



Materialliste für die überbetrieblichen Kurse

Zur Verordnung des SBFI vom 6. Juli 2023 über die berufliche Grundbildung für

**Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft /
Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft
mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)**

Berufsnummer 78404

Inhaltsverzeichnis

Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft / Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)	1
1 Einleitung	1
2 Überbetrieblicher Kurs 1	1
2.1 Reinigung	1
2.2 Wäsche	1
3 Überbetrieblicher Kurs 2	2
3.1 Servieren von Getränken und Speisen	2
4 Überbetrieblicher Kurs 3	3
4.1 Reinigung	3
4.2 Wäsche	4
5 Überbetrieblicher Kurs 4	5
5.1 Servieren von Getränken und Speisen	5
6 Überbetrieblicher Kurs 5	6

1 Einleitung

In der Materialliste der überbetrieblichen Kurse üK wird festgehalten, welche Ausstattung in den überbetrieblichen Kursen erforderlich ist.

Die Materialliste bildet künftig einen Bestandteil des Reglements zur Durchführung der überbetrieblichen Kurse Hotellerie-Hauswirtschaft.

2 Überbetrieblicher Kurs 1

2.1 Reinigung

Aufgaben	Material	Bemerkungen
Sichtreinigung und Unterhaltsreinigung von: - Nasszellen - Abstauben glatte Oberflächen - Abfall entsorgen - Nichttextile Bodenbeläge: Staubwischen, Nasswischen, Trockensaugen Zwischenreinigung: - Fenster - Nichttextile Bodenbeläge: Scheuersaugen, Teilspray	- Reinigungsmittel: sauer, neutral, alkalisch - Mikrofasertücher: rot, gelb, blau. - Ausgestatteter Reinigungswagen - Tuch zum Abstauben - Scheuersaugmaschine - Einscheibenmaschine Duo Speed - Fensterreinigungsset - Staubwischgerät - Trockensauger - Nasswischgerät: Bsp. Doppeleimer und Presse, vorbefeuchtete Flachmopp, Spraymopgerät etc.	- Glatte Bodenbeläge wie Linoleum oder PVC - Halbstrukturierte Bodenbeläge wie Fliesen
Beachten Sie die geltenden Sicherheits- und Ergonomievorschriften.	- Einweghandschuhe - Schutzbrille - Leiter, die den Normen entspricht - Warnschild	

2.2 Wäsche

Aufgaben	Material	Bemerkungen
Betriebswäsche und Privatwäsche sortieren nach: - Pflegeetiketten - Farbe - Nach dem Verschmutzungsgrad - Weitere Verarbeitung Vorbereiten der Schmutzwäsche: - Taschen leeren etc. Fleckenentfernung	- Waschmaschine - Tumbler - Sortierbehälter - Sortiertisch - Bügeleisen - Mangel - Waschmittel: flüssig, Pulver - Waschhilfsmittel - Fleckenentfernungsmittel	- Bügeln: T-Shirt, Kochbluse, Herrenhemd - Mangeln: Geschirrtücher, Servietten
Beachten Sie die geltenden Sicherheits- und Ergonomievorschriften.	- Einweghandschuhe - Schutzbrillen - Einwegschrzen	
Verschiedene Instandstellungsarbeiten: - Saum - Gerade Naht - Knopf annähen - Ersetzen von Bündeln	- Ausgestattete Nähmaschine - Ausgestattetes Nähset	

3 Überbetrieblicher Kurs 2

3.1 Servieren von Getränken und Speisen

Aufgaben	Material	Bemerkungen
Bereitstellen von Getränken und Speisen je nach Anlass: • Mineralwasser • Kaffee, Tee • Kleine Buffets: Zwischenverpflegung (Früchteschale etc.) • Apéro • Tellerservice • Buffetservice: Bain-Marie	• Kaffeemaschine • Wasserkocher • Bain-Marie	
Die Grundsätze der Hygiene anwenden (Betriebshygiene, Lebensmittelhygiene): • Farbkonzept von Schneidebrettern • Kühlkette einhalten Risiken von Unfällen: • Dekoration (Kerzen) • Rechaud • Heiße Getränke • Sturzgefahr Ergonomie: • Gestaltung des Arbeitsplatzes		
Reinigung von: • Kaffeemaschine • Kühlschlublade, Kühlschränke • Bain-marie • Gastronormschalen • Servicewagen • Mikrowelle • Geschirrspüler • Geschirrwagen • Geschirrschrank	• Reinigungsmaterial, das für Verarbeitung geeignet ist • Einweghandschuhe • Schutzbrillen	
Abwaschkreislauf : • Essensreste und Abfälle entsorgen • Schmutziges Geschirr sortieren • Geschirr in der richtigen Reihenfolge spülen • Maschinen einräumen • Geschirr wegräumen	• Geschirrspülmaschine • Geschirrwagen • Einweghandschuhe • Einwegschränke	

