

Themenbeispiele für den betrieblichen Auftrag bei der Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin

1. Schwerpunkt Serviceorientierte Dienstleistungen

Die Tochter der Familie feiert mit sieben Kindern ihren achten Geburtstag. Hierfür sollen Kleingebäck für den Nachmittag und ein kleines Abendessen hergestellt werden. Für den Nachmittag soll ein Spiel- und Bastelangebot konzeptionell erarbeitet werden.

-> siehe Beispiel für Antrag auf Genehmigung des betrieblichen Auftrags

Es ist Erntezeit. Johannisbeeren und Erdbeeren sollen für die Vorratshaltung verarbeitet werden. Die Früchte sind zu Fruchtaufstrich und Fruchtsaft zu verarbeiten. Die angewendeten Haltbarmachungsmethoden sind vorzustellen und zu vergleichen. Die Produkte sind für die Vorratshaltung zu etikettieren und die dazugehörige Kostenkalkulation ist durchzuführen.

-> siehe Beispiel für Antrag auf Genehmigung des betrieblichen Auftrags

In der Cafeteria des Seniorenzentrums werden Kuchen und süße Teilchen angeboten. Herzhafte Snacks sollen das Angebot erweitern.

Angebot erarbeiten, Snacks herstellen, Flyer erstellen, Kostproben anbieten, Kundenmeinung erfragen, Kostenkalkulation durchführen, Bewertung der Abläufe und Ergebnisse

Für die hauseigene Cafeteria im Krankenhaus soll ein Menüangebot entwickelt werden. Die Cafeteria wird von externen Gästen, Patienten sowie von den Mitarbeitern des Krankenhauses genutzt.

Entwicklung eines neuen Angebotes oder Weiterentwicklung eines Angebotes, Arbeitsplanung, Kostenkalkulation, Abstimmung mit den Verantwortlichen, Werbemittel erstellen und Angebot bewerben, Herstellung des Angebotes, Kundenbefragung, Bewertung der Abläufe und Ergebnisse

In einem Wohnheim/ Internat mit Unterkunft und Verpflegung soll ein Mecklenburger Abend stattfinden.

Das Speisenangebot für den Mecklenburger Abend ist zu planen und einzelne Komponenten für das Büfett sind herzustellen. Die Komponenten sind zu bewerben/vorzustellen und eine Kostenkalkulation ist durchzuführen.

Angebot erarbeiten, Herstellung der Speisen, Kundenbefragung, Kostenkalkulation, Bewertung der Abläufe und Ergebnisse

Der Speisesaal des Tagungshauses soll ansprechender gestaltet werden. Die Tische sollen für das Mittagsbüfett dekorativ und jahreszeitlich vorbereitet werden.

Vorschläge erarbeiten, Kosten kalkulieren und mit der Hausleitung abstimmen, Tischdekoration erstellen und Tische gestalten, Reinigung durchführen, Bewertung der Abläufe und Ergebnisse

In einem Wohnheim wird der Abschluss des Ausbildungsjahres mit einem Kuchenbüffet gefeiert. Die Auszubildende plant und kalkuliert das Kuchenbüffet. Sie soll Kuchen/ Torten für das Büffet herstellen und präsentieren und die dazugehörige Kostenkalkulation durchführen.

Kuchenangebot erarbeiten, Kosten kalkulieren, Kuchen herstellen, Bewertung der Abläufe und Ergebnisse

In einer Kindertagesstätte soll ein Tag der offenen Tür durchgeführt werden.

Speisenangebot entwickeln, Beschäftigungsangebote entwickeln, Kostenermittlung, Speisen erstellen, Werbematerial erstellen, Gästebefragung planen und durchführen, Bewertung der Abläufe und Ergebnisse

2. Schwerpunkt Personenbetreuende Dienstleistungen

Die Auszubildende einer Jugendwohngruppe stellt mit den Jugendlichen hauswirtschaftliche Produkte für den Tag der offenen Tür her und bietet diese zum Verkauf an.

-> siehe Beispiel für Antrag auf Genehmigung des betrieblichen Auftrags

In der Tagespflege für dementiell erkrankte Tagesgäste soll eine neue Beschäftigungsaktion geplant, beworben und durchgeführt werden.

neues Angebot entwickeln oder Weiterentwicklung eines Angebotes, Arbeitsplanung, ggfs. Ermittlung der Kosten, Abstimmung mit dem/der Verantwortlichen, Erstellung eines Werbemittels (Plakat, Flyer) und Bewerbung, Durchführung der Beschäftigung, Bewertung der Abläufe und Ergebnisse