

Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

Qualifikationsverfahren 2026

Informationen für:

- Lernende
- BerufsbildnerInnen
- Expertinnen
- Lehrpersonen

Zum Inhalt:

1. Durchführung und Umfang des Qualifikationsverfahrens	2
1.1. Bildungsverordnung Art. 17	2
1.2. Prüfungsfächer und Prüfungsstoff	3
2. Informationen EFZ – QV ZH 2026	7
2.1. Praktische Arbeiten	7
2.2. Berufskennnisse	11
2.3. Allgemeinbildung	11
3. Prüfungsergebnis	12
4. Notizen	13

PK 76

Zürich, im April 2026

Durchführung und Umfang des Qualifikationsverfahrens

1.1. Bildungsverordnung Art. 17

In der Abschlussprüfung werden die nachstehenden Handlungskompetenzen (HKB) wie folgt geprüft:

a. **Praktische Arbeit**, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von 6 Stunden. Die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen. Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.

Der Qualifikationsbereich umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position Handlungskompetenzbereiche Gewichtung

HKB 1. Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden 25 %

HKB 2. Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen 25 %

HKB 3. Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf 25 %

HKB 4. Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus 25 %

b. Berufskennnisse:

Die Abschlussprüfung dauert 3 Stunden, und umfasst die Bereiche

HKB 1. Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden (45 Min.)

HKB 2. Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen (45 Min.)

HKB 3. Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf (45 Min.)

HKB 4. Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus (45 Min.)

c. Berufskundlicher Unterricht:

Es zählt die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule; eine Prüfung findet nicht statt.

(Verordnung über die berufliche Grundbildung AS 2005)

d. Allgemeinbildung:

Die Abschlussprüfung richtet sich nach dem entsprechenden Rahmenlehrplan des SBFI.

In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen oder -experten die Leistungen.

Bitte für den **gesamten** praktischen Prüfungstag ein **Sitzungszimmer** oder einen **Raum** mit Tisch und 4 Stühlen für die Experten und die Lernenden **zur Verfügung stellen**.

Der Raum sollte abschliessbar sein. Bitte einen Schlüssel für die Expertinnen bereithalten.

1.2. Prüfungsfächer und Prüfungsstoff

A. Praktische Arbeiten

HKB. 1 Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden (90 Minuten)

Die Aufträge bestehen aus zwei bis vier Aufgaben:

- 1 Planungsarbeit im Bereich Service und
1 – 2 Arbeiten im Bereich Tische aufdecken oder Buffet bereit stellen und
1 Arbeit im Bereich Service
1 Gesprächssituation mit Rollenspiel

Folgende Aufgabenstellungen können möglich sein:

- **Planung**
Mit der Planungsarbeit kann ein Rollenspiel bezüglich Beratungsgespräch, Wünsche, Bestellungen entgegennehmen usw. - verbunden sein. Daraus können folgende Ergebnisse resultieren: z. B. Arbeitsablauf, Checkliste, Einladung, Karte, Flyer, Plakat, Menükarte, Gesprächsvorlage, Angebotsliste, Menüliste.
- Die Planungsaufgaben müssen am PC erstellt werden.
- **Gesprächsführung**
Beratungsgespräch, Reklamationsgespräch, Wünsche- Bestellungen entgegennehmen usw.
- **Servicearbeiten**
verschiedene Mise en place vorbereiten, Tische aufdecken und dekorieren, Buffet vorbereiten und aufbauen, Speisen und Getränke servieren, Tische abräumen usw.
- Tische dekorieren.

HKB. 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen (90 Minuten)

Die Aufträge bestehen aus zwei bis drei Aufgaben:

- 1 Planungsaufgabe im Bereich Wohnen und Reinigungstechnik und
2 – 3 Aufgaben in der Reinigungstechnik
oder
- 1 Gestaltungsaufgabe im Bereich Wohnen und
2 – 3 Aufgaben in der Reinigungstechnik
oder
- 3 Aufgaben in der Reinigungstechnik
oder
- 1 – 2 Aufgaben im Bereich Wohnen und
1 – 2 Aufgaben in der Reinigungstechnik

Folgende Aufgabenstellungen können möglich sein:

- **Planung**
schriftliche Aufgabe z. B. Checkliste, Arbeitsbeschrieb, Arbeitsablauf, Planskizze.
- **Gestaltung**
z. B. Schnittblumen einstellen oder arrangieren, Topfpflanzen pflegen
(Schnittblumen werden, wenn nötig durch die Experten besorgt).
- **Reinigungstechnik**
Unterhaltsreinigung
z.B. Nasszellen, Bewohnerzimmer / Patientenzimmer, Büros, Aufenthaltsräume, Speisesaal, Stationsküchen, Treppenhäuser, Korridore, Garderoben, Mobiliar, Sitzungszimmer, Einrichtungsgegenstände, Sprayreinigung von versch. Böden, Geräte, Maschinen.

Grundreinigung
z. B. Textile Bodenbeläge, Kunst-, Naturstein-, Keramik-, Holz-, Kork- und Linoleumböden, Nasszellen, Fenster inkl. Storen, Mobiliar und Einrichtungsgegenstände, Stühle mit Stoffbezug, Geräte, Maschinen, Kühlschrank inkl. Tiefkühlfach.

HKB. 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf (90 Minuten)

Die Aufträge bestehen aus Maximum sechs Aufgaben:

- 1 Sortieraufgabe Privat- und Betriebswäsche
- 2 - 3 Aufgaben aus dem Bereich Waschen und Aufbereiten
- 1 Aufgabe aus dem Bereich Maschinen- und Geräteunterhalt und
- 1 – 2 Nähaufgaben aus dem Bereich Instandstellung von Textilien

Folgende Aufgabenstellungen können möglich sein:

- **Sortieren**
z. B. Privat- und Betriebswäsche sortieren und zum Waschen vorbereiten.
- **Bereich Waschen und Aufbereiten**
z. B. Handwäsche / Maschinenwäsche, verschiedene Trocknungsmöglichkeiten, Wäsche zusammenlegen, bügeln, mangen, evtl. pressen.
- **Bereich Maschinen- und Geräteunterhalt**
z. B. Geräte, Maschinen und Tumbler reinigen.
- **Nähen**
z. B. Saum und Nähte, Bündel, Aufhänger und Knöpfe annähen, Verweben/Wiefeln oder Bogennaht, abgerissene Taschen annähen.
- **Falten**
Trikotwäsche, Frotteewäsche, Betriebswäsche, Privatwäsche, Flachwäsche.

HKB. 4 Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus (90 Minuten)

Die Aufträge bestehen aus zwei bis vier Aufgaben:

- Zubereitung von 3 (einfachen) kalten oder warmen Speisen oder Getränke, inkl. anrichten
1 Aufgabe im Bereich Lagerung von Lebensmitteln
1 Aufgabe im Bereich Speiseverteilung
1 Aufgabe in der Abwaschorganisation

Folgende Aufgabenstellungen können möglich sein:

- **Einfache kalte und warme Speisen**

z. B. Apérogebäcke, Schinkengipfeli, Apéroprussiens, Crostini mit Tomaten, Gemüse Dip, belegte Brötchen, Sandwiches, Käse – Fleischteller, Salate roh u. gekocht
verschiedene Salatteller (Wurstsalat, Pouletsalat, griechischer Salat usw.), Salatsaucen, verschiedene Pastagerichte, Risotto, Kartoffelgerichte, diverse Suppen, Süßspeisen, Desserts (Fruchtsalat, Kompott, diverse Crèmen auf Jogurt oder Quarkbasis, gekochte Crèmen, Birchermüesli, diverse Coupes, Frucht-Frappés), Gebäcke (Blätterteigjalousien, Cake, Muffins, Guetzli, Nussgipfel, Prussiens), salzige und süsse Wähen, verschiedene Getränke, Bowlen usw.

- **Abwaschorganisation**

z. B. Geschirreinigung, Reinigung von Geräten und Maschinen.

- **Speiseverteilung**

z. B. Anrichten von Speisen und Getränken, Herrichten von Tablett für Zimmerservice, Herrichten von Speisen für den Verkauf.

B. Berufskennntnisse

Nach Bildungsplan werden die vier Fachbereiche geprüft:

HKB 1. Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden (45 Min.)

HKB 2. Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen (45 Min.)

HKB 3. Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf (45 Min.)

HKB 4. Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus (45 Min.)

2. Informationen zum EFZ – QV ZH 2026

2.1. Praktische Arbeiten

Ort: Ausbildungsbetrieb, im Ausnahmefall ein anderer geeigneter Betrieb (nur möglich mit schriftlichem Gesuch und entsprechender Begründung an die Chefexpertin).

Datum: Woche 19. – 23, Montag 6. Mai – Donnerstag 5. Juni 2026
Die persönlichen Aufgebote wurden versandt.

Dauer: Die effektive Prüfungszeit beträgt 360 Minuten, also 6 Stunden.

Die Tagesplanung wird, unter Berücksichtigung der betrieblichen Vorgaben, von den Kandidatinnen und Kandidaten **selbst** erstellt.

Sie **erhalten die Arbeitsaufträge am Prüfungstag vor Prüfungsbeginn** und können **danach Fragen stellen**. Die Expertinnen und Experten erteilen klare Auskünfte – sie beantworten aber keine fachinhaltlichen Fragen.

