



# Baden-Württemberg

REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

## Zwischenprüfung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

### Planung der Arbeitsproben

#### Arbeitsplanung

<b>Name, Vorname</b>	<b>Prüfungsdatum</b>
<b><u>Prüfungsbereiche:</u></b> <input type="checkbox"/> Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren <input type="checkbox"/> Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten <input type="checkbox"/> Textilien einsetzen, reinigen und pflegen	<b>Prüfungsort</b>  <b>Prüfungszeit von - bis</b>
<b><u>Hinweise:</u></b>  Bitte beachten Sie, dass Ihnen für die Durchführung der 2 Arbeitsproben <b>max. 120 Minuten inkl. 10 Minuten</b> Fachgespräch zur Verfügung stehen.  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.  Rezepte sind beizufügen.	
<b><u>Arbeitsproben:</u></b>          	
<b><u>Erklärung des Prüflings</u></b> Die nachfolgenden Planungsunterlagen habe ich <b>selbstständig</b> erarbeitet.  <b>Ort, Datum:</b> _____ <b>Unterschrift:</b> _____	

**Welche Auswahl haben Sie getroffen und warum? (z.B. Speisenauswahl, Art und Umfang der Materialien/Gegenstände)**

**Welche Arbeitsverfahren und ggf. Arbeitsmittel wenden Sie an und warum?**

**Welche Maßnahmen dienen der Wirtschaftlichkeit, der Nachhaltigkeit sowie dem Umweltschutz?**

**Welche Überlegungen waren Ihnen bei der Arbeitsplanung wichtig? Welche Gesichtspunkte führten zu Ihrer Entscheidung?**

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

Arbeitszeit von - bis	Arbeitsablauf / Arbeitsschritte / Tätigkeiten stichwortartig beschreiben:	Maßnahmen zur Arbeitssicherheit, zur Hygiene, zum Umweltschutz und zur Nachhaltigkeit stichwortartig erläutern: