

Code des Moduls:	FORMN2
Leistungsbaustein:	Einfache Arbeiten im Haushalt durchführen 2 (MENS12)
Beruf / Tätigkeit:	
Diplom / Zertifikat:	Certificat de capacité professionnelle

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

1	Informationssammlung: Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung, durch Fragetechniken und Begutachten des Ausgangszustandes, Informationen über die Gewohnheiten und Wünsche des Auftraggebers zu sammeln, sowie über die gegebene Situation und Wünsche des Klienten zu berücksichtigen.
	Maximale Punktzahl: 6

2

Planen: Der Auszubildende ist in der Lage mit dem gegebenen Planungssystem, einen Arbeitsplan für einen Arbeitstag eigenständig zu planen und unter Anleitung an Vorkommnisse anzupassen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

Der Auszubildende erstellt einen Arbeitsplan für einen Tag welcher folgende Teile beinhaltet • Prioritäten • Reihenfolge • Materialbedarf Der Auszubildende passt seinen Arbeitsplan bei Bedarf an.
Der Auszubildende berücksichtigt die Anweisungen des Anleiters und des Klienten.
Der Auszubildende berücksichtigt die Tätigkeiten seines Arbeitsbereiches.

SOCKEL

Die Planung ist vollständig und grösstenteils fachlich korrekt .
Die Anpassungen des Arbeitsplans wurden vorgenommen.
Die Anweisungen vom Anleiter und vom Klienten sind berücksichtigt.
Die ausgeführten Tätigkeiten entsprechen seinem Arbeitsbereich.

3

Geräte bedienen: Der Auszubildende ist in der Lage, laut Angaben der Gebrauchsanweisung, die verschiedenen Apparate und Geräte im Haushalt zu unterscheiden, auf ihre Funktion zu überprüfen, selbständig zu bedienen, zu reinigen, zu pflegen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

Der Auszubildende schildert die Funktionsweise der verschiedenen Apparate und Geräte.
Der Auszubildende bedient den Apparat oder das Gerät unter Berücksichtigung der Gebrauchsanweisung und den Sicherheitsaspekten Der Auszubildende führt die Pflege und Reinigen der Apparates oder Gerätes durch.

SOCKEL

Das Arbeitsergebnis wird weitgehend erreicht.
Der Apparat oder das Gerät ist weitgehend sauber.
Die Pflegehinweise aus der Gebrauchsanweisung sind angewendet.
Die Sicherheit ist weitgehend gewährleistet.

4

Reinigen: Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung, verschiedene Schmutzarten zu unterscheiden und angepasste Reinigungsverfahren und Reinigungsmittel zu bestimmen um selbstständig eine Sichtreinigung und eine Unterhaltsreinigung durchzuführen.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

Der Auszubildende führt einen Reinigungsauftrag durch: Unterhaltsreinigung vom Bad.

Der Auszubildende berücksichtigt bei der Ausführung von Tätigkeiten: • die Gebrauchsanweisung • die Sicherheitsrichtlinien • die Gewohnheiten und Wünsche des Klienten • die Anweisungen des Anleiters • die Hygieneregeln • die Ergonomie • den Zeitrahmen

SOCKEL

Die Arbeiten sind weitgehend fachlich korrekt ausgeführt.

Die vorgegebenen Indikatoren sind weitgehend berücksichtigt.

5

Kleidung pflegen: Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung, den Zustand der Kleidung einzuschätzen, dem Misch- und Verschmutzungsgrad angepasste Reinigungs- und Pflegeverfahren zu bestimmen, die selbstständig Kleidung zu reinigen, pflegen und Instandhalten unter Berücksichtigung der Herstellerangaben und Sicherheitsregeln.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

Der Auszubildende benennt Verschleisserscheinungen, anfallende Näharbeiten und Verschmutzungen.

Der Auszubildende führt die Pflege von Wäsche aus: • wäscht die Bettwäsche • trocknet die Wäsche • bügelt verschiedene Textilien • näht einen Saum von Hand.

Der Auszubildende berücksichtigt bei der Ausführung von Tätigkeiten: • die Herstellerangaben • die Sicherheitsregeln • die Gewohnheiten und Wünsche des Klienten • die Anweisungen des Anleiters • die Hygieneregeln • die Ergonomie • den Zeitrahmen

SOCKEL

Auffallende Verschmutzungen und Näharbeiten werden erkannt.

Die Arbeiten sind weitgehend fachlich korrekt ausgeführt.

Die vorgegebenen Indikatoren sind weitgehend berücksichtigt.

6

Frühstück oder leichtes Abendessen zubereiten: Der Auszubildende ist in der Lage unter Anleitung Suppengerichte sowie kleine Gerichte herzurichten unter Berücksichtigung der Hygienerichtlinien, Sicherheitsvorschriften und Unfallvorschriften.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

Der Auszubildende bereitet ein Gericht zu, unter Berücksichtigung 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.

7

Klient informieren: Der Auszubildende ist in der Lage wesentliche Informationen dem betrieblichen Anleiter zu vermitteln und zeigt dabei angemessene Umgangsformen.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

Der Auszubildende teilt Informationen mit.

Der Auszubildende zeigt angepasste Umgangsformen. Der Auszubildende berücksichtigt die persönlichen Hygiene- und Sicherheitsmassnahmen.

SOCKEL

Die Aussagen des Auszubildenden sind weitgehend verständlich.

Die Regeln der Höflichkeit werden weitgehend berücksichtigt.

Die Sicherheit und die Hygiene sind im Wesentlichen gewährleistet.

Dokumentation und Bewerten: Der Auszubildende ist in der Lage und seine Arbeit eigenständig und gewissenhaft nach Vorgaben zu dokumentieren und die Gewichtung seiner Arbeitsschritte zu messen und sie anhand vorgegebener Bewertungskriterien zu bewerten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

Der Auszubildende dokumentiert die ausgeführten Tätigkeiten.

Der Auszubildende schildert die durchgeführten Arbeitsschritte.

Der Auszubildende vergleicht seine Tätigkeiten mit den Bewertungskriterien und benennt eventuelle oder festgestellte Abweichungen.

Der Auszubildende beteiligt sich am Evaluationsgespräch und benennt eigene Verbesserungsmaßnahmen.

SOCKEL

Die Tätigkeiten sind vollständig und weitgehend korrekt dokumentiert.

Die Beschreibung enthält alle wesentlichen Elemente der Tätigkeit.

Die Beschreibung entspricht weitgehend der Durchführung.

Auffallende Abweichungen werden erkannt.

Der Auszubildende zeigt Interesse am Evaluationsgespräch.