

Abschlussprüfung

**Fachpraktiker Hauswirtschaft/
Fachpraktikerin Hauswirtschaft**

Katalog

**der praktischen Prüfung
- Arbeitsaufgabe -**

Stand: 20.07.2017

Hinweise

Der vorliegende Katalog gilt für die Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Fachpraktiker Hauswirtschaft/ Fachpraktikerin Hauswirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern.

Grundlage bildet die Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung von Jugendlichen mit Behinderung zum Fachpraktiker/ zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft vom 1. Juli 2015.

Ablauf der praktischen Abschlussprüfung

Für die Prüfung ist eine Dauer von insgesamt 210 Minuten vorgesehen:

- 1. Arbeitsaufgabe 120 Minuten einschließlich 10 Minuten situatives Fachgespräch entsprechend Einsatzgebiet (bei Anmeldung angeben)**
2. Arbeitsprobe 90 Minuten

Aus nachstehenden Aufgaben sind unter Berücksichtigung des Einsatzgebietes 2 Aufgaben auszuwählen:

- a) Speisen und Getränke zubereiten, ausgeben und Serviceleistungen erbringen
- b) Räume und Betriebseinrichtungen reinigen und pflegen und Serviceleistungen durchführen
- c) Textilien reinigen, pflegen und Serviceleistungen erbringen

Eine schriftliche Planung ist nicht erforderlich!

Rezepte dürfen in der Prüfung (Küche) verwendet werden, dabei ist folgendes zu beachten:

1. Angabe des Ablaufs vollständig als Fließtext oder in Stichpunkten.
2. Bilder sind zulässig.
3. Angaben über Arbeitsmittel und Geräte auf dem Rezept sind zulässig.
4. Rezept kann auf Anzahl der zu versorgenden Personen umgerechnet sein.

(Eingreifen in den Verlauf der Abschlussprüfung ist nur dann zulässig, wenn Gefahren absehbar sind, z. B. Brände, Vergiftungen, Unfälle, Verletzungen usw. entstehen könnten)

Literaturempfehlung:

Nahrungszubereitung mit System; Hauspflege mit System; Textilpflege mit System; Nahrungszubereitung Schritt für Schritt; Hauswirtschaft braucht Helferinnen und Helfer

- Alle angegebenen Fachbücher sind im Verlag Handwerk und Technik erhältlich

Speisen und Getränke zubereiten und ausgeben, Räume und Betriebseinrichtungen reinigen und pflegen sowie Serviceleistungen erbringen

Aufgabe 1

Sie sind als Fachpraktiker/in Hauswirtschaft in einer Wohngruppe mit Jugendlichen tätig. Bereiten Sie zum Abendessen für 12 Personen je eine Wurst- und Käseplatte sowie einen Frischkostsalat Ihrer Wahl zu! Führen Sie in dem Speiseraum die Sichtreinigung durch und decken Sie den Tisch für das Abendessen!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- Sichtreinigung nach Richtlinie
- Regeln beim Service beachten
- Dekoration: 2 Möglichkeiten bereitstellen
- Anlegebesteck zu den Platten bereitlegen
- Wurst und Käse kann geschnitten sein
- Dressing kann Halbfertigprodukt sein
- 3 frische Gemüsesorten verwenden
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 2

Unter Verwendung von Hackfleisch ist ein Mittagessen für 4 Personen herzustellen!
Decken Sie den Tisch für dieses Mittagessen ein!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten (Hackfleischverarbeitung)
- Schnitttechnik
- Verarbeitung von frischem saisonalen Gemüse
- Mittagessen anrichten
- Tisch nur mit Wasserglas und entsprechend ausgewähltem Mittag eindecken (Serviceregeln beachten)
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 3

Sie sind als Fachpraktiker/in Hauswirtschaft in einer Kita beschäftigt. Bereiten Sie für eine Gruppe von 12 Kindern im Alter von 4 bis 6 Jahren Gebäck für eine Geburtstagsfeier zu! Führen Sie die Sichtreinigung im Gruppenraum durch und dekorieren Sie für diesen Anlass die Tische!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Serviceregeln beachten
- Sichtreinigung nach Richtlinie
- Platz des Geburtstagskindes hervorheben
- Unfallgefahren beachten, keine Kleinteile verwenden
- Dekoration muss nicht selbst hergestellt werden; verschiedene Dekorationen müssen bereitgestellt sein
- Menge und Auswahl des Gebäcks und der Dekoration obliegt dem Prüfling und wird im Fachgespräch erläutert
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 4

Sie arbeiten in einem Privathaushalt. Am Nachmittag erwarten die Hausherren Besuch. Backen Sie aus diesem Grund einen Kuchen aus Biskuitmasse und kochen eine Kanne Kaffee! Putzen Sie 2 Fenster in der Küche (oder in einem anderen Raum)!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Biskuitmasse fachgerecht herstellen
- Kuchen muss aufgeschnitten werden
- gründliches Fensterputzen - Methode dem Haus angepasst
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 5

Sie arbeiten in einem Privathaushalt. Ihr Arbeitgeber erwartet geschäftlichen Besuch. Stellen Sie hierfür einen herzhaften Snack und ein erfrischendes Getränk für 6 Personen her! Die ... -tür ist gründlich zu reinigen!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- herzhaften Snack unter Verwendung von frischen Zutaten herstellen
- Präsentation auf einem extra Tisch; kann vorbereitet sein
- materialgerechte Reinigung der Tür, Arbeitsanweisung kann genutzt werden
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 6

Decken Sie für einen Kindergeburtstag den Geburtstagstisch für 6 Kinder ein!
Backen Sie geeignetes Gebäck und bereiten Sie eine Kanne Kakao zu!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Tisch decken: Sichtreinigung nach Richtlinie, kindgerecht
- Serviceregeln beachten
- Es kann ein Thema gewählt und danach dekoriert werden.
- Dekoration muss nicht selbst hergestellt werden, wiederverwendbares Material nutzen
- Platz für das Geburtstagskind muss erkennbar sein
- Gebäck muss anlassbezogen dekoriert und portioniert werden
- Teigart frei wählbar
- Gebäck und Kakao auf dem Geburtstagstisch präsentieren
- Halbfertigprodukt für Kakao kann verwendet werden
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 7

Sie arbeiten in einer Senioreneinrichtung. Zu Ihren Aufgaben gehört die Unterhaltsreinigung im Aufenthaltsraum! Führen Sie diese durch! Die im Raum stehenden 3 Grünpflanzen sind zu pflegen! Für die Abendversorgung stellen Sie Kräuterquark und Rührei für 12 Personen her!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- umweltbewusster Einsatz von Material und Energie
- Umfang des Raumes: ca. 3 x 6 m, Mindestens 3 Tische, 12 Stühle, 1 Schrank
- Checkliste darf genutzt werden
- Übertöpfe sind zu reinigen (entkalken)
- Verwendung von frischen Kräutern
- Anrichten in Schüsseln
- ansprechende Dekoration
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 8

Backen Sie einen Apfelkuchen und bereiten Sie für 6 Personen Kaffee! Decken Sie für den täglichen Nachmittagskaffee den Tisch!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- Sichtreinigung von Beistelltisch, Tisch und Stühlen nach Richtlinie
- Beistelltisch muss auch mit einer Tischdecke eingedeckt sein
- Geschirr und Besteck müssen vom Azubi poliert werden
- Dekorationsmöglichkeiten können vorbereitet sein
- Serviettenform soll passen
- fachgerechte Herstellung des Teiges
- Kaffeemaschine nutzen
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 9

Eine Bewohnerin erwartet 3 Gäste. Decken Sie den Tisch und bereiten Sie ein vollständiges Mittagessen zu!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- Sichtreinigung von Beistelltisch, Tisch und Stühlen nach Richtlinie
- Beistelltisch muss auch mit einer Tischdecke eingedeckt sein
- Geschirr und Besteck müssen vom Azubi poliert werden
- Dekorationsmöglichkeiten können vorbereitet sein
- Serviettenform soll passen
- freie Auswahl eines vollwertigen zweigängigen Mittagessens unter Beachtung der Saison
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 10

Eine Ihrer Aufgaben ist es, zum Grillabend für 8 Personen einen Kartoffel- oder Nudelsalat sowie einen Gurkensalat herzustellen! Bauen Sie das Buffet auf und dekorieren es der Jahreszeit entsprechend mit Blumenschmuck!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- Salatherstellung: Kartoffeln können bereits gekocht sein
- Anrichten in Schüsseln
- Buffetaufbau: Sichtreinigung nach Richtlinie; Einschalen nicht erforderlich; Geschirr und Servietten bereitstellen; Laufrichtung beachten
- Blumenschmuck muss nicht selbst hergestellt werden (Gesteck oder Vase mit Blumen stehen zur Auswahl bereit)
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 11

Führen Sie eine Unterhaltreinigung in einem Einbettzimmer mit Sanitärzelle durch!
Stellen Sie für 4 zu erwartende Gäste als kleinen Imbiss Käse-Obst-Spieße und ein Mixgetränk zur Begrüßung her!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- Unterhaltsreinigung entsprechend Liste Arbeitsanweisung für Neubelegung/Abreise
- Liste dem Prüfer übergeben
- Imbiss: beachten der Saison, dekorieren
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 12

Im Gästebereich einer Cafeteria (3 Tische mit je 4 Stühlen) ist eine Sichtreinigung durchzuführen! Die Tische sind für einen Imbiss entsprechend der Jahreszeit einzudecken! Bieten Sie einen Obstsalat mit Schlagsahne für 12 Personen an!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- Sichtreinigung nach Richtlinie
- Serviceregeln beachten
- je Tisch eine Dekoration aus bereitgestelltem Material (muss nicht selbst hergestellt werden)
- Obstsalat: Verwendung von frischem saisonalen Obst, portionieren und mit Schlagsahne dekorieren
- keine Sprühsahne
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 13

Für einen 4-Personen-Haushalt bereiten Sie einen Auflauf unter Verwendung von Hackfleisch und eine Quarkspeise zu! Richten Sie alles dekorativ an! Die Spüle ist gründlich zu reinigen!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten (Hackfleischverarbeitung)
- Schnitttechnik
- Auflauf: saisonales Gemüse; Basis (Nudeln, Kartoffeln, Reis) frei wählbar; Kartoffeln können bereits gekocht sein
- Auflauf kann portionsweise hergestellt werden
- Quarkspeise kann mit oder ohne Obst hergestellt werden, portionieren und dekorieren
- Reinigung der Spüle nach Richtlinie unter Beachtung verschiedener Materialien; Siebe müssen nicht abgeschraubt werden
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 14

Auf dem Speiseplan von Montag bis Freitag stehen folgende Gerichte:

Montag: Geschnitztes mit Reis und Salat, frisches Obst
Dienstag: Gemüsesuppe, Quarkspeise mit frischen Früchten
Mittwoch: Eierfrikassee, Salzkartoffeln und Tomatensalat, Apfelmus
Donnerstag: Spaghetti Bolognese, Obstsalat an Vanillesoße
Freitag: Fischfilet auf Gemüsebett mit Reis, Eis

Bereiten Sie für heute das Mittagessen für 4 Personen zu! Decken Sie einen Tisch entsprechend ein und präsentieren Sie das Menü!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten (Hackfleischverarbeitung)
- Schnitttechnik
- taggetreue Auswahl des Menüs entsprechend Speiseplan
- Verwendung von frischem Obst/Gemüse
- Sichtreinigung von Tisch und Stühlen nach Richtlinie
- Beistelltisch abdecken
- Geschirr und Besteck kann am Arbeitstisch vorbereitet sein, muss vom Azubi poliert werden
- Wasserglas ist ausreichend
- Servietten müssen gebrochen werden, andere Dekoration kann vorbereitet sein
- Anrichten in Schüsseln/auf Platten
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 15

Für einen kleinen Imbiss am Nachmittag stellen Sie aus Quark-Öl-Teig je ein herzhaftes und ein süßes Kleingebäck und eine Obstplatte für 10 Personen her und präsentieren es! Reinigen Sie ein Kochfeld gründlich!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- Quark-Öl-Teil fachgerecht herstellen
- saisonales Obst
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 16

Die Familie wünscht sich für den Nachmittag einen mit 2 verschiedenen Obstsorten und Streusel belegten Blechkuchen. Bereiten Sie auch den Kaffee zu! Das benutzte Handrührgerät muss gründlich gereinigt werden!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- 1 Kanne Kaffee
- 1 Sorte Obst frisch, 1 Konserve
- Kuchen muss aufgeschnitten werden
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 17

Aus den bereitgestellten saisonalen Früchten (2 kg) ist zur Bevorratung von Ihnen Fruchtaufstrich herzustellen und zu deklarieren! Im Anschluss ist die Edelstahlspüle mit Unterschrank gründlich zu reinigen!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Vorbereitete Schilder beschriften, Deklaration entsprechend der Vorschriften
- Reinigung materialgerecht, Siebe nicht abbauen
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 18

Unter Verwendung von Hackfleisch und frischem saisonalen Obst und Gemüse ist von Ihnen ein vollständiges Mittagessen für 4 Personen herzustellen. Der Mittagstisch ist entsprechend einzudecken!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten (Hackfleischverarbeitung)
- Schnitttechnik
- Sichtreinigung von Beistelltisch, Tisch und Stühle nach Richtlinie
- Geschirr und Besteck kann am Arbeitstisch bereitgestellt sein, muss vom Azubi poliert werden
- Beistelltisch muss mit einer Tischdecke eingedeckt sein
- verschiedene Dekorationen zur Auswahl müssen fertig bereitgestellt sein
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 19

Für eine kleine Gesprächsrunde am Nachmittag wird Kuchen gewünscht! Backen Sie eine Springform Rührkuchen mit Obst und reichen Sie dazu Schlagsahne! Kochen Sie eine Kanne Kakao! Bereitgestelltes Anrichtegeschirr aus Edelstahl ist von Ihnen gründlich zu reinigen!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- frisches Obst verwenden
- Anrichtegeschirr umfasst: 2 Edelstahlplatten, 1 Edelstahlkanne, 2 Tortenheber, 1 Kuchenzange, 10 Kuchengabeln
- materialgerechte Reinigung
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 20

Unter Verwendung saisonaler Produkte bereiten Sie für 6 Personen ein Mittagessen zu. Reichen sie dazu bitte Flammeri mit Fruchtsoße! Der Tisch ist von Ihnen entsprechend der Auswahl des Gerichtes einzudecken!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- verschiedenes frisches Gemüse verwenden (mindestens 2 Gemüsesorten)
- Mittagsgericht kann auch ein Eintopf sein
- fertiges Gericht kann in Schüsseln angerichtet werden
- Flammeri muss nicht gestürzt sein, Fruchtsoße kann Convenience Produkt sein
- Sichtreinigung von Beistelltisch, Tisch und Stühlen nach Richtlinie
- Geschirr und Besteck kann am Arbeitstisch bereitgestellt sein, muss vom Azubi poliert werden
- Beistelltisch muss mit einer Tischdecke eingedeckt sein
- Dekoration muss fertig bereitgestellt sein (2 Möglichkeiten zur Auswahl)
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 21

Für 6 Schulkinder einer Tagesgruppe steht heute Fischfilet und Kartoffelpüree auf dem Speiseplan. Bereiten Sie dieses Gericht zu und richten es in Schüsseln/Platte an! Reichen Sie dazu einen Gurkensalat und ein Fruchtmixgetränk! Anschließend ist ein Backofen gründlich zu reinigen!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- Fisch und Früchte können TK-Produkte sein
- Kartoffelpüree selbst herstellen
- umweltbewusster und fachgerechter Einsatz der Reinigungsmittel
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 22

Sie arbeiten im Seniorenheim im Bereich Küche. Backen Sie ein Blech Pizza! Den Belag können Sie frei wählen. Außerdem reinigen Sie ein Kochfeld gründlich und entkalken den Wasserkocher!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- Pizza: Teigart frei wählbar, Soße selbst herstellen, Belag kann Convenience Produkt sein
- Kochfeld kann Ceranfeld oder Kochmulde sein
- umweltbewusstes Entkalken des Wasserkochers sowie klares Nachspülen
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 23

Beim Sommerfest der Belegschaft soll gegrillt werden. Sie sollen ein Buffet für 12 Personen aufbauen! Die benötigten Servietten sind zu brechen! Für die Zubereitung eines Desserts sind Sie verantwortlich! Bereiten Sie eine Quarkspeise mit saisonalen Früchten und ein Mixgetränk zu! Die Quarkspeise ist portionsweise anzurichten und zu dekorieren! Beides ist auf dem Buffet anzubieten.

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- Umweltbewusster Umgang mit Material und Energie
- Tischdecken und Servietten müssen farblich abgestimmt sein
- Serviettenbrechen
- Buffetaufbau: Sichtreinigung nach Richtlinie; Einschalen nicht erforderlich; Laufrichtung beachten
- Buffet einseitig begehbar
- Gläser, Teller und Besteck sind zu polieren und einzusetzen
- Mixgetränk kann in einer Karaffe angerichtet werden
- Dekoration muss fertig bereitgestellt sein (2 Möglichkeiten zur Auswahl)
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 24

Backen Sie einen Kuchen mit frischem Obst für den Verkauf im Restaurant!
Außerdem müssen 2 Geschirrschränke gründlich gereinigt werden!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- Teigart kann selbst gewählt werden
- Größe: Springform bzw. Obstbodenform
- gleichmäßige Stücke schneiden
- Geschirrschrank: Unterschränke oder eintürige Hochschränke
- Geschirr und lose Einlegeböden ausräumen
- umweltbewusster und fachgerechter Einsatz der Reinigungsmittel
- Geschirr kontrollieren und ggf. reinigen
- Abgleich mit der Inventarliste, Mängel melden
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 25

Stellen Sie 2 verschiedene Desserts für jeweils 4 Personen her! Dabei soll ein Dessert geschichtet sein und ein Dessert mit frischen Früchten hergestellt werden! Außerdem sind 3 Kochtöpfe gründlich zu reinigen!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- Obst der Saison verwenden
- Einsatz von Halbfertigprodukten ist möglich
- materialgerechte und umweltbewusste Auswahl der Reinigungsmittel
- Töpfe können alle aus dem gleichen Material bestehen
- Griffe an Töpfen und Deckeln müssen nicht abgeschraubt werden
- Töpfe müssen nachgespült werden
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Räume, Betriebseinrichtungen und Textilien reinigen und pflegen sowie Serviceleistungen durchführen

Allgemeine Anforderungen

Mindestausstattung Hotelzimmer mit Sanitärzelle:

- 2 Einzelbetten oder 1 Doppelbett
- 1 Schrank
- 1 Tisch
- 2 Stühle
- 1 Müllbehälter
- 1 WC
- 1 Waschbecken mit Spiegel
- 1 Dusche
- 1 Hygieneeimer
- WC-Bürste

Beispiel Arbeitsanweisung Hotelzimmerreinigung:

- Lichtkontrolle
- Vorhänge und Fenster öffnen
- Papierkorb leeren, bei Bedarf reinigen
- Papierkorb blockiert die geöffnete Tür, aber Zugluft vermeiden
- Schmutziges Geschirr wegräumen; Fundsachen sicherstellen
- Bettwäsche abziehen
- Betten zum Lüften ausbreiten
- Betten beziehen und herrichten
- Staub wischen (von oben nach unten, von rechts nach links)
- Schmutzige Handtücher wegräumen
- Hygieneeimer leeren und reinigen
- Toilettenreiniger in Toilette geben und WC-Bürste einweichen
- Dusche und Fliesen in der Dusche reinigen
- Duschwanne desinfizieren
- Fliesen reinigen
- Spiegel und Konsole reinigen
- Waschbecken reinigen
- Toilette reinigen und desinfizieren, Deckel schließen
- WC-Bürstenhalterung reinigen und desinfizieren
- Bad mit Handtüchern neu bestücken
- Türdrücker der Bad- und Zimmertür desinfizieren
- Fußboden im Zimmer und Bad saugen
- Fußboden im Bad wischen
- Papierkorb ins Zimmer zurückstellen
- Gardinen richten
- Endkontrolle

Hinweise zur Wäschevorbereitung:

- Fleckenbehandlung auch bei Handtüchern
- Wäsche auf links drehen, Nähte und Ecken ausbürsten
- jeden zweiten Knopf/Reißverschlüsse schließen
- Hotelzimmerwäsche mindestens bei 60 °C waschen

Aufgabe 1

An einem Wäscheposten sind Reparaturen vorzunehmen. 2 Türen müssen gründlich gereinigt werden!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Es sind 2 verschiedene Reparaturen vorzunehmen; zur Auswahl stehen Knöpfe annähen, Nähte schließen, Säume schließen, Aufhänger annähen (wird vom PA vorgegeben)
- pro Reparatur 2 Wäschestücke
- Nähmaschine muss vom Prüfling vorbereitet werden
- materialgerechte Reinigung und Pflege
- Scharniere brauchen nicht geölt werden
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 2

Ein Posten Handtücher (15 Stück) ist nach dem Trocknen schrankfertig zu legen und im Office einzusortieren! Für eine anstehende Geburtstagskaffeetafel polieren Sie das Geschirr, das Besteck und die Gläser für 8 Personen und stellen Sie diese auf einen Wagen zum Eindecken bereit! Brechen Sie die Servietten und fertigen Sie für die Tafel den Blumenschmuck an!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Legetechnik entsprechend den Gegebenheiten des Hauses
- Blumenschmuck aus frischen Blumen anfertigen (1 Gesteck)
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 3

Ein Posten Geschirrtücher (12 Stück) ist zu glätten und zu legen! An 2 Tüchern sind fehlende Aufhänger anzunähen! Reinigen Sie 4 Polsterstühle gründlich!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Aufhänger entsprechend einem vorhandenen Exemplar einnähen
- Aufhänger können auch mit Hand angenäht werden
- falls Nähmaschine, darf diese nicht vorbereitet sein
- Geschirrtücher sind mangelfeucht
- Reinigung materialgerecht
- Polsterstühle (Sitz und Lehne gepolstert)
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 4

Die Schauvitrine im Eingangsbereich Ihrer Einrichtung ist für eine Informationsveranstaltung am Tag der offenen Tür zu reinigen und neu zu gestalten. Präsentieren Sie darin ihren Ausbildungsberuf, entsprechend Ausbildungsregelung, mit verschiedenen Elementen/ Produkten!

Ein Posten Tischwäsche ist von Ihnen vorzubehandeln und eine Maschine ist zum Waschen zu bestücken und anzustellen!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Einsatz der Reinigungsmittel materialgerecht/ Unterhaltsreinigung
- Posten Tischwäsche umfasst: 6 große TD, 4 kleine TD, 8 Servietten
- Schutzwäsche zum Waschen nach Hinweisen vorbereiten
- Auswahl und Dosierung des Waschmittels
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 5

Ein Posten Arbeitswäsche ist von Ihnen zu bügeln und zu legen! An einem Kasack sind 2 Knöpfe anzunähen! Der Wäscheschrank/ Materialschrank ist gründlich zu reinigen und zu ordnen!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Regeln zum Glätten und Legen beachten
- Posten umfasst: 2 T-Shirts, 2 Hosen, 1 Kasack
- passende Knöpfe auswählen
- Einsatz der Reinigungsmittel materialgerecht
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 6

In ihrem Ausbildungsbetrieb wird der Frühjahrsputz durchgeführt. Die ihnen zugeteilte Aufgabe besteht darin, 1 Tür und 2 Fenster gründlich zu reinigen! Außerdem ist der vorbereitete Wäscheposten (2 TD, 3 Mitteldecken, 4 Geschirrtücher) von Ihnen zu glätten und zu legen!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Fenster je ca. 1 m² mit Rahmen
- Tür glatt ohne Kassetten
- Wäsche ist nicht vorbereitet
- Azubi wählt Bügelgerät selbst aus
- Regeln zum Glätten und Legen beachten
- Einsatz der Reinigungsmittel materialgerecht
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 7

In einem Abreisezimmer (Doppelzimmer) ist von Ihnen die Unterhaltsreinigung durchzuführen! An der benötigten Bettwäsche fehlen Knöpfe, die von Ihnen anzunähen sind!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Arbeitsanweisungen können genutzt werden
- Reinigung mit Sanitärzelle; Einweghandschuhe beim Reinigen der Sanitärzelle
- Zwei Betten sind ab- und neu zu beziehen
- bemerkte Mängel müssen gemeldet werden
- 4 Knöpfe annähen
- mehrere Knöpfe zur Auswahl vorgeben, passende Knöpfe auswählen
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 8

In einem Abreisezimmer (Doppelzimmer) ist von Ihnen die Unterhaltsreinigung durchzuführen!

Das Doppelzimmer wird von einem Hochzeitspaar bezogen. Dekorieren Sie das Zimmer dem Anlass entsprechend!

Die anfallende Schmutzwäsche ist zu waschen!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Einweghandschuhe beim Reinigen der Sanitärzelle
- Arbeitsanweisungen können genutzt werden
- Dekoration: Anlass muss erkennbar sein, verwendet wird bereitgestelltes Material
- Schmutzwäsche zum Waschen nach Hinweisen vorbereiten und eine Waschmaschine ist anzustellen
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 9

Nach der Abreise des Hotelgastes ist das Zimmer für eine Neubelegung einschließlich Sanitärbereich wieder herzurichten! Die notwendige Bettwäsche ist von Ihnen zu mangeln!

An einem Kopfkissen fehlt ein Knopf und die Naht ist aufgegangen. Nehmen Sie die erforderlichen Ausbesserungsarbeiten vor!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Einbettzimmer
- Bettwäsche zuerst mangeln, da sie für das Beziehen des Bettes benötigt wird
- Bettwäsche ist bereits angefeuchtet
- Bettwäsche legen für den Transport
- auszubessernde Naht mindestens 15 cm lang
- nähen per Hand oder Maschine (frei wählbar)
- beim Einsatz der Nähmaschine, darf diese nicht bereits aufgebaut sein
- Einweghandschuhe beim Reinigen der Sanitärzelle
- Arbeitsanweisungen können genutzt werden
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 10

Bereiten Sie ein Zweibettzimmer für die Anreise der neuen Gäste vor!
In der Sanitärzelle ist eine Unterhaltsreinigung durchzuführen! Die benötigte Bettwäsche ist von Ihnen zu mangeln!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Betten müssen abgezogen werden
- Bettwäsche zuerst mangeln, da sie für das Beziehen des Bettes benötigt wird
- Bettwäsche ist mangelfeucht und sortiert, muss nach dem Mangeln für den Transport gelegt werden
- zum Beziehen der Betten können Spannbettlaken verwendet werden, die nicht geglättet werden müssen
- Einweghandschuhe beim Reinigen der Sanitärzelle
- Arbeitsanweisungen können genutzt werden
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 11

Sie sind in einer Pension tätig. Führen Sie die Reinigung eines Doppelzimmers und der Sanitärzelle durch!

Die benutzte Bettwäsche und Handtücher müssen von Ihnen zum Waschen vorbereitet und die Waschmaschine angestellt werden!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Einweghandschuhe beim Reinigen der Sanitärzelle
- Arbeitsanweisungen können genutzt werden
- Schutzwäsche zum Waschen vorbereiten nach Hinweisen
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Speisen und Getränke zubereiten und ausgeben, Textilien reinigen und pflegen sowie Serviceleistungen erbringen

Aufgabe 1

Sie sind als Fachpraktiker/in in der Wohngruppe einer Senioreneinrichtung tätig. Für das Abendessen stellen Sie für 8 Senioren Eier- und Wurstsalat und einen Bohnensalat her! Außerdem ist Oberbekleidung zu glätten, Bewohnerwäsche zu legen und in die Regalwagen für den Transport zu den Zimmern einzuordnen!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- Bohnen können Convenience Produkt sein
- appetitliches Anrichten in Schüsseln
- 2 Hemden, 1 T-Shirt glätten und legen; 2 Pullover legen
- Regeln zum Glätten und Legen beachten
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 2

An der Tischdecke hat sich der Saum gelöst. Schließen Sie diesen!
Zum Mittagessen wird Geschnetztes mit Reis und Tomatensalat gewünscht.
Bereiten Sie das Mittagessen für 4 Personen zu und richten Sie es an!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- freie Fleischauswahl, Fleisch muss geschnitten werden
- Verwendung von losem Reis (keine Kochbeutel)
- 40 cm Saum; Nähmaschine muss vom Prüfling vorbereitet werden
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 3

Sie erhalten den Auftrag für ein Gesundheitsseminar in der Einrichtung verschiedene vegetarische Köstlichkeiten für 10 Personen zuzubereiten!

Präsentieren Sie diese auf einem Buffet!

In Vorbereitung auf ein weiteres Buffet glätten und legen Sie 2 Tischdecken!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- 3 verschiedene Köstlichkeiten und 1 Frischkostsalat
- vegetarische Köstlichkeiten können vegan, ovo- und lactovegetarisch sein
- Buffet ist vorbereitet, Probiergeschirr ist bereitgestellt
- Regeln zum Glätten und Legen beachten
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 4

In Vorbereitung auf eine Veranstaltung mangeln und legen Sie die bereitgestellte Wäsche!

Bereiten Sie für 4 Mitarbeiter das Mittagessen zu! Es wird Fischeintopf und Schokoladenpudding mit Vanillesoße gewünscht!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- Frisches Gemüse verwenden
- Fisch kann TK-Ware sein
- Pudding/Flammeri muss nicht gestürzt werden
- Halbfertigprodukt kann für Pudding und Soße verwendet werden
- Vanillesoße kann ohne zu Kochen hergestellt werden
- Pudding ist zu portionieren
- Eintopf in der Terrine servieren
- bereitgestellte Wäsche: 5 Mitteldecken, 5 Geschirrtücher
- Regeln zum Glätten und Legen beachten
- Wäsche ist zum Mangeln vorbereitet
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 5

Backen Sie einen Obstkuchen aus Rührteig! Reichen Sie dazu Schlagsahne und Kaffee!

Die angefallene Wäsche ist zu glätten!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- frisches Obst der Saison verwenden
- fachgerechte Herstellung des Teiges
- Kuchen muss angerichtet werden
- Sahne selbst schlagen und anrichten
- 1 Kanne Kaffee mit Kaffeemaschine zubereiten
- Wäscheposten ist zum Glätten vorbereitet: 1 Kittel ohne Arm oder kurzärmelig, 2 Geschirrtücher, 1 Mitteldecke
- Regeln zum Glätten und Legen beachten
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 6

Es wird als Hauptgericht ein Salatteller gewünscht. Richten Sie 4 Teller dekorativ an!
Die Wäsche kommt aus dem Trockner! Glätten und legen Sie diese!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- 4 Gemüsesorten (mindestens 3 frisch)
- Eiweißkomponente frei wählbar
- Dressing selbst herstellen
- Wäscheposten ist bügelfeucht: 2 Mitteldecken, 4 Geschirrtücher
- freie Wahl des Gerätes zum Glätten
- Regeln zum Glätten und Legen beachten
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 7

Bereiten Sie ein Mittagessen (Hauptgang) für 4 Personen unter Verwendung von Geflügelfleisch zu und richten Sie es an!
Die angefallene Flachwäsche ist zu glätten und zu legen!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- saisonales frisches Gemüse
- portionsweises, dekoratives Anrichten der Mahlzeit
- Wäscheposten ist vorbereitet: 1 TD, 6 Geschirrtücher
- freie Wahl des Gerätes zum Glätten
- Regeln zum Glätten und Legen beachten
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 8

Bereiten Sie ein Mittagessen (Hauptgang) für 4 Personen unter Verwendung von Schweinefleisch zu und richten Sie es an!

Die angefallene Wäsche ist zu glätten und zu legen!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- saisonales frisches Gemüse
- portionsweises, dekoratives Anrichten der Mahlzeit
- Wäscheposten ist angefeuchtet: 1 Kittel ohne Arm oder kurzärmelig, 2 Geschirrtücher, 1 Mitteldecke
- Regeln zum Glätten und Legen beachten
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 9

Bereiten Sie für 4 Personen eine gebundene Suppe zu! Zum Nachtisch wird ein Flammeri mit Fruchtsoße gewünscht!
Die angefallene Flachwäsche ist zu glätten und zu legen!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- saisonales frisches Gemüse
- Bindung nach eigener Wahl
- frische Kräuter verarbeiten
- Flammeri selbst zubereiten, muss nicht gestürzt werden
- Soße kann vorbereitet sein
- portionsweises, dekoratives Anrichten der Flammeri
- Suppe in Terrine anrichten
- Wäscheposten ist vorbereitet: 1 DT, 4 Geschirrtücher, 2 Servietten
- Regeln zum Glätten und Legen beachten
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein

Aufgabe 10

Bereiten Sie aus Fleisch und Gemüse der Saison einen Auflauf als Hauptgericht!
Zum Dessert soll eine Quarkspeise mit Früchten gereicht werden!
An einem Kittel sind 2 Knöpfe anzunähen!

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit/rationelle Arbeitsweise
- Hygiene und Arbeitssicherheit beachten
- Schnitttechnik
- saisonales frisches Gemüse
- Fleisch nach eigener Wahl
- alle Komponenten während der Prüfungszeit garen
- Kartoffeln oder Nudeln frei wählbar
- zur Präsentation Auflauf in der Form belassen
- Quarkspeise selbst herstellen und portionsweise anrichten
- mehrere Knöpfe zur Auswahl vorgeben, passende Knöpfe auswählen
- Kittel in die Bügelwäsche geben
- Endkontrolle
- Arbeitsplätze müssen sauber und ordentlich aufgeräumt sein