

A portrait of a woman with dark hair, wearing glasses and a dark blue shirt, smiling. The image is partially overlaid by a white rectangular area containing text and a red decorative bar at the top.

Grangeneuve

—
Eidg. Fähigkeitszeugnis
Fachfrau/Fachmann
Hauswirtschaft (Art. 32)



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Institut agricole de l'Etat de Fribourg IAG
Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg LIG

Inhalt

Wozu im Erwachsenenalter ein EFZ erlangen?	5
Was sind die Ziele des Artikels 32?	6
Detaillierter Inhalt der Ausbildung	9
Handlungskompetenzbereiche (HKB)	11
Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden (HKB 1)	11
Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen (HKB 2)	12
Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf (HKB 3)	15
Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs (HKB 4)	16
Ausführen administrativer Arbeiten (HKB 5)	18
Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden (HKB 6)	19
Die Ausbildung im Überblick	20
Grangeneuve als Ausbildungsstätte	23
Qualifikationsverfahren (QV)	25
Die höheren Fachschulen (HF) im Schweizer System der Berufsbildung	26
Einschreibung zum Qualifikationsverfahren	27
Zulassungsbedingungen für die Teilnahme an den Vorbereitungskursen	27
Einschreibemodalitäten	27
Kontakt für Fragen zur Ausbildung	28



Wozu im Erwachsenenalter ein EFZ erlangen?

Ein EFZ als Fachperson Hauswirtschaft ermöglicht Ihnen die Anerkennung Ihrer Fähigkeiten und Ihrer Berufserfahrung.

- › **Sie möchten Ihre bereits erworbenen beruflichen Kenntnisse und Fertigkeiten festigen und anerkennen lassen.**
- › **Sie wollen als Fachperson wahrgenommen werden und wünschen eine neue berufliche Herausforderung.**

Das Bildungszentrum für Hauswirtschaft bietet **Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung** (Qualifikationsverfahren) für das EFZ (Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis) Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft an. **Die Kurse finden berufsbegleitend statt und richten sich an Erwachsene**, gemäss Verordnung zur beruflichen Grundbildung.

Was sind die Ziele des Artikels 32?

Art. 32 gibt Erwachsenen die Möglichkeit eine Lehrabschlussprüfung zu absolvieren.

Dazu müssen Sie folgende Voraussetzungen erfüllen

- › **5 Jahre Berufserfahrung, wovon 3 in einem hauswirtschaftlichen Bereich eines Grossbetriebes**
- › **genügend berufliche Fachkompetenz**

Sie durchlaufen das Qualifikationsverfahren gemeinsam mit den Lernenden der dualen Lehre. Es umfasst alle **4 Handlungskompetenzbereiche**. Der **allgemeinbildende Unterricht** (ABU) wird an der besuchten Berufsfachschule abgeschlossen.





Detallierter Inhalt der Ausbildung

Die Kurse sind in 6 Handlungskompetenzbereiche (HKB) aufgeteilt. Im Verlaufe der Ausbildung sind Kursteile eingebaut, die Sie auf die Erarbeitung verschiedener Unterlagen und bei der Suche nach Praktikumsstellen unterstützen.

HKB - Handlungskompetenzbereiche

- › **HKB 1: Empfangen, Beraten und Bedienen von Kundinnen und Kunden**

- › **HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen**

- › **HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf**

- › **HKB 4: Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs**

- › **HKB 5: Ausführen administrativer Arbeiten**

- › **HKB 6: Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden**

Allgemeinbildender Unterricht

- › **Für den allgemeinbildenden Unterricht gilt der Rahmenlehrplan des EHB. Die Umsetzung liegt in der Verantwortung der Kantonalen Behörde.**

- › **Anlässlich eines Beratungsgespräches suchen wir mit Ihnen gemäss Ihrer Verfügbarkeit nach der besten Lösung.**

- › **Im Kanton Freiburg wohnhafte Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer besuchen den ABU gemeinsam mit Lernenden eines 2. und 3. Lehrjahres an der Gewerblichen und Industriellen Berufsfachschule in Freiburg. Der Unterricht umfasst einen halben Kurstag pro Woche (3 Lekt.) während 2 Jahren.**



Handlungskompetenzbereiche (HKB)

Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden (HKB 1)

116 Lektionen Unterricht

Handlungskompetenzbereich

Kundinnen und Kunden aus unterschiedlichen Kulturen sind willkommen, auf ihre Bedürfnisse wird respektvoll eingegangen. Die Atmosphäre in einem Betrieb wird durch das Auftreten der Mitarbeitenden wesentlich beeinflusst. Das Verhalten gegenüber Kundinnen und Kunden sowie der Umgang im Team spielen eine grosse Rolle. Es ist wichtig, das Betriebsleitbild umzusetzen.

