

**25. Landesleistungswettbewerb  
für Auszubildende in der Hauswirtschaft  
in Nordrhein-Westfalen NRW am 4. und 5. Oktober 2018**

**Ort: Tag 1:** Tagungshaus Schönstatt-Au, Borken **Tag 2:** Berufskolleg Bocholt-West, Bocholt

**Thema: „Ich komme, sehe und verstehe - Hauswirtschaft“**



In ambulanten Pflegediensten finden auch hauswirtschaftliche Fachkräfte ein attraktives Betätigungsfeld. Mit ihren vielfältigen Fachkompetenzen sichern sie die Qualität der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung innerhalb der multiprofessionellen Teams.

**Aufgaben:**

**1. Theorieaufgaben**

**80 Punkte**

**1. Wettbewerbstag** (Tagungshaus Schönstatt-Au, Borken)

**1.1 Aufgaben zur Allgemeinbildung**

**1.2 Aufgaben aus dem Bereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“**

**1.3 Aufgaben aus dem Bereich „Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen“**

**1.4 Aufgaben aus dem Bereich „Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen“**

**Organisatorische Hinweise**

Die auf das Thema bezogenen Aufgaben werden erst am 1. Wettbewerbstag gestellt.

Zur Verfügung stehende Zeit: 60 Minuten

Handys sind während der Theorieaufgabe auszuschalten.

Taschenrechner werden bei Berechnungsaufgaben bereitgestellt und können genutzt werden.

**1. Wettbewerbstag** (Tagungshaus Schönstatt-Au, Borken)

**Situation:** Sie planen mit Ihrem Team ein Weiterbildungsangebot des Tagungshauses Schönstatt-Au ([www.tagungshaus-au.de](http://www.tagungshaus-au.de)) für hauswirtschaftliche Fachkräfte, die in ambulanten Pflegediensten arbeiten. Das Weiterbildungsangebot soll inhaltlich von Ihrem Team geplant werden. Hinweise zur Organisation der Veranstaltung (Tagung/Seminar, Workshop, usw.) sollen nur kurz dargestellt werden. Dabei können Sie gedanklich die Ressourcen des Tagungshauses nutzen (Räume, Arbeitskräfte etc.).

Themen könnten u. a. sein (Beispiele):

„*Informationsnachmittag zum hauswirtschaftlichen Leistungsangebot des ambulanten Dienstes*“

„*Umsetzung von Hygienevorschriften in privaten Familienhaushalten*“

„*Eine Auszeit vom Alltag: Umgang mit Zeitdruck und Stress*“

„*Wie kann Kommunikation mit Kunden/Patienten/Angehörigen gelingen?*“ ...

Am ersten Tag des Wettbewerbs erarbeiten Sie im Team ein Lösungs-Konzept.

Das Team bereitet eine Präsentation vor.

Diese Präsentation soll 15 Minuten dauern und ist der Jury am 1. Wettbewerbstag im Team vorzutragen.

**Zu Ihrer 2. Aufgabe (Team-Aufgabe):**

Am 1. Wettbewerbstag werden 4 Teams mit ca. 4 - 5 Teilnehmer/n/innen gebildet.

Die Aufgabe wird den Teams am Wettbewerbsort noch einmal genau beschrieben.

**2.1 Die Lösung der Team-Aufgabe ist im Team zu planen, zu erarbeiten und zu präsentieren.**

**2.2 Jedes Team gestaltet eine Präsentation.**

Wenn Sie im Vorfeld gute Ideen haben, können Sie diese gerne zum Wettbewerb mitbringen!

Einigen Sie sich in Ihrem Team auf eine gemeinsame Struktur.

**2.3 Für die Jury ist das erarbeitete Konzept schriftlich abzufassen.**

**2.4 Stellen Sie im Team der Jury das Konzept in einer Präsentation vor.**

Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

**Organisatorische Hinweise**

Zur Verfügung stehende Zeit:

- 60 Minuten Planung
- 150 Minuten Durchführung und Vorbereitung
- 15 Minuten Präsentation des Teamergebnisses
- 15 Minuten Team-Reflexion

Für die Präsentation stehen Ihnen Tische, Stühle & Stellwände und weitere Materialien und Medien, wie z. B. USB-Sticks, Beamer, usw. zur Verfügung.

(Soweit Sie diese für Ihre Präsentation benötigen)

**2. Wettbewerbstag** (Berufskolleg Bocholt-West, Bocholt)

**Situation:** Als Mitarbeiter/in eines ambulanten Pflegedienstes gehört auch die Zubereitung von Mahlzeiten im Haushalt des Kunden zu Ihren Aufgaben.

Sie sollen für zwei Personen eine Mittagsmahlzeit (Hauptgericht mit Vor- oder Nachspeise) und eine leichte kalte Abendmahlzeit herstellen; die Abendmahlzeit soll bis zum Abend sachgerecht gelagert werden.

Im Vorrat des Privathaushaltes sind folgende Lebensmittel vorhanden:

*Milch, Butter, Quark, Joghurt, Sahne, Gouda, Eier, Hefe,*

*Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch, Spitzkohl, Kürbis, Äpfel, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Pflaumen, Zwiebeln, Zitrone,*

*Hackfleisch, Kochschinken,*

*Mehl, Zucker, Nüsse, Rosinen, Nudeln,*

*Backpulver sowie haushaltsübliche Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Curry, Muskat, Senf, Essig, Öl*

**Zu Ihrer Aufgabe:**

**3.1 Stellen Sie am 2. Wettbewerbstag für 2 Personen Ihrer Wahl eine Mittagsmahlzeit (Hauptgericht mit Vor- oder Nachspeise) und eine leichte kalte Abendmahlzeit her.**

**3.2 Wählen Sie die Zutaten für die Speisen/Gebäcke etc. aus dem beigefügten Warenkorb aus.**

**3.3 Verpacken Sie die Abendmahlzeit fachgerecht (für den Verzehr am Abend).**

**Organisatorische Hinweise**

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Durchführungszeit: 100 Minuten

Präsentation und Vorstellung vor der Jury: 15 Minuten

- Wählen Sie bitte nur Lebensmittel aus dem Warenkorb aus.
- Füllen Sie den beigefügten Vordruck „Warenkorb - Verpflegung“ (siehe Anlage 1) aus und reichen Sie die Lebensmittelbestellung bitte bis zum **20.09.2018** ein.  
Die Lebensmittel werden vom LLW-Team eingekauft und am Wettbewerbsort zur Verfügung gestellt.
- Erstellen Sie eine schriftliche Dokumentation (Rezeptheft, Flyer, etc.) Ihrer Rezepte (ca. 30 Kopien); Diese Rezept-Dokumentation liegt bei der Präsentation der Speisen/Gebäcke für die Gäste bereit. Drei Kopien der Rezeptsammlung senden Sie bitte auch bis zum **20.09.2018** ein.
- Begründen Sie die Auswahl der Speisen und Gebäcke/ Rezepte (siehe Anlage 3).

- Planen Sie die Arbeitsschritte in 5- bis 10-Minuten-Schritten auf dem beigefügtem Vordruck „Arbeitsablaufplan“ (siehe Anlage 2).
- Für die Präsentation steht ein Tisch zur Verfügung.  
Weitere Materialien wie z. B. Tischwäsche, Flyer etc. bringen Sie bitte selbst mit!  
(Soweit Sie diese zu Ihrer Präsentation benötigen).
- Achten Sie auf eine ansprechende Präsentation Ihrer Produkte!
- Beachten Sie während des Wettbewerbes die einschlägigen Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften.  
**Bitte bringen Sie Arbeitsbekleidung für die Küche zum Wettbewerb mit.**
- Im Anschluss an die Abschlussfeier werden die ansprechend angerichteten Speisen/Gebäcke dem Fachpublikum und Gästen präsentiert und zum Verzehr angeboten.

### **Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:**

E-Mail: [beruflichebildung@nrw-mdh.de](mailto:beruflichebildung@nrw-mdh.de)

### **Letzte Lebensmittelbestellung per Email bis zum 20.09.2018!**

#### **Schriftliche Einsendungen bis zum 20.09.2018:**

- Lebensmittelbestellung (3 Exemplare)
- Arbeitsablaufplan (3 Exemplare)
- Dokumentation der Rezepte (3 Exemplare)
- Rezeptbegründung (3 Exemplare)
- Kopie der Belehrung zum Infektionsschutzgesetz (1 Kopie)
- Anlage Anreise und Unterbringung
- Anlage Presse/ Datenaustausch-Einverständnis

**Bitte senden Sie die aufgeführten Unterlagen bis zum 20.9.2018 an folgende Adresse:**

**Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe Mdh NRW e. V.  
Anne Freise  
Höfer Weg 210  
46286 Dorsten-Rhade**