

# SwissSkills Competitions 2018



**12. bis 15. September 2018**

**SwissSkills Bern**



Hotel + Gastro  
Hauswirtschaft  
Restauration und  
Küche



## Aufgaben – Hauswirtschaft

## **Geschätzte Kandidatinnen und Kandidaten der Schweizer Meisterschaften 2018**

Nachfolgend finden Sie die Wettbewerbsaufgaben, gegliedert nach Finaltagen. Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass die Aufgaben vor dem Wettbewerb noch um 30 % geändert werden könnten. Für die Vorbereitung auf den Wettbewerb empfehlen wir Ihnen, diese Aufgaben zu üben und besonders auf die zeitliche Limite zu achten. Die Aufgaben sind abwechslungsreich, aber auch anspruchsvoll. Wir sind uns bewusst, dass Sie mit einem Teil dieser Aufgaben noch nie konfrontiert wurden. Daher steht am Wettbewerb auch mehr Ihr Umgang mit der Situation, als die Perfektion der ausgeführten Arbeit, im Vordergrund. Achten Sie im Speziellen auf Ihr persönliches Auftreten und eine ansprechende Arbeitskleidung. Denken Sie daran, Sie stehen während vier Tagen im Fokus der Zuschauer, Medien und der Experten.

Bei der Aufgabenbeschreibung ist klar festgehalten, welche persönliche Ausrüstung, vorbereitete Unterlagen oder Materialien mitgenommen werden müssen. Alle anderen Utensilien, Materialien etc. stellen wir Ihnen zur Verfügung.

**Die Bewertung wird durch ein erfahrenes Expertenteam vorgenommen. Jede Kandidatin und jeder Kandidat wird von jedem Experten bewertet. Der Stichentscheid obliegt der Chefexpertin. Die Entscheidung kann nicht angefochten werden. Detailergebnisse werden keine bekannt gegeben.**

Wir freuen uns auf einen erfolgreichen Wettbewerb!

Jean-Claude Schmocker, Projektleiter SwissSkills

Esther Lüscher, Chefexpertin Hauswirtschaft

### Wettbewerbssystem:

Tag 1 12. September 2018	Tag 2 13. September 2018	Tag 3 14. September 2018	Tag 4 15. September 2018
¼ Final 6 Kandidaten	¼ Final 6 Kandidaten	½ Final 6 Kandidaten	Final 6 Kandidaten
Gruppe A	Gruppe B	2. bis 4. Platzierte aus Gruppe A und B	Sieger aus Gruppe A (¼ Final) Sieger aus Gruppe B (¼ Final) 1. bis 4. Platzierte aus (½ Final)
5. und 6. Platzierte scheiden aus	5. und 6. Platzierte scheiden aus	5. und 6. Platzierte scheiden aus	

Die Gruppen werden am Kick-Off- Meeting am 02. Juli 2018 in Bern bekannt gegeben. Konkrete Fragen zu den Aufgaben können am Kick-Off- Meeting der Chefexpertin, Esther Lüscher gestellt werden.

## Gruppeneinteilung Schweizer Meisterschaften Hauswirtschaft 2018

Gruppe	Anrede	Nachname	Vorname	Farbe
Viertelfinal 1. Tag	Frau	Bosshard	Nadia Ladina	Schwarz
Viertelfinal 1. Tag	Frau	Rich	Muriel	Weiss
Viertelfinal 1. Tag	Frau	Arnold	Gianna	Rot
Viertelfinal 1. Tag	Frau	Sebai	Aicha	Gelb
Viertelfinal 1. Tag	Frau	Bösch	Sabrina	Blau
Viertelfinal 1. Tag	Frau	Horath	Jasmin	Grün
Viertelfinal 2. Tag	Frau	Siegried	Fiona	Schwarz
Viertelfinal 2. Tag	Frau	Schlatter	Kim	Weiss
Viertelfinal 2. Tag	Frau	Castellazzi	Mirella Leila	Rot
Viertelfinal 2. Tag	Madame	Brossin	Laurie	Gelb
Viertelfinal 2. Tag	Frau	Hauser	Aline	Blau
Viertelfinal 2. Tag	Frau	Brosi	Nicole	Grün

## Aufgaben

Module	Viertelfinal	Halbfinal	Final
<b>09.15 – 10.30 Wettkampf</b>			
1	Gästezimmer einrichten nach <b>2 verschiedenen Themen die zur Auswahl stehen</b> Unterlagen, Bettwäsche und Dekoration muss die Kandidatin selber mitbringen 75'	Gästezimmer einrichten nach <b>2 verschiedenen Themen die zur Auswahl stehen</b> Unterlagen, Bettwäsche und Dekoration muss die Kandidatin selber mitbringen 90'	Gästezimmer einrichten nach <b>eigenem Thema</b> Unterlagen, Bettwäsche und Dekoration muss die Kandidatin selber mitbringen 90'
<b>10.30 - 10.45 Pause</b>		<b>10.45 - 11.00 Pause</b>	
<b>10.45 - 11.45 Wettkampf</b>		<b>11.00 - 11.45 Wettkampf</b>	
2	Bügeln eines Kochtoques Stärke vorbereiten 60'	Bügeln verschiedener Formteile und 1 Knopf annähen Arbeiten auf Zeit 45'	Tagesprogramm erstellen mit Unvorhergesehenem Kurzerklärung an Expertin 45'
<b>11.45 - 13.15 Mittagspause</b> <b>12.30 Mittagessen</b>			
<b>13.15 - 14.00 Wettkampf</b>			
3	Blumen-Deko im Gästezimmer zum gewählten Thema passend auf den Salontisch Kandidatin muss Material selber mitbringen 45'	Bodenbeläge erkennen und 2 verschiedene Arbeitsabläufe zu deren Unterhaltsreinigung erstellen 45'	Reklamationsbehandlung eines Gastes Direktes Gespräch führen mit einem Gast 20' Instruktion Nass wischen 25'
<b>14.00 - 14.15 Pause</b>			
<b>14.15 - 15.45 Wettkampf</b>			
4	Grundreinigung textiler Bodenbelag 45' <i>alternierend mit Modul 5</i>	Feuchtwischen (Hartbodenbelag) 15'	CH-Bett einbetten 20'
5	Dienstplan nach Vorgaben erstellen und kurzes erklären der Überlegungen an den Experten 45' <i>alternierend mit Modul 4</i>	Birchermüsli für 6 Pers. zubereiten, anrichten in kleine Schälchen und dekorieren.  Mystery Task 60'	Abstauben im Départment 10'
6		Couverture herrichten in einem Restantzimmer 15'	2 Ideen einbringen für Gästewünsche für den gesamten Hotelbereich 4 Ideen sammeln für Gästezimmer inkl. Badezimmer 60'
<b>Ende Wettkampf 15.45</b>			

**Programm 1. und 2. Wettbewerbstag (¼ Final)**

07.00	<b>Eintreffen Expertinnen, Experten, Shopmasterin</b> Begrüssung durch Jean-Claude Schmocker und Briefing durch den Chefexperten	90'
08.00	<b>Eintreffen Kandidatinnen und Kandidaten</b> Begrüssung und Empfang durch den Chefexperten Arbeitsplatz zuweisen Mise en place vorbereiten Kandidaten	75'
09.15	<b>Modul 1</b>	90'
10.45	<b>Pause</b>	15'
11.00	<b>Modul 2</b>	45'
11.45	<b>Mittagspause</b> <b>Mittagessen 12.30 Uhr</b>	90'
13.15	<b>Modul 3</b>	45'
14.00	<b>Pause</b>	15'
14.15	<b>Modul 4,5 und 6</b>	90'
15.45	<b>Aufräumen</b>	
17.00	<b>Rangverkündigung</b>	

## ¼ - Final, Aufgabe Gästezimmer einrichten

Modul 1 ¼-Final	Thema <b>Gästezimmer einrichten nach 2 verschieden Themen die zur Auswahl stehen</b>	Zeit 75 Min.
<b>Beschreibung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gästezimmer einrichten (Möbel können verstellt werden), eigene Deko arrangieren, (1 Vorhang-schiene ist für Bilder und Deko vorhanden)</li> <li>- sämtliches Mobiliar kann mit Dekoelementen bestückt werden</li> <li>- Gästesupplies (ohne Badezimmer) werden von den Teilnehmenden erwartet</li> <li>- Arrivée-Zimmer für Gast bezugsbereit herrichten (ohne Lebensmittel und Blumen)</li> <li>- 1 A4 Seite Kurzkonzept muss mitgebracht werden</li> <li>- Aufgabe dem Experten am Schluss ohne technische Hilfsmittel mündlich präsentieren (3 Min.)</li> </ul>	
<b>Themen zur Auswahl</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Weinfest</li> <li>- Shabby Chic</li> </ul>	
<b>Mitbringen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Kandidaten bringen die Materialien für das Einrichten des Zimmers selber mit inkl. Bettwäsche</li> </ul>	
<b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Bett 90x200</li> <li>- 1 Matratze</li> <li>- 1 Duvet 160x210</li> <li>- 1 Pfulmen 65x100, 1 Kissen 65x65</li> <li>- 1 Vorhangschiene für Bilder, Deko an Wand</li> <li>- 1 Nachttisch</li> <li>- 1 Nachttischlampe</li> <li>- 1 Salon-Tisch</li> <li>- 1 Sessel</li> <li>- 1 Schreibtisch</li> <li>- 1 Stuhl</li> <li>- 1 offener Kleiderschrank mit Tablar, Kleiderbügel</li> <li>- Mappe für Gästesupplies</li> <li>- Tritthocker, Leiter</li> <li>- Stehspiegel</li> <li>- Papierkorb</li> </ul>	
<b>Infrastruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hartbodenbelag</li> <li>- Deckenbeleuchtung</li> <li>- 2 Elektroanschlüsse (Nachttischlampe und Doppelsteckdose bei Arbeitstisch)</li> </ul>	
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise-en-place</li> <li>- Arbeitsablauf</li> <li>- Originalität</li> <li>- Praxisbezug Reinigung</li> <li>- Präsentation</li> </ul>	

## ¼ Final Aufgabe: Bügeln eines Kochtoque / Stärke Vorbereiten

Modul 2 ¼ Final	<b>Thema</b> <b>Bügeln eines vorbereiteten Kochtoque</b> <b>Stärke vorbereiten und Toque einlegen zum</b> <b>Bügeln am nächsten Tag</b>	Zeit 60 Min.
--------------------	--	-----------------

