

Z w i s c h e n p r ü f u n g

**Fachpraktiker Hauswirtschaft /
Fachpraktikerin Hauswirtschaft**

Katalog

der praktischen Prüfungsaufgaben

Stand: 27.11.2018

Hinweise

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

Grundlage bildet die Ausbildungsregelung über die Berufsbildung zum / zur Fachpraktiker Hauswirtschaft / Fachpraktikerin Hauswirtschaft vom 01. Juli 2015.

Die **Zeitdauer** für die praktische Zwischenprüfung beträgt insgesamt **150 min** (zusammenhängend, ohne Pause). In dieser Zeit sind vom Prüfling **zwei Arbeitsproben aus zwei verschiedenen Bereichen** anzufertigen.

Eine schriftliche Planung und eine Kochbestellung werden nicht gefordert und somit auch nicht bewertet.

Der Prüfling entscheidet selbst, auf welche Weise und wie lange er sich **in der Prüfungszeit** (150 min) auf die praktische Durchführung der beiden Arbeitsproben vorbereitet.

Während der Prüfung **dürfen Rezepte und Checklisten**, auch mit Bildern und/oder Piktogrammen, sowie das Anforderungsprofil der gezogenen Aufgaben **verwendet werden**.

Die Auswahl der Prüfungsaufgaben obliegt dem Prüfungsausschuss.

Die Aufgaben mit dem jeweiligen Anforderungsprofil werden am Prüfungstag vom Prüfling gezogen.

Im Anschluss daran werden die Prüfungsräume und Arbeitsplätze von den Prüfern und den Prüflingen besichtigt.

Besondere Beeinträchtigungen (§ 2 der Ausbildungsregelung), wie z.B. Lesehilfe, Zeitverlängerung, Einfädelhilfe u.a., sind mit der Anmeldung zur Zwischenprüfung zu beantragen und zu begründen.

Festlegungen:

Verpflegung und Service:

Der Prüfling hat Hygienebekleidung einschließlich Kopfbedeckung nach den Vorschriften des Betriebes zu tragen. Die Schuhe müssen den Anforderungen des Arbeitsschutzes entsprechen.

Hausreinigung und Service:

Textilreinigung, -pflege und Service:

Wechselkittel zur Küche, lange Haare zusammenbinden, festes Schuhwerk

Das Tragen von Finger-, Arm- und Ohrschmuck sowie Körperschmuck an sichtbaren Körperteilen ist während der Prüfung untersagt. Es gelten die Richtlinien der Hygiene und des Arbeitsschutzes.

Empfohlene Literatur:

Nahrungszubereitung „Schritt für Schritt“
„Mit Herd und Ofen“
„Hauswirtschaft braucht Helferinnen und Helfer“
Nahrungszubereitung / Hauspflege / Textilpflege
- mit System

Verpflegung und Service / Hausreinigung

Aufgabe 1

Zum Frühstück haben sich 6 Mitarbeiter belegte Brötchen / Schnittchen gewünscht. Bereiten Sie diese zu und richten Sie diese an. Reichen Sie dazu ein passendes Getränk.

Der Tisch ist für das Frühstück einzudecken. Es werden zwei verschiedene Serviettenformen gewünscht, wovon Sie eine Serviettenform einsetzen.

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- Hygiene und Arbeitssicherheit im Küchen- und Servicebereich (Tischeindecken und Serviettenbrechen) beachten
- Sichtreinigung von Beistelltisch, Tisch und Stühlen
- Serviettenformen sollen zum Frühstück passen (flache Formen)
- Serviettengröße muss zum Teller passen
- eine Serviettenform soll beim Frühstückstisch mit eingesetzt werden
- Geschirr und Besteck kann am Arbeitstisch bereitgestellt sein
- Geschirr und Besteck muss vom Azubi poliert werden
- Beistelltisch muss auch mit einer Tischdecke eingedeckt werden
- 2 Möglichkeiten der Dekoration müssen fertig bereitgestellt sein, damit Azubi selbst auswählen kann
- Zucker- und Sahnekännchen, Tassen oder Wassergläser sollen mit eingedeckt werden
- bei Resten die Wirtschaftlichkeit beachten
- 1 ½ Brötchen oder Schnittchen pro Person
- Anrichteform Platte
- Anrichteregeln beachten
- Garnierung muss selbst vorbereitet werden
- Aufschnitt kann geschnitten sein, muss aber selbst portioniert werden

Aufgabe 2

Für 8 Personen ist ein Mittagstisch für ein vollständiges Mittagessen einzudecken. Als Hauptgang werden Nudelsalat, Bratwurst und ein Frischkostsalat gewünscht. Das Dessert kann bereits vorbereitet sein. Bereiten Sie das Essen zu und richten Sie es appetitlich an.

Anforderungen:

- Hygiene in der Küche, beim Tischeindecken und beim Serviettenbrechen beachten
- Arbeitssicherheit
- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- Sichtreinigung von Beistelltisch, Tisch und Stühlen
- Serviettenform sollte zum Mittagstisch passen
- Serviettengröße muss zum Teller passen
- Eindecken zum vollständigen Mittag = für Hauptgang und Dessert
- Geschirr und Besteck kann am Arbeitstisch bereit gestellt sein
- Geschirr und Besteck muss vom Azubi poliert werden
- Beistelltisch muss auch mit einer Tischdecke eingedeckt werden
- 2 Möglichkeiten der Dekoration müssen fertig bereitgestellt sein, damit Azubi selbst auswählen kann
- Schneidetechnik
- Nudeln sind in der Prüfungszeit zu garen
- Gemüse für Frischkostsalat saisonal
- Garverfahren nach Zubereitungshinweisen auf der Verpackung
- die Speisen sind als Schüsselservice anzurichten
- Dessert muss nicht selbst zubereitet werden

Aufgabe 3

Zur Besichtigung Ihres Betriebes werden 6 Schüler erwartet. Führen Sie hierfür vorher die Unterhaltsreinigung in einem Funktionsraum durch. Bereiten Sie Gemüsesticks, Kräuterquark und Käsespieße als kleinen Snack vor, den Sie den Schülern anbieten.

Anforderungen:

- Hygiene und Arbeitssicherheit
- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- Funktionsraum kann ein Seminarraum, ein Klassenzimmer.... sein
- Größe: mind. 12 m², höchstens 16 m²
- Arbeit mit Checkliste möglich

- Lüften und Pflanzenpflege (wenn vorhanden) gehören mit zur Reinigung
- bemerkte Mängel müssen gemeldet werden
- Schneidetechnik
- bei Resten die Wirtschaftlichkeit beachten
- frisches Gemüse verwenden
- Kräuterquark selbst herstellen, TK-Kräuter dürfen verwendet werden
- appetitliche Anrichteweise, an Probierschalen denken

Aufgabe 4

Zum Nachmittagskaffee werden Gäste erwartet.

Backen Sie dafür einen Apfelkuchen aus Rührteig. Reichen Sie dazu eine Kanne Kaffee. Präsentieren Sie alles auf dem von Ihnen für 8 Personen eingedeckten Tisch.

Anforderungen:

- Hygiene im Küchenbereich, beim Tischeindecken und beim Serviettenbrechen beachten
- Arbeitssicherheit
- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- Sichtreinigung von Beistelltisch, Tisch und Stühlen
- Serviettenform sollte zum Kaffeetisch passen
- Serviettengröße muss zum Teller passen
- Geschirr und Besteck kann am Arbeitstisch bereit gestellt sein
- Geschirr und Besteck muss vom Azubi poliert werden
- Beistelltisch muss auch mit einer Tischdecke eingedeckt werden
- 2 Möglichkeiten der Dekoration müssen fertig bereitgestellt sein, damit Azubi selbst auswählen kann
- Zucker und Sahnekännchen sind mit einzudecken
- fachgerechtes Herstellen von Rührteig
- frische Äpfel verwenden
- Größe – Blech
- Kuchen und Kaffee sind auf dem Kaffeetisch zu präsentieren

Aufgabe 5

Backen Sie ein Blech Pizza aus Quark-Öl-Teig. Den Belag können Sie frei wählen. Im Anschluss reinigen Sie einen Herd gründlich und entkalken und säubern den Wasserkocher.

