

Abschlussprüfung

Hauswirtschaftshelfer / Hauswirtschaftshelferin

Katalog

der praktischen Prüfungsaufgaben

Stand: 11.12.2012

Hinweise

Der vorliegende Katalog gilt für die Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Hauswirtschaftshelfer / Hauswirtschaftshelferin in Mecklenburg-Vorpommern.

Grundlage bildet die Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung von Jugendlichen mit Behinderung zu Hauswirtschaftshelfern vom 1. Juli 2010.

Ablauf der praktischen Abschlussprüfung

Für die Prüfung ist eine Dauer von insgesamt 3,5 Zeitstunden vorgesehen:

1. 30 min Arbeitsplanung
2. 90 min Nahrungszubereitung (Pflichtfach)
3. 60 min Wäsche- oder Hauspflege (Wahlfach, bei der Anmeldung zur Abschlussprüfung angeben)
4. je Prüfungsgebiet ein Prüfungsgespräch von 15 Minuten Dauer

Der Arbeitsplan soll folgendes umfassen:

1. Zeitangaben für die gesamte Prüfung,
2. Zeitangaben in Minuten für Vorbereitung, Hauptarbeit und Nachbereitung (in mindestens 5-Minuten-Schritten),
3. grobe Arbeitsfolge in „Schritt für Schritt“-Form,
4. Arbeitsmittel und -geräte,
5. Formblätter: zwei Arbeitspläne (für die Nahrungszubereitung und den Wahlbereich extra).

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 **nicht** zulässig.

(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 mit System; Nahrungszubereitung Schritt für Schritt; Hauswirtschaft braucht Helferinnen und Helfer

- Alle angegebenen Fachbücher sind im Verlag Handwerk und Technik erhältlich

Wäschepflege (Wahlfach)

Aufgabe 1

Sortieren Sie die bereitgestellte Schmutzwäsche. Führen Sie die Vorbehandlung der Wäsche durch. Bestücken Sie zwei Waschmaschinen (Kochwäsche und Feinwäsche) und stellen Sie die Maschinen an.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise / Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- Wäscheposten: glatte und geformte Teile, mindestens ausreichend für zwei Waschmaschinen
- folgende Wäschestücke müssen u.a. enthalten sein: Kittel, Hose Vorstecker, Bettwäsche, Oberhemden
- Regeln der Fleckenbehandlung beachten
- sortieren nach Waschprogramm und Farben
- richtige Dosierung, Auswahl der Programme
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 2

Bereiten Sie 5 kg Kochwäsche zum Waschen vor. Stellen Sie die Waschmaschine mit dieser Wäsche an. Glätten Sie zwei quadratische Tischdecken, vier Geschirrtücher und zwei Servietten.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise / Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- zur Kochwäsche gehören glatte und geformte Teile,
- an mindestens zwei Teilen muss eine Fleckbehandlung entsprechend der Regeln erfolgen können
- die zu glättende Wäsche ist bereits vorbereitet/ingesprengt
- Größe der Tischdecken: mindestens 1,30 m x 130 m
- freie Auswahl des Gerätes zum Glätten
- richtige Dosierung, Programmwahl, Umweltschutz beachten
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 3

Die Wäsche – zwei Mitteldecken, fünf Geschirrtücher, zwei Kittel – nehmen Sie bügelfeucht aus dem Trockner. Bügeln und legen Sie diese Wäsche.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- beide Kittel müssen mindestens einen halben Ärmel haben
- rationelle Arbeitsweise / Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- Wäsche nach Regeln und in der entsprechenden Reihenfolge bügeln und legen
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 4

Zwölf Geschirrtücher sind zu glätten und schrankfertig zu legen. An zwei Handtüchern ist jeweils ein Aufhänger anzunähen. Die Handtücher sind nach den Ausbesserungsarbeiten schrankfertig zu legen.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise / Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- Geschirrtücher sind angefeuchtet, zum Glätten vorbereitet
- freie Auswahl des Gerätes zum Glätten
- Wäsche nach Regeln und in der entsprechenden Reihenfolge bügeln und legen
- die Säume für die Aufhänger sind bereits geöffnet
- die Aufhänger sind entsprechend eines vorhandenen Exemplars anzunähen
- Aufhänger können zugeschnitten sein
- kommt die Nähmaschine zum Einsatz, darf diese noch nicht vorbereitet sein
- Arbeitsplätze aufräumen

Aufgabe 5

Folgende mangelfeuchte Wäsche ist zum Glätten vorzubereiten: zwei Kopfkissen, zwei Laken, zwei Geschirrtücher und zwei quadratische Tischdecken. Mangeln und legen Sie diese Wäsche.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise / Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- die Wäsche muss zum Mangeln gelegt und sortiert werden
- Größe der Tischdecken mindestens 1,30 m x 1,30 m
- Wäsche nach Regeln und in der entsprechenden Reihenfolge bügeln und legen
- Arbeitsplätze aufräumen

Aufgabe 6

Bügeln Sie den bereits vorbereiteten Wäscheposten und legen Sie die Wäsche anschließend zusammen (ein Kittel mit halben Ärmeln, ein Oberhemd mit langen Ärmeln, ein Vorstecker und vier Servietten).

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise / Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- die Wäsche ist bereits eingesprenzt, aber noch nicht sortiert
- die geformten Teile nach Vorgaben des Hauses legen
- Legehilfen bei geformten Teilen sind erlaubt
- Wäsche nach Regeln und in der entsprechenden Reihenfolge bügeln und legen
- Arbeitsplätze aufräumen

Aufgabe 7

An einem Kopfkissen ist die Naht aufgegangen. Schließen Sie diese Naht mit der Maschine. Sechs Servietten und drei Mitteldecken sind bereits zum Glätten vorbereitet. Glätten und legen Sie den Wäscheposten.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise / Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- Länge der zu nähenden Naht muss mind. 40 cm betragen
- die Nähmaschine ist nicht vorbereitet
- Kopfkissen muss nicht geglättet und gelegt werden
- Servietten und Mitteldecken sind angefeuchtet und sortiert
- freie Auswahl des Gerätes zum Glätten
- Wäsche nach Regeln und in der entsprechenden Reihenfolge bügeln und legen
- Arbeitsplätze aufräumen

Aufgabe 8

An einem Kittel sind zwei Knöpfe anzunähen und eine 10 cm lange Naht ist zu schließen. Bügeln und legen Sie diesen Kittel.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise / Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- Knopfauswahl entsprechend der vorhandenen Knöpfe am Kittel
- Naht mit der Maschine schließen, Maschine ist nicht vorbereitet
- Kittel nach Regeln bügeln und legen
- Arbeitsplätze aufräumen

Aufgabe 9

Es liegt Wäsche zum Waschen mit der Maschine bereit. Eine Maschine Feinwäsche ist anzustellen. Führen Sie die erforderlichen Vorbehandlungen durch. Die bereitliegende Wäsche ist schrankfertig zu legen.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise / Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- der Wäscheposten zum Waschen soll verschiedene Oberbekleidung mit Taschen und Reißverschlüssen enthalten und mindestens so groß sein, dass eine volle Beladung der Maschine möglich ist
- bei mindestens 2 Teilen muss eine den Regeln entsprechende Fleckenbehandlung durchgeführt werden
- richtige Dosierung und Programmwahl
- Wäsche zum Legen: fünf Frotteehandtücher, drei Frotteeduschtücher, drei Pullover
- Arbeitsplätze aufräumen

Aufgabe 10

Ein Posten Arbeitsbekleidung ist von Ihnen zu glätten und zu legen.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise / Serienarbeit bedenken
- Hygienebestimmungen beachten
- Wäscheposten besteht aus: 1 Kittel oder Kochjacke (jeweils mindestens halbe Ärmel), 1 Kochhose, 1 Vorstecker, 1 T-Shirt
- Wäsche ist angefeuchtet
- Wäsche nach Regeln und in der entsprechenden Reihenfolge glätten und legen
- Legehilfe für geformte Teile ist erlaubt
- Arbeitsplatz aufräumen

Hauspflege (Wahlfach)

Aufgabe 1

Ihr Arbeitgeber hat Geburtstag und erwartet zum Mittagessen Gäste.

Es soll Suppe, ein Hauptgericht und ein Dessert geben.

Decken Sie zu diesem Anlass für ein 3-Gang-Menü den Tisch für 6 Personen festlich ein. Präsentieren Sie drei verschiedene Serviettenformen, die zu diesem Mittagstisch passen.

Erwartungsbild

- Sichtreinigung von Beistelltisch, Tisch und Stühlen
- Beistelltisch muss auch mit einer Tischdecke (Unterlage) eingedeckt werden
- Geschirr, Besteck und Gläser können am Arbeitstisch bereitgestellt sein
- Geschirr, Besteck und Gläser müssen vom Azubi poliert werden
- 2 Möglichkeiten der Dekoration müssen fertig bereitgestellt sein, damit Azubi selbst auswählen kann; Anlass muss aber erkennbar sein
- Serviettenformen sollen zum Mittagstisch passen
- Serviettengröße muss zum Teller passen
- Hygiene beim Tischeindecken und beim Serviettenbrechen beachten
- Serviettenformen können in die Tafel mit eingebaut werden
- Azubi entscheidet, ob Platzteller eingedeckt werden
- Tischdecke, Geschirr, Servietten und Dekoration müssen farblich und dem Anlass entsprechend abgestimmt sein
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 2

Führen Sie die Unterhaltsreinigung in einem Hotelzimmer einschließlich Sanitärzelle durch (Abreisezimmer).

Erwartungsbild

- Mindestausstattung Zimmer 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
- Arbeit mit Checkliste möglich, Checkliste ist am Ende der Prüfung beim Prüfer abzugeben
- Betten müssen abgezogen und neu bezogen werden
- bemerkte Mängel müssen gemeldet werden (evtl. auf Checkliste notieren)
- Fliesen in Sichthöhe reinigen
- das Tragen von Schutzhandschuhen ist Pflicht
- Umweltschutz beim Umgang mit Reinigungsmitteln beachten
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen
- bei der Unterhaltsreinigung muss ein System der Reinigung und der Arbeitsabläufe erkennbar sein
- Beispiel für die Unterhaltsreinigung
 - ✚ 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
 - ✚ Bettzeug 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
 - ✚ Eigenkontrolle

Aufgabe 3

Sie haben heute die Aufgabe, die bereitgestellten 3 Paar Schuhe für den täglichen Gebrauch zu reinigen.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- 3 Paar Schuhe, davon 1 Paar Sandaletten
- Material der Schuhe beachten, ein Paar muss aus echtem Leder bestehen
- Sohle – keine Grundreinigung
- Desinfektion der Schuhe – beim Einsatz von Spray Fenster öffnen
- Serienarbeit
- das Tragen von Schutzhandschuhen ist Pflicht
- Umweltschutz beim Umgang mit Reinigungsmitteln beachten
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 4

Führen Sie die Unterhaltsreinigung in einem Funktionsraum durch und putzen Sie ein Fenster gründlich.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz aufbauen
- Funktionsraum kann ein Büro, ein Seminarraum, ein Klassenzimmer usw. sein
- Größe des Funktionsraumes: mind. 12 m², höchstens 16 m²
- Fenstergröße: mind. 1 m²
- Technik beim Fensterputzen frei wählbar
- Rahmen kann abgefegt, abgesaugt und/oder feucht gereinigt werden
- umweltfreundliche Reinigung
- fachgerechte Ausführung unter Berücksichtigung verschiedener Materialien
- Pflanzenpflege (mind. 2 Pflanzen) gehört zur Reinigung und hat zu Beginn zu erfolgen
- bemerkte Mängel müssen gemeldet werden
- Arbeitsschutz beachten
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 5

Führen Sie die Sichtreinigung in der Cafeteria durch und pflegen Sie die dort vorhandenen Zimmerpflanzen. Eine Tür ist gründlich zu reinigen.

