

Logo zuständige Stelle

## Checkliste zur Ausarbeitung des betrieblichen Auftrags im Schwerpunkt

**Aufgabenstellung des betrieblichen Auftrags:** 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. **(Schwerpunkt: Serviceorientierte Dienstleistungen)**

	Ausbildungsverordnung § 13 (1)	zu erbringende/erbrachte Leistungen im betrieblichen Auftrag
<b>Planung</b>	1. <i>Hauswirtschaftliche Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert zu ermitteln</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zielgruppe (Gäste des Kindergeburtstags) ermitteln und beschreiben</li> <li>- Wünsche des Geburtstagskindes abfragen</li> <li>- den Bedarf des Essens- und des Spiel-/Bastelangebotes ermitteln</li> </ul>
	2. <i>Hauswirtschaftliche Angebote zu erarbeiten</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorschläge für das Kleingebäck und das Abendessen erstellen</li> <li>- Vorschläge für das Spiel- und Bastelangebot erstellen</li> </ul>
	3. <i>Geplante Maßnahmen abzustimmen</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abstimmung mit dem Geburtstagskind und der Familie (Ausbilderin)</li> </ul>
	4. <i>Arbeitsprozesse zu strukturieren und Arbeitsmittel auszuwählen</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsplan mit grober Reihenfolge der Arbeitsschritte erstellen und begründen</li> <li>- Zeitplan mit Zeitraster erstellen</li> <li>- eine Einkaufsliste erstellen</li> </ul>
	5. <i>Kosten zu ermitteln sowie Produkte und Dienstleistungen zu kalkulieren</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Herstellungskosten für das Speisenangebot berechnen</li> <li>- Kosten für das Spiel- und Bastelangebot berechnen</li> </ul>
<b>Durchführung</b>	6. <i>Produkte herzustellen und Dienstleistungen zu erbringen</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kleingebäck und Abendessen zubereiten               <ul style="list-style-type: none"> <li>» Tischdekoration herstellen und Tische eindecken</li> <li>» Kinder während den Mahlzeiten betreuen</li> <li>» Kinder während der Feier mit Spiel- und Bastelangebot betreuen</li> </ul> </li> </ul>
	7. <i>Kunden und Kundinnen über hauswirtschaftliche Leistungsangebote zu informieren sowie Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Speisen für Kinder optisch ansprechend anrichten               <ul style="list-style-type: none"> <li>» kindgerechte Bezeichnungen für Speisen finden</li> <li>» kindgerechte Vorlagen für das Bastelangebot erstellen</li> </ul> </li> </ul>

	8. <i>Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- und situationsorientiert zu gestalten</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spiel- und Bastelanleitungen auf die Bedürfnisse von Kindern abstimmen <ul style="list-style-type: none"> <li>» Kinder zum Mitmachen motivieren</li> <li>» Geburtstagsgäste nach ihrer Zufriedenheit befragen / Zufriedenheit beobachten</li> </ul> </li> </ul>
	9. <i>Maßnahmen zu Hygiene- und Qualitätssicherung, Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit umzusetzen</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Checklisten für Hygienemaßnahmen nennen und beachten <ul style="list-style-type: none"> <li>» Begründung für die Auswahl der Lebensmittel und Bastelmaterialien liefern (saisonale und regionale Produkte, Stoff- bzw. Papierreste)</li> <li>» Sicherheitsmaßnahmen bei der Produktion beschreiben (z. B. Verarbeitung von Hackfleisch)</li> </ul> </li> </ul>
<b>Nachbereitung</b>	10. <i>Arbeitsabläufe und Ergebnisse zu bewerten, zu dokumentieren und zu präsentieren</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bewertungskriterien: <ul style="list-style-type: none"> <li>» Qualität und Aussehen der Speisen, Rückmeldungen der Gäste, Rückmeldung der Ausbilderin</li> <li>» Erstellen der Dokumentation und Vorbereiten der Präsentation</li> </ul> </li> </ul>
	11. <i>Wesentliche fachliche Zusammenhänge aufzuzeigen und die Vorgehensweise zu begründen</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorgehensweise bei der Herstellung verschiedener Teige und Massen beschreiben <ul style="list-style-type: none"> <li>» Betreuungsnotwendigkeiten und Maßnahmen zur Motivation der Kinder beschreiben</li> <li>» Tischdeko und Vorgehensweise beim Tische eindecken beschreiben</li> </ul> </li> </ul>