Anforderungen:

- Hygiene und Arbeitssicherheit
- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- umweltbewusstes Entkalken des Wasserkochers sowie klares Nachspülen (Grundreinigung incl. Elektrostation des Wasserkochers)
- Herd ohne Backofen
- Probelauf nach Reinigung
- fachgerechtes Herstellen von Quark-Öl-Teig
- Belag der Pizza muss geschnitten werden-Schneidetechnik

Aufgabe 6

Ein Grillfest der Belegschaft soll am Abend stattfinden. Bauen Sie das Büfett für 12 Personen auf. Sie sind für die Desserts verantwortlich. Bereiten Sie eine Quarkspeise mit saisonalen Früchten und ein Mixgetränk zu. Die Quarkspeise ist portionsweise anzurichten und zu dekorieren.

Anforderungen:

- Hygieneanforderungen in der Küche, beim Büfettaufbau und dem Serviettenbrechen beachten
- Arbeitssicherheit
- Umweltbewusstsein beim Einsatz von Material und Energie
- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- Sichtreinigung der Tische
- Tischdecken, Servietten, Bestecktasche müssen farblich abgestimmt sein
- Serviettenform frei wählbar, während der Prüfungszeit herstellen
- Büfettaufbau für Salate, Fleisch, Dessert, Mixgetränk
- Geschirr, Bestecke, Menagen, Gläser können auf dem Arbeitstisch bereitgestellt sein
- Geschirr, Gläser, Bestecke müssen poliert werden
- Arbeitstisch nach Büfettaufbau auch mit einer Tischdecke eindecken
- Zwei mögliche Dekorationen müssen fertig bereitstehen, damit der Prüfling eine Auswahl treffen kann
- Büfettaufbau einseitig begehbar, Reihenfolge der Speisen beachten
- Dessert ist zu portionieren, Getränk kann in einer Karaffe angerichtet werden

Aufgabe 7

In der Pflegeeinrichtung erwartet eine Bewohnerin (Anlass entsprechend betrieblicher und saisonaler Bedingungen anpassen) zum Mittagessen 3 Gäste. Decken Sie den Tisch und bereiten Sie ein vollständiges dem Anlass entsprechendes Mittagessen zu.

Anforderungen:

- Hygieneregeln / Umweltschutz beachten Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- Hygiene und Arbeitssicherheit im Küchen- und Servicebereich (Tischeindecken und Serviettenbrechen) beachten Mittagstisch entsprechend des Anlasses decken
- Kleiner Blumenschmuck in der Vase
- Servietten brechen
- Sichtreinigung von Beistelltisch, Tisch und Stühlen
- Geschirr und Besteck kann am Arbeitstisch bereitgestellt sein
- Geschirr und Besteck muss vom Azubi poliert werden
- Beistelltisch muss auch mit einer Tischdecke eingedeckt werden
- 2 Möglichkeiten der Dekoration müssen fertig bereitgestellt sein, damit Azubi selbst auswählen kann
- Dessert unter Verwendung von saisonalem Obst
- Gemüse saisonal

Aufgabe 8

In Ihrer Einrichtung ist die Unterhaltsreinigung des Fußbodens des Flurs/ der Lobby (120m²) durchzuführen. Für die Mittagsversorgung von 12 Mitarbeitern ist ein saisonaler Frischkostsalat herzustellen.