- › **Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft** empfangen, beraten und bedienen Kundinnen und Kunden kompetent. Für diese und für den Betrieb ist dabei ein gutes und situationsgerechtes Marketing sehr wichtig. Der Situation entsprechend gedeckte und dekorierte Tische tragen zur Lebensfreude der Kundinnen und Kunden bei.
- › Im Jahresablauf gestaltete **Feste und Anlässe** bringen willkommene Abwechslung. Der Erfolg dieser Anlässe hängt von einer einwandfreien Organisation und Durchführung ab.

Handlungskompetenzen

Fachpersonen Hauswirtschaft...

- › beteiligen sich aktiv daran, das Betriebsleitbild zum Tragen zu bringen.
 - › kommunizieren sachlich, respektvoll und wertschätzend.
 - › beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot.
 - › sind verantwortlich für eine professionelle, gepflegte und dem Anlass entsprechende Gestaltung der Tische.
 - › verrichten Servicearbeiten und kundenorientiert.
 - › organisieren Anlässe und führen diese professionell durch.
 - › schlagen verkaufsfördernde Massnahmen vor und setzen sie um.
-

Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen (HKB 2)

100 Lektionen Unterricht

Handlungskompetenzbereich

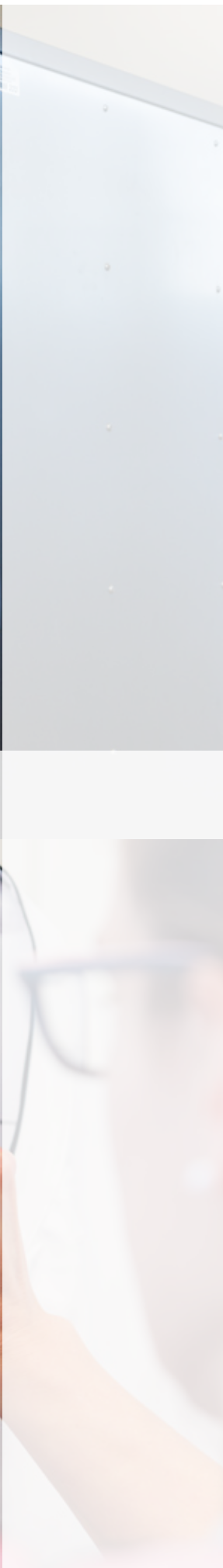
Menschen sollen sich in der Umgebung, in der sie wohnen oder sich aufhalten, wohlfühlen. Ansprechend gestaltete und gut unterhaltene Räume tragen dazu bei. Bei der Reinigung der Räume und Einrichtungen spielen hygienische Kriterien sowie die Energie- und Ressourceneffizienz eine übergeordnete Rolle. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden und die Reinigung effizient verrichten zu können, sind Kenntnisse der Materialien und der Reinigungsprozesse sowie eine präzise Arbeitsweise unabdingbar.

Handlungskompetenzen

Fachpersonen Hauswirtschaft...

- › gewährleisten eine materialgerechte, hygienisch einwandfreie und effiziente Reinigung der Räume und Einrichtungen.
 - › berücksichtigen ökologische und ergonomische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.
 - › sorgen in den Räumen unter Berücksichtigung des Verwendungszweckes und der Kundenbedürfnisse für eine wohnliche Atmosphäre.
 - › instruieren ihnen zugeteilte Personen so, dass die Reinigungsprozesse reibungslos ablaufen.
-





Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf (HKB 3)

84 Lektionen Unterricht

Handlungskompetenzbereich

Die Wäscheversorgung umfasst Aufbereitung, Instandstellung und Bereitstellung der Betriebs- und der Privatwäsche. Die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind sich bewusst, dass nur korrekt aufbereitete Wäsche für den Endverbraucher von Nutzen ist. Sie berücksichtigen dabei die Energie- und Ressourceneffizienz, die ökonomischen Aspekte sowie die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz.

Handlungskompetenzen

Fachpersonen Hauswirtschaft...

- › gewährleisten eine schonende, hygienisch einwandfreie, präzise und effiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie berücksichtigen dabei ökologische, ergonomische Gesichtspunkte sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.
 - › gewährleisten eine ökonomisch vertretbare und effiziente Instandstellung von Textilien.
 - › beachten die Regeln in der Aufbereitung von infektiöser Wäsche.
-

Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs (HKB 4)

80 Lektionen Unterricht

Handlungskompetenzbereich

Gesunde Ernährung und adäquate Verpflegung in gepflegter Atmosphäre sind für die Lebensqualität von grosser Bedeutung.

Bei der Zusammenstellung von Menüs sind neben allgemeinen Ernährungsregeln auch spezifische Anforderungen an die Ernährung für unterschiedliche Altersgruppen sowie Personen mit bestimmten Krankheiten zu beachten. Fertig- und Halbfertigprodukte sind wesentliche Komponenten bei der Zubereitung von Gerichten.

Bei der Zubereitung von definierten Gerichten sowie bei der Arbeit im Speiseverteilsystem und in der Abwaschorganisation ist es wichtig, dass die gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz, im Besonderen die Qualitätssicherungs- und Hygienevorschriften des jeweiligen Betriebs, berücksichtigt werden. Um die Aufgaben effizient verrichten zu können, ist von Bedeutung, dass die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft mit den verfügbaren Maschinen und Geräten fachgerecht arbeiten.

Gesichtspunkte der Energie- und Ressourceneffizienz spielen in der gesamten Nahrungszubereitung, von der Herstellung und Beschaffung von Frischprodukten bis zur Reinigung der Maschinen und Geräte, eine übergeordnete Rolle.

Handlungskompetenzen

Fachpersonen Hauswirtschaft...

- › beachten bei der Zusammenstellung und Beurteilung einer kundengerechten Ernährung die Regeln einer gesunden Ernährung mit Einbezug von saisongerechten und standortsnahen Produkten.
- › bereiten Gerichte gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu.
- › stellen eine bedarfsgerechte und hygienische Speiseverteilung sicher.
- › gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ergonomische Gesichtspunkte.



Ausführen administrativer Arbeiten (HKB 5)

40 Lektionen Unterricht

Handlungskompetenzbereich

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Betriebsorganisation, die nötig ist für das reibungslose Funktionieren der hauswirtschaftlichen Arbeiten.

Sie führen in all ihren Tätigkeitsbereichen administrative Arbeiten aus. Diese Arbeiten sind ein Teil der Qualitätssicherung. Das sorgfältige Erfassen von Daten und Informationen ist unabdingbar.

Handlungskompetenzen

Fachpersonen Hauswirtschaft...

- › gewährleisten in allen Tätigkeitsbereichen eine optimale Umsetzung der Betriebsorganisation.
- › tragen im Rahmen ihrer administrativen Tätigkeiten zur professionellen Umsetzung der Qualitätssicherung bei.
- › verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und effizient.
- › erfassen Daten für statistische Zwecke sorgfältig und verstehen diese.
- › führen administrative Aufgaben im Bereich Wareneinkauf und Lagerbewirtschaftung effizient aus.
- › führen administrative Arbeiten in Verbindung mit einer erbrachten Dienstleistung aus.

Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden (HKB 6)

56 Lektionen Unterricht

Handlungskompetenzbereich

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft arbeiten häufig in Institutionen des Gesundheits- und Sozialbereiches, in denen sie oft in Kontakt kommen mit Personen, die Unterstützung benötigen. Dabei ist die Einschätzung deren Befindens wichtig.

Die Einschätzung der eigenen Persönlichkeit und die Beurteilung der eigenen Möglichkeiten und Grenzen führen zu einem offenen und sicheren Auftreten.

