

Zwischenprüfung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

Arbeitsplanung

Name, Vorname	Prüfungsort und -tag
Prüfungsgebiet: <input type="checkbox"/> Speisenzubereitung und Service / Vorratshaltung und Warenwirtschaft <input type="checkbox"/> Reinigen und Pflegen von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen / Reinigung und Pflegen von Räumen <input type="checkbox"/> Reinigen und Pflegen von Textilien	Prüfungszeit von - bis
Hinweise: Lebensmittel, Stoffe u. a. Arbeitsmaterialien sind vom Prüfling zu besorgen, Rezepte sind beizufügen. Es dürfen keine abgewogenen Lebensmittel und keine vorbereiteten und vorgefertigten Materialien in der Prüfung verwendet werden. Beim Einkauf und Transport von Lebensmitteln sind die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu beachten.	
Aufgabe:	
Nennen Sie Ihre Auswahl (z.B. Speisenauswahl, Art und Umfang der Materialien/Gegenstände) und die gewählten Arbeitsverfahren/ggf. Arbeitsmittel).	
Welche Überlegungen waren Ihnen bei der Arbeitsplanung wichtig? Welche Gesichtspunkte führten zu Ihrer Entscheidung?	

Name, Vorname

Erstellen Sie mit Hilfe der folgenden Tabelle einen Zeitplan. Gehen Sie dabei von Einheiten von ca. 10 Minuten aus.

Arbeitszeit von - bis	Folgerichtige/n Arbeitsablauf / Arbeitsschritte / Tätigkeiten beschreiben (in Stichworten).	Ggf. erforderliche Maßnahmen zur Arbeitssicherheit, zur Hygiene und zum Umweltschutz erläutern (in Stichworten).