

Verzeichnis der Mindesteinrichtungen für Ausbildungsbetriebe mit Lernenden in der beruflichen Grundbildung

Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA

Die Anforderungen an die Mindesteinrichtungen für Ausbildungsbetriebe (betrieblich und schulisch organisierte Grundbildung) richten sich nach den zu erwerbenden Handlungskompetenzen gemäss dem Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ vom 6. Juli 2023 und Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA vom 10. Juli 2023.

Infrastruktur und Arbeitsmaterial

- Rezeption/Empfang für Information und Auskunft
- Ort mit Gästetischen und -stühlen, Servicestation, Inkassosystem (z.B. Restaurant, Cafeteria, oder Personalrestaurant)
- Ort mit der nötigen Infrastruktur für die Durchführung verschiedener Anlässe
- Food- und Nonfood-Lager
- Gläser, Geschirr und Besteck
- Möglichkeit für die Kaffee- und Teezubereitung
- Möglichkeit zur Aufbereitung von Backwaren (z.B. Backofen, Kombi-Steamer)
- Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten
- Entsorgungsstation
- Ort für Abwaschorganisation
- Reinigungs- und Maschinenräume für die Arbeitsvorbereitung und den Maschinen- und Geräteunterhalt
- Wohnräume, Schlafräume, Nasszellen, Lager- und Technikräume, Büro
- Pflanzen
- Maschinen, Geräte und Utensilien für die verschiedenen Reinigungsmethoden zur Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung (Es muss sichergestellt werden, dass die lernende Person während der Ausbildung mit allen Maschinen, Geräten und Utensilien der Referenzliste in Berührung kam (z.B. üK, Lehrbetriebsverbund o.Ä.))
- Wäscherei mit getrennter Schmutz- und Sauberzone inkl. Maschinen und Geräten für den gesamten Wäschekreislauf oder Einsatz in einer externen Wäscherei.
- Infrastruktur für die Ausführung administrativer Arbeiten

Schwerpunkt Hauswirtschaft mit zusätzlichen betrieblichen Leistungszielen:

- Rezepte- und Prozessbeschreibungen für die Zubereitung einfacher Speisen

Konzepte

- Verpflegungskonzept
 - mit einfachem Tagesangebot (Frühstück, Mittagessen und/oder Nachtessen und Zwischenverpflegung)
 - mit einfachem Angebot für Anlässe
- Reinigungs- und Hygienekonzept
 - mit den entsprechenden Arbeits- und Gebrauchsanleitungen sowie Kontroll- und Checklisten
- HACCP-Konzept
- Entsorgungskonzept
- Sicherheitskonzept/Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz