



**Kompetenzmodell Hauswirtschafter/-in**

**Kompetenzbereich A Personen pflegen**

**Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs**

Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) führt Vor- und Nacharbeiten im Bereich der Speisenzubereitung und Speisenproduktion durch. Die Person arbeitet bei der Bereitstellung von Speisen mit, schmeckt Speisen ab, reinigt Geschirr und beseitigt Abfälle. Sie ist beteiligt an der Erstellung von Speiseplänen oder Büfettvorschlägen.

Es kommen keine Servicetätigkeiten vor. Angrenzende Berufsfelder sind der Systemgastronom und der Beruf des Kochs.

**Einsatzfeld**

Küchenbetriebe in Krankenhäusern und Rehabilitationseinrichtungen, Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen wie Jugendherbergen, Gästehäuser und Tagungseinrichtungen, Hotels, Caterer.

Ebenfalls Industrieunternehmen im Bereich der Produktion von Convenience-Produkten.

(Hier Abgrenzung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik.)

Arbeitsprozesse	Beschreibung (Kompetenz im beruflichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP/LF
A.1 Vorbereitende Arbeiten zur Unterstützung der Produktionsprozesse in der Speisenzubereitung und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln	A.1.1. Die Person setzt fachliche Vorgaben der Lebensmittelhygiene und der persönlichen Hygiene nach Anweisung um.	BG 2.1, 1.5	LF 3, 4, 5
	A.1.2 Die Person entnimmt selbstständig benötigte Mengen aus dem Lager- bzw. Vorratsbereich. Sie kontrolliert dabei die Qualität der Lebensmittel.	BG 2.2, 4.1	
	A.1.3 Die Person bereitet Lebensmittel durch Waschen und Putzen für den Arbeitsprozess vor, mischt, wiegt, misst und portioniert Lebensmittel und leitet sie weiter.	BG 4.1	



	<p>A.1.4 Die Person überprüft nach Produktionsende die Arbeits- und Betriebsmittel und Aufbewahrungsbehälter (z. B. für Gewürze, Bindemittel etc.); reinigt diese, füllt sie auf und lagert sie wieder ein.</p>		
<p>A.2 Portionierung, Anrichten und Bereitstellen von Speisen</p>	<p>A.2.1 Die Person überprüft selbstständig Temperaturen und hält Warmhaltezeiten und Kühlvorgaben ein.</p> <p>A.2.2 Die Person portioniert und richtet Speisekomponenten sach- und fachgerecht an. Sie portioniert und bestückt Behälter und Tablettts händisch oder überwacht maschinelle Portionierungen.</p> <p>A.2.3 Die Person befüllt Portionierungsstationen zeitgerecht mit Lebensmitteln und hält Geschirr und Besteck in verbrauchsüblichen Mengen vor.</p> <p>A.2.4 Die Person erkennt und behebt Störungen im Betriebsablauf selbstständig oder leitet die Behebung der Funktionsstörung ein.</p>	<p>BG 1.5 BF 3.1 BG 2.2</p> <p>BG 4.1</p> <p>BG 2.1, 3.1</p>	<p>LF 4, 5, 6</p>
<p>A.3 Speisenzubereitung in der kalten Küche und Weiterbearbeitung von Convenience-Produkten</p>	<p>A.3.1 Die Person führt eigenverantwortlich die Aufbereitung von Convenience-Produkten mit Geräten durch.</p> <p>A.3.2 Die Person bereitet Convenience-Produkte entsprechend des Verarbeitungsstandes weiter auf und reichert sie optisch und geschmacklich an.</p> <p>A.3.3 Die Person erstellt frische Komponenten für kalte Speisen.</p>	<p>BG 3.1, 4.1</p>	<p>LF 5, 6</p>
<p>A.4 Speisen entsprechend der Kostform</p>	<p>A.4.1 Die Person erstellt Menüvorschläge und Speisepläne.</p>	<p>BF 4.1</p>	<p>LF 5, 6</p>