Anforderungen:

- Unterhaltsreinigung entsprechend der Richtlinien durchführen
- Zu reinigendes Material beachten
- Arbeitsschutz beachten
- Hygieneanforderungen beachten - Arbeitsbekleidung wechseln
- Salat kann aus einer Komponente bestehen
- Salat mit Dressing abschmecken
- Salat in Portionen ansprechend anbieten
- Hygieneregeln / Umweltschutz beachten
- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- Arbeitssicherheit im Reinigungs- und Küchenbereich beachten

Aufgabe 9

Sie arbeiten in einer Pension.

Für den heutigen Tag haben sich 4 Gäste angemeldet. Bereiten Sie ein Erfrischungsgetränk zur Begrüßung zu.

In zwei belegten Zimmern (Bleiberzimmer) ist die Reinigung inklusive Sanitärbereich gemäß Checkliste durchzuführen.

Anforderungen:

- Hygieneanforderungen in der Küche und der Zimmerreinigung beachten
- Arbeitssicherheit
- Umweltbewusstsein beim Einsatz von Material und Energie
- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- Tragen von Einweghandschuhen für die Zimmerreinigung
- Sanitärzelle: WC-Becken, Waschbecken, Dusche
- festgestellte Mängel müssen gemeldet werden
- Benutzen der Checkliste ist erlaubt
- Getränk kann in einer Karaffe angerichtet werden
- Gläser müssen poliert werden

Aufgabe 10

Sie arbeiten in einer Pflegeeinrichtung. Führen Sie eine Unterhaltsreinigung im Eingangsbereich/Aufenthaltsraum Ihres Betriebes durch. Die im Raum stehenden 3 Grünpflanzen oder Kunstpflanzen sind zu pflegen.

Für die Abendversorgung stellen Sie Kräuterquark und Rührei für 12 Personen her.

Anforderungen:

- Hygieneanforderungen in der Küche, bei den Reinigungsarbeiten beachten
- Arbeitssicherheit
- Umweltbewusstsein beim Einsatz von Material und Energie
- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- Umfang des Raumes: ca. 3m x 6m mit mind. 3 Tischen, 12 Stühlen, 1 Schrank
- Türen und Fenster sind nicht zu reinigen
- Checkliste darf benutzt werden
- Bei der Pflanzenpflege ist kein Umtopfen vorzunehmen, die Übertöpfe sind zu reinigen(zu entkalken); bei Kunstblumen entstauben und richten
- Verwendung von frischen Kräutern
- Anrichten kann in Schüsseln erfolgen
- Ansprechende Dekoration der Speisen

Aufgabe 11

Für eine Geburtstagstafel (20 Personen) sind 5 kleine Gestecke aus frischen Blumen/Pflanzen und ein Gesteck für das Buffet herzustellen. Das erforderliche Geschirr, die Gläser und Bestecke sind zu polieren.

Anforderungen:

- Hygieneanforderungen beachten
- Arbeitssicherheit
- Umweltbewusstsein beim Einsatz von Material und Energie
- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- Geschirr, Bestecke, Gläser für 20 Personen
- Besteck polieren
- Gestecke, Blumen müssen dem Anlass entsprechen; Höhe, Ansicht beachten
- Ein Gesteck als Anschauungsmaterial/Vorgabe kann bereitstehen

Verpflegung und Service / Textilreinigung, -pflege und Service

Aufgabe 12

Der Arbeitgeber erwartet Gäste. Sie sind für das Süßspeisenbüfett verantwortlich. Stellen Sie für je 4 Personen 2 Desserts her (Sie können wählen zwischen Quarkspeise, Schokopudding mit Vanillesoße und Obstsalat) und richten Sie diese an.

Ein Posten Wäsche ist zu glätten und zu legen.

Anforderungen:

- Hygiene und Arbeitssicherheit
- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- Schokopudding und Vanillesoße kann als Halbfertigprodukt verwendet werden
- Vanillesoße kann ohne Kochen verwendet werden (Halbfertigprodukt)
- Arbeitsplatzgestaltung
- Unfallverhütung
- Serienarbeit muss erkennbar sein
- Bügelregeln müssen eingehalten werden
- Wäscheposten für 30 Minuten- glatte und geformte Teile

Aufgabe 13

Für eine Geburtstagstafel (20 Personen) sind 5 kleine Gestecke aus frischen Blumen/Pflanzen und ein Gesteck für das Buffet herzustellen. Die erforderliche Tischwäsche ist zu mangeln und zu legen.

