**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**: