

Kurs 1811/1903-2 VQV – Vorbereitung Qualifikationsverfahren 2018/2019 Berufsbildner und Berufsbildnerinnen der Lernenden Fachleute Hauswirtschaft EFZ und Hauswirtschaftspraktikerinnen EBA

ZAPApplus bietet Berufsbildner/innen, Ausbildungsverantwortlichen sowie Interessierten die Möglichkeit, ein besseres Verständnis zum Qualifikationsverfahren und damit einhergehenden Erwartungen zu gewinnen. Teilnehmende erhalten aus erster Hand Informationen zum Ablauf des QV-Verfahrens, lernen vor Ort die Räumlichkeiten und Infrastruktur kennen und erfahren die Anforderungen und Ansprüche, welche an Lernende gestellt werden. Die Erkenntnisse des Kurses befähigen Sie die Lernenden von Seiten des Betriebs optimal auf das bevorstehende Qualifikationsverfahren vorzubereiten.

Datum (1-tägige Durchführung)

1. Durchführung 1811: Dienstag, 27. November 2018, 08.30-16.30 Uhr
2. Durchführung 1903-2: Freitag, 15. März 2019; 08.30-16.30 Uhr

Bei Bedarf werden weitere Termine aufgeschaltet.

Ort

Zentrum Sonnhalde Menzingen, Haldenstrasse 31, 6313 Menzingen, Zug
Offizielle Örtlichkeiten des Qualifikationsverfahrens.

Referentinnen

- Daniela Hegglin, Chefexpertin QV Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ/Hauswirtschaftspraktiker EBA
- Anna Schäli, Leiterin ÜK Hauswirtschaft EFZ / Hauswirtschaftspraktiker EBA

Zielgruppe

Berufsbildner/innen und Ausbildungsverantwortliche Lernende Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ und Hauswirtschaftspraktikerinnen EBA

Kosten (inkl. Kursunterlagen und Kursbestätigung)

- für ZAPApplus Mitglieder: CHF 210.-
- für Nicht-Mitglieder: CHF 240.-

Thema

Praktisches Qualifikationsverfahren: Ablauf, Erwartungen und Anforderungen

Ziel/Nutzen

Dieser Kurs befähigt die Teilnehmenden, die Lernenden im betrieblichen Alltag noch gezielter auf das praktische Qualifikationsverfahren vorzubereiten.

Lerninhalte

- Vermittlung wesentlicher Information zum Ablauf des praktischen Qualifikationsverfahrens
- Besichtigung der Örtlichkeiten des Qualifikationsverfahrens
- Generierung eines einheitlichen Verständnisses zum korrekten Einsatz und Verwendung der zur Verfügung gestellten Produkte und Maschinen. Erfolgt anhand konkreter Übungsbeispiele
- Einbezug der Teilnehmenden zur Verständnisklärung, dem Erfahrungsaustausch sowie der Diskussion von Fragestellungen

Arbeitsweise

Theoretische Inputs, praktische Übungen, Gruppenarbeiten, Plenumsdiskussionen, Besichtigung Räumlichkeiten

Statements

„Der Tag war spannend, abwechslungsreich und hat zum besseren Verständnis des QV-Verfahrens beigetragen. Die Gegebenheiten vor Ort zu besichtigen war sehr wertvoll für mich als Berufsbildnerin und hilft mir bei der Vorbereitung auf das QV bei meinen Lernenden.“

Claudia Clapasson
Leiterin Hauswirtschaft,
Schweizer Paraplegiker-Zentrum, Nottwil

„Der Kurs war äusserst aufschluss- und lehrreich. Alle Maschinen und Produkte standen bereit und konnten teilweise getestet werden. Das fand ich super“

Luzia Betschart
Leitung Hauswirtschaft
Zentrum Frauensteinmatt Zug

„Besonders gut hat mir der Austausch mit den Expertinnen gefallen. Dabei habe ich neben dem Lernenden Gesichtspunkt eine zusätzliche Perspektive erlangt. Das wird mir bei der Ausbildung der Lernenden zukünftig helfen.“

Kathrin Estermann
Berufsbildner/in Hauswirtschaft (Lingerie und Reinigung)
Stiftung Behindertenbetriebe Uri