

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 Basis-Fachkenntnisse in den folgenden Bereichen aneignen möchten:

- **Wäscheversorgung**
- **Reinigung / Raumgestaltung**
- **Gastronomie / Service**

Das Ziel unserer Grundlagenmodule besteht darin, die eigene Berufserfahrung mit dem theoretischen Berufsfachwissen der Hotellerie-Hauswirtschaft (Niveau Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft) zu ergänzen. Der gezielte Aufbau der Basis-Fachkenntnisse erweitert das berufliche Einsatzspektrum und ermöglicht nächste Weiterbildungsschritte.

Absolventinnen und Absolventen der Grundlagenmodule 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 Grundlagenmodule, oder alle zusammen besucht werden.

Übersicht Grundlagenmodule und Lernziele

GM 1, Sicherstellen der Wäscheversorgung

Umfang und Kosten

32 Kontaktlektionen + ca. 16 Lektionen Selbststudium,
CHF 600

Handlungskompetenzen und Leistungsziele:

Die Kursteilnehmenden können...

Betriebs- und Kundenwäsche im Wäschekreislauf bearbeiten.

Sie...

- erklären die Bedeutung von sauberer Wäsche für den gesamten Betrieb anhand von Beispielen.
- beschreiben Merkmale, Eigenschaften und Pflege von Textilfasern und Wäschearten.
- leiten Informationen von den Pflegeetiketten für die materialgerechte Behandlung ab.
- erklären die Bedeutung und vergleichen die Unterschiede im Wäschekreislauf von Betriebswäsche, Kundenwäsche und Berufsbekleidung.
- beschreiben Arbeitsschritte im Wäschekreislauf an Beispielen.
- erkennen und beschreiben unterschiedliche Qualitätsanforderungen nach betriebsspezifischen Wäschearten.
- kontrollieren angelieferte Wäsche aus externen Wäschereien und treffen bei Qualitäts- und Quantitätsabweichungen Massnahmen.
- erkennen und beschreiben die Auswirkungen und Risiken infektiöser Wäsche.
- benennen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Bearbeitung von Wäsche im Wäschekreislauf.



Wäschereimaschinen und -geräte bedienen, reinigen und instand halten.

Sie ...

- erklären und vergleichen die Eigenschaften und Anwendungsbereiche von Wäschereimaschinen und -geräten in Beispielen.
- beschreiben ökonomische und ökologische Beschaffungskriterien und Arbeitsprozesse von Wäschereimaschinen und -geräten und wenden sie in Beispielen an.
- erklären und vergleichen die Eigenschaften und Anwendungsbereiche von Waschmitteln und -hilfsmitteln.
- unterscheiden verschiedene Dosiersysteme und dosieren Waschmittel und -hilfsmittel in Fallbeispielen nach ökologischen und ökonomischen Kriterien.

GM 2, Reinigung und Gestaltung von Räumen

Umfang und Kosten

64 Kontaktlektionen + ca. 32 Lektionen Selbststudium,
CHF 1'200

Handlungskompetenzen und Leistungsziele:

Die Kursteilnehmenden können...

Räume im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bereitstellen und gestalten.

Sie...

- beschreiben die Bedeutung von Ambiente Elementen für eine angenehme Raumgestaltung und wenden sie in Beispielen an.
- erklären die Grundsätze zur Gestaltung von Räumen und Tischen und beschreiben Dekorationsmöglichkeiten für unterschiedliche Zwecke.
- erläutern die Grundregeln für die Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationselementen an Beispielen.
- benennen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz im Zusammenhang mit dem Einrichten von Räumlichkeiten.

Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen.

Sie...

- erläutern die Ziele der Reinigung von Räumen und Einrichtungen, vergleichen Reinigungsmethoden, Reinigungssysteme sowie Reinigungsarten.
- unterscheiden spezifische Merkmale und Besonderheiten verschiedener Räume sowie Einrichtungen und ordnen diesen Methoden und Behandlungsmittel für die Reinigung und Desinfektion zu.
- vergleichen Instrumente zur Selbst- und Fremdkontrolle für die Reinigung von Räumen und Einrichtungen.
- benennen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz im Zusammenhang mit der Reinigung von Räumen und Einrichtungen und setzen sie in Beispielen um.

Reinigungsmaschinen und -geräte bedienen, reinigen und instand halten.

Sie...

