

## Basis-Fachkenntnisse für Mitarbeitende in der Hotellerie-Hauswirtschaft

Unser Angebot richtet sich an Mitarbeitende in der Hotellerie-Hauswirtschaft eines Grosshaushalts (Heim, Spital, Hotel, Kurhaus usw.), welche sich die Basis-Fachkenntnisse in den Bereichen

- **Wäscheversorgung,**
- **Reinigung und**
- **Gastronomie**

aneignen möchten.

Das Ziel besteht darin, die eigene Berufserfahrung mit dem theoretischen Grundlagenwissen der Hauswirtschaft (Niveau Fachfrau Hauswirtschaft) zu ergänzen. Der gezielte Aufbau der Basis-Fachkenntnisse erweitert das berufliche Einsatzspektrum und ermöglicht weitere Weiterbildungsschritte. Absolventinnen und Absolventen der Basismodule können in einem zweiten Schritt, je nach persönlicher Eignung und Berufserfahrung, die Berufsprüfung Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft in Angriff nehmen.

Ausgehend von den Bedürfnissen und beruflichen Zielen können einzelne Basismodule, oder alle zusammen besucht werden.



### Übersicht Basismodule und Lernziele

#### Wäscheversorgung (BM 1)

##### Umfang und Kosten

32 Kontaktlektionen + ca. 16 Lektionen Selbststudium,  
CHF 550

##### Lernziele

Die Kursteilnehmenden können,

- textile Faserstoffe unterscheiden, deren Eigenschaften beschreiben, die Einsatzgebiete begründen und die entsprechenden Pflegekennzeichnungen interpretieren.
- die Herstellung, Verarbeitung und Veredelung textiler Faserstoffe beschreiben sowie Einsatzgebiete ableiten und begründen.
- die einzelnen Stationen des Wäschekreislaufes für Fremd und Eigenwäscherei beschreiben und in Bezug zur eigenen Praxis bringen.
- Die Unterschiede des Wäschekreislaufes von Betriebs- und Privatwäsche bezeichnen.
- Wäscheschäden erkennen und Massnahmen ableiten
- innerhalb des Wäschekreislaufes die einzelnen Maschinen, Geräte und Hilfsmittel beschreiben.
- die Waschchemie, die einzelnen Komponenten (Schmutz, Wasser und Chemie) erklären.

## Reinigung (BM 2)

### Umfang und Kosten

64 Kontaktlektionen + ca. 32 Lektionen Selbststudium,  
CHF 1'100

### Lernziele

Die Kursteilnehmenden können,

- die Grundbegriffe der Reinigung korrekt anwenden und den Transfer zur Praxis herstellen.
- die unterschiedlichen Reinigungsmethoden zur Entfernung loser und haftender Verschmutzungen sowie die Schutzbehandlungen beschreiben.
- die richtigen Reinigungsgeräte, das Verbrauchsmaterial und die Maschinen auswählen.
- die gebräuchlichen Werkstoffe unterscheiden und beschreiben.
- basierend auf den Werkstoffeigenschaften die Pflegeeigenschaften und Reinigungssysteme ableiten und damit einen Beitrag zur Werterhaltung leisten.
- die Behandlungsmittel in die handelsüblichen Gruppen einteilen und über den Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln entscheiden.
- die Grundlagen der Hygiene erklären, Mikroorganismen unterscheiden und deren Voraussetzungen für die Vermehrung beschreiben.
- Regeln für die hygienische Reinigung von unterschiedlichen Räumen erklären und anwenden.
- Raumeinrichtungen auf Schäden und Defekte beurteilen und deren Behebung organisieren.

