

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

Modellelehrgang

Personalien:

Name:

Vorname:

Lehrbetrieb:

Ort:

Berufsbildner:

Lehrzeit:

Ausgabe Mai 2005

Bezugsquelle:

Hotel & Gastro *formation*

Eichstrasse 20

6353 Weggis

www.hotelgastro.ch

Inhaltsverzeichnis

• Inhaltsverzeichnis	Seite	2
• Einleitung, Hinweise zum Führen	Seite	3
• Definition K-Stufen	Seite	5
• Praktische Arbeiten und Berufskennntnisse		
1. Kern- und Leistungsbereich 1 / Ausgabe von Getränken und Speisen	Seite	6
2. Kern- und Leistungsbereich 2 / Fertigung von Getränken und Speisen	Seite	12
3. Kern- und Leistungsbereich 3 / Empfehlen und Beraten von Getränken und Speisen	Seite	20
4. Kern- und Leistungsbereich 4 / Verkaufen von Getränken und Speisen	Seite	29
5. Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation	Seite	37
6. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Brandschutz	Seite	42
7. Hygiene	Seite	47
8. Logistik	Seite	49
9. Werterhaltung	Seite	51

Einleitung

Gestützt auf die Bestimmungen des Bundesgesetzes über die Berufsbildung und die Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurationsangestellte / Restaurationsangestellter erfolgt die praktische Ausbildung im Lehrbetrieb gemäss dem Bildungsplan und nach dem vorliegenden Modelllehrgang. Der Modelllehrgang ist Bestandteil der Lerndokumentation, wie auch der Bildungsbericht und die Berichtsblätter. Der Modelllehrgang dient Ihnen als Wegleitung für die Berufsarbeiten, welche im Lehrbetrieb ausgeführt werden.

Hinweise zum Führen

Allgemeines

Die Kern- und Leistungsbereiche sind in 4 Semester aufgeteilt. Die Themen Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation, Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz / Brandschutz, Hygiene, Logistik und Werterhaltung sind den Kern- und Leistungsbereichen zugeordnet und müssen vernetzt vermittelt werden.

Der Stand des Lernprozesses wird in der Spalte Selbstbewertung durch die Lernenden festgehalten:

- = Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)
- = Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)
- = Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)

Für Lernende

Art. 15¹: Die lernende Person führt eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Fähigkeiten und ihre Erfahrungen im Betrieb festhält.

Wozu dient der Modelllehrgang?

- er ist die Grundlage zur betrieblichen Ausbildung
- er ist ein Hilfsmittel zum Festhalten des Ausbildungsstandes
- er dient der Selbstbewertung

Wie führe ich den Modelllehrgang?

- Füllen Sie den Modelllehrgang selbstständig aus. Halten Sie den jeweiligen Stand des Lernprozesses alle 14 Tage fest.
- Bewahren Sie den Modelllehrgang mit der Lerndokumentation auf. Mit diesen Unterlagen können Sie Ihren Ausbildungsstand dokumentieren.
- Nehmen Sie den Modelllehrgang mit, wenn die/der Berufsbildner mit Ihnen den Bildungsbericht bespricht.

Für Berufsbildner

- **Art. 7¹:** Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz ab und erklären sie ihnen.
- Der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet den Modelllehrgang quartalsweise. Mindestens einmal pro Semester werden die Unterlagen der Lerndokumentation mit der lernenden Person besprochen.
- In der Spalte Konkretisierung sind die Mindestanforderungen aufgeführt, die zu erreichen sind.
- Die Berufsbildner sind verpflichtet, die Leistungsziele Betrieb den Lernenden korrekt zu vermitteln.
- Sollten bestimmte Aufgaben oder Bereiche nicht im eigenen Betrieb abgedeckt werden können, so sind diese in einem anderen Betrieb auszubilden.
- Im Modelllehrgang ist Platz vorhanden, um ergänzende Aufgaben oder zusätzlich ausgeführte Tätigkeiten zu notieren und durch die Lernenden beschreiben zu lassen.
- Basierend auf dem Modelllehrgang erstellt der Lehrbetrieb eine Ausbildungsplanung für die Lernenden.

Semesterübersicht / Kern- und Leistungsbereiche

1. Ausgabe von Getränken und Speisen	6 Monate
2. Fertigung von Getränken und Speisen	6 Monate
3. Empfehlen und Beraten von Getränken und Speisen	6 Monate
4. Verkaufen von Getränken und Speisen	6 Monate

Die Bereiche Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation, Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz / Brandschutz, Hygiene, Logistik und Werterhaltung werde themenübergreifend vermittelt.

Definition der K-Stufen

Bei allen Themenbereichen sind zuerst das Leitziel, das Richtziel und dann die einzelnen Leistungsziele aufgeführt. Die Leitziele und Richtziele sind ebenso wie die Leistungsziele verbindlich und können auch gemessen werden.

Die Leistungsziele beschreiben die einzelnen Fachkompetenzen. Jedes Leistungsziel ist einer so genannten **K-Stufe** zugeordnet. Diese macht eine Aussage über das Anspruchsniveau des jeweiligen Leistungsziels.

K1 (Wissen) Lernende geben auswendig gelerntes Wissen so wieder, wie sie es gelernt haben.

K2 (Verständnis) Lernende haben eine bestimmte Materie verstanden. Es reicht nicht, den Stoff auswendig zu lernen, Lernende müssen ihn begreifen und ihn auch wiedergeben können.

K3 (Anwendung) Lernende übertragen das Gelernte in eine neue Situation, wenden es an und passen es an die verschiedenen Praxissituationen an.

K4 (Analyse) Lernende untersuchen einen Fall, eine komplexe Situation oder ein System und leiten daraus selbstständig die zu Grunde liegenden Strukturen und Prinzipien ab, ohne dass sie sich damit vorher vertraut machen konnten. z.B: Aus Aussagen von Kunden und Gästen deren Wünsche und Bedürfnisse ableiten. Ein unbekanntes und komplexes System wird analysiert.

K5 (Synthese) Lernende analysieren nicht nur, sondern denken weiter. Sie haben eine kreative Idee. Oder sie bringen zwei verschiedene Sachverhalte, Begriffe, Themen, Methoden, die sie gelernt haben, konstruktiv zusammen, um ein Problem zu lösen. z.B: Situations- und kundengerechten Blumenschmuck gestalten. Durch die Kombination verschiedener Faktoren und eine kreative Denkleistung entsteht etwas Neues.

Kern- und Leistungsbereich 1 / 1. Semester

1.1 Leitziel Ausgabe von Getränken und Speisen

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.

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.

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.1.1.1 Lernende erledigen die Aufgaben und Arbeitsfunktionen im Buffetbereich pflichtbewusst und gemäss den Betriebszielen (K3)</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden den Aufgabenbereich und die einzelnen Arbeitsschritte. z.B.: - Stockliste: tägliches bereitstellen der Mise en place und Kontrolle des Bestandes <i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende halten sich an betriebliche Abläufe und tragen zur Verbesserung dieser bei.</i> <i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende halten sich an die betrieblichen Vorgaben.</i> <i>3.6 Belastbarkeit: Lernende führen Aufträge genau und nach Zeitvorgaben effizient aus.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.1.1.2 Lernende sind fähig, ihre Tätigkeiten im Buffetbereich als Nahtstelle zwischen Küchenbereich und dem Service zu beschreiben und arbeiten in ihrer Aufgabenerfüllung genau und zuverlässig mit anderen Mitarbeitern zusammen (K3)</p> <p>1.1.1.3 Lernende gestalten ihr Verhalten und ihre Arbeitsweise im Buffetbereich in einer Art und Weise, dass die Arbeitsabläufe effizient und sinnvoll funktionieren (K3)</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden die Wichtigkeit einer zuverlässigen und harmonischen Zusammenarbeit, besonders zwischen Küche und Service.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rechtzeitiges Bestellen der Mise en place für den Buffetbereich (Milch, Butter, Zitronen usw.) <p>integriert im Leistungsziel 1.1.3.2</p> <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende berücksichtigen vor und nach gelagerte Schnittstellen.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende tragen ihren Anteil zum reibungslosen Ablauf bei.</i></p> <p><i>3.4 Teamfähigkeit: Lernende verhalten sich kollegial und unterstützen die Teamarbeit.</i></p> <p><i>3.6 Belastbarkeit: Lernende arbeiten ruhig und überlegt auch in hektischen Zeiten.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</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	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.1.2.1 Lernende erläutern die Merkmale, Besonderheiten und Funktionen der Betriebseinrichtungen im Buffetbereich und sind fähig, deren Funktionsweise anhand von typischen Aufgaben aufzuzeigen (K2)	Ich instruiere die Handhabung der Betriebseinrichtungen im Buffetbereich - Offenausschankanlage (Post- oder Premix) z.B.: - gezieltes Bedienen des Ausschankhahnes bei der Bierzapfsäule (Bier oder Schaum) <i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende halten sich an die Instruktionvorgaben, bei Unklarheiten fragen sie nach.</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.1.2.2 Lernende setzen die Betriebseinrichtungen im Buffetbereich funktionsgerecht, ökonomisch und ökologisch sinnvoll im Sinne der betrieblichen Vorgaben ein (K3)	Ich zeige den Lernenden die wirtschaftlichen und umweltfreundlichen Zusammenhänge bei der Bedienung der Betriebseinrichtungen auf. z.B.: - kein Bierverlust durch Tropfbier - weniger Leergut beim Verkauf von Bier im Offenausschank <i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende wenden, der Situation entsprechend, die geeigneten Geräte und Arbeitstechniken an.</i> <i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende verhalten sich ökonomisch und ökologisch korrekt.</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

1.1.3 Richtziel Restaurationsangestellte sind fähig, Getränke und Speisen zielgerichtet und betriebsgerecht gemäss vorgegebener Methoden und Techniken pflichtbewusst bereitzustellen und herauszugeben.		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.1.3.1 Lernende beachten die betrieblichen Anforderungen an die Ausgabe von Getränken und Speisen und setzen wichtige Grundsätze, Arbeitsschritte und Abläufe pflichtbewusst um (K3)	Ich zeige den Lernenden den Standard auf, den Getränke und Speisen erreichen müssen, damit sie den Anforderungen für den Verkauf entsprechen. z.B.: - sauberer Tellerrand - passende Trinkgläser <i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Abweichungen von den betrieblichen Standards werden erkannt und korrigiert.</i> <i>3.6 Belastbarkeit: Lernende behalten, auch in hektischen Zeiten, die Gesamtübersicht.</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.1.3.2 Lernende wenden die Methoden und Techniken zur Bereitstellung von Speisen und Getränken bei ihren Tätigkeiten im Buffetbereich effizient und zielorientiert an (K3) <i>ergänzt mit Leistungsziel 1.1.1.3</i>	Ich zeige den Lernenden Wege zu optimalen Arbeitsabläufen auf. z.B.: - kühle Getränke werden vor den heissen Getränken bereitgestellt <i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende organisieren ihre Arbeit methodisch sinnvoll und wirtschaftlich.</i> <i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende tragen ihren Anteil zum reibungslosen Ablauf bei.</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

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	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.1.4.1 Lernende beschreiben die Bedürfnisse von Mitarbeitenden und Vorgesetzten bei der Ausgabe von Getränken und Speisen und gestalten ihr Verhalten teamorientiert (K3)	<p>Ich erkläre den Lernenden die unterschiedlichen Ansprüche an die Ausgabe von Getränken und Speisen.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sauber, exakt, schnell, vollständig, - kontrolliert, registriert (keine Ware ohne Bon) <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende tragen aktiv zu einer positiven Kommunikationskultur bei.</i></p> <p><i>3.4 Teamfähigkeit: Lernende unterstützen kollegiales Zusammenarbeiten.</i></p> <p><i>3.5 Umgangsformen: Lernende pflegen den taktvollen Umgang.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.1.4.2 Lernende wenden die Aspekte und Regeln erfolgreicher Kommunikation und des Verhaltens gegenüber Mitarbeitenden und Vorgesetzten im Buffetbereich an. Lernende beschreiben verbesserungsfähige Situationen und passen ihr Verhalten an (K5)</p>	<p>Durch mein vorbildliches Verhalten und Auftreten unterstütze ich die Lernenden.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blickkontakt mit den Gesprächspartnern <p>Ich mache die Lernenden auf Kommunikationsfehler aufmerksam und lasse sie Verbesserungsvorschläge vorschlagen.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aktives zuhören <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende setzen Verbesserungsvorschläge um. Kommunikationsfähigkeit: Lernende kommunizieren sachlich und ruhig.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Kern- und Leistungsbereich 2 / 2. Semester

1.2 Leitziel Fertigung von Getränken und Speisen

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.

1.2.1 Richtziel

Restaurationsangestellte beschreiben die gesetzlichen Bestimmungen über den Umgang mit Lebensmitteln sowie Getränken und erkennen deren Bedeutung für die Fertigung.

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.2.1.1 Lernende erläutern 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>Ich sensibilisiere die Lernenden, dass die gesetzlichen Grundlagen für den ganzen Betrieb gelten und eingehalten werden müssen. (z.B. Lebensmittelgesetz und Lebensmittelverordnungen)</p> <p>Das Einhalten der gesetzlichen Vorgaben schützt vor rechtlichen Ansprüchen seitens der Gäste und des Gesetzgebers.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelvergiftung durch Verzehr von verdorbenen Esswaren <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende setzen gesetzlichen Vorschriften um</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.2.1.2 Lernende beschreiben die Bedeutung und die Ziele der gesetzlichen Vorschriften zur Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche und setzen diese Vorschriften bewusst um (K2)</p>	<p>Im kantonalen Wirtschaftsgesetz und im Jugendschutzgesetz ist die Abgabe von alkoholischen Getränken geregelt. Ich erkläre den Lernenden, warum diese gesetzlichen Grundlagen eingehalten werden müssen. Ich fordere sie auf, kritische Fälle zu melden, damit ich die Lernenden gegebenenfalls unterstützen oder persönlich eingreifen kann.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aushang der gesetzlichen Bestimmungen zur Alkoholabgabe an Jugendliche - Im Zweifelsfall Ausweis verlangen <p><i>2.3 Lernstrategien: Die Lernenden gehen selbstsicher mit kritischen Situationen um.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

1.2.2 Richtziel Restaurationsangestellte beschreiben Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmitteln sowie Getränken und beurteilen deren Qualität.		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.2.2.1 Lernende sind fähig, die alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränke in ihrem Lehrbetrieb bezüglich Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und Herstellung zu beschreiben (K2)	Ich erkläre den Lernenden das betriebliche Getränkeangebot. z.B.: - Ich besuche eine Brauerei oder den Mineralwasserlieferanten. <i>3.2 Lebenslanges Lernen: Die Lernenden aktualisieren ihr Wissen.</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.2.2.2 Lernende charakterisiere unterschiedliche Gruppen von Getränken, bereiten diese zu und beachten die Ausschanktemperaturen, Mengen und Gläser (K3)	Ich instruiere die Lernenden, wie die Getränke der einzelnen Gruppen zubereitet und/oder ausgeschenkt werden. z.B. - den Ausschank der Anisaperitifs - den Ausschank von Gemüsesäften <i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende arbeiten rationell und halten sich an Arbeitsabläufe.</i> <i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende halten sich an die betriebsspezifischen Vorgaben.</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.2.2.3 Lernende behandeln die Lebensmittel gemäss Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und Herstellung und zeigen deren Verwendung auf (K2)	Ich teile mit den Lernenden die Lebensmittel in entsprechende Gruppen ein. Ich zeige den Lernenden die wesentlichen Erkennungsmerkmale auf. z.B.: - fangfrischer Fisch <i>3.2 Lebenslanges Lernen: Lernende vertiefen ihr Grundwissen.</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.2.2.4 Lernende beurteilen die Qualität der Getränke und Lebensmittel in ihrem Arbeitsbereich und schlagen Massnahmen zu deren Qualitätssicherung vor (K6)	Ich erläutere den Lernenden die Qualitätskriterien für die einzelnen Getränke und Lebensmittel. Ich führe den Lernenden in die Sensorik ein und zeige wie sie in der Praxis eingesetzt werden kann. z.B.: - Apfelsaft frisch ab Presse (Auge und Nase) - braune Bananen (Lagertemperatur) <i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende erkennen Schwachpunkte und mögliche Lösungswege.</i> <i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende entwerfen selbstständig Verbesserungsvorschläge.</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

1.2.3 Richtziel Restaurationsangestellte sind fähig, grundlegende Kochmethoden und Prozesse der Fertigung zu erläutern sowie anzuwenden.		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.2.3.1 Lernende erklären die in ihren Lehrbetrieb gängigen Zubereitungs- und Kochmethoden und sind fähig, diese für unterschiedliche Speisen einzusetzen (K3)	Ich erkläre den Lernenden, wie und mit welchen Kochmethoden Speisen hergestellt werden und welche sich für unser Speisenangebot eignen. z.B.: - schonende Zubereitung von frischen Spargeln. <i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende begründen die Wahl der Kochmethode logisch.</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.2.3.2 Lernende bereiten die wichtigsten Lebensmittel vor und fertigen aus diesen mit den geeigneten und in ihren Lehrbetrieb gängigen Zubereitungs- und Kochmethoden einfache Speisen (K3)</p>	<p>Ich instruiere die Lernenden, wie sie einfache Gerichte fertigen oder und herrichten müssen.</p> <p>Ich zeige den Lernenden, wie sie die vorbereiteten Lebensmittel mit der richtigen Kochmethode zu den entsprechenden Speisen (Vor-, Haupt- und Süssspeise) verarbeiten können.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kalte Vorspeisen wie: Bündnerteller, Crevettencocktail - Imbiss, Snack, Frühstücksbuffet wie: Sandwich, Käseküchlein, Birchermüesli - Zwischenverpflegungen wie: Gulaschsuppe, Spiegeleier mit Schinken, Wurst- Käsesalat - einfache Hauptgerichte wie: Winzerrösti, Spaghetti napolì, Pizza - einfache Süssspeisen wie: Caramelköpflì, Fruchtsalat, Eiscafe <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende bereiten einfache Speisen selbstständig zu und gliedern ihre Arbeitsschritte gemäss Arbeitsbeschrieb.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende halten die Küchenregeln überzeugt ein.</i></p> <p><i>3.6 Belastbarkeit: Lernende behalten auch in hektischen Situationen die Übersicht.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

1.2.4 Richtziel Restaurationsangestellte verstehen die Grundsätze und die Bedeutung einer gesunden Ernährung und sind fähig, Frisch-, Halbfertig- und Fertigprodukte herzurichten oder aufbereiten.		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.2.4.1 Lernende berücksichtigen die Aufgaben und Bedeutung von verschiedenen Nährstoffen in der Ernährung und deren Einsatz in der Gestaltung von Speisen und Getränken (K4)	<p>Ich erkläre, welche Aufgaben und Bedeutungen die verschiedenen Nährstoffe bei der menschlichen Ernährung haben.</p> <p>Ich vermittele, welche Wirkungen die Nährstoffe auf den menschlichen Organismus ausüben.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - erhöhte Diabteswerte (Zuckerersatz bei Getränken – Süsstoffe) - ausgewogene abwechslungsreiche Ernährung erhöht das allgemeine Wohlbefinden <p><i>2.3 Lernstrategien: Lernende kennen die Ernährungspyramide und setzen ihre theoretischen Kenntnisse um.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.2.4.2 Lernende fertigen aus Frisch-, Halbfertig- und Fertigprodukten effizient und fachgerecht einfache Speisen (K3)</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden die Unterschiede von Frisch-, Halbfertig- und Fertigprodukten. Ich zeige auf, welche Produkte wir zu Snacks, Imbissen und kleinen Mahlzeiten weiterverarbeiten.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frischprodukte wie: Salatvarianten, Käsesortiment - Halbfertigprodukte wie: aufbacken von tiefgekühlten Backwaren, Frühlingsrollen - Fertigprodukte wie: Lasagne, Glace <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende halten sich an die Vorgaben.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende kennen die Produktionszeit.</i></p> <p><i>3.6 Belastbarkeit: Ruhiges und koordiniertes Arbeiten nach Vorgaben gibt den Lernenden Sicherheit in der Fertigung.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Kern- und Leistungsbereich 3 / 3. Semester

1.3 Leitziel Empfehlen und Beraten von Getränken und Speisen

Gäste sind die wichtigste Anspruchsgruppe eines jeden Gastronomiebetriebes. Ihre Bedürfnisse und Zufriedenheit stehen deshalb im Mittelpunkt des Denkens und Handelns von Restaurations-Angestellten. 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.