zusammenstellen, anrichten und verteilen	A.4.2 Die Person plant Speisen für verschiedene Kostformen nach Ernährungsplanvorgaben.  A.4.3 Die Person dokumentiert Verzehrmenen.  A.4.4 Die Person stellt Speisen und Getränke zusammen und bereitet sie bei besonderem Bedarf auf.	BG 2.4	
A.5 Nachbereitung und Abfallentsorgung	A.5.1 Die Person setzt Vorgaben beim gewerblichen Spülen zur Vorreinigung bei rücklaufendem Geschirr um, bestückt Durchlaufspülanlagen sachgerecht und entscheidet über Spülprogramme.  A.5.2. Die Person spült Geschirr manuell fachgerecht, entlädt Geschirr aus der Spülmaschine, überprüft es auf anhaftende Rückstände und entfernt diese händisch oder maschinell.  A.5.3 Die Person setzt Vorgaben zur Abfallentsorgung um.  A.5.4. Die Person setzt die Vorgaben für Reinigung und Desinfektion sowie für die Pflege von Maschinen und Einrichtungsgegenständen um.	BG 3.1  BG 2.2, 1.5  BG 1.6, 1.4	LF 7

**Kompetenzbereich**

**B Flächen und Wohnumfeld reinigen und pflegen**

**Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs**

Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden die Person genannt) führt nach Anweisung durch fachkundiges Personal alle anfallenden Reinigungsaufgaben in Wohn- und Wirtschaftsräumen durch. Hierbei führt sie Fußboden-, Inventar- und Sanitärreinigungen durch, reinigt verschiedene Materialien, Untergründe und Geräte.



Da die Arbeiten in allen hauswirtschaftlichen Betriebsformen ausgeführt werden, ist die fachliche Anforderung aufgrund der Vielfältigkeit des zu reinigenden Materials recht hoch.

Die Person ist für die Reinigung von Flächen und Geräten zur Speisenzubereitung zuständig, stellt hier aber keine Speisen und Getränke her. Die Person führt keine Aufgaben der Wäschepflege durch.

**Einsatzfeld** Gemeinschaftseinrichtungen aller Art (Sozialeinrichtungen), Hotels, Gastronomiebetriebe, Wellnesseinrichtungen, Tagungs- und Bildungshäuser, ambulante soziale Dienstleister, Privathaushalte und landwirtschaftliche Betriebe.

Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
B.1 Einhaltung von Betriebsanweisungen und Sicherheitsvorschriften, Reinigungs- und Hygieneplänen	<p>B.1.1 Die Person arbeitet nach Anweisung selbstständig mit Checklisten. Sie wendet die betriebsinternen und gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich der Arbeitssicherheit und der persönlichen Hygiene, des Fremdschutzes und des Eigenschutzes vorschriftsmäßig an (PSA, Warnschilder etc.).</p> <p>B.1.2 Die Person hält sich an Zeit- und Budgetvorgaben und plant danach sowohl die Arbeitsabläufe als auch die Arbeitsschritte.</p> <p>B.1.3 Sie wählt Arbeitsmittel entsprechend der Arbeitsaufgabe aus und wendet sie fachgerecht an.</p> <p>B.1.4 Die Person überprüft Arbeitsgeräte auf Funktionsfähigkeit und Sicherheit.</p>	BG 1.4, 1.5, 2.1, 2.2, 3.1	LF 7
B.2 Reinigen von Oberflächen aus unterschiedlichen Materialien	<p>B.2.1 Die Person reinigt entsprechend der Anforderungen an Oberflächen und Belägen aus unterschiedlichen Materialien.</p> <p>B.2.2 Die Person stellt das benötigte Material auf Reinigungs- oder Systemwagen zusammen.</p> <p>B.2.3 Die Person stellt selbstständig die benötigten Reinigungslösungen sachgerecht her und wendet sie entsprechend an.</p> <p>B.2.4 Die Person reduziert oder entfernt Flecken mit speziellen Reinigungsverfahren.</p>	BG 2.1, 3.1, 4.2	LF 7



B.3 Pflegen von Oberflächen und Einrichtungsgegenständen	B.3.1 Die Person pflegt fachgerecht Oberflächen aus unterschiedlichem Material.  B.3.2 Die Person wählt selbstständig die entsprechenden Pflegemittel aus.  B.3.3 Die Person wendet Geräte und Hilfsmittel zur Pflege von Oberflächen fachgerecht an.	BG 2.1, 3.1, 4.2	LF 7
B.4 Reinigen von hygieneintensiven Räumen	B.4.1 Die Person reinigt fachgerecht Hygiene- und Sanitärräume.  B.4.2 Die Person wendet Reinigungsmittel und Reinigungsverfahren auf den zu reinigenden Oberflächen entsprechend der Hygienestandards an.  B.4.3 Die Person benutzt Reinigungstextilien des Vier-Farben-Systems nach zugeordneten Einsatzbereichen.	BG 2.1, 3.1, 4.2	LF 7
B.5 Wiederherstellen der Ordnung, Kontrolle, Aufräumen und Abrüsten	B.5.1 Die Person stellt die Möblierung anhand selbsterstellter Skizzen wieder her.  B.5.2 Die Person entsorgt fachgerecht Schmutzflotte und Reinigungslösungen.  B.5.3 Die Person reinigt benutzte Maschinen, Geräte und Hilfsmittel fachgerecht.  B.5.4 Die Person stellt Maschinen, Geräte, Hilfs- und Reinigungsmittel ordnungsgemäß ab und führt benutzte Reinigungstextilien der Wäscherei zu.	BG 2.1, 1.6, 3.1	LF 7

**Kompetenzbereich**

**C Textilien und Wäsche reinigen und pflegen**

**Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs**

Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) führt einfache Arbeiten im Bereich der Wäschebearbeitung aus. Dazu erhält sie fachkundige Unterweisung zu betriebsinternen Abläufen und Verfahren. Die Arbeiten umfassen u. a. das Sammeln, Sortieren und Verteilen von Wäsche sowie das Bedienen von Wasch- und Trocknungsgeräten. Dabei beachtet sie die Vorgaben aus Umweltschutz, Eigenschutz und Arbeitssicherheit.



<p>In der Großwäscherei können nahezu alle Arbeitsbereiche besetzt werden, da die Tätigkeiten durch einen hohen Anteil an Arbeiten auf Anlernniveau gekennzeichnet sind.</p> <p>Die Wäschbearbeitung in kleineren Einheiten wird selbstständig umgesetzt. Dabei werden fachliche und hygienische Vorgaben selbstständig umgesetzt.</p> <p>Sie führt keine Arbeiten aus, die Spezialwissen aus den Bereichen Wäschpflege und Textilpflege erfordern (Fleckbearbeitung). Sie reinigt keine Spezialtextilien (Pelze) und pflegt keine hochwertigen Raumtextilien (Gardinen, Stores, kleinere Teppiche).</p> <p>Das Aufgabenfeld grenzt an Bereiche der Logistik sowie das kleine Berufsfeld des Textilreinigers.</p>
---

<b>Einsatzfeld</b>	Großwäschereien mit und ohne Textilreinigung, hauseigene Wäschereien, Assistenzbereiche von kleinen Einrichtungen, wie Wohngruppen und dem betreuten Wohnen und Privathaushalte.
--------------------	--

<b>Arbeitsprozess</b>	<b>Beschreibung: (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)</b>	<b>ARP</b>	<b>RLP</b>
C.1 Einführung in Betriebsabläufe, technische Betriebsmittel, Sicherheitsmaßnahmen und Hygienevorgaben	<p>C.1.1 Die Person kennt Betriebsabläufe, Arbeitszusammenhänge, technische Betriebsmittel, Sicherheitsmaßnahmen und Hygienevorgaben.</p> <p>C.1.2 Die Person trifft selbstständig Maßnahmen zum Eigenschutz (PSA, Hygienevorgaben etc.) und zum Fremdschutz (z. B. Vermeidung nosokomialer Infektionen).</p> <p>C.1.3 Die Person verwendet Maschinen und Betriebsmittel fachgerecht, überprüft sie auf ihre Funktionsfähigkeit und reinigt und desinfiziert bei Bedarf selbstständig.</p>	BG 1.4, 1.5, 3.1, 2.1, 4.4	LF 7, 8



<p>C.2 Schmutzige Wäsche einsammeln</p>	<p>C.2.1 Die Person sammelt sachgerecht unreine Wäsche ein und transportiert sie entsprechend der Sicherheitsvorgaben zur unreinen Seite der Wäscherei.</p> <p>C.2.2 Die Person führt die Vorarbeiten bei der Wäschebehandlung im privaten Haushalt selbstständig durch.</p> <p>C.2.3 Die Person nutzt Faserbenennungen und Pflegehinweise der Wäschestücke zur sachgerechten Sortierung, Pflege und Lagerung.</p> <p>C.2.4 Die Person übernimmt die Wiege- und Transportprozesse.</p>	<p>BG 1.4, 1.5, 4.4, 3.1</p>	<p>LF 8</p>
<p>C.3 Waschprozesse vorbereiten, technische Geräte bedienen und Weiterbearbeitungsprozesse einleiten bzw. durchführen</p>	<p>C.3.1 Die Person bereitet im unreinen Bereich maschinengestützte Waschprozesse vor. Dabei nutzt sie technische Betriebs- und Arbeitsmittel, wie Waagen, Körbe und Transportwagen.</p> <p>C.3.2 Die Person bedient automatisierte Waschanlagen händisch oder maschinell. Sie nutzt die verschiedenen technischen Möglichkeiten und Vorgaben der Geräte.</p> <p>C.3.3 Die Person sortiert auf der reinen Seite Wäschestücke und veranlasst Weiterbearbeitungsprozesse händisch oder überwacht automatisierte Prozesse.</p> <p>C.3.4 Die Person ist mit Wasch- und Pflegeprodukten vertraut und kann sie fachgerecht einsetzen.</p> <p>C.3.5 Die Person nutzt eingesetzte Geräte für Weiterverarbeitungsprozesse und führt Pflegemaßnahmen an wertiger Kleidung durch.</p>	<p>BG 4.4, 3.1, 1.5, 1.6</p>	<p>LF 8</p>



<p>C.4 Saubere Wäsche sortieren, intern und extern ausliefern, einsortieren, Neubestellungen erfassen</p>	<p>C.4.1 Die Person sortiert Wäsche nach vorgegebenen Merkmalen (Bewohnern, Kunden).</p> <p>C.2.2 Die Person setzt Sortiervorgaben um und wendet die Schutz- und Hygienemaßnahmen für den Transport an.</p> <p>C.4.3 Die Person stellt in der Kommissionierung Wäsche nach Vorgabe zusammen.</p> <p>C.4.4 Die Person sortiert Wäsche in Aufbewahrungseinheiten ein, wendet fachliche Sortierungsprinzipien an und erfasst neue Bestellungen.</p> <p>C.4.5 Die Person überprüft richtige Lagerbedingungen und stellt sie ggf. her.</p>	<p>BG 3.1, 1.5, 4.4, 2.1</p>	<p>LF 8</p>
<p>C.5 Wäschekennzeichnung, textile Reparaturen und Pflegemaßnahmen fachlich korrekt durchführen</p>	<p>C.5.1 Die Person führt kleine Ausbesserung an gewerblicher Bekleidung selbstständig, händisch oder maschinengestützt durch.</p> <p>C.5.2 Die Person setzt Nähetechniken zur Ausbesserung, zum Erhalt und zur weiteren Nutzung wertiger Kleidung ein.</p> <p>C.5.3 Die Person kennzeichnet (patcht) Wäschestücke mittels maschinellen Kennzeichnungsverfahrens.</p>	<p>BG 4.4, 3.1  BF 3.4</p>	<p>LF 8</p>

**Kompetenzbereich**

**D Vorratshaltung und warenwirtschaftliche Abläufe organisieren**

**Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs**

Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) führt einfache Lagertätigkeiten, wie Einlagerung, Weiterleitung und Ausgabe von Lagergütern in Materiallagern (Non-food) und Vorratslagern (Food), selbstständig durch.





<p>Dazu erhält die Person fachkundige Unterweisung zu betriebsinternen Abläufen und Verfahren.</p> <p>Zur Ausführung ihrer Aufgaben nutzt sie einfache Hilfs- bzw. Betriebsmittel sowie technische Arbeitsgeräte. Dabei beachtet sie betriebliche Abläufe, Vorgaben aus dem Umweltschutz, Sicherheitsvorschriften sowie Vorgaben aus dem Bereich Reinigung und Desinfektion.</p> <p>Sie trifft Entscheidungen zu Lagerbeständen. Sie überwacht die Einhaltung der gesetzlichen Lagervorschriften und Lagerbedingungen.</p> <p>Ihre Tätigkeiten grenzen sich von dem Lagerist/Lagerfachkraft dadurch ab, dass sie keine Inventuren veranlasst.</p>
---

<b>Einsatzfeld</b>	Krankenhäuser, Rehabilitationseinrichtungen, Großküchen, Catering-Unternehmen, Lebensmittelindustrie, landwirtschaftliche Hofläden mit Endverbrauchermarketing, Außer-Haus-Versorger, Industrieunternehmen wie Hersteller und Händler von hauswirtschaftsrelevanten Produkten und Materialien (Reinigungsmittel, Reinigungsmaterialien, Hygieneartikel).
--------------------	--

Arbeitsprozesse	Beschreibung (Kompetenz im beruflichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
D.1 Einweisung in Schutzmaßnahmen, Sicherheitsvorschriften, Betriebsmittel sowie Reinigung und Desinfektion	<p>D.1.1 Die Person kann technische Arbeitsmittel nach Einweisung selbstständig nutzen und kennt relevante Sicherheitsvorschriften und Präventionsmaßnahmen.</p> <p>D.1.2 Die Person trifft Maßnahmen zum Eigenschutz (PSA) und zur persönlichen Hygiene.</p> <p>D.1.3 Die Person kennt Reinigungs- und Desinfektionsvorgaben sowie den besonderen Reinigungsbedarf und setzt diesen selbstständig um</p>	BG 3.1, 1.4, 1.6, 2.2, 1.5	LF 3



<p>D.2 Wareneingang, Wareneinlagerung</p>	<p>D.2.1 Die Person kennt und nutzt Vorgaben zur qualitativen und quantitativen Wareneingangskontrolle.</p> <p>D.2.2 Die Person kennt verschiedene Lagerbereiche und Lagerbedingungen, macht die Ware lagerfertig und räumt sie nach dem FiFo-Prinzip (first in – first out) ein.</p> <p>D.2.3 Die Person führt Um- und Transportverpackungen dem Wertstoffsystem zu und führt Maßnahmen zur Wertstoffverdichtung und -lagerung eigenverantwortlich durch.</p>	<p>BG 2.1, 4.5, 2.2, 2.6, 1.5, 1.6</p>	<p>LF 3</p>
<p>D. 3 Warenweiterleitung, Warenausgabe, Warenbestandsüberprüfungen, Dokumentation</p>	<p>D.3.1 Die Person kommissioniert Waren selbständig und stellt sie transportbereit dem Abholer zur Verfügung.</p> <p>D.3.2 Bei Bedarf und nach Aufforderung ermittelt die Person händisch Warenbestände durch Zahlen und meldet die Ergebnisse.</p> <p>D.3.3 Die Person dokumentiert den Warenabgang fachgerecht im System.</p> <p>D.3.4 Die Person ordnet das Lager entsprechend der Vorgaben, dabei nimmt sie eine qualitative Lagerkontrolle vor.</p> <p>D.3.5 Die Person ermittelt Bedarfs- und Verbrauchsmengen und plant Warenbestände und Bestellungen.</p>	<p>BG 4.5, 1.6, 2.1, 3.1, 4.1, 2.5, 2.6</p>	<p>LF 3, 5, 7</p>
<p>D.4 Überwachungsaufgaben (Kontrollen), Schädlingsmonitoring</p>	<p>D.4.1 Die Person überprüft die Einhaltung von Lagerbedingungen (Sauberkeit, Lagertemperaturen).</p>	<p>BG 4.5, 1.5, 3.1,</p>	



	D.4.2 Die Person protokolliert selbstständig die Ergebnisse in vorgesehenen Checklisten.	2.5, 2.2, 1.4	
	D.4.3 Die Person übernimmt im Schädlingsmonitoring eigenverantwortlich Kontrollen.		
	D.4.4 Die Person überprüft selbstständig Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit anhand von Listen auf ihre Funktionalität (Fliegengitter, Hygieneschleusen) und meldet Reparaturbedarf.		

<b>Kompetenzbereich</b>	<b>E Dienstleistungen planen, anbieten und erbringen</b>
-------------------------	--

<b>Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs</b>	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) erledigt die Auftragsgestaltung durch Planung, Kalkulation und Angebotserstellung. Die Person versorgt das häusliche Umfeld des Kunden und unterstützt unterschiedliche Haushaltsformen, wenn besonderer Unterstützungsbedarf aufgrund von Alter oder physischer oder psychischer Beeinträchtigung vorliegt. Sie entwickelt unterstützende Leistungen und setzt sie gemeinsam mit dem Kunden um. Die Person sichert den Service bei Veranstaltungen und vermarktet eigene Produkte.</p> <p>Das Angebot hauswirtschaftlicher Dienstleistungen ermöglicht dem Kunden, Tätigkeiten auf Dienstleister gegen Entgelt zu übertragen. Dies können kurzfristige Einzelaufträge als auch langfristige Aufträge mit wiederkehrenden Aufgaben sein.</p> <p>Dieser Kompetenzbereich grenzt sich von den anderen Kompetenzbereichen ab, weil er mit übergreifenden Aufgaben der hauswirtschaftlichen Dienstleistungen die Bedarfe individueller Personengruppen abdeckt.</p> <p>Angrenzende Berufsfelder sind unter anderem Pflege- und Erziehungsberufe.</p>
---	--

<b>Einsatzfeld</b>	Seniorenresidenzen, Gemeinschaftseinrichtungen, Rehabilitationseinrichtungen, Tagungsstätten, neue Wohnformen (Senioren-WG, Mehrgenerationenhäuser), Hotels, Cateringfirmen, ländliche Betriebe, Privathaushalte und Dienstleister in der Pflege.
--------------------	---

<b>Arbeitsprozess</b>	<b>Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)</b>	<b>ARP</b>	<b>RLP</b>
-----------------------	--	------------	------------



## Kompetenzmodell

<p>E.1 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen und Unterstützungsleistungen planen und dokumentieren</p>	<p>E.1.1 Die Person hält die gesetzlichen Normen, Vorschriften und die Vorgaben der Auftraggeber und Kunden ein und kann einen Auftrag selbstständig planen.</p> <p>E.1.2 Die Person erstellt gemeinsam mit Auftraggebern Leistungsangebote, die individuell auf die Bedarfe der zu versorgenden Person(en) abgestimmt sind.</p> <p>E.1.3 Die Person ist in der Lage, Marketingmaßnahmen durchzuführen, um Zielgruppen zu erfassen und zu erreichen.</p> <p>E.1.4 Die Person ist in der Lage, Aufträge zu kalkulieren und die erbrachten Leistungen für die Rechnungstellung zu dokumentieren.</p> <p>E.1.5 Die Person erkennt mögliche Gefahrenquellen für zu unterstützende Personen, dokumentiert diese und ermittelt Möglichkeiten zur Prävention.</p>	<p>BF 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1 BG 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 BF 3.2, 3.3, 5.1, 5.2, 5.3</p>	<p>LF 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13</p>
<p>E.2 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen und Unterstützungsleistungen erbringen</p>	<p>E.2.1 Die Person erledigt den Arbeitsauftrag systematisch entsprechend der Aufgabenstellung, erbringt die Dienstleistung in entsprechender Qualität und erfüllt dabei Zeit- und Budgetvorgaben.</p> <p>E.2.2 Die Person ist in der Lage, selbständig den Tagesablauf zu organisieren, und stellt die Versorgung im Alltag unter Berücksichtigung von Leistungsvorgaben und der sich ändernden Situationen sicher.</p> <p>E.2.3 Die Person kann die Wünsche der zu unterstützenden Personen einbeziehen, unterstützt lebensphasenbezogen und krankheitsbezogen und reagiert auf Bedürfnisse.</p> <p>E.2.4 Die Person ist in der Lage, die zu versorgende Person anzuleiten, die Lebensführung soweit wie möglich selbst zu gestalten und mit ihr individuell Fähigkeiten zur Erhaltung bzw. Verbesserung der Alltagskompetenzen und der Motorik zu trainieren.</p> <p>E.2.5 Die Person ist in der Lage, die zu versorgende Person zu Terminen (z. B. zu Ämtern, zum Kindergarten, zum Arzt etc.) zu begleiten und zu unterstützen.</p>	<p>BF 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1 BG 2.1, 2.2, 2.4, 5.1 BF 3.1, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.1</p>	<p>LF 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11</p>



	<p>E.2.6 Die Person ist in der Lage, selbstständig Alltagsstrukturen zu vermitteln, und kann Personen durch gemeinsame Alltagstätigkeiten aktivieren.</p> <p>E.2.7 Die Person ist in der Lage, Gespräche personen- und situationsorientiert zu führen.</p>		
E.3 Veranstaltungsservice – Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung	<p>E.3.1 Die Person führt selbstständig Absprachen mit externen Dienstleistern.</p> <p>E.3.2 Die Person führt den Auftrag anlass- und personenbezogen eigenständig aus. Hierzu gehört die Vorbereitung von Räumlichkeiten, die Versorgung von Gästen sowie die Bereitstellung und Überprüfung von Equipment.</p> <p>E.3.3 Die Person ist in der Lage, die Dienstleistungen zu kontrollieren und eventuelle Fehler zu beheben.</p> <p>E.3.4 Die Person erledigt selbstständig das Beschwerdemanagement.</p> <p>E.3.5 Die Person führt selbstständig die Evaluation und Nachbereitung eines Auftrags durch.</p>	<p>BF 1.4, 2.1, 3.1, 3.3, 5.1, 5.2 BG 4.3</p>	<p>LF 1, 2, 6, 9, 12, 13</p>
E.4 Selbsterzeugte und landwirtschaftliche Produkte vermarkten	<p>E.4.1 Die Person ist in der Lage, einen Verkaufsraum selbstständig herzurichten und Produkte zu präsentieren.</p> <p>E.4.2 Die Person ist in der Lage, mit dem Kassensystemen selbstständig umzugehen und Abrechnungen durchzuführen.</p> <p>E.4.3 Die Person ist in der Lage, Vermarktungsprodukte vorzubereiten und die Qualität der Produkte sicherzustellen.</p>	<p>BF 2.1, 3.5, 3.3, 5.1, 5.2, 5.3</p>	<p>LF 12</p>

**Liste der nicht behandelten Ausbildungsinhalte aus dem Ausbildungsrahmenplan**

Berufliche Grundbildung

1.1

1.2

1.3

- ➔ Grund: Es handelt sich um theoretisches oder betriebsspezifisches Wissen, welches mit diesen Tests nicht abgefragt werden kann. Außerdem ist es für die fachliche Kompetenzfeststellung nicht relevant.