Anforderungen:

- Hygieneanforderungen beachten
- Arbeitssicherheit
- Umweltbewusstsein beim Einsatz von Material und Energie
- Arbeitsplatzgestaltung
- Serienarbeit
- Erforderliche Tischwäsche: entsprechend der betrieblichen Bedingungen z.B. 6 rechteckige TD, 3 quadratische TD
- Wäsche ist mangelfeucht
- Gestecke, Blumen müssen dem Anlass entsprechen; Höhe, Ansicht beachten
- Ein Gesteck als Anschauungsmaterial/Vorgabe kann bereitstehen

Hausreinigung und Service / Textilreinigung, -pflege und Service

Aufgabe 14

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

Die abgezogene Bettwäsche und die benutzten Handtücher sind von Ihnen zum Waschen vorzubereiten und eine Waschmaschine ist anzustellen.

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Tragen von Einweghandschuhen
- Schmutzwäsche muss vorbereitet werden (Knöpfe schließen, Nähte ausbürsten, evt. Fleckenbehandlung...)
- Umweltbewusstsein
- Waschmitteldosierung und Auswahl muss erklärt werden
- Reinigung ohne Sanitärzelle
- Arbeit mit Checkliste möglich
- zwei Betten sind zu beziehen
- bemerkte Mängel müssen gemeldet werden

Aufgabe 15

Führen Sie die Unterhaltsreinigung in zwei Sanitärzellen durch und legen Sie je 2 frische Handtücher bereit.

An 2 Handtüchern fehlen die Aufhänger. Nähen Sie diese an (*oder an 2 Handtüchern ist der Saum zu schließen*).

Anforderungen:

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise / Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- Umfang: 1 WC, 1 Waschbecken mit Spiegel, 1 Dusche
- Fliesen in Sichthöhe
- das Tragen von Einweghandschuhen ist Pflicht
- Checkliste darf beim Reinigen benutzt werden
- die Säume für die Aufhänger sind bereits geöffnet
- die Aufhänger sind entsprechend eines vorhandenen Exemplars anzunähen
- Aufhänger können zugeschnitten sein
- (*Saum je Handtuch max. 10 cm*)
- kommt die Nähmaschine zum Einsatz, darf diese noch nicht vorbereitet sein
- Arbeitsplätze aufräumen

Aufgabe 16

In Ihrem Ausbildungsbetrieb ist Frühjahrsputz. Die Ihnen zugeteilte Aufgabe besteht darin, 1 Tür und 2 Fenster gründlich zu reinigen.

Außerdem ist der vorbereitete Wäscheposten (2 Tischdecken, 3 Mitteldecken, 4 Geschirrtücher) von Ihnen zu glätten und zu legen.

Anforderungen:

- Arbeitsplatzgestaltung
- Unfallverhütung
- Fenster je ca. 1m² mit Rahmen
- Tür glatt ohne Kassetten
- Auswahl des Bügelgerätes ist vom Azubi selbst vorzunehmen
- Serienarbeit muss erkennbar sein
- Wäsche ist vorbereitet
- Bügelregeln müssen eingehalten werden
- Legetechnik dem Betrieb angepasst

Aufgabe 17

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

An der benötigten Bettwäsche für die 2 Betten fehlen Knöpfe, die von Ihnen anzunähen sind.

Anforderungen:

- Reinigung mit Sanitärzelle
- Arbeit mit Checkliste möglich
- zwei Betten sind zu beziehen
- bemerkte Mängel müssen gemeldet werden
- 4 Knöpfe sind anzunähen
- Knöpfe müssen passen
- mehrere Knöpfe zur Auswahl vorgeben