1.3.1 Richtziel

Restaurationsangestellte erkennen und verstehen unterschiedliche Gästegruppen und sind fähig, deren Erwartungen und Bedürfnisse aufzuzeigen.

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.3.1.1 Lernende beschreiben die unterschiedlichen Gästesegmente und -gruppen ihres Lehrbetriebes und zeigen deren Bedeutung anhand von Beispielen auf (K2)	Ich helfe den Lernenden, die Gästetypen zu unterscheiden. z.B.: - Business Gäste: Kaufkräftige anspruchsvolle Gästegruppe die einen schnellen und ruhigen Service sowie umfassende Dienstleistungen erwarten. <i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende präsentieren unser Angebot gästegerecht</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.3.1.2 Lernende befriedigen die gastronomischen Bedürfnisse und Erwartungen unterschiedlicher Gästegruppen und erbringen Produkte und Dienstleistungen zu deren Zufriedenheit (K2)	Ich gebe den Lernenden Tipps und Tricks weiter um die Gästebedürfnisse, Wünsche und Erwartungen besser zu erkennen. z.B.: - Stammgäste: Sie schätzen es mit Namen begrüsst zu werden und wenn wir ihre Gewohnheiten berücksichtigen. <i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende benützen zum Beispiel Eselsbrücken um sich Namen und Gewohnheiten zu merken.</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

1.3.2 Richtziel Restaurationsangestellte erkennen die Bedeutung verschiedener Serviceformen und -regeln im Speise- und Getränkeservice und wenden diese gäste- und sachgerecht an.		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.3.2.1 Lernende wählen die verschiedenen Serviceformen und empfehlen sowie erklären deren Einsatz für unterschiedliche Anlässe und Gäste (K3)	<p>Ich vermittele die optimal angepasste Serviceform (Servicearten & -abläufe) die dem jeweiligen Bedarf (Gast & Betrieb) am Besten entsprechen.</p> <p>Ich berücksichtige Ort, Zeit, Preisrahmen, persönliche Gästewünsche</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zweckverpflegung: Das Angebot soll abwechslungsreich, gesund, preisgünstig sein und schnell serviert werden <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende führen ihre Arbeiten in logisch aufgebauten Arbeitsschritten aus.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende übernehmen Verantwortung für ihren Arbeitsbereich</i></p> <p><i>3.5 Umgangsformen: Lernende sind stets freundlich und zuvorkommend</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.3.2.2 Lernende führen für die verschiedenen Mahlzeitenarten die geeigneten Serviceformen aus (K3)</p>	<p>Ich erläutere die Unterschiede der Mahlzeitenarten und erkläre die Vor- und Nachteile bei der Anwendung sowohl für den Gast wie für den Betrieb:</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereitstellen eines Stehbuffet im Seminarbereich <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Je nach Mahlzeitenart führen Lernende die geeignetste Serviceform aus.</i></p> <p><i>3.6 Belastbarkeit: Lernende meistern unterschiedlichste Aufgaben in ihren Arbeitbereichen ruhig und überlegt.</i></p> <p><i>3.4 Teamfähigkeit: Lernende bringen sich aktiv ins Team ein.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

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	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.3.3.1 Lernende beachten ihre Körperpflege, ihren Schmuck und ihre Kleidung, ihre Sprache sowie ihre Gestik gemäss den Zielen ihres Vorgesetzten und verhalten sich gäste- und mitarbeitergerecht (K3)	<p>Restaurationsangestellte arbeiten meist vor den Kulissen und müssen deshalb auf ihr ganzes Äusseres besonders achten. Vor jedem Arbeitsbeginn bereiten wir uns deshalb (auch den Gepflogenheiten des Hauses entsprechend), vor.</p> <p>Durch mein vorbildliches Verhalten, Auftreten und den richtigen Umgangston unterstütze ich den Lernenden. Damit erleichtere ich ihnen, eigene auftretende Mängel oder Unwissenheit zu korrigieren.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurationsangestellte passen sich auch sprachlich und in der Mimik dem Standard des Hauses an. <p>Ziel ist es, dass sich Lernende an die Vorgaben des Lehrbetriebes halten und diese unaufgefordert umsetzen.</p> <p><i>3.5 Umgangsformen: Die Lernenden üben den korrekten Umgang mit Gästen und Mitarbeitern.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.3.3.2 Lernende treten durchdacht und selbstsicher auf und schätzen ihre Möglichkeiten und Grenzen bei der Gestaltung ihrer Arbeiten und in ihrem Umfeld realistisch ein (K4)</p>	<p>Ich bespreche mit den Lernenden die verschiedenen Punkte, die zu ihrer Persönlichkeit geführt haben (Familie, Schule, Umfeld usw.). Ich zeige den Lernenden Möglichkeiten auf, welche ein selbstbewusstes Auftreten fördern.</p> <p>z.B.: - Positive Einstellung und Fachkompetenz</p> <p><i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende sind sich bewusst, dass sie mit ihrem Auftreten zum Image des Betriebes beitragen.</i></p> <p><i>3.2 Lebenslanges Lernen: Lernende sind bereit, sich stetig weiterzuentwickeln und sich auf lebenslanges Lernen einzustellen.</i></p> <p><i>3.5 Umgangsformen: Lernende setzen Sprache und Verhalten situationsgerecht ein.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.3.3.3 Lernende sind sich der Bedeutung ihres Auftretens gegenüber Gästen, Mitarbeitenden und weiterer für den Lehrbetrieb wichtiger Gruppen bewusst, schätzen ihr Verhalten in ihren Wirkungen realistisch ein und verbessern dieses laufend (K5)</p>	<p>Der Gast macht sich in wenigen Sekunden einen ersten Eindruck von seinem Gegenüber. Ich mache den Lernenden bewusst, wie ich Gäste positiv beeinflussen kann. Ein Fehlverhalten ist im Nachhinein schwer korrigierbar.</p> <p>z.B.: - Freundlich auf den Gast zugehen und begrüßen - Hilfsbereitschaft zeigen</p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende sind sich ihres Auftretens bewusst.</i></p> <p><i>3.6 Umgangsformen: Lernende üben den Umgang mit Gästen und Mitarbeitenden</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

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	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.3.4.1 Lernende beschreiben und empfehlen die verschiedenen Gedecke und zeigen ihren Einsatz für unterschiedliche Anlässe auf (K2)	<p>Ich lasse mir vom Lernenden gastegerecht die Einsatzmöglichkeiten sowie die Vor- und Nachteile der Gedecke und Spezialgedecke erklären. Die Lernenden beschreiben und repetieren mir das im üK und in der Berufsfachschule vermittelte Wissen und zeigen es mir an praktischen Beispielen auf.</p> <p>Frühstücksplateau für den Zimmerservice herrichten</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ich überwache das zeitgerechte und umfassende Mise en place für ein Frühstück aufs Zimmer mit einem Serviceplateau <p><i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende setzen das theoretische Wissen in die Praxis um.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.3.4.2 Lernende wenden die Regeln und das Vorgehen für das Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken gästegerecht und nach den Gepflogenheiten ihres Lehrbetriebes selbstständig an (K3)</p>	<p>Konsequent gehe ich mit gutem Beispiel voraus, und halte die Service-Grundregeln ein. Ich begründe das Anwenden und Einhalten dieser Techniken, Tipps und Tricks mit verminderten Unfallgefahren, erhöhter Sicherheit, weniger Hektik & Stress. Die Vereinheitlichung, Normierung und Koordination aller Abläufe im Betrieb kommt Allen zu Gute. Ich fördere die Selbstsicherheit, die Teamarbeit und das gesteigerte Wohlbefinden sowie die Lebensqualität, auch während des Arbeitens.</p> <p>Damit erreichen wir gemeinsam das oberste Ziel unserer Bestrebungen: „Der zufriedene Gast“.</p> <p>Anwendung sämtlicher Serviceregeln:</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einsetzregeln - Masse und Distanzen der einzelnen Gedeckteile beachten <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende helfen mit, die Betriebsziele zu erreichen.</i></p> <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende halten die Regeln ein und begründen Abweichungen.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.3.4.3 Lernende planen unterschiedliche Dekorationsmöglichkeiten, beschreiben deren Vorzüge und dekorieren Räume und Tische nach den betrieblichen Erfordernissen und Bedürfnissen der Gäste (K3)</p>	<p>Ich beschreibe den Lernenden, wie eine gelungene Raum- und Tischdekoration wesentlich dazu beitragen kann, dass sich der Gast wohl fühlt.</p> <p>Ich zeige verschiedene Dekorationsmöglichkeiten mit Vor- und Nachteilen auf.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fastnachtsdekoration: Achtung vor leicht brennbaren Elementen <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende setzen Dekorationsmöglichkeiten ausgewogen, themen- und betriebsgerecht um.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende bringen eigene Ideen ein.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.3.4.4 Lernende setzen die Aspekte und Elemente der Raumatmosphäre durchdacht um (K3)</p>	<p>Ich analysiere mit dem Lernenden die Raumatmosphäre in Bezug auf Temperatur, Licht, Geruch, Musik etc. und erkläre was bei den einzelnen Komponenten alles beachtet werden muss.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausrichtung der Tische und Stühle <p><i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende gestalten die Räumlichkeiten einladend.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.3.4.5 Lernende pflegen die Dekorationselemente selbstständig und übernehmen Verantwortung für deren Werterhalt (K3)</p>	<p>Ich instruiere die Lernenden, wie Dekorationselemente übersichtlich und geordnet gelagert werden müssen. Häufigstes und wichtiges Dekorationselement sind Schnittblumen und Topfpflanzen. Ich instruiere die Lernenden zu Pflege und Unterhalt.</p> <p>z.B.: - saisonale Dekorationen können mehrmals eingesetzt werden</p> <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende erstellen zur besseren Übersicht eine Liste zu Pflege, Unterhalt und Lagerung.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Pflichtbewusstes nachführen der Checkliste durch Lernende</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Kern- und Leistungsbereich 4 / 4. Semester

1.4 Leitziel Verkaufen von Getränken und Speisen

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 gästel- 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.

1.4.1 Richtziel

Restaurationsangestellte sind in der Lage, die verschiedenen Verkaufsformen sowie -hilfen und die Grundsätze der Verkaufsförderung zu beschreiben.

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.4.1.1 Lernende setzen die verschiedenen Verkaufsformen und -hilfen ein und zeigen deren Ziele auf (K2)</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden die Verkaufsformen und warum wir diese gewählt haben. Ich übe mit den Lernenden die Verkaufsformen im direkten Gästekontakt und unterstütze sie dabei.</p> <p>z.B.: - Verkauf am Gästetisch</p> <p>Ich erkläre den Lernenden die Verkaufshilfen, den Nutzen und wie sie eingesetzt werden müssen.</p> <p>z.B.: - Einlageblatt „Wein des Monats“ zum Überreichen mit der Getränkekarte</p> <p><i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende setzen die Verkaufshilfen aktiv ein.</i></p> <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende passen die Verkaufstechniken den Gästebedürfnissen an.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.4.1.2 Lernende wenden die Grundsätze und Massnahmen zur Verkaufsförderung durchdacht und im Sinne des Lehrbetriebes sowie zum Wohle des Gastes an (K2)</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden die Ziele die wir mit der Verkaufsförderung erreichen möchten und wie diese eingesetzt werden müssen.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mehrumsatz durch attraktive Angebote - Verborgene Wünsche wecken und zum Bestellen animieren <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende setzen die Ziele der Verkaufsförderung gäste- und bedürfnisgerecht um.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende verstehen es, Gästewünsche und Betriebsziele partnerschaftlich zusammenzubringen und zu verwirklichen.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

1.4.2 Richtziel Restaurationsangestellte sind fähig, die Phasen des gästegerechten und zielorientierten Verkaufens zu beschreiben und sie wenden die Grundsätze des aktiven Verkaufens an.		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.4.2.1 Lernende setzen die Phasen des gästeeorientierten Verkaufens (Bestimmen der Bedürfnisse, Beraten, Verkaufen, Erfragen der Zufriedenheit) um und beachten die wichtigsten Grundsätze im Umgang mit Gästen (K3)	<p>Ich erkläre und führe die Lernenden in die einzelnen Phasen des Verkaufens ein. Ich kontrolliere, korrigiere, vervollkomme und verstärke die Detailpflege der Lernenden. Die Lernenden werden von mir gelobt und honoriert für die immer grösser werdende Selbstständigkeit und Selbstsicherheit.</p> <p>z.B.: - selbstständiges Führen einer Servicestation</p> <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende erreichen Verkaufserfolge durch eine selbstbewusste Haltung und eine angemessene gästeeorientierte Kommunikation.</i></p> <p><i>3.5 Umgangsformen: Lernende pflegen angepasste Umgangsformen.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.4.2.2 Lernende erstellen für die Gäste Rechnungen, erklären diese und stellen das Inkasso sicher (K3)	Ich erkläre den Lernenden alle Details für das Erstellen und Einkassieren oder das Weiterleiten von Rechnungen. z.B.: - Rechnung kontrollieren und präsentieren <i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende fassen die Konsumationen zusammen und kassieren je nach betrieblicher Regelung oder/und Gästewunsch ein.</i> <i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende erfassen und rechnen alle Bezüge lückenlos ab.</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

