

Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ
Berufsbegleitende Ausbildung für Erwachsene (nach Art. 32 BBV)
Kurzbeschreibung der Inhalte im Fachunterricht

Handlungskompetenzbereich 4 (HKB 4)
Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus

Gesunde Ernährung und adäquate Verpflegung in gepflegter Atmosphäre sind für die Lebensqualität von grosser Bedeutung. Folgende Schwerpunkte werden dazu im Unterricht behandelt:

- Ernährungsgrundlagen und spezifische Anforderungen an die Ernährung für unterschiedliche Altersgruppen sowie Personen mit bestimmten Krankheiten
- Einsatz von Fertig- und Halbfertigprodukten
- Gesetzliche Vorschriften – zum Beispiel Lebensmittelhygiene
- Speiseverteilssysteme und Abwaschorganisation
- Fachgerechter Umgang mit den verfügbaren Maschinen und Geräten
- Die Rolle von Ökologie, Wirtschaftlichkeit und Ergonomie
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Die ausführlichen Inhalte und Lernziele des HKB finden Sie auf der Website von Hauswirtschaft Schweiz: <http://www.hauswirtschaft.ch/1-fachmann-frau-hauswirtschaft-efz.htm>

Dokument „EFZ Bildungsplan für FAHW_ab Lehrbeginn 2016“