ich reinige das WC gemäss den betrieblichen Vorgaben fachgerecht.</p> <p>Ich achte dabei auf die Ergonomie und die Arbeitssicherheit.</p>	Ich kann die Gegenstände, welche zu einer WC Reinigung gehören wie WC-Schüssel, Spülkasten, WC-Brille, WC-Deckel, WC-Bürste, Wandplättli, usw. korrekt benennen.			
	Ich reinige und versorge alle Materialien, Geräte und Reinigungsmittel fachgerecht und befolge die betrieblichen Vorgaben der persönlichen Hygiene.				
4.2.8	Dusche reinigen				
	<p>Ich erstelle das vollständige Mise en place.</p> <p>Ich achte dabei auf die korrekte Dosierung (manuell oder per Dosierstation) der benötigten Reinigungsmittel und treffe die für mich notwendigen persönlichen Schutz- und Hygienemassnahmen.</p>	Ich kann das benötigte Material sowie die Reinigungsmittel korrekt benennen			
	Ich reinige eine Dusche gemäss betrieblichen Vorgaben fachgerecht.	Ich kann die Gegenstände, welche zur Reinigung einer Dusche gehören wie Wandplättli, rutschfester Bodenbelag, Spritzschutz, Duschwanne, Duscharmaturen usw. korrekt benennen			

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre Hauswirtschaft

	Ich achte dabei auf die Ergonomie und die Arbeitssicherheit.				
	Ich reinige und versorge alle benötigten Materialien, Geräte und Reinigungsmittel fachgerecht und befolge die betrieblichen Vorgaben der persönlichen Hygiene.				

4.3 Tätigkeitsfeld: Arbeiten im Bereich Service/Gästebetreuung ausführen					
	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Fachrechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
4.3.1	Anerkennen und einhalten von allgemeinen Grundsätzen zu Hygiene, Arbeitssicherheit und rationellem Arbeiten				
	Ich halte die allgemeinen Regeln zur persönlichen Hygiene ein.	Ich weiss was unter dem Begriff persönliche Hygiene zu verstehen ist und kann die entsprechenden Massnahmen beschreiben und erläutern.			
	Ich kenne die wichtigsten Regeln zur betrieblichen Hygiene und halte sie ein.	Ich kenne Begriffe wie Mikroorganismen und weiss um deren teilweise schädlicher Bedeutung. Ich kann die wichtigsten Hygieneregeln im Bereich Service und Gästebetreuung erklären.			
	Ich kenne die Bedeutung der wesentlichen Regelungen in Bezug auf Arbeits- und Gesundheitsschutz.	Ich kann Risiken und potentielle Gefahren erkennen und aufzeigen, wie sie vermieden werden können. Ich weiss, wie ich im Fall einer Unfallsituation reagieren kann.			
	Ich bin fähig die verschiedenen Arbeitsprozesse im Bereich Service/Gästebetreuung effizient und korrekt auszuführen.	Ich kenne Begriffe, wie ökonomisch, zweckmässig und effizient und kann diese im Zusammenhang mit einer konkreten Arbeit erklären.		Ich plane meine Arbeiten und gehe zielorientiert vor.	

4.3.2	Kontakte mit Gästen gestalten				
	Ich kann Gäste, Bewohner, Vorgesetzte, Mitarbeiter/innen und Kolleg/innen freundlich und korrekt zu begrüßen.	Ich kenne die Begrüßungsformeln für die jeweilige Tageszeit. Ich kann die Personen korrekt ansprechen.		Ich verhalte mich respektvoll gegenüber meinen Mitmenschen. Ich kenne und respektiere die landestypischen Gepflogenheiten und richte mich nach ihnen.	
	Ich erkundige mich freundlich, zuvorkommend und interessiert nach ihren Bedürfnissen und Wünschen.	Ich kenne Begriffe wie Anstand, Höflichkeit und gute Umgangsformen und kann in einfachen Worten erklären weshalb es wichtig ist, sich entsprechend zu verhalten.	Ich kann mich in meinem beruflichen Alltag verständlich ausdrücken.	Ich kommuniziere mit Vorgesetzten, Mitarbeitenden und Kolleg/innen in angemessener Form.	
	Ich höre aufmerksam zu und halte Blickkontakt. Wenn ich etwas nicht verstanden habe, frage ich nach.	Ich kenne die Begriffe verbale und nichtverbale Kommunikation und kann dazu ein paar einfache Beispiele machen.		Ich verhalte mich kooperativ und hilfsbereit.	
	Ich kann einfache Gespräche führen und bei einfachen Anfragen korrekt und freundlich Auskunft geben.	Ich kann einfache offene und geschlossene Fragen unterscheiden und darauf antworten.		Mein Verhalten ist offen und ehrlich und ich stehe zu Fehlern. Ich kann Kritik akzeptieren und trage Konflikte konstruktiv aus.	
	Ich kann einfache Gästeanliegen und -wünsche sach- und adressatengerecht entgegennehmen und erledigen. Wenn nötig leite ich sie an die verantwortlichen Personen weiter.	Ich kann wichtige Anliegen an meine Ansprechpersonen weitergeben.		Ich kenne die Werte und Ziele des Betriebs.	
	Ich kenne meine Kompetenzen und hole mir, wenn nötig Hilfe und Unterstützung bei			Ich kenne meine Rolle und meine Rechte und Pflichten als Vorlernende/r.	

	Kolleg/innen und Vorgesetzten.				
4.3.3	Getränke und Material am Buffet auffüllen				
	Anhand der Bestellliste des Betriebes erfasse ich alle fehlenden Getränke und Materialien im Buffetbereich. Ich stelle den für den Warentransport benötigten Wagen bereit.	Ich verstehe die Bedeutung der auf der Bestellliste aufgeführten Getränke und Materialien: Mineralwasser, Süssgetränke, Wein, Bier, Spirituosen, Süssigkeiten, Trockengebäck, Pommes Chips, Salzgebäck usw.		Ich kann den Computer starten und mich mit Benutzername und Passwort anmelden. Ich kann einen Text in ein Dokument eingeben, es benennen, speichern und ausdrucken.	
	In hole Getränke und Materialien gemäss Liste im Lager und transportiere alles zum Buffet	Ich kenne die unterschiedlichen Lagerungsmöglichkeiten im Betrieb wie Economat, Kühlraum, und Tiefkühler. Ich weiss was darin gelagert wird.			
	Ich fülle die Waren gemäss den Richtlinien des Betriebes im Buffetbereich auf.	Ich kenne das Prinzip «First in – first out» und kann es erklären.		Ich kann mich ordnungsgemäss am Computer abmelden, einen Computer herunterfahren und einen Neustart ausführen.	
	Ich reinige und versorge den benutzten Transportwagen fachgerecht.				
4.3.4	Kalte und warme Getränke am Buffet vorbereiten				
	Ich kenne das Getränkeangebot und kann es beschreiben.				
	Ich bereite die verschiedenen Getränke nach den betrieblichen Vorgaben zu und stelle sie am Buffet für den Service bereit.	Ich kann die Zubereitung und das Anrichten/Bereitstellen der verschiedenen Getränke, wie Tee, Cappuccino, Café creme,			

		Latte machiato, Trinkschokolade usw. erklären.			
	Ich benutze die Kaffeemaschine fachgerecht und achte dabei auf die Arbeitssicherheit.	Ich kann alle Maschinen und Geräte am Buffet korrekt benennen wie Kaffeemaschine, Kühlvitrine, gekühlte Getränkeschublade, Kühlschrank, Glacetruhe, Mixer, Bain Marie usw. Ich kenne den Begriff Unfallverhütung und erkenne verschiedene Ursachen von Unfällen.			
	Ich reinige und versorge alle benutzten Geräte und Materialien fachgerecht				
4.3.5	Ein einfaches Gedeck auflegen				
	Ich stelle das Material für das Eindecken des Tischs bereit.	Ich kann die verschiedenen Besteckarten und Gläserarten korrekt benennen, wie Messer, Gabel, Suppen-, Dessert- und Kaffeelöffel, Wein- und Wasserglas, Servietten, Menage usw.			
	Ich reinige den Tisch korrekt.				
	Ich lege ein Tischtuch oder die Tischsets korrekt auf.	Ich kenne verschiedene Arten von Tischwäsche, wie Molton, Tischtuch, Napperon, Set, Tischläufer, Servietten usw. und kann diese benennen.			
	Ich platziere die Serviette nach den Vorgaben des Betriebs korrekt.				

	Ich lege das Besteck nach den Vorgaben des Betriebes korrekt auf.				
4.3.6	Servietten falten				
	Ich kann die Servietten nach den betrieblichen Vorgaben und dem Anlass entsprechend, korrekt falten.	Ich kann die verschiedenen Materialien von Servietten, wie Papier, Vlies und Stoff erkennen und benennen.			
	Ich kann die vorgegebene Anzahl Servietten identisch falten.				
	Ich verteile und platziere die benötigte Anzahl Servietten am richtigen Ort.				
4.3.7	Eine einfache Tischdekoration erstellen und platzieren				
	Ich bereite das Material für die Tischdekoration vor und richte den Arbeitsplatz ein.	Ich kann die verwendeten Materialien korrekt benennen.			
	Ich erstelle die Tischdekoration passend zum Anlass. Dabei beachte ich die Vorgaben des Betriebs.	Ich kann verschiedene Anlässe benennen und kenne deren Bedeutung, wie Geburtstag, Familienfeier, Hochzeitstag/goldene Hochzeit; Weihnachten, Fasnacht, Ostern und Nationalfeiertag (1. August).			
	Ich platziere die Tischdekoration am richtigen Ort.				
	Ich achte darauf, dass die Tischdekoration geeignet und zweckmässig ist.				

4.3.8	Abwasch- und Aufräumarbeiten am Buffet erledigen				
	Ich bereite die benötigten Materialien vor.	Ich verwende Fachausdrücke, wie Spülkörbe, Gläserkorb, Spülprogramm usw. und weiss, was diese bedeuten.			
	Ich entsorge Speiseresten und sortiere das schmutzige Geschirr für den Spülvorgang. Wenn nötig spüle ich stark verschmutzte Teile vor.				
	Ich befülle die Spülkörbe korrekt und wähle das richtige Programm.				
	Ich räume die Maschine aus und kontrolliere das Geschirr auf Sauberkeit. Wenn nötig trockne ich nasses Geschirr, Gläser und Besteck nach.				
	Ich versorge alles ans richtige Ort.			Ich bin zuverlässig.	
	Unter Aufsicht erledige ich Aufräumarbeiten nach betrieblichen Vorgaben korrekt.	Ich kann die Regeln der Abfallentsorgung, wie Trennung von Glas, Pet, Papier und Speiseresten erklären.		Ich pflege die Zusammenarbeit im Team	

5 Erarbeitung und Stellungnahme

Dieses Kompetenzprofil Integrationsvorlehre Hauswirtschaft wurde durch Hauswirtschaft Zürich - in Zusammenarbeit mit der Berufsfachschule, verschiedenen Bildungsverantwortlichen aus Stadt und Kanton Zürich und Vertreterinnen aus der Prüfungskommission Betreuung, Gesundheit und Hauswirtschaft - erarbeitet.

Fehraltorf, 10. Februar 2019

Hauswirtschaft Zürich
Zelglistrasse 38
8320 Fehraltorf

Nicole Bamert, Präsidentin HW-ZH

Berufsfachschule Viventa
Hauswirtschaftliche Berufsbildung
Stadt Zürich

Esther Baudacci, Bereichsleitung Hauswirtschaftliche Berufsbildung

PK 76, Betreuung, Gesundheit und Hauswirtschaft
Mittelschul- und Berufsbildungsamt des Kantons Zürich

Hildegard Drack, Präsidentin

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität [Bezeichnung der beruflichen Grundbildung] hat anlässlich ihrer Sitzung vom [Datum] zum vorliegenden Kompetenzprofil Integrationsvorlehre [Bezeichnung] Stellung bezogen.

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität [Bezeichnung der beruflichen Grundbildung] hat anlässlich ihrer Sitzung vom [Datum] zum vorliegenden Kompetenzprofil Integrationsvorlehre [Bezeichnung] Stellung bezogen.

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität [Bezeichnung der beruflichen Grundbildung] hat anlässlich ihrer Sitzung vom [Datum] zu vorliegenden Kompetenzprofil Integrationsvorlehre [Bezeichnung] Stellung bezogen.