<b>Beschreibung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ein bereits vorbereitetes Kochtoque bügeln (für Bankett-Küchenbrigade)</li> <li>- Stärke vorbereiten und Kochtoque einlegen</li> <li>- Für die Weiterverarbeitung des Kochtoques vorbereiten</li> </ul>
<b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Kochtoque vorbereitet zum Bügeln</li> <li>- 1 Kochtoque zum Stärken</li> <li>- 1 Kunststoffbecken ca. 30 – 40 cm breit</li> <li>- Menge Stärke nach Produkt</li> <li>- 1 Messbecher für Wasser / Dosierung Produkt</li> <li>- 1 Schwingbesen</li> <li>- 1 altes Frottiertuch</li> <li>- 1 Dampfstation</li> <li>- 1 Ärmelbrett</li> <li>- 1 Wasserzerstäuber</li> <li>- Stecknadeln</li> <li>- 1 Eimer geeicht</li> </ul>
<b>Infrastruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Steckdose</li> <li>- Wasseranschluss, Ausguss</li> </ul>
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise-en-place</li> <li>- Arbeitsablauf bügeln</li> <li>- Arbeitsablauf stärken</li> <li>- Arbeitsweise</li> </ul>

## ¼ Final-Aufgabe: Blumen-Dekoration im Gästezimmer

Modul 3 ¼-Final	<b>Thema</b> <b>Mit mitgebrachten Blumen und Gefässen Blumen-Dekoration im Gästezimmer passend zum Thema, für den Salontisch erstellen</b>	Zeit 45 Min.
--------------------	---	-----------------

<b>Beschreibung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kandidatin bringt die Blumen, Pflanzen, Dekorationselemente wie auch Gefäss usw., Steckmaterial usw. selber mit</li> <li>- Sie stellt die Deko vor Ort, d.h. im Gästezimmer zusammen</li> <li>- mitgebrachte Blumendekoration erstellen und im Gästezimmer auf dem Salontisch arrangieren</li> <li>- Ø Durchmesser Salontisch, Höhe ca. 50 cm</li> <li>- Deko sollte für 4 Tage halten</li> </ul>
<b>Benötigte Produkte und Materialien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schreibtisch von Gästezimmer wird dafür abgedeckt mit Plastik</li> <li>- 1 lt. Flasche mit Wasser abgefüllt</li> <li>- 1 Messer</li> <li>- 1 Schneidebrett</li> <li>- Plastik</li> </ul>
<b>Infrastruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wasseranschluss ist vorhanden im Hintergrund</li> </ul>
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise-en-place</li> <li>- Übereinstimmung</li> <li>- Arbeitsablauf</li> <li>- Arbeitsweise</li> </ul>



## ¼ - Final Aufgabe: Bodenbelag reinigen

Modul 4 ¼-Final	<b>Thema</b> <b>Grundreinigung textiler</b> <b>Bodenbelag</b>	Zeit 45 Min.
--------------------	---	-----------------

<b>Beschreibung</b>	Grundreinigung eines textilen Bodenbelages mit Fleckenentfernung
<b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ca. 3 x 2 m = 6 m2 Teppich, je nach Zimmerbreite</li> <li>- Fleckenapotheken</li> <li>- Spachtel</li> <li>- feine Nagelbürste</li> <li>- Papier zum Auftupfen (Haushaltpapier)</li> <li>- Eimer</li> <li>- Neutralreiniger</li> <li>- Glasreiniger klar</li> <li>- Nagellackentferner</li> <li>- Handschuhe</li> <li>- Papierkorb</li> <li>- Florbürstensauger</li> <li>- Staubsauger, evtl. Turbosaugbürsten</li> <li>- Sprühextraktionsgerät</li> <li>- Handlanzen</li> <li>- Birchmeierpumpen</li> <li>- Einscheibenmaschinen</li> <li>- Shampooiertanks</li> <li>- Shampooierbürsten</li> <li>- Garnpads/Antriebsscheiben</li> <li>- Teppichshampoo</li> <li>- Waschmittel für textile Bodenbeläge mit unterschiedlichem PH-Wert</li> <li>- Messbecher</li> <li>- alte Bodenlappen</li> <li>- geeichte Eimer</li> <li>- Reinigungslappen zum Aufräumen</li> <li>- Handscheuerbürsten mit Stiel</li> <li>- Warntafeln</li> <li>- Reinigungswagen</li> </ul>
<b>Infrastruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wasseranschluss</li> <li>- Stromanschluss</li> </ul>
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise-en-place</li> <li>- Arbeitsablauf Fleckenentfernung</li> <li>- Arbeitsablauf Grundreinigung</li> <li>- Arbeitsweise</li> <li>- Arbeitsschluss/wegräumen</li> </ul>

## ¼ - Final, Aufgabe Dienstplan

Modul 5 ¼-Final	<b>Thema</b> <b>Dienstplan nach Vorgaben erstellen</b> <b>Inklusive kurzes Erklären der Überlegungen an den Experten</b>	Zeit 45 Min.
--------------------	--	-----------------

<b>Beschreibung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nach Vorgaben einen Dienstplan für 4 Wochen erstellen</li> <li>- ab Mittwoch, 07. November 2018</li> <li>- <b>Vorgaben:</b></li> <li>- 4* Hotel</li> <li>- 60 Zimmer, 100 Betten</li> <li>- 4 Etagen</li> <li>- Jahresbetrieb mit 2 Seminarräumen, Trennwand</li> <li>- Seminarraum 1 für 20 Personen</li> <li>- Seminarraum 2 für 40 Personen</li> <li>- Ein Bankettraum für 90 Personen</li> <li>- eigene Wäscherei-Lingerie mit einem 6 Tage-Betrieb</li> <li>- <b>Aufgabenbereich:</b></li> <li>- Etagenbereich inkl. Couverture am Abend</li> <li>- Wäscherei/Lingerie</li> <li>- öffentliche Bereiche: Réception/Administration, Halle, Lobby, öffentliche Toiletten</li> <li>- Einrichten und Reinigung der Seminarräume und des Bankettraums</li> </ul>
<b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basispapier Dienstplan über 4 Wochen in elektronischer Form</li> <li>- Daten November 2018 bereits eingefügt</li> <li>- Namen der MA bereits eingefügt</li> </ul>
<b>Infrastruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tisch (Pult vom Gästezimmer)</li> <li>- Stuhl</li> <li>- Notebook, Farbdrucker, Strom, Steckleiste</li> <li>- Papier, Bleistift, Schreibzeug, Radiergummi</li> </ul>
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dienstplan Darstellung</li> <li>- Dienstplan Inhalt fachlich korrekt</li> <li>- Arbeitsweise</li> <li>- Erklärungen an Expertin</li> </ul>

**Programm 3. Wettbewerbstag (1/2 Final)**

07.00	<b>Eintreffen Expertinnen, Experten, Shopmasterin</b> Briefing durch den Chefexperten	90'
08.00	<b>Eintreffen Kandidatinnen und Kandidaten</b> Begrüssung und Empfang durch den Chefexperten Arbeitsplatz zuweisen Persönliche Vorbereitung der Kandidaten	75'
09.00	<b>Verlosung der Themen zu Modul 1</b>	15'
09.15	<b>Modul 1</b>	90'
10.45	<b>Pause</b>	15'
11.00	<b>Modul 2</b>	45'
11.45	<b>Mittagspause</b> <b>Mittagessen 12.30 Uhr</b>	90'
13.15	<b>Modul 3</b>	45'
14.00	<b>Pause</b>	15'
14.15	<b>Modul 4,5 und 6</b>	90'
15.45	<b>Aufräumen</b>	
17.00	<b>Rangverkündigung</b>	

## ½ - Final, Aufgabe Gästezimmer einrichten

Modul 1 ½-Final	<b>Thema</b> <b>Gästezimmer einrichten nach 2</b> <b>verschieden Themen die zur Auswahl</b> <b>stehen</b>	Zeit 90 Min.
--------------------	--	-----------------

<b>Beschreibung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gästezimmer einrichten (Möbel können verstellt werden), eigene Deko arrangieren, (1 Vorhang-schiene ist für Bilder und Deko vorhanden)</li> <li>- sämtliches Mobiliar kann mit Dekoelementen bestückt werden</li> <li>- Gästesupplies (ohne Badezimmer) werden von den Teilnehmenden erwartet</li> <li>- Arrivée-Zimmer für Gast bezugsbereit herrichten (ohne Lebensmittel und Blumen)</li> <li>- 1 A4 Seite Kurzkonzept muss mitgebracht werden</li> <li>- Aufgabe dem Experten am Schluss ohne technische Hilfsmittel mündlich präsentieren (3 Min.)</li> </ul>
<b>Themen zur Auswahl</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mobilität</li> <li>- 1001 Nacht</li> </ul>
<b>Mitbringen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Kandidaten bringen die Materialien für das Einrichten des Zimmers selber mit inkl. Bettwäsche</li> </ul>
<b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Bett 90x200</li> <li>- 1 Matratze</li> <li>- 1 Duvet 160x210</li> <li>- 1 Pfulmen 65x100, 1 Kissen 65x65</li> <li>- 1 Vorhangschiene für Bilder, Deko an Wand</li> <li>- 1 Nachttisch</li> <li>- 1 Nachttischlampe</li> <li>- 1 Salon-Tisch</li> <li>- 1 Sessel</li> <li>- 1 Schreibtisch</li> <li>- 1 Stuhl</li> <li>- 1 offener Kleiderschrank mit Tablar, Kleiderbügel</li> <li>- Mappe für Gästesupplies</li> <li>- Tritthocker, Leiter</li> <li>- Stehspiegel</li> <li>- Papierkorb</li> </ul>
<b>Infrastruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hartbodenbelag</li> <li>- Deckenbeleuchtung</li> <li>- 2 Elektroanschlüsse (Nachttischlampe, Arbeitstisch)</li> </ul>
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise-en-place</li> <li>- Arbeitsablauf</li> <li>- Ambiente</li> <li>- Praxisbezug Reinigung</li> <li>- Präsentation</li> </ul>

## ½ - Final, Aufgabe Bügeln von Formteilen

Modul 2 ½-Final	<b>Thema</b> <b>Bügeln verschiedener Formteile</b> <b>1 Knopf annähen auf Zeit</b>	Zeit 45 Min.
--------------------	--	-----------------

<b>Beschreibung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bügeln einer Kochjacke und zusammenfalten</li> <li>- Bügeln eines Herrenhemdes und zusammenfalten</li> <li>- Bügeln einer Berufsschürze und auf Kleiderbügel hängen</li> <li>- 1 Knopf annähen, Herrenhemd</li> <li>- Wer fertig ist klingelt / die Zeit zählt auch</li> </ul>
<b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wäschekorb</li> <li>- 1 Kochjacke</li> <li>- Herrenhemd</li> <li>- Berufsschürze</li> <li>- Wasserflasche zum Auffüllen des Wassertanks</li> <li>- Wasserzerstäuber</li> <li>- Kleiderrolle</li> <li>- Kleiderbügel</li> </ul>
<b>Infrastruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dampfstation</li> <li>- 1 Ärmelbrett</li> <li>- 1 Kleiderständer</li> <li>- 1 Knopf</li> <li>- 1 Nähset inkl. Schere</li> <li>- 1 Klingel zum Läuten wenn fertig gebügelt</li> </ul>
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place</li> <li>- Arbeitsablauf</li> <li>- Arbeitsweise</li> <li>- Endprodukt</li> <li>- Berufsschürze / aufgehängt</li> </ul>

## ½ - Final Aufgabe Bodenbeläge erkennen und 2 Arbeitsabläufe erstellen

Modul 3 ½-Final	<b>Thema</b> <b>10 verschiedene Bodenbeläge erkennen und zwei Arbeitsabläufe zu deren Unterhaltsreinigung erstellen</b>	Zeit 45 Min.
--------------------	--	-----------------

<b>Beschreibung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 verschiedene Bodenbeläge erkennen und deren genaue Bezeichnung schriftlich festhalten</li> <li>- Arbeitsabläufe zur Unterhaltsreinigung von zwei verschiedenen Bodenbelägen schriftlich erstellen.</li> <li>- Die Bodenbeläge sind frei wählbar aus der obengenannten Aufgabe.</li> <li>- Die Arbeitsabläufe werden auf einem vorgegebenen Raster festgehalten.</li> </ul>
<b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 verschiedene Bodenbeläge</li> <li>- Feuerzeuge</li> <li>- Stecknadeln</li> <li>- Scheren</li> <li>- Alkalische Reiniger</li> <li>- Saure Reiniger</li> <li>- Neutrale Reiniger</li> <li>- Eimer</li> <li>- Reinigungslappen</li> <li>- Handpapier</li> <li>- Handschuhe</li> <li>- <b>Arbeitsabläufe Unterhaltsreinigung</b></li> <li>- Schreibtisch/Arbeitsplatz</li> <li>- Notebook</li> <li>- Drucker</li> <li>- Raster auf dem PC</li> </ul>
<b>Infrastruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stromanschluss</li> <li>- Wasseranschluss</li> </ul>
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erkennen Bodenbeläge</li> <li>- Arbeitsablauf, Darstellung/Inhalt</li> <li>- Arbeitsweise</li> </ul>

## 1/2 - Final, Aufgabe Feuchtwischen

Modul 4 1/2-Final	<b>Thema</b> <b>Feuchtwischen (Hartbodenbelag)</b>	Zeit 15 Min.
<b>Beschreibung</b>	- Feuchtwischen eines Hartbodenbelages inkl. Mise-en-place erstellen und aufräumen (Restantzimmer)	
<b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feuchtwischer / 45 cm</li> <li>- Einweg/Wegwerftücher</li> <li>- Masselinetücher</li> <li>- Mikrofasertücher waschbar / weiss</li> <li>- Vliestücher waschbar / weiss</li> <li>- Kehrschaufel</li> <li>- Handwischer</li> <li>- Abfalleimer</li> <li>- Reinigungslappen</li> <li>- Wasserzerstäuber</li> <li>- Spraymop mit Flachmopbezug</li> <li>- Eimer</li> </ul>	
<b>Infrastruktur</b>	- Hartbodenbelag Gästezimmer	
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place</li> <li>- Arbeitsablauf</li> <li>- Arbeitsweise</li> <li>- Fachkenntnisse</li> </ul>	

## ½ - Final, Aufgabe Birchermüesli für 6 Personen zubereiten

<p>Modul 5a ½-Final</p>	<p><b>Thema</b> <b>Birchermüesli für 6 Personen zubereiten, in kleinen Schälchen anrichten und dekorieren</b></p>	<p>Gesamtzeit für Modul 5a und 5b 60 Min.</p>
<p><b>Beschreibung</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezept wird abgegeben</li> <li>- Birchermüesli für 6 Personen zubereiten vor den Besuchern</li> <li>- In 18 kleine Schälchen, mundgerechte Portionen abfüllen</li> <li>- Dekorieren mit Saisonfrüchten</li> <li>- Schälchen anrichten auf Plateau für Besucher und bereitstellen</li> </ul>	
<p><b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schüssel</li> <li>- Messbecher</li> <li>- Esslöffel</li> <li>- Rührkellen</li> <li>- Schneidebrett mit Safrille</li> <li>- Messer / Rüst- und Schneidemesser</li> <li>- Apfelschäler</li> <li>- Bircherraffel</li> <li>- Zitronenpresse</li> <li>- kleine Äpfel</li> <li>- Orangen</li> <li>- Bananen gross</li> <li>- Zitronen</li> <li>- Schale für Früchte</li> <li>- Saisonfrüchte zum Garnieren</li> <li>- Kristallzucker/Schälchen</li> <li>- Haferflocken/Schälchen</li> <li>- Haselnüsse gemahlen/Schälchen</li> <li>- UHT Milch</li> <li>- Abfallkübeli</li> <li>- Abfalleimer</li> <li>- Einweghandschuhe</li> <li>- kleine Kunststoff-Schälchen</li> <li>- kleine Kunststoff-Löffeli</li> <li>- kleine Servietten</li> <li>- Plateau für angerichtete Schälchen und Löffeli</li> <li>- durchsichtiger Plastik, um Arbeitstisch abzudecken im Gästezimmer</li> </ul>	
<p><b>Infrastruktur</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abwaschtrog (im hinteren Bereich)</li> <li>- Handseife</li> <li>- Handpapier</li> <li>- Arbeitstisch</li> <li>- Reinigungsmaterial</li> </ul>	
<p><b>Bewertungskriterien</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise-en-place</li> <li>- Hygieneregeln</li> <li>- Arbeitsablauf</li> <li>- Arbeitsweise</li> </ul>	



## ½ - Final, Aufgabe Mystery Task (Überraschungsaufgabe)

Modul 5b ½-Final	<b>Mystery Task</b> <b>Überraschungsaufgabe</b>	Gesamtzeit für Modul 5a und 5b 60 Min.
---------------------	--	---



## ½ - Final, Aufgabe Couverture im Restantzimmer herrichten

Modul 6 ½-Final	<b>Thema</b> <b>Couverture herrichten in einem Restantzimmer für 1 Person</b>	Zeit 15 Min.
--------------------	--	-----------------

<b>Beschreibung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zimmer herrichten für eine Person (ohne Badezimmer)</li> <li>- Bett herrichten</li> </ul>
<b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Restant-Bett</li> <li>- Kleinigkeiten fürs Kopfkissen</li> <li>- Descente de lit</li> <li>- Slippers</li> <li>- Nachthemd / Pyjama</li> </ul>
<b>Infrastruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gästezimmer Restant</li> </ul>
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise-en-place</li> <li>- Arbeitsablauf</li> <li>- Reinigung</li> </ul>

#### Programm 4. Wettbewerbstag (Final)

07.00	<b>Eintreffen Expertinnen, Experten, Shopmasterin</b> Briefing durch den Chefexperten	90'
08.00	<b>Eintreffen Kandidatinnen und Kandidaten</b> Begrüssung und Empfang durch den Chefexperten Arbeitsplatz zuweisen Persönliche Vorbereitung der Kandidaten	75'
09.00	<b>Zuteilung der Themen zu Modul 1</b>	15'
09.15	<b>Modul 1</b>	90'
10.45	<b>Pause</b>	15'
11.00	<b>Modul 2</b>	45'
11.45	<b>Mittagspause</b> <b>Mittagessen 12.30 Uhr</b>	90'
13.15	<b>Modul 3</b>	45'
14.00	<b>Pause</b>	15'
14.15	<b>Modul 4,5 und 6</b>	90'
15.45	<b>Aufräumen</b>	
17.00	<b>Siegerehrung</b>	

## Final, Aufgabe Gästezimmer einrichten

Modul 1 Final	<b>Thema</b> <b>Gästezimmer einrichten nach eigenem Thema</b>	Zeit 90 Min.
<b>Beschreibung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gästezimmer einrichten (Möbel können verstellt werden), eigene Deko arrangieren, (1 Vorhang-schiene ist für Bilder und Deko vorhanden)</li> <li>- sämtliches Mobiliar kann mit Dekoelementen bestückt werden</li> <li>- Gästesupplies (ohne Badezimmer) werden von den Teilnehmenden erwartet</li> <li>- Arrivée-Zimmer für Gast bezugsbereit herrichten (ohne Lebensmittel und Blumen)</li> <li>- 1 A4 Seite Kurzkonzept muss mitgebracht werden</li> <li>- Reinigungskosten dieses Zimmers berechnen (Departzimmer, Lohnkosten werden bekannt gegeben)</li> <li>- Resultat dem Experten am Schluss mündlich und ohne technische Hilfsmittel präsentieren</li> </ul>	
<b>Mitbringen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Kandidaten bringen die Materialien für das Einrichten des Zimmers selber mit inkl. Bettwäsche</li> </ul>	
<b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Bett, 90 x 200</li> <li>- 1 Matratze</li> <li>- 1 Duvet</li> <li>- 1 Pfulmen, 1 Kissen</li> <li>- 1 Vorhangschiene für Bilder, Deko an Wand</li> <li>- 1 Nachttisch</li> <li>- 1 Nachttischlampe</li> <li>- 1 Salon-Tisch</li> <li>- 1 Sessel</li> <li>- 1 Schreibtisch</li> <li>- 1 Stuhl</li> <li>- 1 offener Kleiderschrank mit Tablar, Kleiderbügel</li> <li>- Mappe für Gästesupplies</li> <li>- Tritthocker, Leiter</li> <li>- Stehspiegel</li> <li>- Papierkorb</li> </ul>	
<b>Infrastruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hartbodenbelag</li> <li>- Deckenbeleuchtung</li> <li>- 2 Elektroanschlüsse (Nachttischlampe, Arbeitstisch)</li> </ul>	
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise-en-place</li> <li>- Arbeitsablauf</li> <li>- Ambiente</li> <li>- Praxisbezug Reinigung</li> <li>- Präsentation</li> </ul>	

## Final, Aufgabe Tagesprogramm

Modul 2 Final	<b>Thema</b> <b>Tagesprogramm erstellen mit Unvorhergesehenem</b> <b>Am Schluss Erklärungen abgeben an Experten</b>	Zeit 45 Min.
------------------	---	-----------------

<b>Beschreibung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tagesablauf planen, Unvorhergesehenes strukturieren, Prioritäten setzen</li> <li>- <b>Vorgaben:</b></li> <li>- 4* Hotel</li> <li>- 60 Zimmer, 100 Betten</li> <li>- 4 Etagen</li> <li>- Jahresbetrieb mit 2 Seminarräumen mit Trennwand</li> <li>- Seminarraum 1 für 20 Personen</li> <li>- Seminarraum 2 für 40 Personen</li> <li>- Ein Bankettraum für 90 Personen</li> <li>- eigene Wäscherei-Lingerie mit einem 6 Tage-Betrieb</li> <li>- <b>Mitarbeiter:</b></li> <li>- 7 Zimmerdamen</li> <li>- 1 Pers. 3.Lehrfahr HOFA</li> <li>- 1 Pers. 1.Lehrfahr HOFA</li> <li>- 2 Portier</li> <li>- 2 Wäscherei-Lingerie-Mitarbeiter</li> <li>- <b>Aufgabenbereich:</b></li> <li>- Etagenbereich inkl. Couverture am Abend</li> <li>- Wäscherei-Lingerie</li> <li>- öffentliche Bereiche: Réception/Administration, Halle, Lobby, öffentliche Toiletten</li> <li>- Einrichten und Reinigung der Seminarräume und des Bankettraums</li> <li>- <b>Ausgangslage:</b></li> <li>- Sie sind verantwortlich für die Hauswirtschaft und hatten 3 Tage frei</li> <li>- Am Arbeitsplatz treffen Sie ein Übergabeblatt an sowie verschiedene Infos zum heutigen Tag</li> <li>- Tagesprogramm erstellen für den heutigen Tag</li> </ul>
<b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Übergabeliste</li> <li>- Bildungsbericht</li> <li>- Schreibblock, Schreibzeug</li> <li>- Telefon</li> <li>- Notebook, Drucker, Strom, Steckleiste</li> <li>- Papier, Bleistift, Gummi</li> </ul>
<b>Infrastruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pult/Tisch/Stuhl</li> </ul>
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tagesprogramm Darstellung/Inhalt</li> <li>- Arbeitsweise</li> <li>- Erklärungen an Expertin</li> </ul>

## Final, Aufgabe Instruktion

Modul 3a Final	<b>Thema</b> <b>Instruktion Nass wischen</b>	Zeit: 25 Min
<b>Beschreibung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Instruktion vorbereiten</li> <li>- Instruktion nass wischen durchführen</li> </ul>	
<b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doppelfahreimer, Moppressse</li> <li>- Führungsstange mit Mophalterung</li> <li>- Fransenmop</li> <li>- Reinigungstextilien</li> <li>- Reinigungsmittel</li> <li>- Eimer</li> <li>- Papier und Schreibzeug</li> </ul>	
<b>Infrastruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gästezimmer</li> <li>- Hartbodenbelag</li> <li>- Wasseranschluss im Hintergrund</li> </ul>	
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 4-Schritt-Methode, erster Schritt</li> <li>- 4-Schritt-Methode, zweiter Schritt</li> <li>- 4-Schritt-Methode, dritter und vierter Schritt</li> <li>- Auftreten</li> <li>- Fachkenntnisse</li> <li>- Arbeitsweise</li> </ul>	

## Final, Aufgabe Reklamationsbehandlung

Modul 3b Final	<b>Thema</b> <b>Reklamationsbehandlung eines Gastes</b> <b>Direktes Gespräch führen mit einem Gast</b> <b>Reklamation sowie die Massnahmen in einer Vorlage erfassen</b>	Zeit 20 Min.
-------------------	---	-----------------

<b>Beschreibung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ein Gast beschwert sich an der Réception:</li> <li>- Sie werden von der Réception informiert und führen das Gespräch mit dem Gast</li> <li>- Gesprächsablauf und Massnahmen werden auf dem vorgegebenen Formular für Reklamationen festgehalten</li> <li>- nach Gesprächsbeendigung ergänzen Sie das Formular für die Reklamationen mit dem weiteren Verlauf und geben dieses dem Experten ab</li> </ul>
<b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorlage Reklamationsbehandlung</li> <li>- Schreibzeug und Block</li> <li>- 2 Gläser, Getränk</li> <li>- Notebook</li> <li>- Strom, Steckleiste</li> <li>- Drucker</li> <li>- Papier</li> <li>- Block, Schreibzeug</li> </ul>
<b>Infrastruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 Stühle</li> <li>- Tisch</li> </ul>
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gästekontakt</li> <li>- Gesprächsführung</li> <li>- Umgang/Verhalten</li> <li>- Lösungen, Vorschläge, Resultate</li> </ul>

## Final, Aufgabe CH-Bett einbetten

Modul 4 Final	<b>Thema</b> <b>CH-Bett einbetten</b>	<b>Zeit</b> 15 Min.
------------------	--	------------------------

<b>Beschreibung</b>	- CH-Bett fachgerecht einbetten
<b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Molton</li> <li>- Unterleintücher</li> <li>- Oberleintücher</li> <li>- Woldecken</li> <li>- Piquetdecken</li> <li>- Duvetbezüge</li> <li>- Kissen- und Pfulmenbezüge</li> </ul>
<b>Infrastruktur</b>	- Gästezimmer mit Bett
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsablauf</li> <li>- Arbeitsweise</li> </ul>



## Final, Aufgabe Abstauben im Départmentzimmer

Modul 5 Final	<b>Thema</b> <b>Abstauben im Départmentzimmer</b>	Zeit 15 Min.
<b>Beschreibung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abstauben und Kontrollen durchführen im Départmentzimmer</li> </ul>	
<b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mikrofaserlappen zum Abstauben oder synthetische Lappen</li> <li>- Mikrofaserlappen Spiegelreinigung</li> <li>- Glasreiniger</li> <li>- Eimer</li> <li>- Neutralreiniger</li> <li>- Einwegtücher imprägniert</li> <li>- Möbelpolitur</li> <li>- Ersatzbirnen oder Lampen</li> <li>- Schreibpapier, Couverts und Kugelschreiber</li> <li>- Kleiderbügel</li> <li>- Staubwedel mit Teleskopstiel</li> <li>- Klarsichtbeutel für Abfall</li> <li>- Stehspiegel</li> </ul>	
<b>Infrastruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gästezimmer</li> </ul>	
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place</li> <li>- Arbeitsablauf</li> <li>- Arbeitsweise</li> </ul>	

## Final, Aufgabe Ideen für Gäste-Anbindung

Modul 6 Final	<b>Thema</b> <b>2 Ideen sammeln betreffend Gästewünsche für den gesamten Hotelbereich (pro Gast max. CHF 10.00 Kostenaufwand)</b> <b>4 Ideen sammeln betreffend Gästewünsche für den Gästezimmerbereich inkl. Badezimmer (ohne Kostenaufwand)</b> <b>Ideen bei den Besuchern der Swiss Skills sammeln</b>	Zeit 60 Min.
------------------	--	-----------------

<b>Beschreibung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kandidatin bringt vorbereiteten Fragebogen ausgedruckt mit, um mind. 10 Besucher befragen zu können</li> <li>- Alle Ideen schriftlich im Notebook festhalten</li> <li>- Welches sind die 6 besten Ideen zum Umsetzen</li> <li>- Erklärt in den letzten 5-10 Minuten dem Experten ihre Überlegungen anhand der erstellten Liste</li> <li>- Die Ideenliste und den vorbereiteten, ausgefüllten Fragebogen dem Experten abgeben</li> </ul>
<b>Folgende Produkte und Materialien sind vorhanden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Klemmbrett mit Block</li> <li>- Schreibzeug</li> </ul>
<b>Mitbringen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kandidatin bringt vorbereitete Liste in Papierform und auf USB-Stick mit</li> </ul>
<b>Infrastruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Notebook</li> <li>- 1 Drucker inkl. Papier</li> </ul>
<b>Bewertungskriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsausführung Fragebogen/Ideenlisten</li> <li>- Gästekontakt</li> <li>- Umsetzung der Aufgabe</li> <li>- Präsentation</li> </ul>

## Allgemeine Informationen und Anhänge

1. Wir bitten Sie, sich am 12./13. September 2018 pünktlich um 07.00 Uhr im Wettkampfgelände einzufinden.
2. Sie erhalten Zeit, sich in der Garderobe umzuziehen und Ihre Kleider zu deponieren. Die Chefexpertin wird Sie um 08.00 Uhr in Empfang nehmen.
3. Die Aufgaben sind von den Kandidatinnen und Kandidaten fachgerecht auszuführen, wobei das **Hauptaugenmerk** auf folgende Kriterien gelegt wird: **Belastbarkeit, Organisationstalent, Arbeitsweise, Kreativität**
4. Die Wettkampfleitung behält sich das Recht vor, die Aufgaben bis vor Beginn des Wettbewerbes noch verändern zu können.
5. Die Kandidatinnen und Kandidaten sind für die Vorbereitung auf die Schweizermeisterschaft selbst verantwortlich.
6. Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten ein rotes Polo-Shirt mit aufgedruckten/aufgestickten Sponsorenlogos, welches bei den Reinigungsarbeiten immer zu tragen ist.
7. Kleidungsstücke mit Logos dürfen nur getragen werden sofern diese von Hotel & Gastro formation Schweiz vorgängig genehmigt wurden.
8. Für Verständnisfragen zu den Aufgaben nach dem Infotag in Bern, richten Sie an Esther Lüscher, Chefexpertin Hauswirtschaft. [luescher.esther@ewsmail.ch](mailto:luescher.esther@ewsmail.ch).

Ich wünsche Ihnen tolle, erfolgreiche und unvergessliche Wettkampftage.

Herzlichst

Esther Lüscher  
Chefexpertin Hauswirtschaft