4 Überbetrieblicher Kurs 3

4.1 Reinigung

Aufgaben	Material	Bemerkungen
Einrichten von Räumen Herrichten von Sitzungs-, Konferenzzimmer, Gästezimmer Eingangsbereich, Rezeption gestalten	Mobiliar	
Gestalten und Dekorieren von Räumen	Dekorationsmaterial	
Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationsmaterial Pflanzenpflege Schnittblumenpflege	Topfpflanzen Schnittblumen Vasen Schere Floristenmesser Draht, Bastband	
Zwischenreinigung und Grundreinigung von: • Sanitäranlagen • Zimmer • Möbel • Glasflächen Desinfektion: • Isolierzimmer	• Reinigungsmittel: sauer, neutral, alkalisch • Mikrofasertücher: rot, gelb, blau. • Ausgestatteter Reinigungswagen • Tuch zum Abstauben • Scheuersaugmaschine • Einscheibenmaschine Duo Speed • Staubwischgerät • Trockensauger • Nasssauger • Sprühextraktionsgerät • Nasswischgerät: Bsp. Doppel-fahreimer und Presse, vorbe-feuchtet • Fensterreinigungsset	• Textile Bodenbeläge • Nicht textile Bodenbeläge
Beachten Sie die geltenden Sicherheits- und Ergonomievorschriften.	• Einweg-Reinigungshandschuhe • Schutzbrille • Leiter, die den Normen entspricht • Warnschild	

4.2 Wäsche

Aufgaben	Material	Bemerkungen
Betriebswäsche und Privatwäsche sortieren nach: • Pflegeetiketten • Textilart • Farbe • Verschmutzungsgrad • Weiterer Verarbeitung Vorbereiten der Schmutzwäsche: Taschen leeren etc.	• Waschmaschine • Tumbler • Sortierbehälter • Sortiertisch • Bügeleisen • Mangel • Waschmittel: flüssig, Pulver • Waschhilfsmittel • Fleckenentfernungsmittel	• Bügeln: Kochjacke, Damenbluse, Bundfaltenhose • Mangeln: Bistroschürze, Kopfkissenbezug, Duvetbezug
Fleckenentfernung		
Spezialwäsche: • Septische Wäsche • Chemothermische Behandlung	• Einwegschrze mit Ärmel • Mundschutz • Einweghandschuhe • Schutzbrille	
Beachten Sie die geltenden Sicherheits- und Ergonomievorschriften.	• Einweghandschuhe • Schutzbrillen • Einwegschrzen	
Verschiedene Instandstellungsarbeiten: • • Bogennaht • Kanten verstärken • Nähte (Geschlossene Naht, Kleidernaht und aufgesetzte Taschen) •	• Ausgestattete Nähmaschine • Ausgestattetes Nähset	

5 Überbetrieblicher Kurs 4

5.1 Servieren von Getränken und Speisen

Aufgaben	Material	Bemerkungen
Zubereitung von Getränken und Speisen je nach Veranstaltung: • Mineralwasser • Kaffee, Tee • Weine • Alkoholfreie Drinks • Kleine Buffets: Snacks (Früchteschale, etc.) • Apéro • Tellerservice • Plattenservice (Nachservice) • Buffetservice : Warme Speisen, Salate, Desserts, Apéro	• Kaffeemaschine • Wasserkocher • Bain-marie • Milchschaumer • Platten / Schüsseln • Schöpfbesteck •	
Die Grundsätze der Hygiene anwenden (Betriebshygiene, Lebensmittelhygiene): • Farbkonzept von Schneidebrettern • Kühlkette einhalten Risiken von Unfällen: • Dekoration (Kerzen) • Rechaud • Heiße Getränke • Sturzgefahr Ergonomie: • Gestaltung des Arbeitsplatzes		
Reinigung von: • Kaffeemaschine • Kühltisch • Kühlschränke • Bain-marie • Gastronormschalen • Servierwagen • Regenerationsschrank • Rechaud (Chafing Dish) • Mikrowelle • Milchschaumer • Geschirrspüler • Geschirrwagen • Geschirrschrank	• Reinigungsmaterial, das für Lebensmittelverarbeitung geeignet ist • Einweghandschuhe • Schutzbrillen	
Abwaschkreislauf : • Essensreste und Abfälle entsorgen • Schmutziges Geschirr sortieren	• Geschirrspülmaschine • Geschirrwagen • Entsorgungsbehälter •	

Organisation der Arbeitswelt für die beruflichen Grundbildungen der Hauswirtschaft
 Geschäftsstelle • Adligenswilerstrasse 22 • 6002 Luzern • Tel 041 921 62 77 • Fax 041 921 62 78
 info@oda-hauswirtschaft.ch • www.oda-hauswirtschaft.ch

Hotel & Gastro formation Schweiz | Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
 Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 41 392 77 70 | info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

Aufgaben	Material	Bemerkungen
• Geschirr in der richtigen Reihenfolge spülen • Maschinen einräumen • Geschirr wegräumen	• Einweghandschuhe • Einwegschrzen	

6 Überbetrieblicher Kurs 5

Es werden alle Materialien aus den Kursen 1 bis 4 benötigt.