- beschreiben und vergleichen die Eigenschaften, die Funktionsweise und den schonenden Einsatz von Maschinen, Geräten und Betriebsmaterial.
- erklären die Eigenschaften sowie die ökonomischen Aspekte der Reinigungs-, Schutz- und Desinfektionsmittel und wenden sie in Beispielen an.
- unterscheiden verschiedene Dosiersysteme und dosieren Reinigungs-, Schutz- und Desinfektionsmittel in Fallbeispielen nach ökologischen und ökonomischen Kriterien.
- erklären die Bedeutung des sorgsamen Umgangs mit Maschinen, Geräten sowie Betriebsmaterialien und beschreiben geeignete Massnahmen zu deren Werterhaltung.
- beschreiben Vorgehensweisen für das Erkennen von Störungen, Beschädigungen, Mängeln und Reparaturbedarf an Reinigungsmaschinen und -geräten und zeigen geeignete Massnahmen in Beispielen auf.

Mitarbeitende im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft instruieren.

Sie...

- planen und führen Instruktionen durch.



GM 3, Gastronomie / Service

Umfang und Kosten

64 Kontaktlektionen + ca. 32 Lektionen Selbststudium,
CHF 1'200

Handlungskompetenzen und Leistungsziele:

Die Kursteilnehmenden können...

Getränke und Speisen bestellen und bereitstellen.

Sie...

- setzen die Regeln für die Bereitstellung von Getränken und Speisen um und wenden dabei die angemessene Fachsprache an.
- zeigen verschiedene Arten Tische und Buffets einzudecken in Fallbeispielen auf und begründen ihr Vorgehen anhand der Grundregeln.
- erklären Vorgaben, Empfehlungen und betriebliche Richtlinien zu Hygiene, Arbeitssicherheit sowie Gesundheitsschutz und setzen sie in Zusammenhang mit dem Getränke- und Speiseservice um.
- erklären die Anforderungen an die Zubereitung von verschiedenen Getränken.
- erklären die Anforderungen an die Zubereitung von verschiedenen einfachen Speisen.
- erläutern anhand von Beispielen die für die Zubereitung von einfachen Speisen benötigten Küchenhilfsmittel, Maschinen und Geräte.
- erläutern anhand von Beispielen Arten und Stufen von Halb- und Fertigprodukten sowie den Umgang damit.
- beschreiben anhand von Beispielen die für die Zubereitung von einfachen Speisen benötigten Küchenhilfsmittel, Maschinen und Geräte.
- erklären Vorgaben, Empfehlungen und betriebliche Vorgaben zu Hygiene, Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz im Zusammenhang mit der Zubereitung von einfachen Speisen.



Getränke und Speisen empfehlen, aufnehmen und servieren.

Sie...

- nennen verschiedene Komponenten von Getränken und Speisen und können diese in Fallbeispielen empfehlen.
- pflegen einen professionellen Kontakt zu den Kundinnen und Kunden.
- geben Auskunft über regionale und saisonale Getränke und Speisen.
- erklären verschiedene Kostformen und ordnen mögliche Intoleranzen und Allergien Lebensmitteln zu.
- erklären und vergleichen Servicearten, Serviceregeln, Serviceabläufe und Speiseverteilssysteme.

Maschinen und Geräte für die Zubereitung von Getränken und Speisen bedienen, reinigen und instand halten.

Sie...

- erklären die Funktionsweise und den Einsatz von Maschinen und Geräten für Getränkeausschank und Speiseausgabe.
- beschreiben Reinigung und Instandhaltung von Maschinen und Geräten für Getränkeausschank und Speiseausgabe.

Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bewirtschaften.

Sie...

- wenden die Regeln für den Umgang mit angebrochenen Lebensmitteln und zubereiteten Speisen an Beispielen an.
- beschreiben in Beispielen Vorgaben und Massnahmen für den schonenden Umgang mit Lebensmitteln und gegen deren Verschwendung.

Verkaufsfördernde Aktivitäten für Angebote und Anlässe im Bereich Gastronomie umsetzen.

Sie...

- erstellen Grundlagen, Abläufe und Dokumente für die Organisation von Anlässen.



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 Grundlagenmodule zusammenhängend besucht, gewähren wir einen Pauschalpreis von CHF 2'900.
- Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Unterlagen, jedoch exklusive Literatur-, Reise-, Unterkunfts- und Verpflegungskosten sowie ohne Gebühren für Leistungsnachweise und Prüfungen.

Abschluss

Am Ende aller drei Grundlagenmodule 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 (Lehrgangsleitung) gibt Ihnen gerne Auskunft und beantwortet Ihre individuellen Fragen: Telefon 058 105 94 50 oder E-Mail fmweiterbildung@strickhof.ch.

Anmeldung

Für die Aufnahme in die Grundlagenmodule benötigen wir eine schriftliche Anmeldung (Formular unter www.strickhof.ch/bildung-kurse/weiterbildung/fachkurse-hotellerie-hauswirtschaft/) Wir werden Ihnen nach Möglichkeit umgehend die Aufnahme in die Grundlagenmodule 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.

