

Einstiegsqualifizierung Hauswirtschafter/in Qualifizierungsplanung

(ist mit dem EQ-Vertrag bei der ADD einzureichen)

zu Qualifizierende/r: _____

Qualifizierungszeitraum: _____

Versorgungs- und Betreuungsleistungen in den Arbeitsbereichen

Arbeitsbereiche	betriebliche Tätigkeiten	Ausbildung geplant (von... bis...)
Küche/Service*	<ul style="list-style-type: none"> • Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen • Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden • einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen herstellen • vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen und Rezepturen zu einfachen Speisen verarbeiten • einfache Speisen nach Vorgabe anrichten • bei der Produktpräsentation mitwirken • Dokumentation 	
Hausreinigung und –gestaltung*	<ul style="list-style-type: none"> • Materialien bestimmen • Reinigungstechniken und –verfahren anwenden • Flächen reinigen • verschiedene Raumgruppen reinigen • Dokumentation 	
Wäscheversorgung*	<ul style="list-style-type: none"> • Materialien bestimmen • Waschverfahren anwenden • Finish-Verfahren anwenden <ul style="list-style-type: none"> ○ bügeln ○ mangeln ○ pressen ○ legen • Wäsche transportierfertig machen • Dokumentation 	

* Jeweils unter Berücksichtigung von Vorschriften zur Sicherheit bei der Arbeit und Gesundheitsschutz, Hygiene und Umweltschutz sowie unter Berücksichtigung von Arbeitsplanung und Kundenorientierung.