



# Schulinterner Lehrplan Hotellerieangestellte EBA Hotellerieangestellter EBA



## Leistungsziele

### nach Bildungsplan

### Themen

### 1. Semester

	<b>Werterhaltung und Raumgestaltung im Etagenbereich</b>
1.1.1 / 1.2.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grundbegriffe in der Reinigung und Werterhaltung</li></ul>
1.1.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reinigungsabläufe von Restant- und Départmentzimmern und von öffentlichen Räumen wie: WC, Duschen, Bäder, Aufenthaltsräume, Eingangsbereich, Korridore, Treppenhäuser, Lift</li><li>• Reinigungsmethoden wie: Fensterreinigung, staubsaugen, Flecken entfernen, feuchtwischen, nasswischen, scheuern, nasssaugen</li></ul>
1.2.3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Einsatz, Funktion und Pflege von Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien wie: Lappen in verschiedenen Farben, Bürsten, Besen, Fensterreinigungsgeräte, Feuchtwischer, Nasswischgeräte, Trockensaugermodelle, Nasssauger</li></ul>
1.2.1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Einsatz von Reinigungsmitteln wie: Allzweckreiniger, Glasreiniger, Sanitärreiniger, Abrasivreiniger, WC-Reiniger</li></ul>
1.3.1 1.3.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vorgehensweise bei Beschädigungen und Mängeln an Maschinen, Geräten und Einrichtungen</li></ul>
1.4.1 / 1.4.3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grundsätze der Raumgestaltung im Etagenbereich</li></ul>
1.4.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Blumen- und Pflanzenpflege und Dekorationen im Etagenbereich</li></ul>

	<b>Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation</b>
5.1.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aufbau und Organisation eines gastgewerblichen Betriebes</li></ul>
5.2.1 5.2.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Umgangsformen und Verhaltensregeln mit Gästen, Mitarbeitenden und Vorgesetzten</li></ul>

	<b>Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz</b>
6.1.1 / 6.1.2 6.1.3 / 6.1.4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gesetzliche Vorschriften und Grundregeln der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und des Brandschutzes in der Hotellerie</li></ul>
6.1.5 6.1.6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ursachen und Risiken sowie Massnahmen zur Arbeitssicherheit (Unfallverhütung) im Etagenbereich</li></ul>

	<b>Hygiene</b>
7.1.2 7.1.3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grundsätze der persönlichen, arbeitsplatzbezogenen und der Lebensmittel-Hygiene</li></ul>
7.1.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• jeweilige Hygienepunkte im Etagenbereich</li></ul>



## Leistungsziele

### nach Bildungsplan

### Themen

### 2. Semester

	<b>Wäscheversorgung</b>
2.1.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prozesse der Wäschepflege: Sortieren, Kontrollieren, evtl. Vorbehandeln, Waschen, Antrocknen, Trocknen, Mangeln, Bügeln, Falten, Wegräumen, Lagern, Ausgeben</li></ul>
2.1.3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wahl und Einsatz der Waschmittel und der Waschlösungsmittel</li></ul>
2.2.1 2.2.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Einsatz, Pflege und Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien in der Wäscherei / Lingerie</li></ul>
2.1.1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eigenschaften und Merkmale der verschiedenen Wäschearten und Textilien in der Hotellerie</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• jeweilige Hygienepunkte</li><li>• jeweilige Arbeitssicherheitspunkte</li></ul>

	<b>Raumgestaltung im Seminarbereich</b>
2.3.1 / 2.3.3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grundsätze der Raumgestaltung im Seminarbereich</li></ul>
2.3.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dekorationsmöglichkeiten, Blumen- und Pflanzenpflege im Seminarbereich</li></ul>
2.4.1 / 2.4.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gästewartungen und -bedürfnisse im Seminarbereich</li></ul>
2.4.3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dienstleistungen im Seminarbereich</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• jeweilige Hygienepunkte</li><li>• jeweilige Arbeitssicherheitspunkte</li></ul>