## Gastronomie (BM 3)

### Umfang und Kosten

64 Kontaktlektionen + ca. 32 Lektionen Selbststudium,  
CHF 1'100

### Lernziele

Die Kursteilnehmenden können,

- den Energie- und Nährstoffbedarf für verschiedene Alters- und Personengruppen und die wichtigsten Diäten und Kostformen erklären.
- die Speise- und Getränkeangebote verkaufsfördernd gestalten und präsentieren
- Qualitätssicherung der Speisen, Getränke und Lebensmittel bei den Verkaufs- und Ausgabestationen sowie in den Etagenoffices, Wohngruppen, Bewohnerzimmer etc. sicherstellen.
- Lebensmittel im Bereich Buffet, Selbstbedienung, Etagenoffice, Wohngruppen etc. korrekt lagern, deklarieren, kontrollieren und verkaufen.
- die Bedeutung einer einwandfreien Betriebs-, Personal- und Produkthygiene erläutern.
- die Hygieneanforderungen und gesetzlichen Bestimmungen anwenden.
- eine hygienisch einwandfreie und effiziente Geschirrspülorganisation unter Berücksichtigung von ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten gewährleisten.
- die Servicegrundregeln anwenden, weitergeben und umsetzen sowie verschiedene Gästegruppen kompetent betreuen.
- die Eigenschaften verschiedener Getränkearten (wie Wein, Bier, Softgetränke, Milchgetränke, Kaffee, Tee) beschreiben.
- Die verschiedenen Speiseverteilungssysteme erklären und ihre Vor- und Nachteile aufzeigen.
- die Planung, Organisation und Durchführung kleinerer Anlässe übernehmen.



## Organisation

### Teilnahmebedingungen

Die Absolventinnen und Absolventen müssen die deutsche Sprache in Wort und Schrift beherrschen (mind. Niveau B2) so dass sie dem Unterricht folgen und sich aktiv an Diskussionen und Gruppenarbeiten beteiligen können.

### Kurstage und -ort

- Der Unterricht findet jeweils am Mittwoch in den Schulungsräumlichkeiten der Strickhof Weiterbildung Facility Management, am Standort Zürich (Technoparkstrasse 1, CH-8005 Zürich) statt.
- Die genaue Ablaufplanung ist aus der beigelegten Modultafel ersichtlich.

### Verrechnung Kurskosten (Änderungen vorbehalten)

- Die Kurskosten werden individuell, basierend auf den gewählten Modulen in Rechnung gestellt.
- Werden alle drei Basismodule zusammenhängend besucht, gewähren wir einen Pauschalpreis von CHF 2'600.
- Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Unterlagen, jedoch exklusive Literatur-, Reise-, Unter- kunfts- und Verpflegungskosten sowie ohne Gebühren für Leistungsnachweise und Prüfungen.

### Abschluss

Am Ende aller drei Basismodule wird die Erreichung der Lernziele mit einer schriftlichen Prüfung von je 60 Minuten Dauer überprüft. Die Gebühr von CHF 100 pro Modulabschlussprüfung zum Erwerb des Leistungsnachweises wird separat erhoben.

Die Leistungsnachweise können für die Zulassung an die eidg. Berufsprüfung Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft verwendet werden.

## Auskunft, Beratung und Anmeldung

### Auskunft und Beratung

Sarah Frey-Büsser (Lehrgangsführung) gibt Ihnen gerne Auskunft und beantwortet Ihre individuellen Fragen: Telefon 058 105 94 50 oder E-Mail [fmweiterbildung@strickhof.ch](mailto:fmweiterbildung@strickhof.ch).

### Anmeldung

Für die Aufnahme in die Basismodule benötigen wir eine schriftliche Anmeldung (Formular unter [www.strickhof.ch/bildung-kurse/weiterbildung/fachkurse-hotellerie-hauswirtschaft/](http://www.strickhof.ch/bildung-kurse/weiterbildung/fachkurse-hotellerie-hauswirtschaft/))

Wir werden Ihnen nach Möglichkeit umgehend die Aufnahme in die Basismodule bestätigen.

### Austrittsregelung

Bei schriftlicher Abmeldung bis 30 Arbeitstage vor Modulbeginn wird nur die Bearbeitungsgebühr von CHF 200 belastet. Bei späterer Abmeldung sowie nach Modulstart ist die ganze Modulgebühr zu entrichten.

