

mit eidg. Berufsattest

z.B. Hauswirtschaftspraktikerin EBA Hauswirtschaftspraktiker EBA

| | |
|---|--|
| Berufsbild | Hauswirtschaftspraktikerinnen und -praktiker unterstützen das Küchenteam beim Kochen, erledigen Routinearbeiten wie Abwasch, Speiseverteilung und Lagerung. Sie reinigen Räume und Mobiliar fachgerecht und ökologisch. Einfache Arbeiten des Wäschekreislaufes und der Instandhaltung von Textilien erledigen sie ökonomisch und ökologisch. Sie verrichten einfache Arbeiten in der Gästebetreuung wie Mithilfe beim Service oder Tischdecken. |
| Dauer der Ausbildung | 2 Jahre |
| Ausbildung | 4 Tage im Ausbildungsbetrieb 1 Tag in der Berufsfachschule 4 Tage überbetriebliche Kurse pro Lehrjahr |
| Lohnempfehlung | Fr. 650.– bis Fr. 730.– (1. Lehrjahr) Fr. 820.– bis Fr. 870.– (2. Lehrjahr) Empfehlungen der Kantone BS/BL |
| Ferien | 5 Wochen |
| Bedingungen an Lehrbetrieb | Betreuer Arbeitsplatz |
| Anforderungen an Berufsbildner/Berufsbildnerin | Fachperson Hauswirtschaft oder mit verwandtem Beruf mit mindestens zweijähriger Berufserfahrung, Freude am Umgang mit jungen Menschen, Kursbesuch «Ausbildungskurs für Berufsbildner/-innen» (40 Lektionen) oder Nachweis gleichwertiger Ausbildung. |
| Unterstützung | Bei Problemen steht Lernenden und Berufsbildner/innen eine individuelle Begleitung (iB) zur Verfügung. |
| Begleitungsaufwand | Am Anfang der Lehre höher (ca. 1 Tag pro Woche für Berufsbildner/-innen), in der Regel tritt im Verlauf des 1. Semesters eine spürbare Arbeitsunterstützung im Betrieb ein, wenn gut instruiert wurde. |
| Prüfung | Am Schluss der Ausbildung wird nach erfolgreicher Prüfung in Theorie und Praxis ein eidgenössisches Berufsattest (EBA) abgegeben. |
| Weiterbildung | Nach erfolgreichem Abschluss ist ein Einstieg in das 2. Lehrjahr des Berufes Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin EFZ möglich, um das eidgenössische Fähigkeitszeugnis zu erlangen. |
| Auskünfte | Interessierte Lehrstellenanbieter erhalten das Gesuchsformular beim jeweiligen Amt für Berufsbildung: www.afb.dbk.ch |

Welche Arbeiten müssen im Betrieb erlernt und geübt werden können?

Ausbildungsinhalte

Hauswirtschaftspraktikerin EBA / Hauswirtschaftspraktiker EBA

| | |
|---|--|
| Ernährung und Verpflegung | <ul style="list-style-type: none">- Routinearbeiten wie Rüsten und Mise en place in der Küche ausführen- Einfache Mahlzeiten zubereiten- Nahrungsmittel sachgerecht und qualitätserhaltend lagern- Geräte zur Abwasch- und Verteilorganisation bedienen- Reinigung von Maschinen und Geräten |
| Wohnen und Reinigungstechnik | <ul style="list-style-type: none">- Räume wohnlich mitgestalten- Einfache, tägliche Arbeiten der Reinigung und Pflege- Kontrolle von Räumen und Einrichtungen gemäss Checklisten |
| Wäscheversorgung | <ul style="list-style-type: none">- Sortieren der Textilien für den Wäschevorgang- Wäsche waschen und aufbereiten- Beschädigte Wäsche flicken- Ökologischer und ökonomischer Einsatz der Maschinen |
| Gästebetreuung | <ul style="list-style-type: none">- Anwendung der grundlegenden Serviceregeln- Mise en place für Service ausführen- Tische decken und dekorieren |
| Administration | <ul style="list-style-type: none">- Einfache administrative Arbeiten erledigen- Informationen an die zuständige Stelle weiterleiten |
| Gesundheit | <ul style="list-style-type: none">- Regeln des Gesundheitsschutzes und der Unfallverhütung kennen und anwenden |

Informationsblätter zu den Berufen der beruflichen Grundbildung mit eidg. Berufsattest

Konzept und Gestaltung

© Amt für Berufsbildung und Berufsberatung, Basel-Stadt

Herausgeber

SDBB | Medienbereich Berufsbildung
Haus der Kantone, Speichergasse 6, PF 583, CH-3000 Bern 7
Telefon +41 (0)31 320 29 00 Telefax +41 (0)31 320 29 01
E-Mail berufsbildung@sdbb.ch www.berufsbildung.ch