

Reglement über das einjährige hauswirtschaftliche Praktikum an den kantonalen Spitälern

R des Sanitäts-Departementes vom 11. März 1981

1. Bewerber/Zielgruppen

In erster Linie sollen Schüler für das hauswirtschaftliche Praktikum angesprochen werden, die von der Oberschule, der Werkklasse oder eventuell von einer heilpädagogischen Sonderschule abgehen.

2. Alter der Bewerber

In der Regel werden Bewerber zwischen dem zurückgelegten 15. Altersjahr und dem 18. Altersjahr aufgenommen.

3. Ausbildungsziel/Zeugnis

Die Praktikantin/der Praktikant soll am Ende der Praktikumszeit fähig sein, die hauswirtschaftlichen Arbeiten in einem Spitalbetrieb gemäss Ausbildungsprogramm selbständig auszuführen. Am Schluss des Praktikums wird ein entsprechendes Zeugnis abgegeben. Das einjährige hauswirtschaftliche Praktikum an den Spitälern wird nach den gesetzlichen Bestimmungen über das hauswirtschaftliche Fortbildungsschul-Obligatorium anerkannt.

4. Praktikumsdauer

Das hauswirtschaftliche Praktikum wird für die Dauer von 1 Jahr vereinbart und endigt ohne Kündigung auf den vereinbarten Zeitpunkt. Das Praktikum beginnt jeweils im Frühjahr. Kündigung, Probezeit und Kündigungsfrist richten sich nach dem Obligationenrecht.

5. Praktikumsprogramm

Einsatzbereiche:

A	Küche/Verpflegung	16 Wochen
B	Wäscheversorgung	16 Wochen
C	Hausdienst	16 Wochen
D	Theorieunterricht	

811.429.2

A. Küche

- | | | |
|-------|---|------------|
| A. 1. | Rüsterei | 2 Wochen |
| | <ul style="list-style-type: none">– Waschen und Rüsten von Früchten und Gemüse;– Reinigung der Früchte- und Gemüsefrigore; | |
| A. 2. | Warme und kalte Küche | 4 Wochen |
| | <ul style="list-style-type: none">– Mithilfe bei der Zubereitung der Speisen;– Anrichten von kalten Tellern und Desserts;– Zubereiten von Patisserie;– Mithilfe am Verpflegungsband;– Umgang mit Maschinen und Geräten der Grossküche;– Mithilfe bei der täglichen Lebensmittelausgabe. | |
| A. 3. | Diätküche | 1-2 Wochen |
| | <ul style="list-style-type: none">– Mithilfe bei der Zubereitung und beim Anrichten der Speisen. | |
| A. 4. | Kaffeeküche | 1-2 Wochen |
| | <ul style="list-style-type: none">– Vorbereitung des Frühstücks;– Bedienung von Milch und Kaffeemaschinen;– Reinigung und Instandhaltung von Milch- und Kaffeemaschinen;– Lebensmittelausgabe an die Stationen. | |
| A. 5. | Abwaschküche | 3 Wochen |
| | <ul style="list-style-type: none">– Entgegennahme des schmutzigen Geschirrs;– Bedienung der Abwaschmaschine inklusive Reinigung;– Reinigung von Milch-, Fleisch-, Resten- und Käsefrigor;– Reinigung der Speisewagen. | |
| A. 6. | Personalrestaurant und Cafeteria | 4 Wochen |
| | <ul style="list-style-type: none">– Beherrschen sämtlicher Büffetarbeiten sowie Bedienung von Maschinen und Geräten;– Mithilfe bei Vorbereitungen von festlichen Anlässen;– Service:<ul style="list-style-type: none">a) Büffetservice;b) Spezialservice;– allgemeine Reinigungsarbeiten. | |

B. Wäscheversorgung

- | | | |
|-------|---|---------|
| B. 1. | Wäscherei | 1 Woche |
| | <ul style="list-style-type: none">– Sortieren der Wäsche; | |

- Mithilfe beim Bedienen der Waschmaschinen und des Tumblers;
 - Fleckenentfernung.
- B. 2. Lingerie 9 Wochen
- Vorbereiten der Wäsche;
 - Bedienen sämtlicher Maschinen;
 - Wäscheverteilung.
- B. 3. Näherei 6 Wochen
- Neuanfertigungen;
 - Flickarbeiten;
 - Ausgabe von Berufswäsche;
 - Wäschebezeichnung.

C. Hausdienst

- C. 1. Reinigungssequipe 6 Wochen
- gründliche Reinigung:
 - a) Zimmer;
 - b) Einrichtungen;
 - c) Gebäude.
 - Bettenzentrale:
 - a) Annahme von Schmutzbetten;
 - b) Bettendesinfektion;
 - c) Bettenausgabe.
 - Operationssaal:
 - Reinigung der Operationssäle.;
 - Labor:
 - Reinigung von Laborgebrauchsgegenständen;
 - Maschinenhandhabung und deren Reinigung.
- C. 2. Stationen 6 Wochen
- laufende Reinigung von Zimmern und Nebenräumen der Krankenstationen;
 - wöchentliche Bestellung von Reinigungsmaterial.
- C. 3. Personalhaus 4 Wochen
- sämtliche Arbeiten der Hausmutter wie:
 - a) Zimmerzuweisung;
 - b) Zimmerabnahme;
 - c) Ausgabe von Bettwäsche, Geschirr und Reinigungsmaterial;
 - d) Reinigung und Überwachung von Schwimmbad, Dachterrasse, Waschküche und Aufenthaltsräume;
 - e) Postverteilung.
 - Reinigung der Nebenräume auf den Etagen.

D. Theorieunterricht

Der theoretische Unterricht wird von einer Fachperson (Hauswirtschaftslehrerin oder Hausbeamtin) erteilt und beträgt pro Woche mindestens einen halben Tag zu 5 Lektionen. Das Unterrichtsprogramm wird von der Fachlehrerin in Zusammenarbeit mit den Hausbeamtinnen erarbeitet.

6. Arbeitszeit

Bezüglich der wöchentlichen Arbeitsstunden und Arbeitseinteilung gelten die Regelungen des Dienstes und der Abteilungen, welchen die Praktikanten zugeteilt sind (normal 45 Stunden/Woche). Es wird auch Sonntagsdienst geleistet.

7. Ferien und Feiertage

Der Ferienanspruch pro Kalenderjahr beträgt 4 Wochen. Die Einteilung erfolgt durch die Hausbeamtinnen. Dabei sollen bis zu 2 Wochen ohne Unterbruch gewährt werden. Wenn das Dienstverhältnis mehr als 3 Monate, aber weniger als 1 Jahr gedauert hat, so besteht Anspruch pro rata temporis. Es gelten die Feiertage des Kantons Solothurn. Die Feier- respektive Ruhetage sind in 24 zusammenhängenden Stunden einzuräumen. Praktikanten, die an Feier- respektive Ruhetagen aus betrieblichen Gründen Dienst tun, haben Anspruch auf entsprechenden Ausgleich, sofern diese Tage nicht auf einen Samstag oder Sonntag fallen.

8. Lohn

Vorgesehen ist während der Praktikumszeit ein Grundgehalt von 600 Franken (Stand 1. September 1977 = 100 Punkte). Dazu kommen die Teuerungszulagen und $\frac{3}{4}$ des 13. Monatslohnes.

9. Berufskleider

Die Berufskleidung wird vom Spital unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Diese darf nur zur Arbeit getragen werden.

10. Krankheit/Unfall

Bei Abwesenheit wegen Krankheit und Unfall besteht Lohnzahlung während 3 Wochen. Für Betriebsunfälle schliesst das Spital eine Versicherung ab. Dauert eine Krankheitsabwesenheit mehr als 5 Tage, so ist ein ärztliches Zeugnis vorzulegen.

Vom Regierungsrat am 28. April 1981 genehmigt