



Materialliste für die überbetrieblichen Kurse

Zur Verordnung des SBFI vom 10. Juli 2023 über die berufliche Grundbildung für

**Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft /
Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft
mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)**

Berufsnummer 78405

Inhaltsverzeichnis

Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft / Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)	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
5.2 Reinigung	6
5.3 Wäsche	7

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. Doppel-fahreimer und Presse, vorbe-feuchtete Flachmopp oder Spray-mopgerät	- Glatte Bodenbe-läge 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, Kochhosen - Mangeln: Geschirrtücher, Servietten
Beachten Sie die geltenden Sicherheits- und Ergonomievorschriften.	- Einweghandschuhe - Schutzbrillen - Einwegschrürzen	
Verschiedene Instandstellungsarbeiten: - Textilsaum - Gerade Naht - Knopf annähen	- 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 • 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 • Kühlschublade, 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 • Entsorgungsbehälter	

4 Überbetrieblicher Kurs 3

4.1 Reinigung

Aufgaben	Material	Bemerkungen
Einrichten von Räumen Herrichten von Sitzungszimmer, Gästezimmer	Möbiliar	
Gestalten und Dekorieren von Räumen	Dekorationsmaterial	
Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationsmaterial Pflanzenpflege Schnittblumenpflege	Topfpflanzen Schnittblumen Vasen Scheren Floristenmesser Draht / Bastschnur	
Zwischenreinigung und Grundreinigung von: • Sanitäranlagen • Zimmer • Möbel • Glasflächen •	• Reinigungsmittel: sauer, neutral, alkalisch • Mikrofasertücher: rot, gelb, blau. • Ausgestatteter Reinigungswagen • Tuch zum Abstauben • Scheuersaugmaschine • Einscheibenmaschine Duo Speed • Staubwischgerät • Trockensauger • Nasssauger • Nasswischgerät: Doppeleimer und Presse, vorbeuchtet • Fensterreinigungsset	• 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 • Farbe • Nach dem Verschmutzungsgrad • Weitere Verarbeitung Vorbereiten der Schmutzwäsche: Taschen leeren etc.	• Waschmaschine • Wäschetrockner • Sortierbehälter • Sortiertisch • Bügeleisen • Mangel • Waschmittel: flüssig, Pulver • Waschhilfsmittel	• Bügeln: Kochbluse, Herrenhemden • Mangeln: Bistroschürze, Kissenanzüge,
Spezialwäsche: • Septische Wäsche • Chemothermische Behandlung	• Einwegschrürze mit Ärmel • Mundschutz • Einweghandschuhe	
Beachten Sie die geltenden Sicherheits- und Ergonomievorschriften.	• Einweghandschuhe • Schutzbrillen • Einwegschrürzen	
Verschiedene Instandstellungsarbeiten: • Kanten verstärken • Ersetzen eines Schrürzenbändels	• Ausgestattete Nähmaschine • Ausgestattetes Nähset	

5 Überbetrieblicher Kurs 4

5.1 Servieren von Getränken und Speisen

Aufgaben	Material	Bemerkungen
Bereitstellen von Getränken und Speisen je nach Veranstaltung: • Mineralwasser • Kaffee, Tee • Heisse Schoggi • Frappé • Fruchtsaft • Weine • Alkoholfreie Drinks • Buffets: • Apéro, Stehlunch, Dessert- und Salatbuffet • Tellerservice • Plattenservice (Nachservice) • Buffetservice : Warme Speisen, Salate, Desserts, Apéro	• Kaffeemaschine • Wasserkocher • Bain-marie • Milchschaumer • Stabmixer • Fruchtpresse • 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 • Wasserkocher • Stabmixer • Fruchtpresse • Geschirrspüler	• Reinigungsmaterial, das für Lebensmittelverarbeitung geeignet ist • Einweghandschuhe • Schutzbrillen	

Aufgaben	Material	Bemerkungen
• Geschirrwagen • Geschirrschrank		
Abwaschkreislauf : • Essensreste und Abfälle entsorgen • Schmutziges Geschirr sortieren • Geschirr in der richtigen Reihenfolge spülen • Maschinen einräumen • Geschirr wegräumen	• Geschirrspülmaschine • Geschirrwagen • Einweghandschuhe • Einwegschürzen • Entsorgungsbehälter	

5.2 Reinigung

Aufgaben	Material	Bemerkungen
Einrichten von Räumen • Herrichten von Sitzungszimmer, Gästezimmer	• Mobiliar	
Gestalten und Dekorieren von Räumen	• Dekorationsmaterial	
Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationsmaterial • Pflanzenpflege • Schnittblumenpflege	• Topfpflanzen • Schnittblumen • Vasen • • •	
Zwischenreinigung und Grundreinigung von: • Sanitäranlagen • Zimmer • Möbel • Glasflächen •	• Reinigungsmittel: sauer, neutral, alkalisch • Mikrofaserlätcher: rot, gelb, blau. • Ausgestatteter Reinigungswagen • Tuch zum Abstauben • Scheuersaugmaschine • Einscheibenmaschine Duo Speed • Staubwischgerät • Trockensauger • Nasssauger • Nasswischgerät: Doppeleimer und Presse, vorbefeuchtet • Fensterreinigungsset	• Nicht textile Bodenbeläge
Beachten Sie die geltenden Sicherheits- und Ergonomievorschriften.	• Einweghandschuhe • Schutzbrille • Leiter, die den Normen entspricht • Warnschild	

5.3 Wäsche

Aufgaben	Material	Bemerkungen
Betriebswäsche und Privatwäsche sortieren nach : • Pflegeetiketten • Textilart • Farbe • Verschmutzungsgrad • Weitere Verarbeitung Vorbereiten der Schmutzwäsche: Taschen leeren etc.	• Waschmaschine • Wäschetrockner • Sortierbehälter • Sortiertisch • Bügeleisen • Mangel • Waschmittel: flüssig, Pulver • Waschhilfsmittel	• Bügeln: Kochbluse, Herrenhemden • Mangeln: Bistroschürze, Kissenanzüge,
Spezialwäsche: • Septische Wäsche • Chemothermische Behandlung	• Einwegschrürze mit Ärmel • Mundschutz • Einweghandschuhe	
Beachten Sie die geltenden Sicherheits- und Ergonomievorschriften.	• Einweghandschuhe • Schutzbrillen • Einwegschrürzen	