Bei der Arbeit im interdisziplinären Team ist präzises Handeln im eigenen Verantwortungsbereich ebenso wichtig wie Kenntnisse der Fachsprache der Berufsgruppen im Umfeld.

Bei allen Arbeiten muss der eigenen psychischen und physischen Gesundheit Beachtung geschenkt werden.

Handlungskompetenzen

Fachpersonen Hauswirtschaft...

- › sind sich der eigenen Persönlichkeit, der Möglichkeiten und Grenzen bewusst.
 - › handeln im sozialen Umfeld angemessen. Können sich gezielt, sachbezogen und kooperativ in interdisziplinären Teams integrieren.
 - › pflegen die eigene psychische und physische Gesundheit und wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit an.
 - › erkennen die Bedürfnisse von Personen, die Unterstützung benötigen und erbringen kundengerechte Unterstützung in ihrem Arbeitsbereich.
 - › handeln in Notfallsituationen korrekt.
-

Die Ausbildung im Überblick

*Die Ausbildung dauert 2 Jahre.
Sie setzt sich wie folgt zusammen:*

- › **Ein Tag Berufsfachschule pro Woche während 2 Jahren**
(ausgenommen Ferien)

- › **Allgemeinbildender Unterricht:**
3 Lektionen pro Woche während 2 Jahren

- › **Lernen im Betrieb:**
Das Erarbeiten der betrieblichen Leistungsziele liegt in der Verantwortung der Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer. Sie führen eine Lerndokumentation in der Sie die gemachten Lernschritte festhalten und dokumentieren.

- › **Praktika in Betrieben:**
Manche Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer können im Rahmen ihrer beruflichen Arbeit während der Ausbildung nicht in allen 4 Qualifikationsbereichen (HKB 1-4) genügend berufspraktische Kompetenzen erwerben. Ihnen wird empfohlen, sich diese im Rahmen von mindestens 18 Tagen Praktika pro HKB innerhalb oder ausserhalb des Anstellungsbetriebes anzueignen.

- › **Bildungsziele der überbetrieblichen Kurse:**
Die Organisation des Unterrichts und die Festsetzung der Überbetrieblichen Kurse liegen in der Verantwortung der Schule. Sie sind in unseren Kursblöcken enthalten.

	HKB 1	HKB 2	HKB 3	HKB 4	HKB 5	HKB 6
1. Jahr	› Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden	› Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen	› Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf	› Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs	› Ausführen administrativer Arbeiten	› Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden

***Allgemeinbildender Unterricht gemäss individueller Planung**

3 Lektionen pro Woche

	HKB 1	HKB 2	HKB 3	HKB 4	HKB 5	HKB 6
2. Jahr	› Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden	› Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen	› Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf	› Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs	› Ausführen administrativer Arbeiten	› Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden

***Allgemeinbildender Unterricht gemäss individueller Planung**

3 Lektionen pro Woche

Probeexamen

schriftlich und praktisch

Qualifikationsverfahren (QV) schriftlich und praktisch

**Je nach Kanton bestehen unterschiedliche Angebote: 1 Tag ABU während 1 Jahr; Abendkurse; verkürzte Kurse*

Überblick Unterrichtslektionen an der Berufsfachschule in Grangeneuve während den 2 Ausbildungsjahren

Berufsfachschule	› 400 Lektionen
Überbetriebliche Kurse	› 76 Lektionen
Führen einer Lerndokumentation Ausbildungsordner	› 20 Lektionen
Praktikumsvorbereitung	› 24 Lektionen
Probeexamen	› 24 Lektionen
Total	› 544 Lektionen
Zusätzlich an Berufsfachschule nach Wahl: Allgemeinbildender Unterricht (ABU)	› 174 Lektionen



Grangeneuve als Ausbildungsstätte

Grangeneuve ist ein Bildungszentrum, das engagiert seine Schüler in den Mittelpunkt stellt.

Die persönlichen und beruflichen Kompetenzen der enthusiastischen Jugend zu fördern; in diese Herausforderung steckt Grangeneuve seine ganze Energie.