Erwartungsbild

- Cafeteria kann auch ein Speisesaal, größerer Aufenthaltsraum usw. sein, ca. 25 m²
- Sichtreinigung und Grundreinigung laut Richtlinie ausführen

Sichtreinigung

- Fenster öffnen, lüften, herumliegende Gegenstände beseitigen, ordnen, sichtbaren Schmutz, z.B. Flecken, Staub, Fingerabdrücke, entfernen, Stühle und Tische korrekt ausrichten, Müllbehälter entleeren, Fenster schließen
- mindestens 5 Grünpflanzen ausputzen und gießen, Übertöpfe bei Bedarf reinigen
- Art der Tür ist vom Azubi frei wählbar
- Grundreinigung Tür** – materialgerecht, ökonomisch und ökologisch vertretbar
- Arbeitsschutz beachten
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 6

Sie haben die Aufgabe, den Vorratsschrank gründlich zu reinigen und den Inhalt zu kontrollieren und zu sortieren.

Erwartungsbild

- Vorratsschrank oder Regal mit 9 lfd. m Abstellfläche
- Inhalt können Lebensmittel, Reinigungsmittel, Wäsche oder Geschirr sein
- Reinigung nach Richtlinie:
 - Materialgerecht, Gegenstände und lose Teile vor der Reinigung entfernen; von oben nach unten, von innen nach außen; nach der Reinigung lose Teile und sortierte Gegenstände wieder einräumen
- Umweltschutz beim Umgang mit Reinigungsmitteln beachten
- Hygienerichtlinien und Arbeitsschutz beachten
- Serienarbeit
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 7

Ihre Aufgabe ist es, in der Küche ein Cerankochfeld und die Spüle mit Unterschrank gründlich zu reinigen.

Erwartungsbild

- Größe der Spüle = Doppelspüle; Sieb, Abläufe müssen nicht abgeschraubt werden
- Arbeitsplatzgestaltung
- Grundregeln beim Arbeitsablauf beachten
- Unterschrank ausräumen, Inhalt sortieren und wieder einräumen
- Arbeitsschutz beachten
- materialgerechte Reinigung
- Hygienerichtlinien beachten
- Umweltschutz beim Umgang mit Reinigungsmitteln beachten
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 8

In Ihrer Einrichtung sind Sie für die gründliche Reinigung von 6 Polsterstühlen und einem Tisch zuständig. Führen Sie diese Reinigung durch.

Erwartungsbild

- Tischgröße mind. 1,20 m x 0,70 m
- Stühle mit Polstern auf der Sitzfläche sind ausreichend
- Arbeitsplatzgestaltung beachten
- Serienarbeit
- Umweltschutz beim Umgang mit Reinigungsmitteln beachten
- materialgerechte und schonende Reinigung
- beim Umdrehen des Tisches kann Hilfe erbeten werden
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 9

Der Kühlschrank und das Mikrowellengerät in Ihrem Ausbildungsbetrieb müssen gründlich gereinigt werden. Diese Reinigung ist von Ihnen durchzuführen.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz einrichten
- Reinigung entsprechend hygienischer Anforderungen vornehmen
- alle Lebensmittel und Gegenstände aus dem Kühlschrank ausräumen
- Kontrolle des Mindesthaltbarkeitsdatums und der Verpackungen der Lebensmittel; falls erforderlich, fachgerechte Entsorgung der Lebensmittel
- fachgerechtes Einräumen
- umweltbewusstes Handeln
- Grundregeln beim Arbeitsablauf beachten
- Kühlschrankgröße: 100 bis 130 l Nutzinhalt
- Endkontrolle
- Arbeitsschutz beachten
- Arbeitsplatz aufräumen

Aufgabe 10

Führen Sie die Sichtreinigung im Eingangsbereich Ihrer Einrichtung durch und dekorieren Sie den Eingangsbereich entsprechend der Jahreszeit.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatzgestaltung beachten
- Serienarbeit
- Umweltschutz beim Umgang mit Reinigungsmitteln beachten
- materialgerechte Reinigung
- effektiver Einsatz der Arbeitsgeräte
- Beachtung des Arbeitsschutzes
- Dekorationen können Blumenschmuck, Plakate, Wandzeitungen sein
- mindestens eine Dekoration ist in der Prüfungszeit anzufertigen
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen

Nahrungszubereitung (Pflichtfach)

Aufgabe 1

Bereiten Sie für 4 Personen ein vollständiges Mittagessen nach eigener Wahl zu.
Richten Sie diese 4 Essen appetitlich an.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienebestimmungen beachten
- bestehend aus Hauptgericht, Nachspeise oder Vorspeise
- Mittagessen besteht aus: Gemüse, Sättigungsbeilage, Fleisch, Fisch oder Eiern
- Gemüse: saisonal, frisch
- Sättigungsbeilage : Reis, Nudeln oder Kartoffeln
- farbliche Gestaltung bei der Auswahl der Komponenten bedenken
- Anrichten: Portionen gleichmäßig, Garnitur
- Speisen abschmecken
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Aufgabe 2

Bereiten Sie für 4 Personen einen Eintopf zu. Zum Nachtisch wird ein Flammeri gewünscht.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienebestimmungen beachten
- Verwendung von frischem Gemüse der Saison
- Schneidetechnik beachten
- Fleisch, Wurst oder Fisch verarbeiten
- Verarbeitung von frischen Kräutern
- Flammeri selbst zubereiten (Flammeri = kalte gebundene Süßspeise mit oder ohne Eischnee)
- 4 Portionen Flammeri garnieren und anrichten (stürzen)
- Eintopf in einer Terrine oder Schüssel anrichten
- alle Speisen abschmecken
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Aufgabe 3

Unter Verwendung von Hackfleisch ist ein vollständiges Mittagessen für 4 Personen herzustellen. Dazu ist ein Frischkostsalat anzubieten.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienebestimmungen beachten (Hackfleischverarbeitung)
- im Hauptgang entsprechendes Gemüse verarbeiten (frisch oder TK)
- für Frischkostsalat Gemüse der Saison verwenden
- Dressing kann Fertigprodukt sein
- Abschmecken
- je 4 Frischkostsalate und 4 Portionen Mittagessen anrichten
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Aufgabe 4

Stellen Sie unter Verwendung von Fischfilet ein vollständiges Mittagessen für 4 Personen her.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienebestimmungen beachten
- frisches oder TK Fischfilet verarbeiten
- im Hauptgericht 3 Komponenten bedenken
- frisches, saisonales Gemüse verwenden
- Gemüseanteil kann auch als Frischkostbeilage gereicht werden
- Sättigungsbeilage: Reis, Nudeln oder Kartoffeln
- 2. Gang oder die Vorsuppe kann unter Verwendung von Halbfertigprodukten hergestellt werden
- Abschmecken
- für 4 Personen dekorativ anrichten
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Aufgabe 5

Das Kind der Familie wünscht für sich und seine 3 Freunde eine Pizza.
Stellen Sie diese her und servieren Sie dazu ein sommerliches Mixgetränk.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienebestimmungen beachten
- die Art des Teiges für die Pizzaherstellung ist frei wählbar
- Teig selbst herstellen
- für den Belag Fleisch, Fisch, Wurst und/oder frisches Gemüse verwenden
- typische Pizzagewürze oder Pizzagewürz als Fertigprodukt einsetzen
- Pizza portionieren
- Mixgetränk sollte erfrischend sein
- saisonales Obst verwenden
- Mixgetränk kann auch ohne Milch hergestellt werden
- Abschmecken
- Mixgetränk in Gläsern anrichten und dekorieren
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Aufgabe 6

Auf dem Speiseplan in der Betriebskantine steht heute „Geschnetzeltes mit Reis, Frischkostsalat“. Sie sind für die Zubereitung verantwortlich.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienebestimmungen beachten
- freie Fleischauswahl
- Fleisch muss geschnitten werden
- Verwendung von Reis (keine Kochbeutel)
- Frischkostsalat aus Gemüse der Saison herstellen
- Dressing selbst herstellen
- alle Speisen abschmecken
- 4 Portionen anrichten und garnieren, Farbenspiel bedenken
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Aufgabe 7

Die Familie wünscht sich für den Nachmittag einen mit zwei verschiedenen Obstsorten und Streusel belegten Blechkuchen. Dazu reichen Sie eine Kanne Kakao.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienebestimmungen beachten
- Teig nach eigener Wahl
- eine Hälfte des Bleches mit frischem Obst der Saison belegen, für die zweite Hälfte kann eine Konserve verwendet werden
- bei Resten Wirtschaftlichkeit beachten
- Trinkkakao kann verwendet werden (Halbfertigprodukt)
- Kakao abschmecken
- Kuchen aufschneiden
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Aufgabe 8

Im Seniorenheim ist eine Geburtstagsfeier. Stellen Sie zu diesem Anlass einen Kuchen/eine Torte für 6 Personen her. Reichen Sie dazu Schlagsahne und kochen Sie den Kaffee für die Senioren.

Erwartungsbild:

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienebestimmungen beachten
- fachgerechte Herstellung des gewählten Teiges
- Rezeptauswahl dem Anlass entsprechend
- bei Verwendung von Obst – frisches Obst der Saison verwenden
- Kaffee mit Kaffeemaschine zubereiten (pro Person eine Tasse)
- Sahne selbst schlagen und anrichten
- Kuchen/Torte aufschneiden
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Aufgabe 9

Sie haben die Aufgabe, für den heutigen Gruppennachmittag ein Gebäck aus Biskuitmasse herzustellen. Bieten Sie dazu ein passendes Getränk an. Zur Veranstaltung haben sich 6 Azubis angemeldet.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienebestimmungen beachten
- fachgerechte Herstellung von Biskuitmasse
- freie Methodenwahl
- Füllung oder Belag kann ein Halbfertigprodukt sein (keine Konfitüre)
- Getränk muss zum Anlass passen
- Kuchen aufschneiden
- Getränk anrichten
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Aufgabe 10

Sie haben die Aufgabe, zum heutigen Abendessen für 4 Personen Spieße aus Gemüse und Wurst oder Fleisch selbst herzustellen. Dazu soll es einen sättigenden Salat geben, den Sie ebenfalls zubereiten.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienebestimmungen beachten
- Schnitttechnik beachten
- Gemüse der Saison verwenden
- Kartoffeln können vorbereitet sein (gegart, aber nicht gepellt)
- Nudeln oder Reis in der Prüfungszeit bereiten

Aufgabe 11

Herr und Frau Müller erwarten zum Abendessen 2 Gäste.

Sie sind für die Herstellung des Abendessens mit einem Warmanteil verantwortlich!

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienebestimmungen beachten
- Anzahl der Personen bedenken
- Richtlinien der DGE berücksichtigen
- Wirtschaftlichkeit beachten
- Speisen abschmecken
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Aufgabe 12

Heute soll es Königsberger Klopse, Salzkartoffeln und Frischkostsalat geben. Stellen Sie das Mittagessen für eine vierköpfige Familie her und richten Sie die Portionen appetitlich an.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienevorschriften bei der Hackfleischverarbeitung beachten
- gleichmäßiges Portionieren der Hackmasse
- fachlich richtige Ausführung der Garverfahren
- helle Mehlschwitze selbst herstellen
- Beilage aus frischem saisonalen Gemüse
- Dressing selbst herstellen oder Halbfertigprodukte verarbeiten
- frische Kräuter verwenden
- gleichmäßige Portionsgrößen
- Speisen abschmecken
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Aufgabe 13

Auf dem Speiseplan steht heute: Frikadellen mit Mischgemüse und Salzkartoffeln. Bereiten Sie das Mittagessen für 4 Personen zu und richten es dekorativ an.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienevorschriften bei der Hackfleischverarbeitung beachten
- Verarbeitung von 2 frischen regionalen Gemüsesorten
- frische Kräuter zur Verfeinerung
- helle Grundsoße selbst herstellen
- Hackfleischteig gleichmäßig portionieren
- fachlich richtige Ausführung der Garverfahren
- gleichmäßige Portionsgrößen bei den Mittagessen beachten
- Speisen abschmecken
- Portionen appetitlich, dekorativ anrichten
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Aufgabe 14

Sie haben die Aufgabe, aus Quark-Öl-Teig Kleingebäck mit herzhafter Füllung herzustellen. Dazu bieten Sie für 4 Personen einen Frischkostsalat an.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienebestimmungen beachten
- Schnitttechnik
- fachlich richtige Herstellung von Quark-Öl-Teig
- ein Grundrezept verarbeiten
- für Füllung die Zutaten selbst schneiden
- Gebäck anrichten
- Gemüse der Saison verwenden
- Dressing selbst herstellen oder ein Halbfertigprodukt verwenden
- Frischkostsalat muss nicht portioniert werden
- dekorativ anrichten
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Aufgabe 15

Aus Fleisch und Gemüse der Saison ist ein Auflauf als Hauptgericht herzustellen. Zum Dessert soll eine Quarkspeise mit Früchten gereicht werden.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienebestimmungen beachten
- Fleisch nach eigener Wahl
- alle Komponenten während der Prüfungszeit garen
- Kartoffeln oder Nudeln frei wählbar
- schneiden während der Prüfungszeit
- Quarkspeise selbst herstellen und abschmecken
- Dessert portionsweise und dekorativ anrichten
- Endkontrolle
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Aufgabe 16

Heute steht Geflügel auf dem Speiseplan der Kindereinrichtung. Ihre Aufgabe ist es, für die große Gruppe (6 Kinder) ein gesundes, schmackhaftes vollständiges Mittagessen herzustellen. Als Nachspeise soll es einen Obstsalat geben.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienebestimmungen beachten
- kindgerechte Menüauswahl
- Hähnchen- oder Putenfleisch verarbeiten
- bei Fleisch Garverfahren nach eigener Wahl
- richtiges Durchgaren des Fleischanteils
- frisches saisonales Gemüse
- schonendes Garverfahren
- Sättigungsbeilage nach eigener Wahl
- frische Kräuter verwenden
- für Nachspeise frisches saisonales Obst (mindestens 3 Sorten) verwenden
- alle Speisen abschmecken
- Portionsgröße dem Alter der Kinder entsprechend
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Aufgabe 17

In der Kindereinrichtung ist Sommerfest. Für den Nachmittag im Garten backen Sie für 6 Kinder verschiedenes Kleingebäck.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken (Serienarbeit)
- Hygienebestimmungen bedenken
- Kleingebäck muss dem Alter der Kinder angepasst sein
- Menge: = 2 Gebäckteile pro Kind
- sollte dem Verwendungszweck entsprechend ausgewählt werden (Fingerfood)
- 2 verschiedene Teigarten, einen davon selbst herstellen
- eine Gebäckart mit Früchten füllen
- Gebäck appetitlich anrichten
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Aufgabe 18

Bereiten Sie für 6 Kinder Senfei mit Salzkartoffeln und einem farblich abgestimmten Frischkostsalat zu. Als Dessert reichen Sie einen Schokoladenpudding mit Vanillesoße.

Erwartungsbild

- Arbeitsplatz ordnungsgemäß einrichten
- rationelle Arbeitsweise bedenken(Serienarbeit)
- Hygienebestimmungen bedenken
- fachlich richtig ausgeführte Garverfahren
- helle Mehlschwitze selbst herstellen
- Speisen abschmecken
- Saisonales Gemüse verarbeiten
- Schnitttechnik beachten
- Vanillesoße kann Fertigprodukt sein
- eine Portion dekorativ anrichten (Aufteilung der Portionen beachten)
- Arbeitsplatz aufräumen und säubern

Fachgespräch

als Teil der Abschlussprüfung Hauswirtschaftshelfer/in

Beispielfragen als Orientierung für die Durchführung des Prüfungsgespräches

Wäschepflege und Textilbearbeitung

- Warum haben Sie sich für Wäschepflege/Textilbearbeitung als Wahlfach entschieden?
- Wie wird Schmutzwäsche fachgerecht aufbewahrt?
- Wonach sortieren Sie Schmutzwäsche?
- Wie werden Flecken behandelt?
- Welche Waschmittelarten kennen Sie?
- Wie dosieren Sie Waschmittel?
- Für welchen Wäscheposten benutzen Sie die Mangel und wann das Bügeleisen?
- Welche Arbeiten sind vor dem Glätten notwendig?
- Beschreiben Sie Ihren eingerichteten Arbeitsplatz!
- Wann und warum wird Wäsche schrankfertig gelegt?
- Nennen Sie Unfallgefahren in der Wäschepflege!
- Welche Ausbesserungsarbeiten (Instandhaltungsarbeiten) kennen Sie?
- Warum müssen Ausbesserungsarbeiten durchgeführt werden?
- Welche Ausbesserungsarbeiten führen Sie mit der Hand aus?
- Wie bereiten Sie eine Nähmaschine für den Einsatz vor?
- Nennen Sie Unfallgefahren beim Nähen!

Hauspflege

- Warum haben Sie sich für den Bereich Hauspflege als Wahlfach entschieden?
- Warum müssen regelmäßig Reinigungs- und Pflegearbeiten durchgeführt werden?
- Welche Vorteile bietet die Arbeitsplanung in der Hauspflege?
- Bei der Reinigung von Hotelzimmern und Sanitäreinrichtungen werden oft Checklisten benutzt! Erklären Sie deren Vorteile!
- Wie können Sie Unfälle bei der Hausreinigung vermeiden?
- Erklären Sie, wann und warum Sie Schutzhandschuhe bei verschiedenen Reinigungsarbeiten benutzen?
- Welche Reinigungsarten kennen Sie? Nennen Sie die Unterschiede!
- Wonach wählen Sie ein Reinigungs- bzw. Pflegemittel aus?
- Wie beachten Sie den Umweltschutz in der Hauspflege?
- Erklären Sie die Arbeitsfolge beim Eindecken eines Mittagstisches (dreigängiges Menü)!
- Welche Hygieneregeln (auch persönliche Hygiene) beachten Sie im Service?
- Wonach wählen Sie Tischschmuck aus?

Nahrungszubereitung

- Wem würden Sie Ihr Essen / Gebäck anbieten?
- Welche Garverfahren haben Sie gewählt?
- Warum haben Sie gerade diese Garverfahren ausgewählt?
- Welche Hauptnährstoffe sind Ihnen bekannt?
- Welche sind davon hauptsächlich in Ihrem Gericht vorhanden?
- Nennen Sie weitere Lebensmittel, in denen die Hauptnährstoffe enthalten sind!
- Was müssen Sie bei der Verarbeitung von Obst oder Gemüse beachten(auf das Gericht beziehen)?
- Warum sollten Obst und Gemüse gerade zur Haupterntezeit bzw. Hauptangebotszeit gekauft bzw. verarbeitet werden?
- Die meisten Menschen trinken zu wenig! Wie viel Flüssigkeit sollte man täglich aufnehmen?
- Welche Getränke würden Sie empfehlen?
- Wie viele Mahlzeiten sollte man am Tag zu sich nehmen?
- Welche Küchenkräuter kennen Sie?
- Wozu können Kräuter in der Küche / bei der Nahrungszubereitung verwendet werden?
- In der Küche muss man besonders auf Hygiene achten. Nennen Sie Regeln der persönlichen Hygiene!
- Welche Hygieneregeln müssen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln beachtet werden?
- Worauf achten Sie bei der Verarbeitung von Geflügel, Hackfleisch, Fisch, Eiern (richtet sich nach der Prüfungsaufgabe und dem Gericht)?
- Was beachten Sie bei der Einlagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank?
- Wie kann die Müllmenge im Haushalt gemindert werden?
- Wie entsorgen Sie Küchenabfälle?
- Wie erfolgt die Mülltrennung in Ihrem Ausbildungsbetrieb?
- Wie können Sie beim Kochen/Backen Energie sparen?
- Wie können Sie in der Nahrungszubereitung mithelfen, dass die Umwelt geschützt wird?