**Abschlussprüfung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin**

**Planung der Arbeitsaufgabe mit Begründung**

|  |  |
| --- | --- |
| Prüfungsteilnehmer/in | Prüfungsort |
| Erläutern und begründen Sie Ihre Auswahl unter Berücksichtigung von Zielgruppe und Anlass sowie der zur Verfügung stehenden Zeit.  Fügen Sie Ihre gewählten Rezepte als Anlage bei. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Arbeitsprozesse und Arbeitsschritte planen** | |
| **Auswahl (Versorgungs- und  Betreuungsleistungen)** | **Begründungen** |
|  |  |
| **Auswahl der wesentlichen Arbeitsmittel/Arbeitsgeräte** | **Begründungen** |
|  |  |
| **Arbeitsverfahren** | **Begründungen** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3 erforderliche Maßnahmen zur**  **Hygiene und Qualitätssicherung** | **Begründungen** |
|  |  |
| **3 erforderliche Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit** | **Begründungen** |
|  |  |
| **3 erforderliche Maßnahmen zu  Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit** | **Begründungen** |
|  |  |
| **Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten**  Nach welchen Kriterien werden Sie Ihr Arbeitsergebnis bewerten? | **Begründungen** |
|  |  |

**Zeitplan für die Arbeitsaufgabe**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Zeitplan von: |  |  | Datum: |  |

| **Zeit**  **von bis** | **Arbeitsschritte** | **Bemerkungen** |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Rezeptvorlage**

|  |  |
| --- | --- |
| **Bezeichnung**: |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Mengen für**  **\_\_\_\_ Portionen** | **Zutaten** | **Zubereitungshinweise** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Kritische Kontrollpunkte (CCP):**

|  |
| --- |
|  |

**Wie werden die Speisen angerichtet:**

|  |
| --- |
|  |

**Portionsgröße pro Portion:**

**Bemerkungen**: