



Allgemeine Berufsschule Zürich ABZ

Schulinterner Lehrplan

Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA



Handlungskompetenzbereiche 1. Semester

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D	HKB E	Gesamtlektionen
30 Lektionen	20 Lektionen	50 Lektionen	0 Lektionen	0 Lektionen	100 Lektionen

Handlungskompetenzen a1, a2, a3, a5, b1, c2

<p>HKB A: Auftreten und Kommunizieren</p> <p>a1: Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten</p> <p>a1.1 Gepflegtes Auftreten a1.2 Wirkung und Verhalten a1.3 Kommunizieren a1.4 Informations- und Kommunikationsmittel</p> <p>a2: Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft betreuen</p> <p>a2.2 Gäste- und Kundentypen</p> <p>a3: Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und weiterleiten</p> <p>a3.1 Rückmeldungen a3.3 Verschwiegenheit und Datenschutz</p> <p>a5: Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen unterstützen</p> <p>a5.1 Unterstützungsmassnahmen ausführen a5.2 Notfallsituationen</p>	<p>HKB B: Servieren von Getränken und Speisen</p> <p>b1: Getränke und Speisen bereitstellen und die dazu nötigen Maschinen und Geräte reinigen</p> <p>b1.2 Eindecken von Tischen und Buffets b1.3 Vorgaben und Empfehlungen für Getränke und Speisen b1.5 Bedienung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen b1.6 Reinigung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen</p> <p>HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen</p> <p>c2: Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen und die eingesetzten Maschinen und Geräte reinigen</p> <p>c2.1 Reinigung von Räumen c2.2 Reinigung von Räumen und Einrichtungen c2.4 Vorgaben und Empfehlungen zur Reinigung c2.5 Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung c2.6 Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion c2.7 Dosierung von Mitteln zur Reinigung Pflege und Desinfektion c2.8 Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten</p>
--	---



Handlungskompetenzbereiche 2. Semester

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D	HKB E	Gesamtlektionen
0 Lektionen	0 Lektionen	0 Lektionen	80 Lektionen	20 Lektionen	100 Lektionen

Handlungskompetenzen d1, d2, e2, e3

<p>HKB D: Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf</p> <p>d1: Betriebs- und Kundenwäsche im Wäschekreislauf bearbeiten</p> <p>d1.1 Bedeutung von sauberer Wäsche d1.2 Textileigenschaften d1.3 Wäschesortierung d1.4 Ergonomie im Wäschekreislauf d1.5 Wäschebehandlung d1.7 Infektiöse Wäsche d1.8 Vorgaben und Empfehlungen zur Bearbeitung von Wäsche</p> <p>d2: Wäschereimaschinen und -geräte reinigen</p> <p>d2.1 Einsatz von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf d2.2 Dosierung und Einsatz von Waschmitteln und -hilfsmitteln d2.3 Vorgaben und Empfehlungen zum Umgang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf d2.4 Reinigung und Unterhalt Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf</p>	<p>HKB E: Umsetzen von Betriebsabläufen</p> <p>e2: Dokumente für die Betriebsorganisation im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft ausfüllen und weiterleiten</p> <p>e2.3 Insourcing und Outsourcing e2.5 Zusammenarbeit in interdisziplinären Teams</p> <p>e3: Massnahmen bei sicherheits- und gesundheitsrelevanten Ereignissen umsetzen</p> <p>e3.1 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz</p>
--	---



Handlungskompetenzbereiche 3. Semester

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D	HKB E	Gesamtlektionen
20 Lektionen	30 Lektionen	50 Lektionen	0 Lektionen	0 Lektionen	100 Lektionen

Handlungskompetenzen a2, a3, b3, c1, c2

<p>HKB A: Auftreten und Kommunizieren a2: Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft betreuen</p> <p>a2.1 Ansprüche von Gästen und Kundschaft</p> <p>a3: Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und weiterleiten</p> <p>a3.2 Kommunikations- und Konfliktsituationen</p> <p>HKB B: Servieren von Getränken und Speisen b3: Aufgaben in der Abwaschorganisation ausführen</p> <p>b3.1 Arbeitsschritte Abwaschkreislauf b3.2 Materialien, Geschirrwash- und Reinigungsmittel b3.3 Maschinen und Geräte für die Abwaschorganisation</p>	<p>HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen c1: Räume im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bereitstellen und gestalten</p> <p>c1.1 Einrichten von Räumen c1.2 Gestalten und dekorieren von Räumen und Tischen c1.3 Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationselementen c1.4 Vorgaben und Empfehlungen zum Einrichten von Räumlichkeiten</p> <p>c2: Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen und die eingesetzten Maschinen und Geräte reinigen</p> <p>c2.3 Kontrollinstrumente für Reinigung c2.5 Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung c2.6 Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion</p>
---	---



Handlungskompetenzbereiche 4. Semester

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D	HKB E	Gesamtlektionen
20 Lektionen	30 Lektionen	0 Lektionen	0 Lektionen	50 Lektionen	100 Lektionen

Handlungskompetenzen a4, b1, b2, e1, e2, e3

<p>HKB A: Auftreten und Kommunizieren A4: Informationen und Daten im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft erfassen und weiterleiten</p> <p>a4.1 Administrative Arbeiten a4.2 Datenerfassung</p> <p>HKB B: Servieren von Getränken und Speisen b1: Getränke und Speisen bereitstellen und die dazu nötigen Maschinen und Geräte reinigen</p> <p>b1.1 Anrichten von Getränken und Speisen b1.4 Getränke zubereiten</p> <p>b2: Getränke und Speisen servieren</p> <p>b2.1 Servicearten und Serviceregeln b2.2 Regionale und saisonale Getränke und Speisen b2.3 Kostformen, Intoleranzen und Allergien</p>	<p>HKB E: Umsetzen von Betriebsabläufen e1: Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft lagern und entsorgen</p> <p>e1.1 Lagerbewirtschaftung e1.2 Beschriftung und Lagerung von Lebensmitteln e1.3 Lebensmittelverschwendung e1.4 Entsorgung</p> <p>e2: Dokumente für die Betriebsorganisation im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft ausfüllen und weiterleiten</p> <p>e2.1 Grundlegende Dokumente e2.2 Arbeitsabläufe e2.4 Qualitätssicherung</p> <p>e3: Massnahmen bei sicherheits- und gesundheitsrelevanten Ereignissen umsetzen</p> <p>e3.2 Unfall- und Erkrankungsgefahren</p>
---	--