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	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.4.3.1 Lernende beschreiben die Bedürfnisse ihrer Gäste beim Empfang, bei der Abwicklung der Garderobe sowie bei der Platzierung und richten ihr Verhalten auf die Bedürfnisse der Gäste aus (K4)	<p>Ich erkläre den Lernenden die Verhaltensregeln die eingehalten werden müssen und weshalb diese so wichtig sind, sowohl für Gäste wie auch für den Lehrbetrieb.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - unsere Gäste schätzen es mit ihrem Namen begrüsst zu werden <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende passen Umgangsformen und Sprache den jeweiligen Situationen an.</i></p> <p><i>3.4 Teamfähigkeit: Lernende handeln im Sinne des Gastes und unterstützen das Team bei seiner Gastgeberrolle.</i></p> <p><i>3.5 Umgangsformen: Zuvorkommende und freundliche Lernende prägen einen ersten positiven Eindruck.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.4.3.2 Lernende wenden in ihren Tätigkeits- und Arbeitsbereichen die positiven Aspekte und Regeln erfolgreicher Kommunikation gegenüber Gästen durchdacht an (K3)</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden, weshalb eine gepflegte Kommunikation in allen Arbeitsbereichen wichtig ist und warum sich das positiv auf unsere Gäste auswirkt.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - den Gast die Wertschätzung und Freude spüren lassen: freundlich lächelnd auf den Gast zugehen <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende erkennen, wann Gäste eine vertiefte Kommunikation wünschen.</i></p> <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende kommunizieren positiv.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

1.4.4 Richtziel Restaurationsangestellte sind fähig, die Anforderungen an die Kommunikation mit Gästen sowie die Umgangsformen zu beschreiben und die Gästekontakte in der regionalen Landessprache und einer Fremdsprache im Interesse des Betriebes und der Gäste zu gestalten.		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
1.4.4.1 Lernende verhalten sich gegenüber Gästen freundlich, korrekt und zuvorkommend (K3)	<p>Ich trainiere die Lernenden, sich gegenüber den Gästen und in jeder Situation vorbildlich zu verhalten. Ich zeige den Lernenden, wie sie sich bei Kundenreaktionen verhalten sollen.</p> <p>z.B.: - aktives Zuhören</p> <p><i>2.3 Lernstrategien: Lernende nehmen Kundenreaktionen ernst und wissen damit umzugehen.</i></p> <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende kommunizieren mit Respekt.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.4.4.2 Lernende 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)</p>	<p>Ich halte die Lernenden dazu an, die Gästebetreuung während des gesamten Aufenthaltes zu pflegen und auch bei Unklarheiten positiv zu reagieren.</p> <p>z.B.: - kein Bier im Offenausschank auf der Terrasse</p> <p>Ich ermuntere die Lernenden, gegenüber den Gästen Gesprächsbereitschaft zu zeigen und ihre Fremdsprachenkenntnisse einzusetzen und zu verbessern.</p> <p>z.B.: wir üben die gebräuchlichsten Fachausdrücke und allgemeine Informationen wie z.B. Wegbeschreibungen</p> <p><i>2.3 Lernstrategien: Lernende erkennen die Notwendigkeit von Sprachkenntnissen in der Tourismusbranche.</i></p> <p><i>2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien: Lernende sind offen und zeigen Interesse an Fremdsprachen.</i></p> <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende können auch in einer Fremdsprache einfache Auskünfte erteilen.</i></p> <p><i>3.5 Umgangsformen: Lernende begrüßen und verabschieden Gäste in einer Fremdsprache.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

1.5 Leitziel Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation

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	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.5.1.1 Lernende beschreiben die Ziele, den Aufbau, die Stellen und die Arbeitsprozesse und zeigen Aufgaben und bedeutsame Abhängigkeiten auf (K4)</p> <p>1. - 4. Semester</p>	<p>Ich erläutere den Lernenden die Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen.</p> <p>Ich zeige und erkläre den Lernenden die betriebliche Organisation, beschreibe die Funktionen und Aufgabenbereiche und weise auf die Zusammenhänge der Arbeitsprozesse hin.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organigramm des Restaurationsbereiches <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende sind in der Lage innerbetriebliche Zusammenhänge zu erklären.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.5.1.2 Lernende erklären die Qualitätsanforderungen und erläutern diese anhand von einfachen und aussagekräftigen Beispielen (K4)</p> <p>Die Anforderungen der Qualitätssicherung wenden Lernende in ihrem Arbeitsbereich pflichtbewusst und sachgerecht an (K3)</p> <p>1. - 4. Semester</p>	<p><i>Integriert in 1.5.3.1</i></p> <p><i>Integriert in 1.5.3.2</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.5.1.3 Lernende charakterisieren die wichtigsten Anspruchsgruppen ihres Lehrbetriebes (Mitarbeitende, Gäste, Geldgeber), beschreiben ihre Bedürfnisse und empfehlen die wichtigsten Produkte und Dienstleistungen des Betriebes (K3)</p> <p>1. - 4. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden den Zusammenhang zwischen unserem Dienstleistungsangebot und den Bedürfnissen der Anspruchsgruppen.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Feriengäste erwarten regionale Spezialitäten - Familien erfreuen sich an einer Spielecke <p><i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende sind sich der Wichtigkeit des Präsentierens unserer Dienstleistungen bewusst.</i></p> <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende sind offen gegenüber den Gästebedürfnissen, zeigen sich einfühlsam und zuverlässig.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

<p>1.5.2 Richtziel Restaurationsangestellte erkennen die Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln für die Bewältigung betrieblicher Prozesse und administrativer Aufgaben.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.5.2.1 Lernende sind fähig, die wichtigsten Schriftstücke zu beschreiben, die in ihren Arbeitsbereichen zum Einsatz kommen und deren Funktion anhand von Beispielen zu erklären (K2)</p> <p>1. - 4. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden jeweils vor der Anwendung Sinn und Zweck der verschiedenen Schriftstücke und mache sie auf die wesentlichen Merkmale aufmerksam.</p> <p>z.B: - Checklisten</p> <p><i>2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien: Lernende sind initiativ und beschaffen sich die für ihre Arbeit notwendigen Informationen.</i></p> <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende verstehen die Inhalte der Schriftstücke und können diese in verständlicher Form weitergeben.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.5.2.2 Lernende setzen die richtigen Schriftstücke in ihrem Arbeitsbereich sachgerecht ein und leiten diese an die entsprechenden Stellen weiter (K3)</p> <p>1. - 4. Semester</p>	<p>Ich leite die Lernenden an, wie Schriftstücke einzusetzen, weiterzuleiten und abzulegen sind.</p> <p>z.B.: - ausfüllen und weiterleiten eines Bestellbons</p> <p><i>2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien: Lernende erstellen selbstständig Meldungen und leiten diese weiter.</i></p> <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende erfassen Inhalte korrekt.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Berufsbildner

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.5.2.3 Lernende erklären die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der grundlegenden Informations- und Kommunikationsmittel und setzen diese sach- und gästegerecht ein (K3)</p> <p>1. - 4. Semester</p>	<p>Ich instruiere die vorhandenen Informations- und Kommunikationsmittel und ermögliche den Lernenden, diese anzuwenden.</p> <p>z.B: - PC mit Standardprogrammen (Textverarbeitung)</p> <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende setzen die Kommunikationsmittel situationsgerecht ein.</i></p> <p><i>2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien: Lernende bedienen die Informations- und Kommunikationsmittel möglichst selbstständig.</i></p> <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende kommunizieren adressatengerecht und situativ angemessen.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

<p>1.5.3 Richtziel Restaurationsangestellte erkennen die Bedeutung von Qualitätssicherungssystemen und beschreiben deren Merkmale wie auch deren Umsetzung in den verschiedenen Arbeitsbereichen und -prozessen.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.5.3.1 Lernende beschreiben die Qualitätsanforderungen und belegen diese anhand von einfachen Beispielen (K2)</p> <p>1. - 4. Semester</p>	<p>Ich zeige den Lernenden die betrieblichen Qualitätsanforderungen in ihrem Arbeitsbereich auf.</p> <p>z.B.: - tägliches Auswechseln und Ersetzen des Reibkäses</p> <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende führen Arbeiten mit Hilfe von Checklisten systematisch durch.</i></p> <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende halten sich an die betrieblichen Regeln der Qualitätssicherung und tragen zur Teamarbeit und zum Erfolg des Betriebes bei.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.5.3.2 Lernende setzen die Anforderungen der Qualitätssicherung in ihren Arbeitsbereichen pflichtbewusst und sachgerecht um (K3)</p> <p>1. - 4. Semester</p>	<p>Die Lernenden wenden die betrieblichen Qualitätskriterien in ihrem Arbeitsbereich an.</p> <p>z.B.: - Kontrolle der Warenannahme von Brot</p> <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende überprüfen ihre Arbeitsschritte fortwährend.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende halten konsequent die Qualitätsstandards ein.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

1.6 Leitziel Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz

Das Verständnis für Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz ist für Restaurationsangestellte eine Kernkompetenz, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen vorschreiben und 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	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.6.1.1 Lernende sind fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz aufzuzeigen und deren Bedeutung zu erklären (K3)</p> <p>1. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden die Bestimmungen aus der Branchenlösung für die Arbeitssicherheit und die Brandschutzmassnahmen im Lehrbetrieb. Ferner zeige ich Ihnen Massnahmen zur Gesundheitsvorsorge auf und erkläre die Auswirkungen, wenn die Massnahmen nicht beachtet werden.</p> <p>z.B: - beim Heben und Tragen von Lasten - beim Leeren der Aschenbecher in nicht brennbare Behälter</p> <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende verstehen die Zusammenhänge und tragen ihren Anteil zur Umsetzung bei.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.6.1.2 Lernende sind in der Lage, potentielle Ursachen und Folgen von Unfällen aufzuzeigen und die Folgen für Mitarbeitende und Gäste zu erklären (K3)</p> <p>2. Semester</p>	<p>Beim Arbeiten mache ich die Lernenden darauf aufmerksam, wie Unfälle vermieden werden können.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gute Beleuchtung, rutschfeste Böden <p>Ich erkläre den Lernenden die Konsequenzen die ein durch ihm verschuldeter Unfall für Gast und Mitarbeitende haben kann.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gast: geht gerichtlich gegen Betrieb vor – Schadensersatzklage - Mitarbeitende: Mehrarbeit wird auf das Team verteilt <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende erkennen die Unfallgefahren im Betrieb und können zu deren Vermeidung beitragen.</i></p> <p><i>3.2 Lebenslanges Lernen: Lernende setzen sich mit Unfallgefahren auseinander und passen ihr Verhalten entsprechend an.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.6.1.3 Lernende beschreiben Unfallrisiken und schlagen Massnahmen zu deren Vermeidung vor (K3)</p> <p>1. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden wo in ihrem Arbeitsbereich Unfallrisiken lauern und zeige, wie diese vermieden werden können.</p> <p>z.B.: - Pendeltüre zwischen Restaurant und Küche</p> <p>Die Lernenden machen die Mitarbeiter auf Unfallrisiken aufmerksam und schlagen entsprechende Lösungen vor.</p> <p>z.B.: - klare Signalisation und Vortrittsregelung für Pendeltüren</p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende halten sich strikte an Sicherheitsvorschriften.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.6.1.4 Lernende zeigen Bereiche und Aufgaben auf, welche die Gesundheit gefährden und beschreiben Massnahmen zum Schutz der Gesundheit und setzen diese in ihren Arbeitsbereich selbstständig um (K3)</p> <p>3. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden, durch welches Verhalten die Gesundheit gefährdet wird.</p> <p>z.B.: - übermässiger Alkohol- und Rauchkonsum</p> <p>Ich erarbeite mit den Lernenden Massnahmen welche der persönlichen Gesundheitsvorsorge dienen.</p> <p>z.B.: - körperliche Betätigung während der Zimmerstunde: ich finanziere gelegentlich Eintritte ins Schwimm- oder Hallenbad</p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende tragen zu ihrer Gesundheit Sorge</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.6.1.5 Lernende zeigen die möglichen Ursachen von Bränden auf und wenden Massnahmen zu deren Verhinderung eigenständig an (K3)</p> <p>1. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden mögliche Brandursachen und wie Brände vermieden werden.</p> <p>z.B.: - unbeaufsichtigt brennende Kerzen - unvorsichtiges Nachfüllen heisser Rechauds usw.</p> <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende halten Regeln zur Brandverhütung konsequent ein.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.6.1.6 Lernende zeigen Mitarbeitenden und Gästen die Ideen und Ziele der verschiedenen Brandschutzmassnahmen und deren Anwendung auf (K4)</p> <p>4. Semester</p>	<p>Ich lasse mir von den Lernenden meine Instruktionen zu Brandschutzmassnahmen erklären und Hilfsmittel zur Brandbekämpfung und deren Standorte zeigen.</p> <p>z.B.: - Feuerlöscher, Feuerlöschdecke, Wasserschlauch usw.</p> <p><i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende vermitteln ihr Wissen den neuen Mitarbeitenden.</i></p> <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende erklären die Brandschutzmassnahmen verständlich.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

1.7 Leitziel Hygiene

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 bedeutsamer Faktor. Restaurationsangestellte verstehen die Hygienevorschriften und -massnahmen und setzen sie im eigenen Arbeitsbereich pflichtbewusst und vorbildlich um.

1.7.1 Richtziel

Restaurationsangestellte beschreiben die Grundsätze der persönlichen und betrieblichen Hygiene und sind fähig, diese im eigenen Arbeitsbereich betriebsgerecht umzusetzen.

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.7.1.1 Lernende zeigen die wesentliche Zielsetzung des Lebensmittelgesetzes und die typischen Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand möglicher Probleme und Handlungsfelder auf (K3)</p> <p>1. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden den Sinn der Lebensmittelgesetzgebung und helfe ihnen, die Vorschriften, die ihren Arbeitsbereich betreffen, anzuwenden.</p> <p>Die Vorschriften der: persönlichen-, der Arbeitsplatz- und der Lebensmittelhygiene erkläre ich den Lernenden und zeige auf, wie wichtig diese sind</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lagerräume - Kühltemperatur für Milchprodukte 	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.7.1.2 Lernende beschreiben die Bedeutung der Regeln und Massnahmen der persönlichen und der arbeitsplatzbezogenen Hygiene und setzen diese in ihren Arbeitsprozessen und im Betrieb ökonomisch und ökologisch durchdacht um (K3)</p> <p>1. Semester</p>	<p>Ich erläutere den Lernenden, die Regeln die eingehalten werden müssen.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Persönliche Hygiene: Schmuck - Arbeitsplatzhygiene: Bei speziellen Arbeiten tragen von Handschuhen - Lebensmittelhygiene: Offene Lebensmittel abdecken <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende führen ihre Arbeiten durchdacht aus und setzen die Hygienevorschriften konsequent um.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Durch hygienisches Arbeiten tragen Lernende zur Qualität bei</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

1.8 Leitziel Logistik

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.

1.8.1 Richtziel

Restaurationsangestellte sind fähig, die Prozesse der Waren- und Produktebewirtschaftung von der Beschaffung bis zur Entsorgung zu beschreiben und Teilprozesse betriebsgerecht zu gestalten

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.8.1.1 Lernende zeigen die Grundsätze und die Ziele für die Beschaffung und Lagerung von Gütern und die Entsorgung von Abfällen auf und erklären deren Bedeutung (K2)</p> <p>1. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden die Lagerbewirtschaftung.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - First in / First out <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende halten sich gewissenhaft an die Vorgaben.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.8.1.2 Lernende beschreiben die unterschiedlichen Abfallarten und die jeweiligen Entsorgungsarten und setzen diese in ihren Arbeitsbereich um (K2)</p> <p>2. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden das betriebliche Abfallkonzept und mache sie auf die gesetzlichen, sowie die ortsüblichen Vorschriften aufmerksam.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vermindern, vermeiden, trennen, wiederverwertere <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende unterscheiden die unterschiedlichen Abfallarten, trennen diese korrekt und halten Ordnung.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.8.1.3 Lernende sind fähig, die Arbeitsschritte in der Wareninventur auf Anweisung zu erledigen und die entsprechenden Arbeits- und Kommunikationsmittel einzusetzen (K3)</p> <p>3. Semester</p>	<p>Ich instruiere die Lernenden über die einzelnen Schritte der Wareninventur.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - anhand von Stocklisten Waren auffüllen oder intern bestellen - Mithilfe bei der Wareninventur <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende führen die Arbeit systematisch und exakt aus.</i></p> <p><i>2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien: Lernende bearbeiten Daten des Inventars auch elektronisch.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

1.9 Leitziel Werterhaltung

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.

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.

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.9.1.1 Lernende setzen die Ansprüche der Reinigung von Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien aus der Sicht der Gäste und des Betriebes um und sind fähig, konkrete Verhaltenstipps für diese Reinigungsarbeit zu formulieren (K3)</p> <p>1. - 3. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden die Wichtigkeit der Reinigung zur Werterhaltung der Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen und Geräte in allen Arbeitsbereichen.</p> <p>z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sinn und Zweck der Reinigung aus der Sicht des Gastes: Er erwartet einwandfrei sauberes Besteck - Sinn und Zweck der Reinigung aus der Sicht des Betriebes: Einrichtungen/Maschinen können länger genutzt werden, weniger Reparaturkosten und Ausfälle. <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende halten sich an Betriebsvorgaben.</i></p> <p><i>3.6 Belastbarkeit: Auch in Stresssituationen vernachlässigen Lernende nicht die Hygiene und die Werterhaltung.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.9.1.2 Lernende beherrschen die einzelnen Schritte der Reinigungsabläufe und zeigen deren Bedeutung anhand von aussagekräftigen Beispielen auf (K3)</p> <p>4. Semester</p>	<p>Ich zeige den Lernenden bei der Reinigung die verschiedenen Schritte des gesamten Arbeitsablaufes auf und erkläre die allseitigen Zusammenhänge. Um nichts zu vergessen und keine Zeit zu verlieren, halte ich die Lernenden an, die korrekte Reihenfolge zu beachten.</p> <p>z.B.: - Bei der Geschirreinigung kaltes Vorspülen</p> <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende verstehen die Zusammenhänge der einzelnen Schritte eines Reinigungsablaufes.</i></p> <p><i>3.6 Belastbarkeit: Durch das Einhalten der einzelnen Schritte bewahren Lernende den Überblick.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

<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>		
<p>Leistungsziele</p>	<p>Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis</p>	<p>Bestätigung Berufsbildner</p>
<p>1.9.2.1 Lernende zeigen die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Reinigungsprodukte anhand typischer Reinigungsschritte in ihren Arbeitsbereichen auf (K2)</p> <p>1. Semester</p>	<p>Ich instruiere den Lernenden den Einsatz der verschiedenen Reinigungsprodukte im Arbeitsbereich. Damit keine Schäden an Materialien und Einrichtungen entstehen, müssen die Produkte entsprechend eingesetzt werden:</p> <p>z.B.: - Fensterreiniger</p> <p><i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende erstellen eine Checkliste über die Merkmale und den Einsatz der wichtigsten Reinigungsprodukte im Restaurationsbereich (mit Farben unterstützt).</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.9.2.2 Lernende setzen die Einrichtungen, Maschinen, Geräte und Materialien sowie die Reinigungsprodukte in ihren Arbeitsbereichen effizient, sorgsam und ökologisch ein (K3)</p> <p>2. Semester</p>	<p>Ich erarbeite mit den Lernenden wichtige Grundsätze für den rationellen Einsatz aller in ihrem Arbeitsbereich benötigten Maschinen, Geräten und Materialien.</p> <p>Ich zeige auf, weshalb das geeignete Gerät mit dem entsprechenden Reinigungsprodukt am richtigen Ort eingesetzt werden muss.</p> <p>z.B.: - Gläserpülmaschine</p> <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende sind sich ihrer Verantwortung bewusst und halten sich an Grundsätze, Regeln und vorgegebene Abläufe.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende erkennen Sinn und Zweck der Reinigung, einerseits zum Werterhalt und andererseits um das allgemeine Gästewohl zu unterstützen.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.9.2.3 Lernende beschreiben die Bedeutung des sorgsamsten Umgangs mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und sind fähig, geeignete Massnahmen für die Werterhaltung umzusetzen (K3)</p> <p>3. Semester</p>	<p>Ich bespreche mit den Lernenden den fachgerechten Einsatz und den sorgsamsten Umgang mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien.</p> <p>z.B.: - Tische tragen statt ziehen</p> <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende tragen zur Werterhaltung bei.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende setzen die Massnahmen zur Werterhaltung um.</i></p> <p><i>3.6 Belastbarkeit: Lernende halten sich auch in hektischen Zeiten konsequent an die Massnahmen.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	