

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

## **Modellehrgang**

---

### **Personalien:**

Name: .....

Vorname: .....

Lehrbetrieb: .....

Ort: .....

Berufsbildner: .....

Lehrzeit: .....

Ausgabe Mai 2005

Bezugsquelle:

Hotel & Gastro *formation*

Eichstrasse 20

6353 Weggis

[www.hotelgastro.ch](http://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. 15<sup>1</sup>:** 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. 7<sup>1</sup>:** 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	Bildungsstand
<p>1.1.1.1 Ich erledige die Aufgaben und Arbeitsfunktionen im Buffetbereich pflichtbewusst und gemäss den Betriebszielen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<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> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

<b>1.1.2 Richtziel</b> Restaurationsangestellte beschreiben die Merkmale, die Funktionen und Einsatzmöglichkeiten der Betriebseinrichtungen im Buffetbereich und setzen diese sachgerecht, ökonomisch und ökologisch ein.		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<b>1.1.2.1</b> Ich erläutere die Merkmale, Besonderheiten und Funktionen der Betriebseinrichtungen im Buffetbereich und bin fähig, deren Funktionsweise anhand von typischen Aufgaben aufzuzeigen (K2)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<b>1.1.2.2</b> Ich setze die Betriebseinrichtungen im Buffetbereich funktionsgerecht, ökonomisch und ökologisch sinnvoll im Sinne der betrieblichen Vorgaben ein (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

<b>1.1.3 Richtziel</b> Restaurationsangestellte sind fähig, Getränke und Speisen zielgerichtet und betriebsgerecht gemäss vorgegebener Methoden und Techniken pflichtbewusst bereitzustellen und herauszugeben.		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<b>1.1.3.1</b> Ich beachte die betrieblichen Anforderungen an die Ausgabe von Getränken und Speisen und setze wichtige Grundsätze, Arbeitsschritte und Abläufe pflichtbewusst um (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<b>1.1.3.2</b> Ich wende die Methoden und Techniken zur Bereitstellung von Speisen und Getränken bei meiner Tätigkeit im Buffetbereich effizient und zielorientiert an (K3)  <i>ergänzt mit Leistungsziel 1.1.1.3</i>		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

<b>1.1.4 Richtziel</b> 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	Bildungsstand
<b>1.1.4.1</b> Ich beschreibe die Bedürfnisse von Mitarbeitenden und Vorgesetzten bei der Ausgabe von Getränken und Speisen und gestalte mein Verhalten teamorientiert (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.1.4.2            Ich wende die Aspekte und Regeln erfolgreicher Kommunikation und des Verhaltens gegenüber Mitarbeitenden und Vorgesetzten im Buffetbereich an. Ich beschreibe verbesserungsfähige Situationen und passe mein Verhalten an (K5)</p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</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	Bildungsstand
<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>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
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)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




1.2.2 Richtziel Restaurationsangestellte beschreiben Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmitteln sowie Getränken und beurteilen deren Qualität.		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.2.2.1 Ich bin fähig, die alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränke in meinem Lehrbetrieb bezüglich Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und Herstellung zu beschreiben (K2)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.2.2.2 Ich charakterisiere unterschiedliche Gruppen von Getränken, bereite diese zu und beachte die Ausschanktemperaturen, Mengen und Gläser (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.2.2.3 Ich behandle die Lebensmittel gemäss Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und Herstellung und zeige deren Verwendung auf (K2)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.2.2.4 Ich beurteile die Qualität der Getränke und Lebensmittel in meinem Arbeitsbereich und schlage Massnahmen zu deren Qualitätssicherung vor (K6)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

1.2.3 Richtziel Restaurationsangestellte sind fähig, grundlegende Kochmethoden und Prozesse der Fertigung zu erläutern sowie anzuwenden.		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.2.3.1 Ich erkläre die in meinem Lehrbetrieb gängigen Zubereitungs- und Kochmethoden und bin fähig, diese für unterschiedliche Speisen einzusetzen (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
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)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

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	Bildungsstand
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)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.2.4.2 Ich fertige aus Frisch-, Halbfertig- und Fertigprodukten effizient und fachgerecht einfache Speisen (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

### 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 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.




##### 1.3.1 Richtziel







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




Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.3.1.1 Ich beschreibe die unterschiedlichen Gästesegmente und -gruppen meines Lehrbetriebes und zeige deren Bedeutung anhand von Beispielen auf (K2)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.3.1.2 Ich befriedige die gastronomischen Bedürfnisse und Erwartungen unterschiedlicher Gästegruppen und erbringe Produkte und Dienstleistungen zu deren Zufriedenheit (K2)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
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	Bildungsstand
1.3.2.1 Ich wähle die verschiedenen Serviceformen und empfehle sowie erkläre deren Einsatz für unterschiedliche Anlässe und Gäste (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	







Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.3.2.2 Ich führe für die verschiedenen Mahlzeitenarten die geeigneten Serviceformen aus (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




1.3.3 Richtziel Restaurationsangestellte verstehen die Bedeutung und Regeln des persönlichen Auftritts und schätzen die Wirkung ihres Verhaltens gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeitenden und Gästen realistisch ein.		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.3.3.1 Ich beachte meine Körperpflege, meinen Schmuck und meine Kleidung, meine Sprache sowie meine Gestik gemäss den Zielen meiner Vorgesetzten und verhalte mich gäste- und mitarbeitergerecht (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
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)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.3.3.3 Ich bin mir der Bedeutung meines Auftretens gegenüber Gästen, Mitarbeitenden und weiterer für den Lehrbetrieb wichtiger Gruppen bewusst, schätze mein Verhalten in seiner Wirkungen realistisch ein und verbessere dieses laufend (K5)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	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.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.3.4.1          Ich beschreibe und empfehle die verschiedenen Gedecke und zeige ihren Einsatz für unterschiedliche Anlässe auf (K2)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
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 Lehrbetriebes selbstständig an (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
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)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.3.4.4 Ich setze die Aspekte und Elemente der Raumatmosphäre durchdacht um (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.3.4.5 Ich pflege die Dekorationselemente selbstständig und übernehme Verantwortung für deren Werterhalt (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




## 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 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.




#### 1.4.1 Richtziel




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




Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.4.1.1 Ich setze die verschiedenen Verkaufsformen und -hilfen ein und zeige deren Ziele auf (K2)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="1765 587 2045 691"> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li data-bbox="1765 722 2045 826"> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li data-bbox="1765 858 2045 930"> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.4.1.2 Ich wende die Grundsätze und Massnahmen zur Verkaufsförderung durchdacht und im Sinne des Lehrbetriebes sowie zum Wohle des Gastes an (K2)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	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.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.4.2.1          Ich setze die Phasen des gästeorientierten Verkaufens (Bestimmen der Bedürfnisse, Beraten, Verkaufen, Erfragen der Zufriedenheit) um und beachte die wichtigsten Grundsätze im Umgang mit Gästen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.4.2.2 Ich erstelle für die Gäste Rechnungen, erkläre diese und stelle das Inkasso sicher (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
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	Bildungsstand
1.4.3.1 Ich beschreibe die Bedürfnisse der Gäste beim Empfang, bei der Abwicklung der Garderobe sowie bei der Platzierung und richte mein Verhalten auf die Bedürfnisse der Gäste aus (K4)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.4.3.2 Ich wende in meinen Tätigkeits- und Arbeitsbereichen die positiven Aspekte und Regeln erfolgreicher Kommunikation gegenüber Gästen durchdacht an (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

<b>1.4.4 Richtziel</b> 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	Bildungsstand
<b>1.4.4.1</b> Ich verhalte mich gegenüber Gästen freundlich, korrekt und zuvorkommend (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.4.4.2            Ich gehe auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form gastegerecht 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)</p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

**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	Bildungsstand
<p>1.5.1.1 Ich beschreibe die Ziele, den Aufbau, die Stellen und die Arbeitsprozesse und zeige Aufgaben und bedeutsame Abhängigkeiten auf (K4)</p> <p><b>1. - 4. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.1.2 Ich erkläre die Qualitätsanforderungen und erläutere diese anhand von einfachen und aussagekräftigen Beispielen (K4)</p> <p>Die Anforderungen der Qualitätssicherung wende ich in meinem Arbeitsbereich pflichtbewusst und sachgerecht an (K3)</p> <p><b>1. - 4. Semester</b></p>	<p><b><i>Integriert in 1.5.3.1</i></b></p> <p><b><i>Integriert in 1.5.3.2</i></b></p>	<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.1.3 Ich charakterisiere die wichtigsten Anspruchsgruppen meines Lehrbetriebes (Mitarbeitende, Gäste, Geldgeber), beschreibe ihre Bedürfnisse und empfehle die wichtigsten Produkte und Dienstleistungen des Betriebes (K3)</p> <p><b>1. - 4. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	







Lernende

<p>1.5.2 Richtziel                  Restaurationsangestellte erkennen die Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln für die Bewältigung betrieblicher Prozesse und administrativer Aufgaben.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>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)</p> <p><b>1. - 4. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten                  (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft                  (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht                  (Fühle mich sicher)</p>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.2.2                  Ich setze die richtigen Schriftstücke in meinem Arbeitsbereich sachgerecht ein und leite diese an die entsprechenden Stellen weiter (K3)</p> <p><b>1. - 4. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten                  (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft                  (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht                  (Fühle mich sicher)</p>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.2.3 Ich erkläre die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der grundlegenden Informations- und Kommunikationsmittel und setze diese sach- und gästegerecht ein (K3)</p> <p><b>1. - 4. Semester</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende




<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	Bildungsstand
<p>1.5.3.1                  Ich beschreibe die Qualitätsanforderungen und belege diese anhand von einfachen Beispielen (K2)</p> <p><b>1. - 4. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten                  (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft                  (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht                  (Fühle mich sicher)</p>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.3.2                  Ich setze die Anforderungen der Qualitätssicherung in meinen Arbeitsbereichen pflichtbewusst und sachgerecht um (K3)</p> <p><b>1. - 4. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten                  (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft                  (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht                  (Fühle mich sicher)</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	Bildungsstand
<p>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)</p> <p><b>1. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	







Lernende




Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.6.1.2 Ich bin in der Lage, potentielle Ursachen und Folgen von Unfällen aufzuzeigen und die Folgen für Mitarbeitende und Gäste zu erklären (K3)</p> <p><b>2. Semester</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.6.1.3 Ich beschreibe Unfallrisiken und schlage Massnahmen zu deren Vermeidung vor (K3)</p> <p><b>1. Semester</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>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)</p> <p><b>3. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.6.1.5 Ich zeige die möglichen Ursachen von Bränden auf und wende Massnahmen zu deren Verhinderung eigenständig an (K3)</p> <p><b>1. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.6.1.6 Ich zeige Mitarbeitenden und Gästen die Ideen und Ziele der verschiedenen Brandschutzmassnahmen und deren Anwendung auf (K4)</p> <p><b>4. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</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	Bildungsstand
<p>1.7.1.1 Ich zeige die wesentliche Zielsetzung des Lebensmittelgesetzes und die typischen Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand möglicher Probleme und Handlungsfelder auf (K3)</p> <p><b>1. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>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)</p> <p><b>1. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Lernende

### 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	Bildungsstand
<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><b>1. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.8.1.2 Ich beschreibe die unterschiedlichen Abfallarten und die jeweiligen Entsorgungsarten und setze diese in meinem Arbeitsbereich um (K2)</p> <p><b>2. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<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><b>3. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Lernende

### 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	Bildungsstand
<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 Betriebes um und bin fähig, konkrete Verhaltenstipps für diese Reinigungsarbeit zu formulieren (K3)</p> <p><b>1. - 3. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.9.1.2 Ich beherrsche die einzelnen Schritte der Reinigungsabläufe und zeige deren Bedeutung anhand von aussagekräftigen Beispielen auf (K3)</p> <p><b>4. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Lernende

<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	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.9.2.1                  Ich zeige die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Reinigungsprodukte anhand typischer Reinigungsschritte in meinen Arbeitsbereichen auf (K2)</p> <p><b>1. Semester</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.9.2.2 Ich setze die Einrichtungen, Maschinen, Geräte und Materialien sowie die Reinigungsprodukte in meinen Arbeitsbereichen effizient, sorgsam und ökologisch ein (K3)</p> <p><b>2. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.9.2.3 Ich beschreibe die Bedeutung des sorgsamem Umgangs mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und bin fähig, geeignete Massnahmen für die Werterhaltung umzusetzen (K3)</p> <p><b>3. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	