

# Arbeiten im Haushalt in spezifischen Situationen durchführen 1 (FORMN5)

<b>Code des Moduls</b>	FORMN5
<b>Leistungsbaustein</b>	Arbeiten im Haushalt in spezifischen Situationen durchführen 1 (MENSP1)
<b>Beruf / Tätigkeit</b>	Aide ménagère
<b>Diplom / Zertifikat</b>	Certificat de capacité professionnelle
<b>Bewertungsmethoden</b>	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Fachgespräch, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

## Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

<b>1</b>	<b>Der Auszubildende ist in der Lage mit dem gegebenen Planungssystem einen Arbeitsplan für einen Arbeitstag, eine Arbeitswoche oder ein Jahr eigenständig zu planen und an Vorkommnisse anzupassen, unter Berücksichtigung der Gebrauchsanweisung und er ist sich der Wichtigkeit der Planung bewusst.</b>
<b>Indikatoren</b>	
<p>Der Auszubildende erstellt einen Arbeitsplan für eine Woche welcher folgende Teile beinhaltet: Prioritäten Reihenfolge Materialbedarf Der Auszubildende passt seinen Arbeitsplan bei Bedarf an.</p> <p>Der Auszubildende berücksichtigt die Anweisungen des Anleiters und des Klienten.</p> <p>Der Auszubildende berücksichtigt die Tätigkeiten seines Arbeitsbereiches.</p>	
<b>Sockel</b>	
<p>Die Planung ist vollständig und grösstenteils fachlich korrekt.</p> <p>Die Anpassungen des Arbeitsplans wurden vorgenommen Die Anweisungen vom Anleiter und vom Klienten sind berücksichtigt.</p> <p>Die ausgeführten Tätigkeiten entsprechen seinem Arbeitsbereich.</p>	

**2**

**Der Auszubildende ist in der Lage unter Anleitung die Gewohnheiten und Ressourcen des Klienten sowie die Zutaten und Zusatzstoffe von Lebensmitteln zu erkennen um ein altersgerechtes Gericht eigenständig oder unter Mithilfe des Klienten vorzubereiten unter Berücksichtigung der Hygienerichtlinien, Sicherheitsvorschriften und Unfallvorschriften.**

#### **Indikatoren**

Der Auszubildende bereitet ein altersgerechtes Gericht zu, unter Berücksichtigung der Zusatzstoffe, Allergenen, E-Nummern, sowie der Vorschriften zur Unfallverhütung und Lebensmittelhygiene.

Der Auszubildende richtet die Speisen an und garniert sie.

Der Auszubildende organisiert seinen Arbeitsplatz.

#### **Sockel**

Das Gericht ist appetitanregend und wohlschmeckend angerichtet.

Die Sicherheit ist gewährleistet.

**3**

**Botengängen erledigen. Der Auszubildende ist in der Lage eigenständig ausgehend von den Gewohnheiten der Klienten Aufgaben des täglichen Lebens innerhalb des Hauses zu erledigen.**

#### **Indikatoren**

Der Auszubildende führt die eine Tätigkeit durch Erkennt anfallende Tätigkeiten, dabei passt er sich den Gewohnheiten des Klienten an.

#### **Sockel**

Die Arbeit wurde weitgehend zur Zufriedenheit des Kunden ausgeführt.

Auffallende Tätigkeiten werden erkannt.

<b>4</b>	<b>Klient informieren: Der Auszubildende ist in der Lage das Wesentliche in einer Situation eigenständig zu erfassen und dem Klienten oder einer anderen Person verständlich eine Information zu vermitteln dabei zeigt er Respekt und geht auf sein Gegenüber ein.</b>
<p style="text-align: center;"><b>Indikatoren</b></p> <p>Der Auszubildende teilt Informationen mit.  Der Auszubildenden zeigt angepasste Umgangsformen.  Der Auszubildende berücksichtigt die persönlichen Hygiene- und Sicherheitsmassnahmen.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Sockel</b></p> <p>Die Aussagen des Auszubildenden sind weitgehend verständlich.  Die Regeln der Höflichkeit werden weitgehend berücksichtigt.  Die Sicherheit und die Hygiene sind im Wesentlichen gewährleistet.</p>	

<b>5</b>	<b>Bewerten: Der Auszubildende ist in der Lage nach vorgegebenen Bewertungskriterien seine eigene Arbeit eigenständig zu bewerten , Ziele eigenständig zu formulieren um sein berufliches Ziel zu erreichen.</b>
<p style="text-align: center;"><b>Indikatoren</b></p> <p>Der Auszubildende vergleicht seine Tätigkeiten mit den Bewertungskriterien und benennt eventuelle oder festgestellte Abweichungen.  Der Auszubildende beteiligt sich am Evaluationsgespräch und benennt eigene Verbesserungsmassnahmen.  Der Auszubildende benennt unter Anleitung persönliche Ausbildungsziele.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Sockel</b></p> <p>Die Beschreibung enthält alle wesentlichen Elemente der Tätigkeit.  Die Beschreibung entspricht weitgehend der Durchführung.  Auffallende Abweichungen werden erkannt.  Der Auszubildende zeigt Interesse am Evaluationsgespräch.</p>	

<b>Anzahl der zu evaluierenden ausgewählten Kompetenzen</b>	<b>0 / 5</b>
<b>Anzahl der zu evaluierenden obligatorischen Kompetenzen</b>	<b>0</b>

