

Bildungsplan

für den Beruf

Nr. 79023

Restaurationsangestellte / Restaurationsangestellter
Employée en restauration / Employé en restauration
Addetta di ristorazione / Addetto di ristorazione

Teile:

A

- 1 Fachkompetenz
- 2 Methodenkompetenz
- 3 Sozial- und Selbstkompetenz
- 4 Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

B

- 1 Organisation der überbetrieblichen Kurse (üK)

C

- 1 Organisation der Schlussqualifikation

D

- 1 Lektionenplan der Berufsfachschule

A

1 Fachkompetenz

Die **Fachkompetenzen** befähigen die Restaurationsangestellten, fachliche Aufgaben und Probleme im Berufsfeld eigenständig und kompetent zu lösen sowie den wechselnden Anforderungen im Beruf gerecht zu werden und diese zu bewältigen.

1.1 Leitziele und Richtziele umschreiben die an allen drei Lernorten bei Bildungsende erworbenen Fachkompetenzen. Mit den Leitzielen werden in allgemeiner Form die Themengebiete der Ausbildung beschrieben und begründet, warum diese für Restaurationsangestellte wichtig sind. Mit den Richtzielen werden die Leitziele in konkretes Verhalten übersetzt, das die Lernenden in bestimmten Situationen zeigen sollen.

1.2 Mit den Fachkompetenzen, wie sie in den Bildungszielen formuliert sind, werden ebenso Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen gefördert. Die Lernenden erreichen die Handlungsfähigkeit für das Berufsprofil gemäss Art. 1, sie werden auf das lebenslange Lernen vorbereitet und in ihrer persönlichen Entwicklung gefördert.

1.3 Die Restaurationsangestellten verfügen über folgende Kompetenzen in vier Kern- und Leistungsbereichen, welche den Arbeitsbereichen und grundlegenden Handlungskompetenzen entsprechen.

2 Methodenkompetenz

Die **Methodenkompetenzen** ermöglichen den Restaurationsangestellten dank guter persönlicher Arbeitsorganisation eine geordnete und geplante Arbeitsweise, einen sinnvollen Einsatz der Hilfsmittel und das zielgerichtete und durchdachte Lösen von Problemen

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

Zur Lösung von beruflichen und persönlichen Aufgaben setzen Restaurationsangestellte Arbeitstechniken sowie Methoden und Hilfsmittel des Problemlösens ein, die ihnen erlauben, Ordnung zu halten, Prioritäten zu setzen, Abläufe systematisch und rationell zu gestalten und die Arbeitssicherheit zu gewährleisten. Sie planen ihre Arbeitsschritte und arbeiten zielorientiert sowie effizient.

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Wirtschaftliche Abläufe können nur in ihrem Ablauf verstanden werden und dürfen nicht isoliert betrachtet werden. Restaurationsangestellte kennen und verwenden Methoden, um ihre Tätigkeiten im Zusammenhang mit anderen Aktivitäten nach Vorgaben zu planen, effizient und zielorientiert umzusetzen. Sie sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf ihre Arbeitskolleginnen und Arbeitskollegen und auf den Erfolg des Unternehmens bewusst.

2.3 Lernstrategien

Zur Steigerung des Lernerfolgs und des lebenslangen Lernens stehen verschiedene Strategien zur Verfügung. Da Lernstile individuell verschieden sind, reflektieren Restaurationsangestellte ihr Lernverhalten und passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen an. Sie arbeiten mit für sie effizienten Lernstrategien, welche ihnen beim Lernen Freude, Erfolg und Zufriedenheit bereiten und damit ihre Fähigkeiten für das lebenslange und selbständige Lernen stärken.

2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien

Die Anwendung der modernen Mittel der Informations- und Kommunikationstechnologie (Kassensysteme) im Restaurationsbetrieb wird in Zukunft immer wichtiger. Restaurationsangestellte sind sich dessen bewusst und beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese im Interesse von Gästen und des Betriebes.

2.5 Präsentationstechniken

Der Erfolg eines Gastronomiebetriebes wird wesentlich mitbestimmt durch die Art und Weise, wie die Produkte und Dienstleistungen dem Gaste präsentiert werden. Restaurationsangestellte kennen und beherrschen Präsentationstechniken und -medien und setzen sie zum optimalen Nutzen des Unternehmens um.

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Die **Sozial- und Selbstkompetenzen** ermöglichen den Restaurationsangestellten, Beziehungen gemeinsam zu gestalten und Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher und selbstbewusst zu bewältigen. Dabei stärken sie ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten.

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

Im Gastronomiebereich, sei es in einem Klein- oder Grossbetrieb, sind die Restaurationsangestellten mitverantwortlich für die betrieblichen Abläufe. Sie sind bereit, diese mitzugestalten, Verbesserungen treffen und gewissenhaft zu handeln.

3.2 Lebenslanges Lernen

In der globalisierten Wirtschaft mit wechselnden Gästebedürfnissen ist der Wandel allgegenwärtig. Anpassungen an die sich rasch wechselnden Bedürfnisse und Bedingungen sind eine Notwendigkeit. Restaurationsangestellte sind sich dessen bewusst und bereit, laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten zu erwerben und sich auf lebenslanges Lernen einzustellen. Sie sind offen für Neuerungen, gestalten diese und den Wandel auch mit eigenen Ideen mit, stärken ihre Arbeitsmarktfähigkeit und ihre Persönlichkeit.

3.3 Kommunikationsfähigkeit

Die adressatengerechte und situativ angemessene Kommunikation steht im Zentrum aller Aktivitäten in der Gastronomie. Restaurationsangestellte zeichnen sich aus durch Einfühlungsvermögen, Offenheit und Spontaneität. Sie sind gesprächsbereit, verstehen die Regeln erfolgreicher verbaler und nonverbaler Kommunikation und wenden sie selbstbewusst an. Sie beachten die Schweigepflicht und verhalten sich entsprechend.

3.4 Teamfähigkeit

Berufliche und persönliche Aufgaben können allein oder in einer Gruppe gelöst werden. Von Fall zu Fall muss entschieden werden, ob für die Lösung des Problems die Einzelperson oder das Team geeigneter ist. Restaurationsangestellte sind fähig, im Team zu arbeiten, sie kennen die Regeln und haben Erfahrung in erfolgreicher Teamarbeit.

3.5 Umgangsformen

Restaurationsangestellte pflegen bei ihrer Tätigkeit die unterschiedlichsten Kontakte mit Mitmenschen, die jeweils bestimmte Erwartungen an das Verhalten und die Umgangsformen ihrer Kontaktperson hegen. Restaurationsangestellte können ihre Sprache und ihr Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen der Gesprächspartner anpassen und sind pünktlich, ordentlich und zuverlässig.

3.6 Belastbarkeit

Die Erfüllung der verschiedenen Anforderungen in der Gastronomie ist mit körperlichen und geistigen Anstrengungen verbunden. Restaurationsangestellte können mit Belastungen umgehen, indem sie die ihnen zugewiesenen und zufallenden Aufgaben ruhig und überlegt angehen. In kritischen Situationen bewahren sie den Überblick.

4 Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

Diese sind im nachstehenden Katalog aufgeführt.

1.1 Kern- und Leistungsbereich 1 – Ausgabe von Getränken und Speisen

<p>Leitziel Das sachgerechte Bereitstellen von Getränken und Speisen gehört zu den zentralen Prozessen in einem Gastronomiebetrieb und damit zu den grundlegenden Fähigkeiten von Restaurationsangestellten. Dazu müssen sie über richtiges Verhalten und die Regeln sowie Techniken von Getränke- und Speisenausgabe verfügen. Restaurationsangestellte sind fähig, gemäss Vorgaben Getränke und Speisen genau, effizient und den Zielen des Betriebes entsprechend herauszugeben.</p>			
<p>1.1.1 Richtziel Restaurationsangestellte erklären die Aufgaben und Funktionen im Buffetbereich, bewältigen diese pflichtbewusst und erläutern die Schnittstellen zwischen der Fertigung, dem Buffet und dem Service</p>			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
<p>1.1.1.1 Restaurationsangestellte beschreiben die Aufgaben und Arbeitsfunktionen im Buffetbereich und sind fähig, die Arbeiten und Arbeitsschritte zu beschreiben (K2)</p>	<p>1.1.1.1 Ich erledige die Aufgaben und Arbeitsfunktionen im Buffetbereich pflichtbewusst und gemäss den Betriebszielen (K3)</p>	<p>1.1.1.1 Restaurationsangestellte sind fähig, die Aufgaben und Arbeitsfunktionen im Buffetbereich pflichtbewusst und gemäss den Betriebszielen zu erledigen (K3)</p>	<p>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.6 Belastbarkeit</p>
<p>1.1.1.2 Restaurationsangestellte sind fähig, die Aufgaben und Arbeitsschritte im Buffetbereich als wichtige Schnittstellen zwischen Fertigung und Service zu beschreiben und Anforderungen an die Gestaltung der Arbeiten im Buffetbereich zu erklären (K2)</p>	<p>1.1.1.2 Ich bin fähig, meine Tätigkeiten im Buffetbereich als Nahtstelle zwischen Küchenbereich und dem Service zu beschreiben und arbeite in meiner Aufgabenerfüllung genau und zuverlässig mit anderen Mitarbeitern zusammen (K3)</p> <p>1.1.1.3 Ich gestalte mein Verhalten und meine Arbeitsweise im Buffetbereich in einer Art und Weise, dass die Arbeitsabläufe effizient und sinnvoll funktionieren (K3)</p>	<p>1.1.1.2 Restaurationsangestellte sind fähig, ihre Tätigkeiten im Buffetbereich als Nahtstelle zwischen Küchenbereich und dem Service zu beschreiben und in der Aufgabenerfüllung genau und zuverlässig mit anderen Mitarbeitern zusammenzuarbeiten (K3)</p> <p>1.1.1.3 Restaurationsangestellte gestalten das Verhalten und die Arbeitsweise im Buffetbereich in einer Art und Weise, dass die Arbeitsabläufe effizient und sinnvoll funktionieren (K3)</p>	<p>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.4 Teamfähigkeit 3.6 Belastbarkeit</p>

1.1.2 Richtziel

Restaurationsangestellte beschreiben die Merkmale, die Funktionen und Einsatzmöglichkeiten der Betriebseinrichtungen im Buffetbereich und setzen diese sachgerecht, ökonomisch und ökologisch ein

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
1.1.2.1 Restaurationsangestellte erklären die Merkmale, Besonderheiten und Funktionen der Betriebseinrichtungen im Buffetbereich und beschreiben deren Einsatzmöglichkeiten (K2)	1.1.2.1 Ich erläutere die Merkmale, Besonderheiten und Funktionen der Betriebseinrichtungen im Buffetbereich und bin fähig, deren Funktionsweise anhand von typischen Aufgaben aufzuzeigen (K2)	1.1.2.1 Restaurationsangestellte beschreiben die Merkmale, Besonderheiten und Funktionen der Betriebseinrichtungen im Buffetbereich und sind fähig, deren Funktionsweise aufzuzeigen (K2)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
1.1.2.2 Restaurationsangestellte sind fähig, den funktionsgerechten, ökonomisch und ökologisch sinnvollen Einsatz der Betriebseinrichtungen im Buffetbereich zu beschreiben (K2)	1.1.2.2 Ich setze die Betriebseinrichtungen im Buffetbereich funktionsgerecht, ökonomisch und ökologisch sinnvoll im Sinne der betrieblichen Vorgaben ein (K3)	1.1.2.2 Restaurationsangestellte setzen die Betriebseinrichtungen im Buffetbereich funktionsgerecht, ökonomisch und ökologisch sinnvoll im Sinne der betrieblichen Vorgaben ein (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.1.3 Richtziel Restaurationsangestellte sind fähig, Getränke und Speisen zielgerichtet und betriebsgerecht gemäss vorgegebener Methoden und Techniken pflichtbewusst bereitzustellen und herauszugeben			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
1.1.3.1 Restaurationsangestellte sind fähig, die betrieblichen Anforderungen an die Ausgabe von Getränken und Speisen zu erläutern und wichtige Grundsätze, Arbeitsschritte und Abläufe zu beschreiben (K2)	1.1.3.1 Ich beachte die betrieblichen Anforderungen an die Ausgabe von Getränken und Speisen und setze wichtige Grundsätze, Arbeitsschritte und Abläufe pflichtbewusst um (K3)	1.1.3.1 Restaurationsangestellte beachten die betrieblichen Anforderungen an die Ausgabe von Getränken und Speisen und setzen wichtige Grundsätze, Arbeitsschritte und Abläufe pflichtbewusst um (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.6 Belastbarkeit
1.1.3.2 Restaurationsangestellte sind in der Lage, die Methoden und Techniken zur Bereitstellung von Speisen und Getränken zu beschreiben und die Anforderungen an diese zu erklären (K2)	1.1.3.2 Ich wende die Methoden und Techniken zur Bereitstellung von Speisen und Getränken bei meinen Tätigkeiten im Buffetbereich effizient und zielorientiert an (K3)	1.1.3.2 Restaurationsangestellte wenden die Methoden und Techniken zur Bereitstellung von Speisen und Getränken bei den Tätigkeiten im Buffetbereich effizient und zielorientiert an (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.1.4 Richtziel

Restaurationsangestellte erkennen die Funktion und die Bedeutung von Kommunikations- und Verhaltensregeln im Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitenden und wenden diese in der Aufgabenbewältigung an

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
1.1.4.1 Restaurationsangestellte sind fähig, die Bedürfnisse der Mitarbeiter und der Vorgesetzten bei der Ausgabe von Getränken und Speisen zu beschreiben und ihr Verhalten teamorientiert zu gestalten (K4)	1.1.4.1 Ich beschreibe die Bedürfnisse meiner Mitarbeiter und Vorgesetzten bei der Ausgabe von Getränken und Speisen und gestalte mein Verhalten teamorientiert (K3)	1.1.4.1 Restaurationsangestellte beschreiben die Bedürfnisse der Mitarbeiter und Vorgesetzten bei der Ausgabe von Getränken und Speisen und gestalten ihr Verhalten teamorientiert (K3)	3.3 Kommunikationsfähigkeit 3.4 Teamfähigkeit 3.5 Umgangsformen
1.1.4.2 Restaurationsangestellte erläutern die Bedeutung, Aspekte und Regeln der erfolgreichen Kommunikation und des Verhaltens gegenüber Vorgesetzten sowie Mitarbeitern und wenden diese anhand von typischen Situationen an (K3)	1.1.4.2 Ich wende die Aspekte und Regeln erfolgreicher Kommunikation und des Verhaltens gegenüber Mitarbeitern und Vorgesetzten im Buffetbereich an. Ich beschreibe verbesserungsfähige Situationen und passe mein Verhalten an (K5)	1.1.4.2 Restaurationsangestellte wenden die Aspekte und Regeln erfolgreicher Kommunikation und des Verhaltens gegenüber Mitarbeitern und Vorgesetzten im Buffetbereich an. Sie beschreiben verbesserungsfähige Situationen und passen ihr Verhalten an (K5)	3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.2 Kern- und Leistungsbereich 2 – Fertigung von Getränken und Speisen

<p>Leitziel Die Kenntnis und das Verständnis der gastronomischen Produkte und Dienstleistungen im Lebensmittel- und im Getränkebereich sind für Restaurationsangestellte die Basis für die erfolgreiche Gästeberatung und den Verkauf. Sie entscheiden wesentlich über den Erfolg eines Gastronomiebetriebes wie auch über die Zufriedenheit der Gäste. Restaurationsangestellte sind fähig, Einrichtungen und Maschinen in der Fertigung effizient und zielorientiert einzusetzen, einfache Produkte nach den Regeln der gesunden Ernährung herzurichten und ökonomischen und ökologischen Anforderungen gerecht zu werden.</p>			
<p>1.2.1 Richtziel Restaurationsangestellte beschreiben die gesetzlichen Bestimmungen über den Umgang mit Lebensmitteln sowie Getränken und erkennen deren Bedeutung für die Fertigung</p>			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
<p>1.2.1.1 Restaurationsangestellte erklären die Bedeutung der rechtlichen Grundlagen für die Verarbeitung, den Verkauf und die Deklaration von Lebensmitteln und Getränken und beschreiben die wesentlichen Regelungen (K2)</p>	<p>1.2.1.1 Ich erläutere die wesentlichen rechtlichen Grundlagen für die Verarbeitung, den Verkauf und die Deklaration von Lebensmitteln und Getränken. Anhand von Beispielen zeige ich deren Nutzen für den Betrieb und die Gäste auf (K3)</p>	<p>1.2.1.1 Restaurationsangestellte beschreiben die wesentlichen rechtlichen Grundlagen für die Verarbeitung, den Verkauf und die Deklaration von Lebensmitteln und Getränken. Anhand von Beispielen zeigen sie deren Nutzen für den Betrieb und die Gäste auf (K3)</p>	<p>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen</p>
<p>1.2.1.2 Restaurationsangestellte beschreiben die gesetzlichen Vorschriften zur Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche und erklären die Ziele dieser Regelung (K2)</p>	<p>1.2.1.2 Ich beschreibe die Bedeutung und die Ziele der gesetzlichen Vorschriften zur Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche und setze diese Vorschriften bewusst um (K2)</p>	<p>1.2.1.2 Restaurationsangestellte erläutern die Bedeutung und die Ziele der gesetzlichen Vorschriften zur Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche und wenden diese Vorschriften anhand von Beispielen an (K2)</p>	<p>2.3. Lernstrategien</p>

1.2.2 Richtziel Restaurationsangestellte beschreiben Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmitteln sowie Getränken und beurteilen deren Qualität			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompe- tenz/ Sozialkompetenz
1.2.2.1 Restaurationsangestellte sind fähig, die Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und die Herstellung von alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränken zu beschreiben (K2)	1.2.2.1 Ich bin fähig, die alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränke in meinem Lehrbetrieb bezüglich Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und Herstellung zu beschreiben (K2)		3.2 Lebenslanges Lernen
1.2.2.2 Restaurationsangestellte sind in der Lage, für unterschiedliche Gruppen von Getränken die Zubereitung zu beschreiben sowie die Ausschanktemperaturen, Mengen und geeigneten Gläser festzulegen (K2)	1.2.2.2 Ich charakterisiere unterschiedliche Gruppen von Getränken, bereite diese zu und beachte die Ausschanktemperaturen, Mengen und Gläser (K3)		2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
1.2.2.3 Restaurationsangestellte sind fähig, die Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und die Herstellung von Lebensmitteln zu beschreiben und deren Verwendung zu erklären (K2)	1.2.2.3 Ich behandle die Lebensmittel gemäss Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und Herstellung und zeige deren Verwendung auf (K2)		3.2 Lebenslanges Lernen
1.2.2.4 Restaurationsangestellte sind fähig, unterschiedliche Getränke und Lebensmittel in Bezug auf ihre Qualität zu beurteilen und Massnahmen zur Qualitätssicherung vorzuschlagen (K6)	1.2.2.4 Ich beurteile die Qualität der Getränke und Lebensmittel in meinem Arbeitsbereich und schlage Massnahmen zu deren Qualitätssicherung vor (K6)		2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.2.3 Richtziel Restaurationsangestellte sind fähig, grundlegende Kochmethoden und Prozesse der Fertigung zu erläutern			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompe- tenz/ Sozialkompetenz
1.2.3.1 Restaurationsangestellte sind fähig, die Bedeutung und Merkmale grundlegender Zubereitungs- und Kochmethoden für die Zubereitung von Speisen zu erklären und deren Einsatzmöglichkeiten zu erläutern (K2)	1.2.3.1 Ich erkläre die in meinem Lehrbetrieb gängigen Zubereitungs- und Kochmethoden und bin fähig, diese für unterschiedliche Speisen einzusetzen (K3)		2.5 Präsentationstechniken
1.2.3.2 Restaurationsangestellte sind in der Lage, die wichtigsten Lebensmittel vorzubereiten und einfache Speisen mit den jeweils geeigneten Zubereitungs- und Kochmethoden herzustellen (K3)	1.2.3.2 Ich bereite die wichtigsten Lebensmittel vor und fertige aus diesen mit den geeigneten und in meinem Lehrbetrieb gängigen Zubereitungs- und Kochmethoden einfache Speisen (K3)	1.2.3.1 Restaurationsangestellte bereiten die wichtigsten Lebensmittel vor und fertigen aus diesen mit den geeigneten und gängigen Zubereitungs- und Kochmethoden einfache Speisen (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.6 Belastbarkeit

1.2.4 Richtziel Restaurationsangestellte verstehen die Grundsätze und die Bedeutung einer gesunden Ernährung und sind fähig, Frisch-, Halbfertig- und Fertigprodukte aufzubereiten			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
1.2.4.1 Restaurationsangestellte erläutern die Bedeutung einer gesunden Ernährung sowie deren Einfluss auf den menschlichen Körper und zeigen die Auswirkungen von ungesunder Ernährung auf (K2)			
1.2.4.2 Restaurationsangestellte erklären die Aufgaben und Bedeutung von verschiedenen Nährstoffen in der Ernährung und zeigen deren positiven Wirkungen auf den menschlichen Organismus auf (K3)	1.2.4.1 Ich berücksichtige die Aufgaben und Bedeutung von verschiedenen Nährstoffen in der Ernährung und deren Einsatz in der Gestaltung von Speisen und Getränken (K4)	1.2.4.1 Restaurationsangestellte berücksichtigen die Aufgaben und Bedeutung von verschiedenen Nährstoffen in der Ernährung und deren Einsatz in der Gestaltung von Speisen und Getränken (K4)	2.3 Lernstrategien
1.2.4.3 Restaurationsangestellte sind fähig, die Grundsätze und einfache Methoden der Aufbereitung und Herstellung von Frisch-, Halbfertig- und Fertigprodukten zu erklären (K2)	1.2.4.2 Ich fertige aus Frisch-, Halbfertig- und Fertigprodukten effizient und fachgerecht einfache Speisen (K3)	1.2.4.2 Restaurationsangestellte fertigen aus Frisch-, Halbfertig- und Fertigprodukten effizient und fachgerecht einfache Speisen (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.6 Belastbarkeit

1.3 Kern- und Leistungsbereich 3 – Empfehlen und Beraten von Getränken und Speisen

<p>Leitziel Gäste sind die wichtigste Anspruchsgruppe eines jeden Gastronomiebetriebes. Ihre Bedürfnisse und Zufriedenheit stehen deshalb im Mittelpunkt des Denkens und Handelns von Restaurationsangestellten. Diese beraten die Gäste, empfehlen ihnen Speisen und Getränke gemäss ihren Bedürfnissen, sorgen für den fachgerechten Service und das Ambiente und verabschieden sie in freundlicher und zuvorkommender Art und Weise.</p>			
<p>1.3.1 Richtziel Restaurationsangestellte erkennen und verstehen unterschiedliche Gästegruppen und sind fähig, deren Erwartungen und Bedürfnisse aufzuzeigen</p>			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
<p>1.3.1.1 Restaurationsangestellte sind fähig, die unterschiedlichen Gästesegmente und -gruppen in der Gastronomiebranche zu beschreiben und deren Bedeutung zu erläutern (K2)</p>	<p>1.3.1.1 Ich beschreibe die unterschiedlichen Gästesegmente und -gruppen meines Lehrbetriebes und zeige deren Bedeutung anhand von Beispielen auf (K2)</p>		2.5 Präsentationstechniken
<p>1.3.1.2 Restaurationsangestellte sind in der Lage, die Bedürfnisse und Erwartungen unterschiedlicher Gästegruppen zu beschreiben und gastronomische Produkte und Dienstleistungen zu deren Befriedigung aufzuzeigen (K2)</p>	<p>1.3.1.2 Ich befriedige die gastronomischen Bedürfnisse und Erwartungen unterschiedlicher Gästegruppen und erbringe Produkte und Dienstleistungen zu deren Zufriedenheit (K2)</p>	<p>1.3.1.1 Restaurationsangestellte befriedigen die gastronomischen Bedürfnisse und Erwartungen unterschiedlicher Gästegruppen und erbringen Produkte und Dienstleistungen zu deren Zufriedenheit (K2)</p>	2.5 Präsentationstechniken

1.3.2 Richtziel Restaurationsangestellte erkennen die Bedeutung verschiedener Serviceformen und -regeln im Speise- und Getränkeservice und wenden diese gäste- und sachgerecht an			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
1.3.2.1 Restaurationsangestellte sind fähig, die Charakteristika der verschiedenen Serviceformen und deren Einsatz aufzuzeigen (K2)	1.3.2.1 Ich wähle die verschiedenen Serviceformen und empfehle sowie erkläre deren Einsatz für unterschiedliche Anlässe und Gäste (K3)	1.3.2.1 Restaurationsangestellte wählen die verschiedenen Serviceformen und erklären und empfehlen deren Einsatz für unterschiedliche Anlässe und Gäste (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.5 Umgangsformen
1.3.2.2 Restaurationsangestellte sind in der Lage, die verschiedenen Mahlzeitenarten und die entsprechenden Serviceformen zu charakterisieren (K4)	1.3.2.2 Ich führe für die verschiedenen Mahlzeitenarten die geeigneten Serviceformen aus (K3)	1.3.2.2 Restaurationsangestellte führen für die verschiedenen Mahlzeitenarten die geeigneten Serviceformen aus (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.6 Belastbarkeit 3.4 Teamfähigkeit

1.3.3 Richtziel Restaurationsangestellte verstehen die Bedeutung und Regeln des persönlichen Auftretens und schätzen die Wirkung ihres Verhaltens gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeitenden und Gästen realistisch ein			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
1.3.3.1 Restaurationsangestellte erklären die Bedeutung der Körperpflege, der Kleidung, der Sprache und der Gestik für ihren gelungenen Auftritt und sind fähig, positive und negative Verhaltensweisen aufzuzeigen (K2)	1.3.3.1 Ich beachte meine Körperpflege, meinen Schmuck und meine Kleidung, meine Sprache sowie meine Gestik gemäss den Zielen meines Vorgesetzten und verhalte mich gäste- und mitarbeitergerecht (K3)		3.5 Umgangsformen
1.3.3.2 Restaurationsangestellte erläutern die Bedeutung und Aspekte des selbstsicheren Auftretens und analysieren die eigenen Stärken und Schwächen selbstkritisch (K4)	1.3.3.2 Ich trete durchdacht und selbstsicher auf und schätze meine Möglichkeiten und Grenzen bei der Gestaltung meiner Arbeiten und in meinem Umfeld realistisch ein (K4)		2.5 Präsentationstechniken 3.2 Lebenslanges Lernen 3.5 Umgangsformen
1.3.3.3 Restaurationsangestellte sind fähig, die Bedeutung des persönlichen Auftretens zu beschreiben und deren Auswirkungen auf die Gäste, die Mitarbeiter und weitere Anspruchsgruppen zu analysieren und zu bewerten (K5)	1.3.3.3 Ich bin mir der Bedeutung meines Auftretens gegenüber Gästen, Mitarbeitern und weiterer für den Lehrbetrieb wichtiger Gruppen bewusst, schätze mein Verhalten in seinen Wirkungen realistisch ein und verbessere dieses laufend (K5)		3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.6 Umgangsformen

1.3.4 Richtziel Restaurationsangestellte sind fähig, Tische und Gedecke für verschiedene Anlässe herzurichten, Ambiente zu schaffen und Räume wie auch Tische betriebsgerecht und gemäss den Bedürfnissen der Gäste zu dekorieren			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompe- tenz/ Sozialkompetenz
1.3.4.1 Restaurationsangestellte sind fähig, einfache und spezielle Gedecke mit ihren Merkmalen und Einsatzmöglichkeiten für unterschiedliche Anlässe zu beschreiben (K2)	1.3.4.1 Ich beschreibe und empfehle die verschiedenen Gedecke und zeige ihren Einsatz für unterschiedliche Anlässe auf (K2)		2.5 Präsentationstechniken
1.3.4.2 Restaurationsangestellte erklären die Bedeutung der Regeln und des Vorgehens beim Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken (K2)	1.3.4.2 Ich wende die Regeln und das Vorgehen für das Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken gästegerecht und nach den Gepflogenheiten meines Lehrbetriebs selbstständig an (K3)	1.3.4.1 Restaurationsangestellte wenden die Regeln und das Vorgehen für das Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken gästegerecht und nach den gängigen Gepflogenheiten selbstständig an (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
1.3.4.3 Restaurationsangestellte beschreiben die Bedeutung und Ziele verschiedener Dekorationsmöglichkeiten und erläutern die Merkmale und Vorteile verschiedener Dekorationselemente für Räume und Tische (K2)	1.3.4.3 Ich plane unterschiedliche Dekorationsmöglichkeiten, beschreibe deren Vorzüge und dekoriere Räume und Tische nach den betrieblichen Erfordernissen und Bedürfnissen der Gäste (K3)	1.3.4.2 Restaurationsangestellte planen unterschiedliche Dekorationsmöglichkeiten, beschreiben deren Vorzüge und dekorieren Räume und Tische nach den betrieblichen Erfordernissen und Bedürfnissen der Gäste (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
1.3.4.4 Restaurationsangestellte sind fähig, die Bedeutung der Ambiente für die angenehme Raumgestaltung zu erläutern und Möglichkeiten und Elemente zur Raumgestaltung aufzuzeigen (K4)	1.3.4.4 Ich setze die Aspekte und Elemente der Raumatmosphäre durchdacht um (K3)	1.3.4.3 Restaurationsangestellte setzen die Aspekte und Elemente der Raumatmosphäre durchdacht um (K3)	2.5 Präsentationstechniken
1.3.4.5 Restaurationsangestellte sind in der Lage, die Bedeutung der Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und andere Dekorationselemente zu beschreiben und entsprechende Massnahmen aufzuzeigen (K3)	1.3.4.5 Ich pflege die Dekorationselemente selbstständig und übernehme Verantwortung für deren Werterhalt (K3)	1.3.4.4 Restaurationsangestellte pflegen die Dekorationselemente selbstständig und übernehmen Verantwortung für deren Werterhalt (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.4 Kern- und Leistungsbereich 4 – Verkaufen von Getränken und Speisen

<p>Leitziel</p> <p>Der Erfolg in der Gastronomiebranche kann sowohl für den Betrieb wie auch die Mitarbeitenden nur dann realisiert werden, wenn Restaurationsangestellte über richtiges Verhalten verfügen und die Regeln des Verkaufens anwenden. Restaurationsangestellte sind fähig, Gästen Speisen und Getränke des Betriebes gäste- und zielorientiert zu verkaufen. Dabei empfehlen sie im Rahmen der gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben Gerichte und Getränke für den Verkauf und setzen die Massnahmen der Verkaufsförderung durchdacht um.</p>			
<p>1.4.1 Richtziel</p> <p>Restaurationsangestellte sind in der Lage, die verschiedenen Verkaufsformen sowie -hilfen und die Grundsätze der Verkaufsförderung zu beschreiben</p>			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
<p>1.4.1.1 Restaurationsangestellte beschreiben die Bedeutung und Merkmale von Verkaufsformen und -hilfen und charakterisieren deren Merkmale wie auch deren Vorteile (K2)</p>	<p>1.4.1.1 Ich setze die verschiedenen Verkaufsformen und -hilfen ein und zeige deren Ziele auf (K2)</p>		<p>2.5 Präsentationstechniken</p> <p>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln</p>
<p>1.4.1.2 Restaurationsangestellte sind fähig, die Grundsätze der Verkaufsförderung zu beschreiben und deren Ziele aufzuzeigen (K2)</p>	<p>1.4.1.2 Ich wende die Grundsätze und Massnahmen zur Verkaufsförderung durchdacht und im Sinne des Lehrbetriebs sowie zum Wohle des Gastes an (K2)</p>	<p>1.4.1.1 Restaurationsangestellte beschreiben die Grundsätze und Massnahmen zur Verkaufsförderung und wenden diese durchdacht an (K2)</p>	<p>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen</p> <p>3.1 Eigenverantwortliches Handeln</p>

1.4.2 Richtziel Restaurationsangestellte sind fähig, die Phasen des gästegerechten und zielorientierten Verkaufens zu beschreiben und wenden die Grundsätze des aktiven Verkaufens an			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
1.4.2.1 Restaurationsangestellte erklären die Phasen des aktiven Verkaufens (Bestimmen der Bedürfnisse, Beraten, Verkaufen, Erfragen der Zufriedenheit) und sind fähig, deren Bedeutung für die Gäste und die Betriebsziele zu beschreiben (K2)	1.4.2.1 Ich setze die Phasen des gästeeorientierten Verkaufens (Bestimmen der Bedürfnisse, Beraten, Verkaufen, Erfragen der Zufriedenheit) um und beachte die wichtigsten Grundsätze im Umgang mit Gästen (K3)		3.3 Kommunikationsfähigkeit 3.5 Umgangsformen
1.4.2.2 Restaurationsangestellte sind fähig, korrekte Rechnungen zu erstellen, diese zu erklären und die Schritte und wichtigen Aspekte des Inkassos zu beschreiben (K3)	1.4.2.2 Ich erstelle für die Gäste Rechnungen, erkläre diese und stelle das Inkasso sicher (K3)	1.4.2.1 Restaurationsangestellte erstellen für die Gäste Rechnungen, erklären diese und stellen das Inkasso sicher (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.4.3 Richtziel Restaurationsangestellte erkennen die Funktion und die Bedeutung von Verhaltensregeln im Umgang mit Gästen und wenden diese in der Aufgabenbewältigung an			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
1.4.3.1 Restaurationsangestellte sind fähig, die Bedürfnisse der Gäste beim Empfang, bei der Abwicklung der Garderobe und bei der Platzierung zu beschreiben und ihr Verhalten gäste- und zielorientiert zu gestalten (K4)	1.4.3.1 Ich beschreibe die Bedürfnisse unserer Gäste beim Empfang, bei der Abwicklung der Garderobe sowie bei der Platzierung und richte mein Verhalten auf die Bedürfnisse der Gäste aus (K4)		3.3 Kommunikationsfähigkeit 3.4 Teamfähigkeit 3.5 Umgangsformen
1.4.3.2 Restaurationsangestellte erklären die Bedeutung, Aspekte und Regeln der erfolgreichen Kommunikation und des Verhaltens gegenüber Gästen und wenden diese anhand von typischen Situationen an (K3)	1.4.3.2 Ich wende in meinem Tätigkeits- und Arbeitsbereich die positiven Aspekte und Regeln erfolgreicher Kommunikation gegenüber Gästen durchdacht an (K3)	1.4.3.1 Restaurationsangestellte wenden in ihrem Tätigkeits- und Arbeitsbereich die positiven Aspekte und Regeln erfolgreicher Kommunikation gegenüber Gästen durchdacht an (K3)	3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.4.4 Richtziel

Restaurationsangestellte sind fähig, die Anforderungen an die Kommunikation mit Gästen und Umgangsformen zu beschreiben und die Gästekontakte in der regionalen Landessprache und einer Fremdsprache im Interesse des Betriebes und der Gäste zu gestalten

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
1.4.4.1 Restaurationsangestellte erklären die Bedeutung von Verhaltensregeln gegenüber den Gästen und sind fähig, Grundsätze des Verhaltens und der Kommunikation gegenüber Gästen anhand von Beispielen zu beschreiben (K2)	1.4.4.1 Ich verhalte mich gegenüber Gästen freundlich, korrekt und zuvorkommend (K3)		2.3 Lernstrategien 3.3 Kommunikationsfähigkeit
1.4.4.2 Restaurationsangestellte sind fähig, sich in einfachen mündlichen Kommunikationssituationen mit Gästen sach- und adressatengerecht auszudrücken und einfachere Gespräche in der regionalen Landessprache und in einer Fremdsprache zu führen (K3)	1.4.4.2 Ich gehe auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form gästege- recht und im Sinne der Betriebsziele ein. Ich führe einfachere Gespräche in der regionalen Landessprache und einer Fremdsprache und gebe auf einfache Anfragen korrekt und freundlich Auskunft (K3)	1.4.4.1 Restaurationsangestellte gehen auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form gästegerecht und im Sinne der Betriebsziele ein. Sie führen einfachere Gespräche in der regionalen Landessprache und einer Fremdsprache und geben auf einfache Anfragen korrekt und freundlich Auskunft (K3)	2.3 Lernstrategien 3.3 Kommunikationsfähigkeit 3.5 Umgangsformen 2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien

1.5 Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation

Leitziel

Grundlegende Kenntnisse in Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation sind für Restaurationsangestellte notwendig, um die ökonomischen, sozialen und ökologischen Zusammenhänge im Betrieb zu verstehen. Sie sind eine wichtige Grundlage, um die Aufgaben in der täglichen Arbeit und Abläufe effizient zu bewältigen und bilden die Basis für unternehmerisches und gästeorientiertes Denken und Verhalten.

1.5.1 Richtziel

Restaurationsangestellte sind fähig, den Aufbau der Branche und die Organisation gastgewerblicher Betriebe zu beschreiben und das Zusammenwirken der verschiedenen Stellen zu erklären

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
1.5.1.1 Restaurationsangestellte erklären die spezifischen Merkmale und Besonderheiten der Gastronomiebranche und beschreiben die wesentlichen Trends und Konsequenzen in der Branche (K2)			2.5 Präsentationstechniken 3.2 Lebenslanges Lernen
1.5.1.2 Restaurationsangestellte beschreiben die Ziele, den Aufbau, die Stellen und die Arbeitsprozesse eines Gastronomiebetriebes und erklären deren Aufgaben und Zusammenwirken (K2)	1.5.1.1 Ich beschreibe die Ziele, den Aufbau, die Stellen und die Arbeitsprozesse und zeige Aufgaben und bedeutungsvolle Abhängigkeiten auf (K4)		2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
1.5.1.3 Restaurationsangestellte erläutern die Ziele und die Funktionsweise von Qualitätssicherungssystemen und sind in der Lage, deren Vorteile aufzuzeigen (K2)	1.5.1.2 Ich erkläre die Qualitätsanforderungen und erläutere diese anhand von einfachen und aussagekräftigen Beispielen (K4) Die Anforderungen der Qualitätssicherung wende ich in meinem Arbeitsbereich pflichtbewusst und sachgerecht um (K3)		2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
1.5.1.4 Restaurationsangestellte beschreiben die Bedeutung und Bedürfnisse der wichtigsten Anspruchsgruppen eines Gastronomiebetriebes und sind in der Lage, die wichtigsten Produkte und Dienstleistungen zu charakterisieren (K2)	1.5.1.3 Ich charakterisiere die wichtigsten Anspruchsgruppen meines Lehrbetriebes (Mitarbeiter, Gäste, Geldgeber), beschreibe ihre Bedürfnisse und empfehle die wichtigsten Produkte und Dienstleistungen unseres Betriebes (K3)		2.5 Präsentationstechniken 3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.5.2 Richtziel Restaurationsangestellte erkennen die Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln für die Bewältigung betrieblicher Prozesse und administrativer Aufgaben			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
1.5.2.1 Restaurationsangestellte beschreiben die wichtigsten Schriftstücke, die in einem Gastronomiebetrieb zum Einsatz kommen und erklären deren Funktion (K2)	1.5.2.1 Ich bin fähig, die wichtigsten Schriftstücke zu beschreiben, die in meinen Arbeitsbereichen zum Einsatz kommen und deren Funktion anhand von Beispielen zu erklären (K2)		2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien 3.3 Kommunikationsfähigkeit
1.5.2.2 Restaurationsangestellte sind fähig, die Anwendung wichtiger Schriftstücke in ihrem Arbeits- und Tätigkeitsbereich zu beschreiben (K2)	1.5.2.2 Ich setze die richtigen Schriftstücke in meinem Arbeitsbereich sachgerecht ein und leite sie an die entsprechenden Stellen weiter(K3)		2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien 3.3 Kommunikationsfähigkeit
1.5.2.3 Restaurationsangestellte erläutern die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der grundlegenden Informations- und Kommunikationsmittel in der Gastronomiebranche und setzen diese sach- und gästegerecht ein (K3)	1.5.2.3 Ich erkläre die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der grundlegenden Informations- und Kommunikationsmittel und setze diese sach- und gästegerecht ein (K3)		2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien 3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.5.3 Richtziel

