
Kompetenzprofil Integrationsvorlehre
Profil de compétences préapprentissage d'in-
tégration
Profilo di competenze Pretirocinio d'integra-
zione

Hotellerie-Hauswirtschaft

vom 15.03.2024

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	3
3 Tätigkeitsfelder der Integrationsvorlehre Hotellerie-Hauswirtschaft.....	4
3.1 Tätigkeitsfeld 1: Arbeiten in der Wäscherei ausführen.....	4
3.2 Tätigkeitsfeld 2: Arbeiten in der Unterhaltsreinigung ausführen.	4
3.3 Tätigkeitsfeld 3: Arbeiten im Bereich Service/Gästebetreuung ausführen.....	4
4 Katalog der angestrebten Kompetenzen der Integrationsvorlehre Hotellerie-Hauswirtschaft.....	5
4.1 Tätigkeitsfeld: Arbeiten in der Wäscherei ausführen	5
4.2 Tätigkeitsfeld: Arbeiten in der Reinigung (Unterhaltsreinigung) ausführen.....	11
4.3 Tätigkeitsfeld: Arbeiten im Bereich Service/Gästebetreuung ausführen	18
5 Erarbeitung und Stellungnahme	24

1 Ziel

Das Kompetenzprofil Integrationsvorlehre beschreibt die angestrebten Kompetenzen im jeweiligen Berufsfeld, über die Teilnehmende der Integrationsvorlehre Hotellerie-Hauswirtschaft am Ende der einjährigen Ausbildung verfügen sollen. Hierbei handelt es sich um die angestrebten praktischen Grundfertigkeiten und das Grundlagenwissen im jeweiligen Berufsfeld sowie die angestrebten sprachlichen, schulischen und überfachlichen Kompetenzen mit Berufsfeldbezug. Es bildet die Grundlage für die Definition der Ausbildungsziele und -inhalte sowie für die Entwicklung von praktischen und schulischen Ausbildungskonzepten und -programmen. Die Teilnahmebestätigungen der Integrationsvorlehre beziehen sich ebenfalls auf das Kompetenzprofil.

2 Merkmale und Grundvoraussetzungen

2.1 Merkmale des Berufsfelds

Mitarbeitende in der Hauswirtschaft erledigen alle grundlegenden Tätigkeiten in diesem Bereich. Sie sind in der Reinigung, Wäscherei oder im Restaurant tätig. Sie planen und erledigen ihre Aufgaben sinnvoll und umweltschonend, dabei beachten sie die Vorschriften zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz.

In Gästezimmern, Wohn- und Funktionsräumen sorgen hauswirtschaftliche Mitarbeitende für Sauberkeit und Hygiene. Dafür wählen sie geeignete Maschinen, Geräte und Mittel und setzen diese korrekt ein. Zudem sorgen sie für eine angenehme Wohnatmosphäre und tragen so zum Wohlbefinden von Gästen, Kund:innen und Bewohner:innen bei.

Die Mitarbeitenden im Bereich Hauswirtschaft erledigen alle Aufgaben im Wäschekreislauf - vom Einsammeln und Sortieren der Schmutzwäsche bis hin zum Bügeln und Instandstellen der Textilien - kompetent und zuverlässig. Sie sind fähig die Maschinen und Geräte fachgerecht zu bedienen und zu pflegen.

In betriebsinternen Restaurationsangeboten empfangen die hauswirtschaftlichen Mitarbeitenden Gäste und Bewohner:innen. Sie nehmen Bestellungen entgegen und servieren Mahlzeiten und Getränke. Dazu benötigen sie Wissen über das Speisen- und Getränkeangebot sowie Kenntnisse bezüglich Speiserverteilsystem und Service.

Mitarbeitende in der Hotellerie-Hauswirtschaft begegnen Bewohner:innen, Kunden und Gästen in Heimen, in Kur- und Krankenhäusern sowie Hotellerie Betrieben freundlich und aufmerksam. Sie geben Auskünfte und leiten Informationen korrekt weiter. Mitarbeitende in der Hotellerie-Hauswirtschaft sind fähig auf Wünsche und Anliegen angepasst einzugehen und erkennen, ob Kund:innen, Bewohner:innen und Patient:innen Hilfe und Unterstützung benötigen.

2.2 Individuelle Teilnahmevoraussetzungen

2.2.1 Berufsfeldspezifische und persönliche Teilnahmevoraussetzungen

- Spätzugewanderte Personen ab 15 Jahren (sofern obligatorische Schulpflicht vollendet wurde) bis 40 Jahre
- Status F, B, C oder S
- Einreise in die Schweiz im Alter von 15 Jahren oder älter sowie gar kein oder nur sehr kurzer Volksschulbesuch in der Schweiz
- 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: A2

3 Tätigkeitsfelder der Integrationsvorlehre Hotellerie-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 Hotellerie-Hauswirtschaft. Anschliessend folgt das Tätigkeitsfeld «Arbeiten in der Unterhaltsreinigung ausführen». Die erworbenen Fähigkeiten und Kenntnisse aus den ersten beiden Tätigkeitsfeldern bilden dann die Basis für den Einstieg in das Tätigkeitsfeld «Arbeiten im Bereich Service/Gästebetreuung ausführen».

Die Vorgaben und Ziele der Lernfelder 4.3.1 bis 4.3.3 – bereiten die Teilnehmenden für einen erfolgreichen Start in eine EBA- oder EFZ- Ausbildung im Berufsfeld Hotellerie-Hauswirtschaft vor.

3.1 Tätigkeitsfeld 1: Arbeiten in der Wäscherei ausführen

Teilnehmende der Integrationsvorlehre Hotellerie-Hauswirtschaft führen verschiedene Arbeitsprozesse im Bereich «Wäscherei» - z. Teil unter Anleitung – 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 Arbeitssicherheit 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 Arbeitssicherheit 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 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz.

4 Katalog der angestrebten Kompetenzen der Integrationsvorlehre Hotellerie-Hauswirtschaft

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 rationellem 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 schädliche Bedeutung. Ich kann die wichtigsten Hygieneregeln im Bereich Wäscherei erklären.			
	Ich kenne die Bedeutung der wesentlichen Regelungen in Bezug auf Arbeitssicherheit 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	Wäsche 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 Wäsche vor. Ich achte dabei auf die Ergonomie sowie die betrieblichen Abläufe	Ich kann die benötigten Materialien 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 Anleitung Wäsche nach den internen Regeln und Vorschriften. Ich sortiere unter Anleitung Fleckenwäsche sowie defekte Wäschestücke aus.	Ich kann alle Teile der Wäsche korrekt benennen. Ich weiss, was eine Waschetikette ist und was die darauf abgebildeten Pflegesymbole bedeuten. Ich kann mit Unterstützung erklären, nach welchen Kriterien die Wäsche sortiert wird: beispiels-	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.	

		weise Farbe, Verschmutzungsgrad, 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/bügeln Unterstützung leisten				
	Ich bereite die Flachwäsche für das Mangeln/Bügeln vor (ausstreichen, glattziehen usw.). Ich achte dabei auf die Ergonomie sowie die betrieblichen Abläufe.	Ich kenne Begriffe wie Mangeln, Bügeln, Flachwäsche usw.			
	Ich befolge die Regeln zur Arbeitssicherheit.				Ich halte Abmachungen und Regeln ein.
	Ich mangle/bügeln die Flachwäsche gemäss den betrieblichen Vorgaben				Ich arbeite sorgfältig und genau.

4.1.4	Arbeitshosen/Kochhosen/Jeans bügeln			
	Ich bereite den Arbeitsplatz sowie das Bügeleisen vor.	Ich kenne Begriffe wie Bügeleisen, Bügelbrett, Bügelstation, saugen, blasen, Dampf usw.		
	Ich kann nach betrieblichen Vorgaben korrekt Hosen bügeln. Ich achte auf die Ergonomie und befolge die Regeln zur Arbeitssicherheit.	Ich kann die verschiedenen Teile einer Hose korrekt bezeichnen sowie verschiedene Hosentypen unterscheiden (Arbeitshose, Kochhose, Jeans usw.).		
	Ich räume den Arbeitsplatz korrekt auf.			
4.1.5	Wäsche legen/falten			
	Ich bereite den Arbeitsplatz für das Wäschelegen/-falten vor. Ich achte dabei auf die Ergonomie sowie die betrieblichen Abläufe.	Ich kenne Begriffe wie Arbeitsplatz, Wäschewagen, Wäschekistchen, sitzen, stehen usw.		Ich bin motiviert und übernehme Verantwortung für meinen Lernprozess.
	Ich falte alle anfallenden Wäschestücke gemäss den betrieblichen Vorgaben.	Ich kann alle Wäschestücke korrekt benennen.		Ich kann Kritik akzeptieren und trage Konflikte konstruktiv aus.
	Die zusammengelegte Wäsche stelle ich gemäss den betrieblichen Regeln zur Rückgabe/zum Verteilen bereit.			
	Ich reinige und versorge alle benötigten Materialien fachgerecht			

4.1.6	Einfache Naht von Hand ausführen			
	Ich stelle das Material für das Nähen von Hand bereit.	Ich kenne Begriffe wie Naht, Nähnadel, Nähfaden, Stecknadel, Schere usw.		Ich gehe mit Material sorgfältig um.
	Ich nähe von Hand einen Hosensaum oder eine aufgerissene Naht an einem Kleidungsstück. 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, Stoff usw.		
	Ich nähe den Knopf korrekt an.			Ich arbeite sorgfältig und exakt.
	Ich räume den Arbeitsplatz korrekt auf.			
4.1.8	Wäsche unter Anleitung versorgen/verteilen			
	Ich bereite unter Anleitung die Wäschewagen zum Versorgen und/oder Verteilen der Wäsche vor.			Ich bin gepflegt und angemessen gekleidet.
	Ich verteile unter Anleitung die fertig aufbereitete Wäsche und komme dabei in Kontakt mit Mitarbeitende, Gästen und Bewohner:innen.	Ich kenne die wichtigsten Höflichkeits- und Umgangsformen im Kontakt mit Mitarbeitende, Gästen und Bewohner:innen und	Ich kann mich verständlich ausdrücken. Ich kann Fragen stellen und beantworten.	Ich kenne und respektiere die landestypischen Gepflogenheiten und richte mich nach ihnen.

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre Hotellerie-Hauswirtschaft

		<p>kann sie in einfachen Worten erklären.</p> <p>Ich kann mich mit anderen Personen verständlich unterhalten sowie auftauchende Fragen betreffend Wäsche unter Anleitung beantworten oder abklären.</p>	<p>Ich kann eine einfache Alltagskonversation führen.</p>	<p>Ich verhalte mich respektvoll gegenüber meinen Mitmenschen.</p>	
	<p>Ich reinige und versorge alle benötigten Materialien und Geräte wie Wäschekistchen, Wäschewagen usw. fachgerecht.</p>			<p>Ich bin zuverlässig.</p>	

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 erklären.			
	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 Arbeitssicherheit 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 (Feucht 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 Staubsaugerdüsen		

		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 und beachte dabei die Regeln der Ergonomie.	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>	<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.</p>			Ich gehe zweckdienlich vor.
	<p>Ich reinige und versorge alle Materialien, Geräte und Reinigungsmittel fachgerecht und befolge die betrieblichen Vorgaben der persönlichen Hygiene.</p>				
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>	<p>Ich kann das benötigte Material sowie die Reinigungsmittel korrekt benennen</p>			
	<p>Ich reinige eine Dusche gemäss betrieblichen Vorgaben fachgerecht.</p>	<p>Ich kann die Gegenstände, welche zur Reinigung einer Dusche gehören wie Wandplättli, rutschfester Bodenbelag, Spritzschutz, Duschwanne, Duscharmaturen usw. korrekt benennen</p>			

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre Hotellerie-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 Arbeitssicherheit 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 muss.			
	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 gestalten				
	Ich kann Gäste, Bewohner:innen Vorgesetzte, Mitarbeitende 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 Absolvent:in der Integrationsvorlehre.	

	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 Benutzernamen und Passwort anmelden. Ich kann einen Text in ein Dokument eingeben, es benennen, speichern und ausdrucken.	
	Ich 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	Maschinen und Geräte für die Ausgabe von Getränken reinigen				
	Ich kenne Maschinen und Geräte, die für die Ausgabe von Getränken und Speisen genutzt werden.	Ich kann alle Maschinen und Geräte am Buffet korrekt benennen wie Kaffeemaschine, Kühlvitrine, gekühlte Getränkeschublade, Kühlschrank, Glacetruhe, Mixer, Bain Marie usw.			

	Ich reinige Maschinen und Geräte am Buffet gemäss den Vorgaben des Betriebs.	Ich kann das fachgerechte Vorgehen mit eigenen Worten beschreiben. Ich kenne den Begriff Unfallverhütung und erkenne verschiedene Ursachen von Unfällen.			
	Ich melde Defekte an Maschinen und Geräten für den Getränkeausschank und die Speiseausgabe an die zuständige Stelle.			Ich erledige Aufträge umgehend (zeitnah) und zuverlässig.	
4.3.5	Ein einfaches Gedeck auflegen				
	Ich stelle das Material für das Eindecken des Tisches 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 decke Besteck und Gläser nach den Vorgaben des Betriebs korrekt auf und beachte dabei die Vorgaben für			Ich arbeite sorgfältig und exakt.	

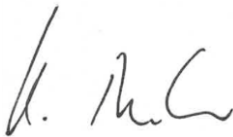
	die persönliche und betriebliche Hygiene.				
4.3.6	Servietten falten				
	Ich kann die Servietten nach den betrieblichen Vorgaben und dem Anlass entsprechend, korrekt falten.	Ich kann die verschiedenen Materialien von Servietten, wie Papier, Vlies und Stoff erkennen und benennen.			
	Ich kann die vorgegebene Anzahl Servietten identisch falten.				
	Ich verteile und platziere die benötigte Anzahl Servietten am richtigen Ort.				
4.3.7	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 arbeite rationell.	
	Ich räume die Maschine aus und kontrolliere das Geschirr auf Sauberkeit und beachte dabei die Vorgaben für die			Ich arbeite auch unter Zeitdruck ruhig und speditiv.	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre Hotellerie-Hauswirtschaft

	<p>persönliche und betriebliche Hygiene.</p> <p>Wenn nötig trockne ich nasses Geschirr, Gläser und Besteck nach.</p>				
	<p>Ich versorge alles ans richtige Ort.</p>				
	<p>Unter Anleitung erledige ich Aufräumarbeiten nach betrieblichen Vorgaben korrekt.</p>	<p>Ich kann die Regeln der Abfallentsorgung, wie Trennung von Glas, Pet, Papier und Speiseresten erklären.</p>		<p>Ich pflege die Zusammenarbeit im Team.</p>	

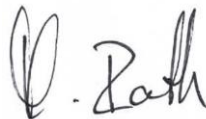
5 Erarbeitung und Stellungnahme

Das vorliegende Kompetenzprofil Integrationsvorlehre Hotellerie-Hauswirtschaft wurde durch die OdA Hauswirtschaft Zürich und eine Vertretung der Allgemeinen Berufsschule Zürich, Abteilung Gastronomie & Hotellerie, in Zusammenarbeit mit verschiedenen Bildungsverantwortlichen aus Stadt und Kanton Zürich erarbeitet:



Hildegard Drack
OdA Hauswirtschaft Zürich

Fehraltorf, 15. März 2024



Monica Roth
Berufsfachschullehrerin
Allgemeine Berufsschule Zürich
Abteilung Gastronomie und Hotellerie

Zürich, 15. März 2024