Grangeneuve engagiert sich ebenfalls durch sein Betriebsrestaurant, welches abwechslungsreiche und ausgeglichene Mahlzeiten für seine Schüler, Mitarbeiter und Besucher anbietet. Dem Institut ist es wichtig, regionale Produkte oder Produkte der eigenen Betriebe anzubieten.

Grangeneuve ist ein attraktiver Campus mit Übernachtungsmöglichkeiten. Den Schülern steht ein Wohnheim mit Einzelzimmern zur Verfügung. Das Institut liegt in der Peripherie der Stadt Freiburg und ist mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.





Qualifikationsverfahren (QV)

Probeexamen ermöglichen den Kandidatinnen und Kandidaten Ihren Lernstand zu prüfen und allfällige Lücken bis zur Schlussprüfung aufzuarbeiten.

Das Qualifikationsverfahren umfasst 4 Handlungskompetenzbereiche und ist wie folgt aufgeteilt:

- › **HKB 1** Praktisches Examen von 90 Min., schriftliche Prüfung von 45 Min.

- › **HKB 2** Praktisches Examen von 90 Min., schriftliche Prüfung von 45 Min.

- › **HKB 3** Praktisches Examen von 90 Min., schriftliche Prüfung von 45 Min.

- › **HKB 4** Praktisches Examen von 90 Min., schriftliche Prüfung von 45 Min.

HKB 5 und 6 sind in den Prüfungen von HKB 1-4 integriert.

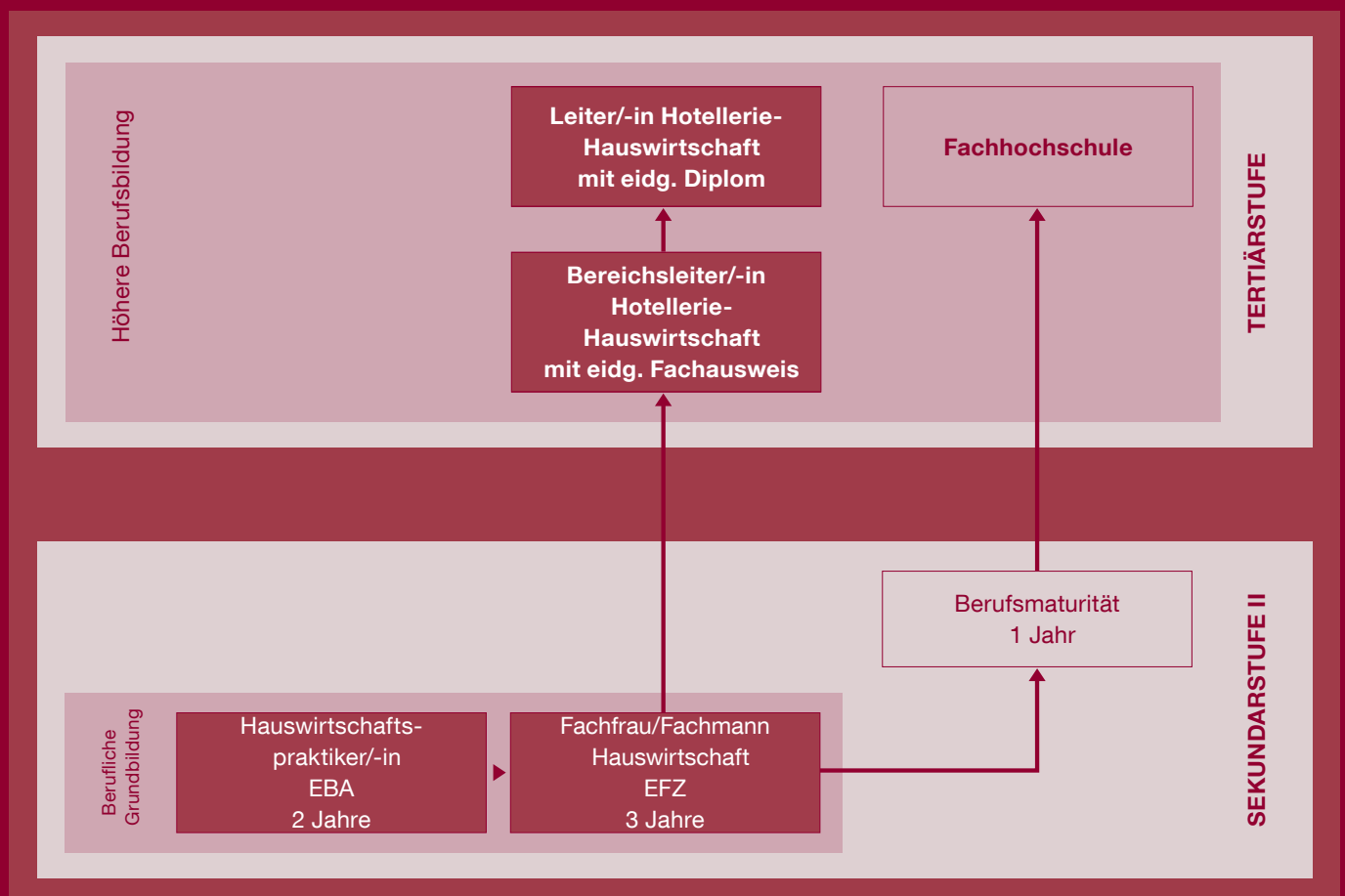
Das Qualifikationsverfahren beim ABU umfasst:

- › eine schriftliche Prüfung
- › das Erstellen einer persönlichen Vertiefungsarbeit
- › das Präsentieren der persönlichen Vertiefungsarbeit

Das QV findet an der besuchten Berufsfachschule statt.

Die höheren Fachschulen (HF) im Schweizer System der Berufsbildung

Die Ausbildung an den HF ist allgemeiner und breiter orientiert als die eidgenössischen Prüfungen. Sie konzentriert sich mehr auf die praktischen Fähigkeiten und ist weniger forschungsorientiert als die Fachhochschulen (FH).



Einschreibung zum Qualifikationsverfahren

Sie schreiben sich im Wohnkanton ein und beantragen so die Zulassung zum QV nach Art. 32. In Freiburg muss die Einschreibung im Jahr von der Prüfung **bis spätestens am 31. Oktober** erfolgen.

Zulassungsbedingungen für die Teilnahme an den Vorbereitungskursen

- › Bei Ausbildungsbeginn 3 Jahre Berufserfahrung, davon mindestens 1 Jahr in einem hauswirtschaftlichen Bereich.
- › Ausreichende mündliche und schriftliche Kenntnisse der deutschen Sprache sind für einen erfolgreichen Berufsabschluss eine wichtige Voraussetzung.
- › Grundkenntnisse in Informatik (Textverarbeitung).
- › Wer bereits über ein EFZ verfügt, kann vom Besuch des allgemeinbildenden Unterrichts dispensiert werden. Das Kantonale Amt für Berufsbildung bestätigt die Zulassung zur Prüfung und erteilt allfällige Dispensen.

Einschreibemodalitäten

Die Einschreibung für die Vorbereitungskurse nach Art. 32 ist gleichzeitig eine Anfrage für die Zulassung zum Qualifikationsverfahren. Alle geforderten Unterlagen sind dem Einschreibeformular beizulegen und an die Adresse des Bildungszentrums für Hauswirtschaft, in Grangeneuve zu senden.

Kontakt für Fragen zur Ausbildung

Grangeneuve

Bildungszentrum für Hauswirtschaft, Milch- und
Lebensmitteltechnologie (BHML N)

Route de Grangeneuve 4

CH-1725 Posieux

T +41 26 305 56 00

F +41 26 305 56 04

iag-cila-n@fr.ch

www.grangeneuve.ch/ausbildungen

Impressum

–

© Grangeneuve, Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg LIG

Redaktion Grangeneuve, Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg LIG

Grafische Gestaltung www.atelier-zuppinger.ch

Fotos Martine Wolhauser

–

Eine PDF-Version kann unter www.grangeneuve.ch
heruntergeladen werden

Grangeneuve

Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg LIG

Route de Grangeneuve 31

CH-1725 Posieux

T +41 26 305 55 00

F +41 26 305 55 04

grangeneuve@fr.ch

www.grangeneuve.ch