Restaurationsangestellte erkennen die Bedeutung von Qualitätssicherungssystemen und beschreiben deren Merkmale wie auch deren Umsetzung in den verschiedenen Arbeitsbereichen und -prozessen

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompe- tenz/ Sozialkompetenz
1.5.3.1 Restaurationsangestellte beschreiben die Bedeutung und die Ziele von Qualitätssicherungssystemen und sind in der Lage, deren Vorteile aufzuzeigen (K2)	1.5.3.1 Ich beschreibe die Qualitätsanforderungen und belege diese anhand von einfachen Beispielen (K2)		2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
1.5.3.2 Restaurationsangestellte erklären die wichtigsten Qualitätsanforderungen in verschiedenen Arbeitsbereichen und -prozessen eines Gastronomiebetrieb und zeigen den Nutzen von Qualitätssicherungsmaßnahmen auf (K2)	1.5.3.2 Ich setze die Anforderungen der Qualitätssicherung in meinen Arbeitsbereichen pflichtbewusst und sachgerecht um (K3)	1.5.3.1 Restaurationsangestellte setzen die Anforderungen der Qualitätssicherung in ihrem Arbeitsbereichen pflichtbewusst und sachgerecht um (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.6 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz

Leitziel Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz

Das Verständnis für Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz ist für Restaurationsangestellte eine Kernkompetenz, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen vorschreiben Hygiene für die Produktqualität wie auch die Werterhaltung eine entscheidende Einflussgrösse ist. Restaurationsangestellte verstehen diese Anforderungen und setzen sie im eigenen Arbeitsbereich pflichtbewusst und vorbildlich um.

1.6.1 Richtziel

Restaurationsangestellte verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit, zum Brand- und Gesundheitsschutz und beschreiben deren Bedeutung für die eigene Arbeit

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
1.6.1.1 Restaurationsangestellte beschreiben die Bedeutung der wesentlichen Regelungen zur Arbeitssicherheit und der Branchenempfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz (K2)	1.6.1.1 Ich bin fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz aufzuzeigen und deren Bedeutung zu erklären (K3)	1.6.1.1 Restaurationsangestellte sind fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz aufzuzeigen, zu begründen und einzuhalten (K3)	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
1.6.1.2 Restaurationsangestellte erklären die Ursachen typischer Unfallsituationen und sind fähig, die Folgen für die Mitarbeiter und Gäste aufzuzeigen (K2)	1.6.1.2 Ich bin in der Lage, potentielle Ursachen und Folgen von Unfällen aufzuzeigen und die Folgen für Mitarbeiter und Gäste zu erklären (K3)		2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 3.2 Lebenslanges Lernen
1.6.1.3 Restaurationsangestellte sind in der Lage, Unfallrisiken zu beschreiben und Massnahmen aufzuzeigen, mit denen diese vermieden werden können (K3)	1.6.1.3 Ich beschreibe Unfallrisiken und schlage Massnahmen zu deren Vermeidung vor (K3)	1.6.1.2 Restaurationsangestellte beschreiben Unfallrisiken und schlagen Massnahmen zu deren Vermeidung vor (K3)	3.1 Eigenverantwortliches Handeln
1.6.1.4 Restaurationsangestellte erklären die Ziele der Gesundheitsvorsorge und erläutern den Wert von Gesundheitsschutzmassnahmen für das eigene Wohlbefinden (K2)	1.6.1.4 Ich zeige Bereiche und Aufgaben auf, welche die Gesundheit gefährden und beschreibe Massnahmen zum Schutz der Gesundheit und setze diese in meinem Arbeitsbereich selbstständig um (K3)		3.1 Eigenverantwortliches Handeln

<p>1.6.1.5 Restaurationsangestellte beschreiben die Ursachen von Bränden und beschreiben die Funktion und die Wirkung von Brandschutzmassnahmen (K3)</p>	<p>1.6.1.5 Ich zeige die möglichen Ursachen von Bränden auf und wende Massnahmen zu deren Verhinderung eigenständig an (K3)</p>		<p>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen</p>
<p>1.6.1.6 Restaurationsangestellte erklären die Ziele und Leitideen unterschiedlicher Verhaltensregeln im Brandfall und zeigen deren Umsetzung auf (K3)</p>	<p>1.6.1.6 Ich zeige Mitarbeitern und Gästen die Idee und Ziele der verschiedenen Brandschutzmassnahmen und deren Anwendung auf (K4)</p>		<p>3.3 Kommunikationsfähigkeit 2.5 Präsentationstechniken</p>

1.7 Hygiene

<p>Leitziel Die Umsetzung der Hygiene ist für Gastronomiebetriebe eine grundlegende Voraussetzung, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen vorschreiben. Hygiene ist für die Produktqualität wie für die Werterhaltung ein bedeutender Faktor. Restaurationsangestellte verstehen die Hygienevorschriften und -massnahmen und setzen sie im eigenen Arbeitsbereich pflichtbewusst und vorbildlich um.</p>			
<p>1.7.1 Richtziel Restaurationsangestellte beschreiben die Grundsätze der persönlichen und betrieblichen Hygiene und sind fähig, diese im eigenen Arbeitsbereich betriebsgerecht umzusetzen</p>			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompe- tenz/ Sozialkompetenz
1.7.1.1 Restaurationsangestellte beschreiben grundlegende Vorschriften des Lebensmittelgesetzes (LMG) und der Lebensmittelverordnung (LMV). Sie erläutern deren Umsetzung in betrieblichen Problemsituationen und in ihrem Arbeitsumfeld (K2)	1.7.1.1 Ich zeige die wesentliche Zielsetzung des Lebensmittelgesetzes und die typischen Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand möglicher Probleme und Handlungsfelder aufzuzeigen (K3)		
1.7.1.2 Restaurationsangestellte erklären die Regeln und Massnahmen der persönlichen und der arbeitsplatzbezogenen Hygiene und beschreiben deren Funktion für wesentliche Arbeitsprozesse und Aufgabenfelder (K2)	1.7.1.2 Ich beschreibe die Bedeutung der Regeln und Massnahmen der persönlichen und der arbeitsplatzbezogenen Hygiene und setze diese in meinen Arbeitsprozessen und im Betrieb ökonomisch und ökologisch durchdacht um (K3)	1.7.1.1 Restaurationsangestellte beschreiben die Bedeutung der Regeln und Massnahmen der persönlichen und der arbeitsplatzbezogenen Hygiene, begründen diese und setzen sie bewusst und engagiert um (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
1.7.2.3 Restaurationsangestellte beschreiben die Ursachen mangelnder Hygiene und sind fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene zu beschreiben (K2)			2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

1.8 Logistik

<p>Leitziel In Gastronomiebetrieben kommt der Bewirtschaftung von Waren und Produkten eine wesentliche Bedeutung zu, sei es aus einer finanziellen Perspektive oder auch mit Blick auf die schnelle und adressatengerechte Befriedigung von Gästebedürfnissen. Restaurationsangestellte sind fähig, Waren und Produkte fachgerecht und korrekt zu bewirtschaften.</p>			
<p>1.8.1 Richtziel Restaurationsangestellte sind fähig, die Prozesse der Waren- und Produktbewirtschaftung von der Beschaffung bis zur Entsorgung zu beschreiben und Teilprozesse betriebsgerecht zu gestalten</p>			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
<p>1.8.1.1 Restaurationsangestellte beschreiben die Ziele und Grundsätze der umweltgerechten und ökonomischen Beschaffung, Lagerung sowie Entsorgung und zeigen deren Anwendung für typische Abfälle in der Gastronomie auf (K3)</p>	<p>1.8.1.1 Ich zeige die Grundsätze und die Ziele für die Beschaffung und Lagerung von Gütern und die Entsorgung von Abfällen auf und erkläre deren Bedeutung (K2)</p>	<p>1.8.1.1 Restaurationsangestellte sind fähig, die Grundsätze der Warenbewirtschaftung zu beschreiben und die gesetzlichen Bestimmungen zu berücksichtigen (K3)</p>	<p>3.1 Eigenverantwortliches Handeln</p>
<p>1.8.1.2 Restaurationsangestellte sind fähig, verschiedene Abfallarten zu unterscheiden und die unterschiedlichen Leitideen im Umweltschutz anzuwenden (Vermeiden, Trennen, Verwerten, Entsorgen) (K3)</p>	<p>1.8.1.2 Ich beschreibe die unterschiedlichen Abfallarten und die jeweiligen Entsorgungsarten und setze diese in meinem Arbeitsbereich um (K2)</p>	<p>1.8.1.2 Restaurationsangestellte sind in der Lage, für typische Abfälle die Entsorgung zu organisieren und durchzuführen (K3)</p>	<p>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen</p>
<p>1.8.1.3 Restaurationsangestellte beschreiben die Bedeutung und Ziele der Inventur und erläutern den Ablauf und die Verwendung der Inventur (K2)</p>	<p>1.8.1.3 Ich bin fähig, die Arbeitsschritte in der Wareninventur auf Anweisung zu erledigen und die entsprechenden Arbeits- und Kommunikationsmittel einzusetzen (K3)</p>		<p>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen</p> <p>2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien</p>

1.9 Werterhaltung

<p>Leitziel Um in Gastronomiebetrieben Gästebedürfnisse zu befriedigen und Leistungen zu erbringen, sind kostspielige Investitionen zu tätigen. Die Restaurationsangestellten sind in der Lage, die Räume, Einrichtungen und das Mobiliar zu reinigen, zu unterhalten und in ihrem Wert zu erhalten.</p>			
<p>1.9.1 Richtziel Restaurationsangestellte sind fähig, die Ansprüche an die Reinigung und Werterhaltung von Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien im Restaurationsbereich zu erklären und die Arbeitsschritte in der Reinigung vorzunehmen</p>			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
<p>1.9.1.1 Restaurationsangestellte sind fähig, die Ansprüche an die Reinigung von Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien aus betrieblicher und Gästesicht zu beschreiben und Folgerungen für die eigene Arbeit abzuleiten (K3)</p>	<p>1.9.1.1 Ich setze die Ansprüche der Reinigung von Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien aus der Sicht der Gäste und des Betriebs um und bin fähig, konkrete Verhaltenstipps für diese Reinigungsarbeit zu formulieren (K3)</p>	<p>1.9.1.1 Restaurationsangestellte setzen die Ansprüche der Reinigung von Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien aus der Sicht des üK-Betriebs um und sind fähig, konkrete Verhaltenstipps für diese Reinigungsarbeit zu formulieren (K3)</p>	<p>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.6 Belastbarkeit</p>
<p>1.9.1.2 Restaurationsangestellte sind in der Lage, die Abläufe der Reinigung in den verschiedenen Arbeitsbereichen zu beschreiben und die Bedeutung der einzelnen Arbeitsschritte zu erklären (K3)</p>	<p>1.9.1.2 Ich beherrsche die einzelnen Schritte der Reinigungsabläufe und zeige deren Bedeutung anhand von aussagekräftigen Beispielen auf (K3)</p>	<p>1.9.1.2 Restaurationsangestellte beherrschen die einzelnen Schritte der Reinigungsabläufe im üK-Betrieb und zeigen deren Bedeutung anhand von aussagekräftigen Beispielen auf (K3)</p>	<p>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 3.6 Belastbarkeit</p>

<p>1.9.2 Richtziel Restaurationsangestellte erkennen die Aufgaben und Funktionen von Maschinen, Geräten, Betriebsmaterialien sowie von unterschiedlichen Reinigungsprodukten und sind fähig, diese für die Werterhaltung sachgerecht wie auch ökonomisch und ökologisch einzusetzen</p>			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompe- tenz/ Sozialkompetenz
1.9.2.1 Restaurationsangestellte beschreiben die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Reinigungsprodukte in den Arbeitsbereichen eines Gastronomiebetriebes (K2)	1.9.2.1 Ich zeige die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Reinigungsprodukte anhand typischer Reinigungsschritte in meinen Arbeitsbereichen auf (K2)		2.5 Präsentationstechniken
1.9.2.2 Restaurationsangestellte erläutern die Grundsätze des effizienten, sorgsam und ökologischen Einsatzes von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Materialien zur Reinigung in einem Gastronomiebetrieb (K3)	1.9.2.2 Ich setze die Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Materialien sowie die Reinigungsprodukte in meinen Arbeitsbereichen effizient, sorgsam und ökologisch ein (K3)	1.9.2.1 Restaurationsangestellte setzen die Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Materialien sowie die Reinigungsprodukte in den üK-Betriebsbereichen effizient, sorgsam und ökologisch ein (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
1.9.2.3 Restaurationsangestellte erklären die Bedeutung des sorgsam Umgangs mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und sind fähig, ihr Verhalten auf diese Ziele auszurichten und geeignete Massnahmen für die Werterhaltung zu beschreiben (K3)	1.9.2.3 Ich beschreibe die Bedeutung des sorgsam Umgangs mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und bin fähig, geeignete Massnahmen für die Werterhaltung umzusetzen (K3)		2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.6 Belastbarkeit

B

1 Organisation der überbetriebliche Kurse (üK)

Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung. Träger der Kurse ist Hotel & Gastro *formation* und ihre kantonalen und regionalen Organisationen. Die Kurse dauern insgesamt 16 – 20 Tage. Der Kursbesuch ist obligatorisch.

1.1 Aufsichtskommission

1.1.1 Die gesamtschweizerische Aufsicht und Koordination über die überbetrieblichen Kurse für Restaurationsangestellte obliegt „Hotel & Gastro *formation*“.

1.1.2 Aufsichtsorgan ist der Vorstand von „Hotel & Gastro *formation*“, dem gemäss Statuten von „Hotel & Gastro *formation*“ Vertreter der Sozialpartner im Gastgewerbe angehören.

1.1.3 Der Vorstand von „Hotel & Gastro *formation*“ sorgt für die einheitliche Anwendung des vorliegenden Reglements auf dem Gebiet der schweizerischen Eidgenossenschaft und hat dabei insbesondere die folgenden Aufgaben:

- a) Erlass eines Rahmenprogramms für die überbetrieblichen Kurse auf der Grundlage der Verordnung über die berufliche Grundbildung und des Bildungsplans.
- b) Erlass von Richtlinien für die Organisation und Durchführung der überbetrieblichen Kurse.
- c) Kenntnisnahme von Abrechnungen der überbetrieblichen Kurse von durchführenden Organisationen.
- d) Erlass von Richtlinien für die Ausrüstung der Räumlichkeiten von überbetrieblichen Kursen.

1.2 Kurskommission

1.2.1 Die verantwortlichen Organe der durchführenden Organisationen nehmen insbesondere folgende Aufgaben wahr:

- a) Sie erarbeiten das Kursprogramm und die Stundenpläne auf der Grundlage der Rahmenprogramme der Aufsichtskommission und des Vorstandes von „Hotel & Gastro *formation*“.
- b) Sie erarbeiten Kostenvorschläge und Abrechnungen.
- c) Sie bestimmen die Instruktoren der überbetrieblichen Kurse aufgrund der Vorschriften von „Hotel & Gastro *formation*“ und stellen die Kursräume bereit.
- d) Sie stellen die notwendigen Einrichtungen bereit.
- e) Sie legen die überbetrieblichen Kurse zeitlich fest und besorgen die Ausschreibungen und Aufgebote.

- f) Sie gewährleisten den Berufsschulunterricht während den überbetrieblichen Kurse in Absprache mit den betroffenen Berufsschulen und Betrieben.
- g) Sie überwachen die Ausbildungstätigkeit und sorgen für die Erreichung der Kursziele.
- h) Sie stellen, sofern notwendig, Unterkunft und Verpflegung bereit.
- i) Sie erstatten Bericht über die überbetrieblichen Kurse zuhanden des Vorstandes von „Hotel & Gastro *formation*“ und der beteiligten Kantone.
- j) Sie informieren die Lehrbetriebe und die Berufsschulen über die überbetrieblichen Kurse.
- k) Sie erstellen Abrechnungen zur Kenntnisnahme durch den Vorstand von „Hotel & Gastro *formation*“.

1.2.2 Im Rahmen der interkantonalen Fachkurse bilden die üK einen integrierten Bestandteil der Blockkurse.

1.2.3 Die einzelnen Kurse verteilen sich wie folgt auf die Lehrjahre:

- Kurs 1: ca. 4 Tage à 8 Stunden: Ausgabe von Getränken und Speisen
 - Kurs 2: ca. 4 Tage à 8 Stunden: Fertigung von Getränken und Speisen
 - Kurs 3: ca. 4 Tage à 8 Stunden: Empfehlen von Getränken und Speisen und Beraten von Gästen
 - Kurs 4: ca. 4 Tage à 8 Stunden: Verkaufen von Getränken und Speisen
- Leitziele 1.5. bis 1.9. werden sinnvoll und fachgerecht in die vier überbetrieblichen Kurse integriert.

1.2.4 Werden die üK in den interkantonalen Fachkursen integriert, so ist ein separates Kursprogramm zu erstellen.

C

1 Organisation der Schlussqualifikation

1.1 Die Schlussqualifikation wird in einer Berufsschule, im Lehrbetrieb oder in einem andern geeigneten Betrieb durchgeführt. Den Lernenden müssen ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen in einwandfreiem Zustand zur Verfügung gestellt werden. Mit dem Aufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien sie mitbringen müssen. Die Lernenden erhalten die Prüfungsaufgaben bei Beginn der Prüfung. Sie werden ihnen soweit notwendig erklärt.

1.2 Die zu prüfenden Qualifikationsbereiche umfassen:

Qualifikationsbereich praktische Arbeiten:

- Pos. 1 Betriebsorganisation, Logistik
- Pos. 2 Gästebetreuung und Verhalten
- Pos. 3 Fertigung, Speisen- und Getränkeausgabe
- Pos. 4 Verkauf

Qualifikationsbereich Berufskennnisse:

- Pos. 1 Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Werterhaltung
Pos. 2 Lebensmittel- und Getrankkunde
Pos. 3 Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf

Das Prüfungsgespräch soll fächerübergreifend durchgeführt werden.

Qualifikationsbereich Berufskundlicher Unterricht:

Die Note basiert auf dem Mittel der Semesternoten vom 1. – 4. Semester der Berufsfachschule bzw. vom interkantonalen Fachkurs und wird auf einen Zehntel gerundet.

Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Gemäss dem Reglement des Bundesamtes für das Fach Allgemeinbildung.

1.3 Die Leistungen im abschliessenden Qualifikationsverfahren werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet. Halbe Zwischennoten sind zulässig.

1.4 Die Note jedes Qualifikationsbereiches, der sich aus einzelnen Positionen zusammensetzt, wird als Mittelwert auf eine Dezimalstelle gerundet.

1.5 Im Notenausweis werden die Gesamtnote und die zusammengefassten Leistungen jedes Qualifikationsbereichs mit einer Note festgehalten.

1.6 Notenwerte

Noten	Eigenschaften der Leistungen
6	Sehr gut
5	Gut
4	Genügend
3	Schwach
2	Sehr schwach
1	Unbrauchbar

1.7 Für das Bestehen des Qualifikationsverfahrens werden folgende Qualifikationsbereiche beurteilt und wie folgt gewichtet:

- praktische Arbeiten (zählt doppelt)
- Berufskennnisse
- Berufskundlicher Unterricht
- Allgemeinbildung

1.8 Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche ($\frac{1}{5}$ der Notensumme).

D

1 Lektionenplan der Berufsfachschule

Studentafel für die Berufsfachschule der Restaurationsangestellten

Die Verteilung der Lektionen auf die Lehrjahre erfolgt nach regionalen Begebenheiten und grundsätzlich in Absprache mit den zuständigen Behörden und Anbietern in beruflicher Praxis:

Fächer	Lehrjahre		Total Lektionen
	1	2	
1. Berufskunde	200	200	400
<i>Kern- und Leistungsbereich 1</i> Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheits- schutz, Werterhaltung			
<i>Kern- und Leistungsbereich 2</i> Logistik, Lebensmittel- und Getränkekunde			
<i>Kern- und Leistungsbereich 3</i> Gästebetreuung, Verhalten, Verkauf			
<i>Kern- und Leistungsbereich 4</i> Fertigung			
2. Allgemeinbildung	120	120	240
3. Turnen und Sport	40	40	80
Total	360	360	720

Genehmigung und Inkrafttreten

Der vorliegende Bildungsplan tritt am 1. Januar 2005 in Kraft.

Weggis, 7. Dezember 2004

Hotel & Gastro *formation*

Der Präsident

Der Vize-Präsident

Willy Benz

Karl Eugster

Dieser Bildungsplan wird durch das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie nach Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung über die berufliche Grundbildung für Restaurationsangestellte vom 7. Dezember 2004 genehmigt.

Bern, 7. Dezember 2004

Bundesamt für Berufsbildung und Technologie

Der Direktor

Eric Fumeaux

Anhang zum Bildungsplan

Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung und deren Bezugsquelle:

Restaurationsangestellte/r

vom 7. Dezember 2004

Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurationsangestellte/r vom 07.12.2004	Bundesamt für Bauten und Logistik BBL, www.bbl.admin.ch (Publikationen und Drucksachen) für die Berufsbildung zuständige kantonale Ämter
Bildungsplan Restaurationsangestellte/r vom 07.12.2004	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Lerndokumentation Restaurationsangestellte/r enthaltend:	
Modelllehrgang Restaurationsangestellte/r erscheint im Januar 2005	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Bildungsberichte (Ausbildungs- und Lernberichte), erscheinen im Mai 2005	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Berichtsblätter, erscheinen im Mai 2005	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Verzeichnis Mindeststandards überbetriebliche Kurse Restaurationsangestellte/r	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Wegleitung für das Qualifikationsverfahren erscheint im Herbst 2005	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Notenformular Restaurationsangestellte/r, erscheint im Herbst 2005	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch