

Abschlussprüfung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin
Arbeitsaufgabe nach §12 der Ausbildungsverordnung
 Arbeitsplanung mit Begründung

Prüfungsteilnehmer/in <i>Annika Musterfrau</i>	
Prüfungsort <i>Neustadt</i>	Ausgabetermin <i>15.07.20xx</i>
Prüfungszeit von – bis <i>10.00 - 13.00 Uhr</i>	Prakt. Prüfungstag <i>17.07.20xx</i>
Prüfungsaufgabe: <i>Sie arbeiten als Hauswirtschafterin in einer Ferienpension. In der Hauptferienzeit wird jede Woche gemeinsam mit den Urlaubsgästen ein Grillabend durchgeführt.</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Informieren Sie die Gäste bei ihrer Ankunft über die Grillabendtradition und die Art und Weise des Ablaufs.</i> - <i>Decken Sie einen Tisch für acht Personen und stellen Sie hierfür ein Tischgesteck her.</i> - <i>Stellen Sie drei Beilagen für den Grillabend her.</i> 	
Erläutern und begründen Sie Ihre Auswahl unter Berücksichtigung von Zielgruppe und Anlass sowie der zur Verfügung stehenden Zeit. Fügen Sie den Zeitplan (Anlage) und ggf. Rezepte, Arbeitsanleitungen bei.	

Arbeitsprozesse und Arbeitsschritte planen	
Auswahl (Versorgungs- und Betreuungsleistungen)	Begründungen
<i>Mündliche Erläuterungen über den Grillabend mit Willkommensgetränk - Erdbeer-Caipirinha (alkoholfrei)- für die Gäste</i>	<i>Gespräch bringt persönlichen Kontakt zu den Gästen, sie fühlen sich wohl und gut betreut, Getränk mit Erdbeeren vom Betrieb schafft eine gute Atmosphäre</i>
<i>Tischgesteck herstellen mit Gartenrosen, Lavendel, Efeu und Gräsern</i>	<i>Verwendung von Naturmaterialien aus dem Garten ist nachhaltig und unterstreicht den Charakter des Betriebs</i>
<i>Tisch eindecken mit bunten Tischsets, passenden Stoffservietten und selbst hergestelltem Tischgesteck</i>	<i>Rustikal und bunt eingedeckter Tisch passt zum Ambiente der Ferienpension und zu einem Grillabend</i>
<i>Herstellen von:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Kartoffel-Knorze (Brötchen)</i> - <i>Handkäs mediterran</i> 	<i>Auswahl regionaler Spezialitäten Regionale und saisonale Lebensmittel Brötchen und Salate passen gut zum Grillfleisch</i>

- <i>herzhafter Kirschsalat</i>	
Auswahl der wesentlichen Arbeitsmittel/Arbeitsgeräte	Begründungen
<i>Küchenmaschine Steckmoos, Blumendraht, Gartenschere</i>	<i>für Hefeteig zur Arbeitserleichterung für Blumengesteck - erleichtert eine gute Arbeitsweise</i>
Arbeitsverfahren	Begründungen
<i>Serienarbeit beim Tischdecken Serienarbeit beim Herstellen der Salate Hefeteigherstellung Schneidtechniken</i>	<i>zügiger Ablauf für sauberes und sicheres Arbeiten</i>

3 erforderliche Maßnahmen zur Hygiene und Qualitätssicherung <i>Persönliche Hygiene Arbeitshygiene - Arbeitsplatz (AP) sauber halten, reine, unreine Seite trennen Lebensmittelhygiene - Kühlkette einhalten, Obst, Gemüse gründlich waschen</i>	<i>Kreuzkontaminationen verhindern Verunreinigungen beseitigen Wachstum von Mikroorganismen verhindern</i>
3 erforderliche Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit <i>Erdbeeren und Kirschen vom Betrieb Einkauf der sonstigen Lebensmittel vom regionalen Markt Verwendung von Stoffservietten</i>	<i>Obst aus dem eigenen Garten ist reif und frisch, hat keine Transportwege, ist günstig Lebensmittel vom Markt stammen aus der Region Stoffservietten können wiederverwertet werden</i>
3 erforderliche Maßnahmen zu Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit <i>Beachtung von Schneidtechniken Vorsicht bei Umgang mit Gartenschere Backofenhandschuhe benutzen</i>	<i>schützt vor Schnittverletzungen schützt vor Verbrennungen</i>

Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten	Begründungen
Nach welchen Kriterien werden Sie Ihr Arbeitsergebnis bewerten? <i>Rückmeldung von den Gästen Optik des Tisches Optik und Geschmack der Speisen Zeitpunkt der Fertigstellung</i>	<i>Gäste sollen zufrieden und gut informiert sein Tisch muss optisch ansprechend sein Speisen müssen rechtzeitig fertig, optisch ansprechend und schmackhaft sein</i>

Zeitplan für die Arbeitsaufgabe

Zeitplan von: *Annika Musterfrau*

Datum: 17.07.20xx

Zeit von <i>10.00 - 13.00 Uhr</i>	bis	Arbeitsschritte
<i>10.00 - 10.05</i>		<i>Persönliche Hygiene AP für Kartoffel-Knorze richten</i>
<i>10.05 - 10.15</i>		<i>Teig für Kartoffel-Knorze herstellen und gehen lassen AP aufräumen</i>
<i>10.15 - 10.35</i>		<i>AP richten für Handkäs mediterran Handkäs-Salat herstellen AP aufräumen und spülen</i>
<i>10.35 - 10.40</i>		<i>Kartoffel-Knorze formen und noch einmal gehen lassen</i>
<i>10.40 - 11.05</i>		<i>AP richten für Kirschsalat Kirschsalat herstellen</i>
<i>11.05 - 11.20</i>		<i>Kartoffel-Knorze in den Backofen stellen AP aufräumen und spülen Kartoffel-Knorze aus dem Backofen nehmen</i>
<i>11.20 - 11.30</i>		<i>Erdbeer-Caipirinha herstellen und kühl stellen</i>
<i>11.30 - 11.40</i>		<i>spülen und AP aufräumen</i>
<i>11.40 - 12.10</i>		<i>AP richten für Blumengesteck Blumengesteck herstellen AP aufräumen</i>
<i>12.10 - 12.40</i>		<i>Tisch eindecken</i> <ul style="list-style-type: none">- <i>Tischsets auflegen</i>- <i>Geschirr, Besteck, Gläser eindecken</i>- <i>Servietten falten</i>- <i>Tisch dekorieren</i>
<i>12.40 - 12.45</i>		<i>Willkommensgetränk aus der Kühlung nehmen, Unterlagen für Gespräch bereitlegen</i>
<i>12.45 - 13.00</i>		<i>Gespräch mit den Gästen führen</i>