Die Kandidatinnen und Kandidaten organisieren den Arbeitsablauf innerhalb eines Auftrages selbstständig und bestimmen die Reihenfolge der Tätigkeiten.

Für die Planung des Arbeitsablaufs, Pausen und Mittagessen sowie für die Wechsel zu den verschiedenen Arbeitsplätzen stehen zusätzliche Zeiteinheiten zur Verfügung.

Die **Verantwortlichen im Betrieb** dürfen am Prüfungstag **nicht über die spezifischen Inhalte** der Prüfung informiert sein, sie sind lediglich dahingehend zu informieren, welche Bereiche wo und wann geprüft werden.

Das benötigte Arbeitsmaterial wird vom Betrieb zur Verfügung gestellt.

Es ist strikte darauf zu achten, dass die Lernenden nicht von Mitarbeitern des Betriebes unterstützt oder gar behindert werden!

Die Instruktion wird aufgrund der 4- Schritt Methode geprüft.

Um eine reibungslose und korrekte Durchführung des QV für die Lernenden zu gewährleisten, ist es wichtig, dass benötigte Materialien, Gerätschaften und Räume zur Verfügung stehen.

Es gelten folgende Vorgaben:

Bereich HKB 1 Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

- Ruhiger und zweckmässiger Arbeitsplatz.
- Zugang zu Arbeits- und Verbrauchsmaterial (Servietten, Tischtücher, Besteck, Gläser, grosse Schüsseln, Platten usw.).
- Zugang zu verschiedenen Getränken.
- Zugang zu Dekomaterial und Kerzen, Ziergegenständen usw.
- Zugang zu farbigem Papier in verschiedenen Grössen, Flip Chart, Stifte, Leim usw.
- **Zugang zu einem PC mit angeschlossenem Farbdrucker**
- Im HKB 1 findet eine Gesprächssituation statt.

Bereich HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

- Ruhiger und zweckmässiger Arbeitsplatz.
- Raum für die Planung, Gespräche usw.
- Zugang zu den verschiedenen chemotechnischen Produkten, Verbrauchsmaterial, Gerätschaften usw.
- **Leerer** Reinigungswagen.
- Zugang zu den verschiedenen **benötigten** Wohn- und Funktionsbereichen inkl. Bewohnerzimmer.
- Zugang zum Material für die Erstellung von Blumengestecken und Blumensträussen (Steckschwamm, Schalen, passende Blumenvasen Scheren Draht, Bast usw.), Frischblumen werden von den Experten mitgebracht.

Bereich HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

- Ruhiger und zweckmässiger Arbeitsplatz.
- Zugang zu den verschiedenen chemotechnischen Produkten, Verbrauchsmaterial, Gerätschaften und Arbeitsbereichen.
- Ca. 20 kg verschiedene Wäschestücke (Privat- und Betriebswäsche) zum Sortieren.
- **Leere Sortierbehälter** (Wäschewagen oder Wäschekörbe ca. 8-10. Stück) zum Sortieren, die Sortierbehälter dürfen beschriftet sein.
- **Verschiedene Wäsche- und Kleidungsstücke zur Weiterverarbeitung wie z. B. Herrenhemd (kurz- und langarm), Damenbluse, Jupe, Kochjacken, Kochhosen, Hosen, Berufskleider, Poloshirt müssen vorhanden sein.**
- Betriebswäsche zur Weiterverarbeitung wie z. B. Küchenwäsche, Tischwäsche, Frottierwäsche, Bettwäsche, Tricotwäsche, Berufskleider.
- Verschiedene Wäschestücke:
 - zum Wiefeln/Verweben
 - um Bündel und Aufhänger anzunähen
 - um Säume zu nähen
 - mit offener Stepplinie
 - mit ausgefranter Webkante
 - mit Riss oder Dreiangel
 - um Taschen aufzunähen
 - um Knöpfe und Druckknöpfe annähen
 - um defekte Gummizüge zu ersetzen
 - um heruntergerissene Taschen anzunähen
 - zum Patchen von Namen

Bereich HKB 4 Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus

- Ruhiger und zweckmässiger Arbeitsplatz.
Zugang zu den verschiedenen Gerätschaften und Arbeitsbereichen (Handmixer oder Haushalbküchenmaschine mit Schwingbesen für kleine Portion Rahm, Creme oder für die Zubereitung von gerührten Teigen.)
- Lebensmittelliste 6 – 12 Personen:
 - Gemüse, Tomaten, Cherrytomaten Peperoni, Radieschen, Gurken, Chicorée, Lauch, Broccoli, Rüebli, Sellerie, Bohnen, Champignons, Zucchetti, Frühlingszwiebeln, TK Erbsen (Saisongemüse für Salate, Suppen, Zwiebeln, Sprossen Knoblauch, frische Kräuter)
 - Nicht gerüstete Blattsalate
 - Kartoffeln
 - Verschiedene Früchte (Äpfel, Aprikosen, Bananen, Zitronen, Kiwi, Birnen evtl. Saisonobst und Beeren) (evtl. auch tiefgekühlt)
 - Milchprodukte (Milch, Butter, Rahm, Saurer Halbrahm Joghurt, Quark, Rahmquark, Crème fraîche, Ricotta, Mascarpone) und Eier
 - Blätterteig, Kuchenteig und Pizzateig (ausgerollt)
 - Verschiedene Käsearten: Hart-, Weich -und Frischkäse, Reibkäse, Mozzarella
 - Konserven wie Büchsentomaten (Pelati), Cornichons, Salzgurken, Thon, Pilze, Ananas
 - Essig, Oel, Sambal Oelek, Sojasauce, Safran
 - Mayonnaise, Senf, Tomatenpüree, Ketchup
 - Langkorn- und Risottoreis, Griess
 - Nudeln, Spaghetti, Penne, Hörnli, Maccaroni, Farfalle
 - Bouillon, Salz, Gewürze, Zwiebel, Knoblauch, Paniermehl
 - Brot, Brötli, Toastbrot, Parisette
 - Aufschnitt, Schinken, Salami, Speck, Cervelat
 - gehacktes Rindfleisch
 - Mehl, Backpulver, Maizena, Cremepulver, Fertigsaucen (Pulver)
 - Haferflocken, Frühstücksflockenmischungen
 - Zucker, Vanillezucker, Vanillestangen, Zuckerersatzstoffe, Zitronensaft
 - Schokolade, dunkle und hell
 - Glace
 - Sultaninen, Nüsse (ganz und gemahlen), Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Hülsenfrüchte
 - Konfitüre
 - Versch. Getränke z.B. Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser
 - Kaffee, Tee

Instruktion:

Die Instruktion findet im Jahr **2026** im **HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen** statt.

Beispiel eines möglichen Prüfungsverlaufs

Zeit	Arbeiten/Aufgaben	Bemerkungen
08.00 – 08.30	Erstellen des Zeit- und Arbeitsplans	- Rücksprache mit den Verantwortlichen im Betrieb - Durchführung -möglich ja/nein
08.40 - 10.10	HKB 1 Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden	
10.10 – 10.40	Pause	- Bereichswechsel
10.40 – 12.10	HKB 3. Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf	
12.10– 13.15	Mittagspause	
13.15.– 14.45	HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen	
14.45 – 15.15	Pause	- Bereichswechsel
15.15 – 16.45	HKB 4. Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus	

2.2. Berufskennnisse

Ort: Strickhof Wülflingen
Riedhofstrasse 62
8408 Winterthur

Termin: Woche 24
Schriftlich am Freitag 12.Juni 2026.
Zeit wurde im Aufgebot bekannt gegeben.

Dauer: 3 Stunden
Die persönlichen Aufgebote wurden versandt.

2.3. Allgemeinbildung

Ort: ABZ Zürich
Ausstellungsstrasse 44
8005 Zürich

Datum: Montag, 8. Juni 2026
Das Aufgebot für die ABU Prüfung erhalten sie von der verantwortlichen Lehrperson.

3. Prüfungsergebnis

Praktische Arbeiten

Prüfungspositionen

HKB 1 Empfangen und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4 Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus

Zwischensumme

Note	Gewichtung	
	25%	
	25%	
	25%	
	25%	
		: 4 = Fachnote <hr/> (auf eine Dezimale zu runden)

Berufskennnisse

Prüfungspositionen

HKB 1 Empfangen und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4 Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus

Zwischensumme

Note	Gewichtung	
	25%	
	25%	
	25%	
	25%	
		: 4 = Fachnote <hr/> (auf eine Dezimale zu runden)

Prüfungsergebnis

1. **Fachnote Praktische Arbeiten**
zählt doppelt

2. Fachnote Berufskennnisse

3. Fachnote der Allgemeinbildung
LAP Allgemeinbildung

4. Erfahrungsnote
Mittel aller Semesternoten

Total (4+1)

Note	Gewichtung	
	40%	
	20%	
	20%	
	20%	
		: 5 = Gesamtnote <hr/>

Die Prüfung ist bestanden, wenn weder die **Fachnote Praktische Arbeiten** noch die **Gesamtnote** den Wert **4,0** unterschreiten.

4. Eigene Notizen