	<b>Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation</b>
5.1.3 / 5.1.4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Qualitätssicherungssysteme in der Hotellerie</li></ul>
5.3.1 / 5.3.2 5.3.3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Einsatz von Informations- und Kommunikationsmitteln: Anschlagbrett, Checklisten</li></ul>
5.5.1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zusammenarbeit Betriebswäscherei oder Zentralwäscherei</li></ul>



**Leistungsziele**

**nach Bildungsplan**

**Themen**

**3. Semester**

	<b>Gästebetreuung im Frühstücksbereich</b>
3.1.1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bereitstellen von Getränken und Lebensmitteln (Frühstücksbereich, Buffetbereich)</li></ul>
3.1.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gästebedürfnisse im Frühstücksbereich</li></ul>
3.2.1/3.2.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grundsätze und Regeln im Frühstückservice</li></ul>

	<b>Werterhaltung im Office/Stewarding</b>
3.3.1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tägliches Abwaschen von Geschirr, Besteck und Gläsern</li></ul>
3.3.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grundreinigung der verschiedenen Materialien:</li></ul>
3.3.3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chromstahl, Silber, Kupfer, Messing, Porzellan, Glas</li></ul>
3.4.1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Einsatz der Reinigungsmittel</li></ul>
3.4.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zweck, Funktionsweise, Pflege und Instandhaltung der Einrichtungen, Maschinen und Geräte</li><li>• Merkmale und Eigenschaften der Materialien</li></ul>

	<b>Logistik</b>
8.1.1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Warenkreislauf von Food- und Non-Food- Artikeln</li></ul>
8.1.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Merkmale und Eigenschaften von Lebensmitteln und Getränken</li></ul>
8.1.3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bedeutung und Ziel eines Teilinventars</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Abfallarten richtig trennen und entsorgen</li></ul>

	<b>Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation</b>
5.1.1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aufbau der Branche, Trends und deren Konsequenzen</li></ul>

	<b>Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz</b>
6.1.1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Regeln einer gesunden Ernährung als Gesundheitsschutz</li><li>• jeweilige Arbeitssicherheitspunkte</li></ul>

	<b>Hygiene</b>
7.1.1 7.1.2 / 7.1.3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ursachen und Auswirkungen von mangelnder Hygiene in den jeweiligen Arbeitsbereichen aufzählen</li></ul>



**Leistungsziele**

**nach Bildungsplan**

**Themen**

**4. Semester**

	<b>Werterhaltung</b>
4.1.1 4.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grund- und Sonderreinigungen von: Gästezimmern, öffentlichen Toiletten, öffentlichen Duschen und Bädern, Aufenthaltsräumen, Eingangsbereiche, Korridore, Treppenhäuser und Lifts</li> </ul>
4.2.1 4.2.2 4.2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wahl und Einsatz von Pflegemitteln und Teppichreiniger</li> <li>• Einsatz, Funktion und Pflege Einrichtungen, Maschinen, Geräten, Betriebsmaterialien wie: Einscheibenmaschine, Sprühextraktionsgerät, Sanitäreanlagen, Lüftungen</li> <li>• Merkmale und Eigenschaften von: Vorhänge, Bettinhalte, Möbeloberflächen, Wand- und Bodenbeläge</li> </ul>
4.3.1 4.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedürfnisse und Erwartungen der Gäste im Seminarbereich</li> <li>• allgemeinen Regeln der Gästebetreuung</li> <li>• Arbeitsabläufe im Seminarbereich</li> </ul>
4.4.1 4.4.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikation und Umgangsformen mit Gästen im Hotel- und Seminarbereich beschreiben</li> </ul>

	<b>Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation</b>
5.2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedeutung und Aspekte des selbstsicheren Auftretens erklären Regeln der Gästebetreuung vom Empfang bis zur Verabschiedung</li> </ul>
5.1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwartungen und Bedürfnisse der Gäste an die Gästezimmer</li> </ul>

	<b>Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz</b>
6.1.5 / 6.1.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jeweilige Arbeitssicherheitspunkte bei der Grundreinigung</li> </ul>

	<b>Hygiene</b>
7.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygienepunkte speziell im Bereich der Grundreinigung</li> </ul>

→ Repetitionen in allen Bereichen