

Rahmenlehrplan
für den
Berufskundlichen Unterricht
von
**Restaurationsangestellte /
Restaurationsangestellter**

1. Ausgabe 2005

Hotel & Gastro *formation*
Eichstrasse 20, 6353 Weggis, Telefon 041 392 77 77, Telefax 041 392 77 70
www.hotelgastro.ch

Restaurationsangestellte / Restaurationsangestellter

Übersicht Seite 2

Einleitung

Aufgaben des Rahmenlehrplanes Seite 3

Rahmenbedingungen Seite 3

Empfehlungen, Lehrmittel, Semestereinteilungen Seiten 4 + 5

Lektionen – Einteilung / 1. – 4. Semester Seiten 6 - 9

Berufskunde-Themen/Fächer

1. Kern- und Leistungsbereich 1 Seite 10
Ausgabe von Getränken und Speisen

2. Kern- und Leistungsbereich 2 Seite 11
Fertigung von Getränken und Speisen

3. Kern- und Leistungsbereich 3 Seite 12
Empfehlen und Beraten von Getränken und Speisen

4. Kern- und Leistungsbereich 4 Seite 13
Verkaufen von Getränken und Speisen

5. Betriebswirtschaft/Betriebsorganisation Seite 14

6. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz Seite 15

7. Hygiene Seite 16

8. Logistik Seite 17

9. Werterhaltung Seite 18

1. Aufgaben des Rahmenlehrplanes

- Als Grundlage dieses Rahmenlehrplanes gelten die folgenden gesetzlichen Bestimmungen: Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurationsangestellte / Restaurationsangestellter und Bildungsplan vom 7. Dezember 2004.
- Die Leit-, Richt- und Leistungsziele stammen aus dem Bildungsplan und sind verbindlich.
- Der Rahmenlehrplan hält die Leit-, die Richt- und die Leistungsziele für den berufskundlichen Unterricht an den Berufsfachschulen und interkantonalen Fachkursen verbindlich fest, präzisiert diese und gibt Empfehlungen für die praktische Umsetzung.
- Der Rahmenlehrplan ist ein Steuerungsinstrument für die Unterrichtsplanung und die Unterrichtsevaluation der Schulen.
- Der Rahmenlehrplan dient als Grundlage für die Erarbeitung der schulinternen Arbeitspläne/Schullehrpläne, welche den aktuellen berufsspezifischen, personellen sowie organisatorischen Rahmenbedingungen an den Berufsfachschulen Rechnung tragen.

2. Rahmenbedingungen

- Die Schulleitung und die Fachlehrkräfte gestalten gemeinsam den individuellen, internen Schullehrplan.
- In Verbindung mit der Entwicklung und Förderung der Fachkompetenz soll bei der pädagogisch/didaktischen Gestaltung des Unterrichtes auf die prozessorientierte Entwicklung der Methodenkompetenz sowie der Eigen- und Sozialkompetenz geachtet werden.
- Das Bearbeiten aller Leitziele ist obligatorisch und diese Lernbereiche sind beim Qualifikationsverfahren angemessen zu berücksichtigen.
- Die im Bildungsplan festgelegte Lektionentafel ist verbindlich.
- Über den Pflichtbereich des Rahmenlehrplanes hinaus, können die Berufsfachschulen innerhalb ihres schulinternen Arbeitsplanes zusätzliche Bereiche wählen und ausgestalten.

Empfehlung für die Semestereinteilung:

Für den berufkundlichen Unterricht werden die folgenden Lehrmittel empfohlen:

- Service-Lehrbuch ISBN 3-85898-059-5
- WIGL – Ordner als Lehrhilfsmittel
- e-learning wigl
- Dossier Betriebswirtschaft BWL „Compendio“
- Lehrmittel für die Fertigung (Küche/Pauli)
- Fachwörterbuch Duboux

Empfehlung für die Semestereinteilung (Grobeinteilung der Fächer/Infoziele)			
Lek	1. Semester	Lek	2. Semester
60	Kern- und Leistungsbereich 1 Speisen- und Getränkeausgabe <ul style="list-style-type: none"> - Aufgaben und Funktionen im Buffetbereich - Arbeitsausrüstung und –gegenstände - Schnittstellen zwischen der Fertigung, dem Buffet und dem Service - Betriebseinrichtungen im Buffetbereich - Methoden und Techniken - ökonomischer und ökologischer Einsatz - Grundsätze, Arbeitsschritte und Abläufe - Getränke und Speisen - Ausgabe - Bedeutung von Kommunikations- und Verhaltensregeln - Aufgabenbewältigung 	70	Kern- und Leistungsbereich 2 Fertigung von Getränken und Speisen <ul style="list-style-type: none"> - Gesetzlichen Bestimmungen - Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und die Herstellung von Getränken - Ausschankgefäße, -masse und –temperaturen - Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und die Herstellung von Lebensmitteln - Qualitätsbeurteilung - Massnahmen zur Qualitätssicherung - Kochmethoden und Prozesse der Fertigung - Bedeutung einer gesunden Ernährung - Vollwert Ernährung - Auswirkungen von ungesunder Ernährung - Bedeutung und Aufgaben der Nährstoffe - Aufbereitungs- und Herstellungsmethoden - Kostformen
10	Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation <ul style="list-style-type: none"> - Geschichtliche Entwicklung - Vielfalt und Merkmale gastgewerblicher Betriebe - Organisationen der Arbeitswelt - Vereinigungen der Branche und deren Tätigkeiten und Ziele - Ziele, Aufbau, Stellen und Arbeitsprozesse - Anspruchsgruppen eines Gastronomiebetriebes - Informations- und Kommunikationsmittel 	8	Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation <ul style="list-style-type: none"> - Ziele - Qualitätssicherungssysteme - Bedeutung und Bedürfnisse der Anspruchsgruppe - Betriebliche Schriftstücke - Funktion Informations- und Kommunikationsmittel
6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Brandschutz <ul style="list-style-type: none"> - Bedeutungen und Regelungen - Branchenlösung 	8	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Brandschutz <ul style="list-style-type: none"> - Unfallsituationen - Ursachen von Bränden - Verhaltensregeln bei Brandausbruch
8	Hygiene <ul style="list-style-type: none"> - Sinn und Zweck der Lebensmittelgesetzgebung - Vorschriften der Lebensmittelverordnung - Hygieneverordnung 	4	Hygiene <ul style="list-style-type: none"> - Grundsätze persönlicher und betrieblicher Hygiene
4	Logistik <ul style="list-style-type: none"> - Warenbewirtschaftung - Abfallarten 	2	Logistik <ul style="list-style-type: none"> - Recycling
12	Werterhaltung <ul style="list-style-type: none"> - Ansprüche an die Reinigung im Arbeitsbereich - Abläufe und Bedeutung von Reinigungsprozessen 	8	Werterhaltung <ul style="list-style-type: none"> - Folgerungen an die Reinigung in der eigenen Arbeit im Arbeitsbereich - Ansprüche an die Reinigung im Arbeitsbereich - Abläufe und Bedeutung von Reinigungsprozessen

Empfehlung für die Semestereinteilung (Grobeinteilung der Fächer/Infoziele)			
Lek	3. Semester	Lek	4. Semester
70	Kern- und Leistungsbereich 3 Empfehlen und Beraten von Getränken und Speisen <ul style="list-style-type: none"> - Unterschiedliche Gästegruppen und Bedeutung - Erwartungen und Bedürfnisse - Gastronomische Produkte und Dienstleistungen - Serviceformen - Serviceregeln - Mahlzeitenarten - Persönlicher Auftritt - Körperpflege und Kleidung - Sprache und Gestik aufzeigen - Auftreten - Stärken und Schwächen - Tische und Gedecke für verschiedene Anlässe - Raumgestaltung & -atmosphäre - Gedecke und Spezialgedecke - Dekorationen für Räume und Tische - Pflege von Schnittblumen und Pflanzen 	80	Kern- und Leistungsbereich 4 Verkauf von Getränken und Speisen <ul style="list-style-type: none"> - Verkaufsformen und -hilfen - Grundsätze der Verkaufsförderung und Ziele - Gästebedürfnisse - Verkaufsphasen - Gästezufriedenheit - Rechnungsstellung und Inkasso - Kommunikation und Verhalten - Regionale Landessprache - Verhaltensregeln gegenüber Gästen - Einfache Gespräche Fremdsprache
10	Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation <ul style="list-style-type: none"> - Charakterisieren der Dienstleistungen - Funktion der betrieblichen Schriftstücke - Betriebliche Schriftstücke - Einsatz Informations- und Kommunikationsmittel 	8	Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation <ul style="list-style-type: none"> - Funktionen - Qualitätssicherungssysteme - Einsatz der betrieblichen Schriftstücke - Betriebliche Schriftstücke im Verkauf - Qualitätssicherungssysteme und deren Ziele, Funktionsweisen, Nutzen und Vorteile
4	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Brandschutz <ul style="list-style-type: none"> - Unfallrisiken und Verhütungsmassnahmen 	2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Brandschutz <ul style="list-style-type: none"> - Umsetzen von Verhaltensregeln im Brandfall
4	Hygiene <ul style="list-style-type: none"> - Ursachen und Auswirkungen mangelnder Hygiene 	4	Hygiene <ul style="list-style-type: none"> - Umsetzung der Vorschriften (LMG/LMV/HyV) im Arbeitsbereich
6	Logistik <ul style="list-style-type: none"> - Abfallbewirtschaftung 	4	Logistik <ul style="list-style-type: none"> - Wareninventar und Inventur
6	Werterhaltung <ul style="list-style-type: none"> - Auswahl der geeigneten Produkte bei Reinigungsarbeiten - Auswahl der entsprechenden Reinigungsgeräte 	2	Werterhaltung <ul style="list-style-type: none"> - Abläufe und Bedeutung von Reinigungsprozessen - Ökonomischer und ökologischer Einsatz der Reinigungsgeräte - Sinn, Zweck und Ziele der Werterhaltung

1. Semester

Richtziel Nr.	LZ-Nr.	Lektionen	Bemerkungen	✓
1.1. Ausgeben von Speisen- und Getränken (60 Lektionen)				
1.1.1	1.1.1.1	5 (10)		
	1.1.1.2	5		
<hr/>				
1.1.2	1.1.2.1	6 (10)		
	1.1.2.2	4		
<hr/>				
1.1.3	1.1.3.1	10 (25)		
	1.1.3.2	15		
<hr/>				
1.1.4	1.1.4.1	10 (15)		
	1.1.4.2	5		
<hr/>				
1.5. Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation (10 v.36)				
1.5.1	1.5.1.1	2 [4]	1 / 4	
	1.5.1.2	4		
	1.5.1.4	2 [10]	1 / 2 / 3	
<hr/>				
1.5.2	1.5.2.3	2 [6]	1 / 2	
<hr/>				
1.6 Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz (6 v. 20)				
1.6.1	1.6.1.1.	6		
<hr/>				
1.7 Hygiene (4 v. 20)				
1.7.1	1.7.1.1	8		
<hr/>				
1.8 Logistik (4 v. 16)				
1.8.1	1.8.1.1	4 [6]	1 / 2	
<hr/>				
1.9. Werterhaltung (12 v. 28)				
1.9.1	1.9.1.1	6 [12]	1 / 2	
	1.9.1.2	6 [10]	1 / 2 / 4	

2. Semester

Richtziel Nr.	LZ-Nr.	Lektionen	Bemerkungen	✓
1.1. Fertigenen von Speisen- und Getränken (70 Lektionen)				
1.2.1	1.2.1.1	5 (10)		
	1.2.1.2	5		
1.2.2	1.2.2.1	10 (25)		
	1.2.2.2	5		
	1.2.2.3	5		
	1.2.2.4	5		
1.2.3	1.2.3.1	10 (15)		
	1.2.3.2	5		
1.2.4	1.2.4.1	5 (20)		
	1.2.4.2	5		
	1.2.4.3	10		
1.5. Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation (8 v. 36)				
1.5.1	1.5.1.3	2 [4]	2 / 4	
	1.5.1.4	2 [10]	1 / 2 / 3	
1.5.2	1.5.2.1	1 [3]	2 / 3 / 4	
	1.5.2.2	1 [2]	2 / 3 / 4	
	1.5.2.3	2 [6]	1 / 2 / 3	
1.6 Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz (8 v. 20)				
1.6.1	1.6.1.2	2		
	1.6.1.4	3		
	1.6.1.5	3		
1.7 Hygiene (4 v. 20)				
1.7.1	1.7.1.2	4 [8]	2 / 4	
1.8 Logistik (2 v. 16)				
1.8.1.	1.8.1.1	2 [6]		
1.9. Werterhaltung (12 v. 28)				
1.9.1	1.9.1.1	6 [12]	1 / 2	
	1.9.1.2	2 [10]	1 / 2 / 4	

3. Semester

Richtziel Nr.	LZ-Nr.	Lektionen	Bemerkungen	✓
Empfehlen von Speisen- und Getränken (70 Lektionen)				
1.3.1	1.3.1.1	8 (15)		
	1.3.1.2	7		
1.3.2	1.3.2.1	6 (10)		
	1.3.2.2	4		
1.3.3	1.3.3.1	5 (15)		
	1.3.3.2	5		
	1.3.3.3	5		
1.3.4	1.3.4.1	10 (30)		
	1.3.4.2	5		
	1.3.4.3	5		
	1.3.4.4	5		
	1.3.4.5	5		
Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation (10 v. 36)				
1.5.1	1.5.1.4	6 [10]	1 / 2 / 3	
1.5.2	1.5.2.1	1 [3]	2 / 3 / 4	
	1.5.2.2	1 [3]	2 / 3 / 4	
	1.5.2.3	2 [6]	1 / 2 / 3	
1.6 Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz (4 v. 20)				
1.6.1	1.6.1.3	4		(-4)
1.7 Hygiene (4 v. 20)				
1.7.1	1.7.1.3	4		(-4)
1.8 Logistik (6 v. 16)				
1.8.1	1.8.1.2	6		
1.9. Werterhaltung (6 v. 28)				
1.9.2	1.9.2.1	2 (6)		
	1.9.2.2	2		
	1.9.2.3	2		

4. Semester

Richtziel Nr.	LZ-Nr.	Lektionen	Bemerkungen	✓
Verkaufen von Speisen- und Getränken (80 Lektionen)				
1.4.1	1.4.1.1	10 (15)		
	1.4.1.2	5		
<hr/>				
1.4.2	1.4.2.1	10 (15)		
	1.4.2.2	5		
<hr/>				
1.4.3	1.4.3.1	5 (15)		
	1.4.3.2	10		
<hr/>				
1.4.4	1.4.4.1	20 (35)		
	1.4.4.2	15		
<hr/>				
Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation (8 v. 36)				
1.5.1	1.5.1.1	2 [4]		
	1.5.1.3	1 [3]		
<hr/>				
1.5.2	1.5.2.1	1 [3]	2 / 3 / 4	
	1.5.2.2	1 [3]	2 / 3 / 4	
<hr/>				
1.5.3	1.5.3.1	2 (3)		
	1.5.3.2	1		
<hr/>				
1.6 Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz (2 v. 20)				
1.6.1	1.6.1.6	2		
<hr/>				
1.7 Hygiene (4 v. 20)				
1.7.1	1.7.1.2	4 [8]	2 / 4	
<hr/>				
1.8 Logistik (4 v. 16)				
1.8.1	1.8.1.3	4		
<hr/>				
1.9. Werterhaltung (2 v. 28)				
1.9.1	1.9.1.2	2 [10]	1 / 2 / 4	

Berufskunde Thema/Fach:

**Kern- und Leistungsbereich 1
Ausgabe von Getränken und Speisen (ca. 60 Lektionen)**

Schwerpunkte:

Restaurationsangestellte erklären die Aufgaben und Funktionen im Buffetbereich, bewältigen diese pflichtbewusst und erläutern die Schnittstellen zwischen der Fertigung, dem Buffet und dem Service

- Aufgaben und Arbeitsfunktionen im Buffetbereich sowie deren Arbeitsschritte beschreiben
- Gestaltung der Arbeiten im Buffetbereich erklären

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

- Arbeitsausrüstung und –gegenstände umschreiben und begründen
- Funktionsgerechter, ökonomischer und ökologischer Einsatz der Betriebseinrichtungen im Buffetbereich beschreiben

Restaurationsangestellte sind fähig, Getränke und Speisen zielgerichtet und betriebsgerecht gemäss vorgegebener Methoden und Techniken pflichtbewusst bereitzustellen und herauszugeben

- Betriebliche Anforderungen an die Ausgabe von Getränken und Speisen erläutern und wichtige Grundsätze, Arbeitsschritte und Abläufe beschreiben.
- Methoden und Techniken zur Bereitstellung von Speisen und Getränken beschreiben und deren Anforderungen erklären

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

- Bedürfnisse der Mitarbeiter und der Vorgesetzten bei der Ausgabe von Getränken und Speisen beschreiben und sich teamorientiertes Verhalten beschreiben
- Situationsgerechtes Verhalten und kommunizieren gegenüber Mitarbeitern und Vorgesetzten erläutern (Teamwork)

Berufskunde Thema/Fach:

**Kern- und Leistungsbereich 2
Fertigung von Getränken und Speisen (ca. 70 Lektionen)**

Schwerpunkte:

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

- Deklaration von Getränken und Lebensmitteln beschreiben
- Rechtliche Grundlagen für die Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche erklären

Restaurationsangestellte beschreiben Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmitteln sowie Getränken und beurteilen deren Qualität

- Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und die Herstellung von Getränken beschreiben
- Zubereitung der Getränken beschreiben sowie deren Ausschankgefäße, -masse und -temperaturen festlegen
- Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und die Herstellung von Lebensmitteln beschreiben und deren Verwendung erklären
- Qualität von Getränken und Lebensmitteln beurteilen und Massnahmen zur Qualitätssicherung vorschlagen

Restaurationsangestellte sind fähig, grundlegende Kochmethoden und Prozesse der Fertigung zu erläutern sowie anzuwenden

- Einsatzmöglichkeiten der verschiedenen Kochmethoden erläutern
- Vorbereitungsarbeiten der wichtigsten Lebensmittel zur Weiterverarbeitung kennen und entsprechende Kochmethoden zuordnen
- (Leistungsziel Berufsschule: vorbereiten und herstellen Taxonomie Praxis <--> Theorie)

Restaurationsangestellte verstehen die Grundsätze und die Bedeutung einer gesunden Ernährung und sind fähig, Frisch-, Halbfertig- und Fertigprodukte herzurichten oder aufzubereiten

- Auswirkungen von ungesunder Ernährung aufzeigen
- Bedeutung und Aufgaben der Nährstoffe in der Ernährung erklären, sowie die positive Wirkung auf den menschlichen Organismus aufzeigen
- Aufbereitungs- und Herstellungsmethoden von Produkten erklären
- Gebote der vollwertigen Ernährung umschreiben und Kostformen nennen

Berufskunde Thema/Fach:

**Kern- und Leistungsbereich 3
Empfehlen und Beraten von Getränken und Speisen (ca. 70 Lektionen)**

Schwerpunkte:

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

- Bedeutung der einzelnen Gästegruppen erläutern
- Gastronomische Produkte und Dienstleistungen aufzeigen

Restaurationsangestellte erkennen die Bedeutung verschiedener Serviceformen und -regeln im Speise- und Getränkeservice und wenden diese gäste- und sachgerecht an

- Serviceformen aufzeigen und charakterisieren
- Vor- und Nachteile der einzelnen Serviceformen gegenüberstellen und zuordnen
- Mahlzeitenarten aufzeigen und charakterisieren

Restaurationsangestellte verstehen die Bedeutung und Regeln des persönlichen Auftretts und schätzen die Wirkung ihres Verhaltens gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeitenden und Gästen realistisch ein

- Bedeutung von Körperpflege und Kleidung sowie Sprache und Gestik aufzeigen
- Selbstsicheres Auftreten, eigene Stärken und Schwächen analysieren
- Auswirkungen des persönlichen Verhaltens auf die Vorgesetzten, Mitarbeiter und die Gäste erkennen, analysieren und situationsbezogen reagieren

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

- Merkmale und Einsatzmöglichkeiten von Gedecken und Spezialgedecken für verschiedene Anlässlichkeiten beschreiben
- Regeln und Vorgehen beim Aufdecken erklären
- Dekorationsmöglichkeiten für Räume und Tische beschreiben
- Bedeutung von Raumgestaltung erläutern und Dekorationsmöglichkeiten aufzeigen zur Schaffung einer angenehmen Raumatmosphäre
- Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationselementen beschreiben

Berufskunde Thema/Fach:

**Kern- und Leistungsbereich 4
Verkaufen von Getränken und Speisen (ca. 80 Lektionen)**

Schwerpunkte:

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

- Bedeutung und Charakteristika von Verkaufsformen und –hilfen beschreiben
- Grundsätze der Verkaufsförderung beschreiben und deren Ziele aufzeigen

Restaurationsangestellte sind fähig, die Phasen des gästegerechten und zielorientierten Verkaufens zu beschreiben und wenden die Grundsätze des aktiven Verkaufens an

- Bedeutung der Verkaufsphasen aus der Sicht des Gastes beschreiben (Bedürfnisse bestimmen, beraten, verkaufen und Gästezufriedenheit)
- Bedeutung der Verkaufsphasen aus der Sicht des Betriebes beschreiben (Bedürfnisse bestimmen, beraten, verkaufen und Gästezufriedenheit)
- Schritte der Rechnungsstellung und des Inkassos beschreiben

Restaurationsangestellte erkennen die Funktion und die Bedeutung von Verhaltensregeln im Umgang mit Gästen und wenden diese in der Aufgabenbewältigung an

- Gästebedürfnisse vom Empfang bis zur Platzierung beschreiben und sowie gäste- und zielorientiertes Verhalten ableiten
- Bedeutung, Aspekte und Regeln der erfolgreichen Kommunikation und des Verhaltens gegenüber Gästen kennen und situationsbezogene Anwendungen beschreiben

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

- Bedeutung von Verhaltensregeln gegenüber Gästen erklären, sowie Grundsätze des Verhaltens und der Kommunikation beschreiben
- Verkaufsgespräche in der regionalen Landessprache führen
- Einfache Gespräche in einer zweiten Sprache führen

Berufskunde Thema/Fach:

Betriebswirtschaft/Betriebsorganisation (ca. 36 Lektionen)

Schwerpunkte:

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

- Geschichtliche Entwicklung des Tourismus in der Schweiz nennen
- Erste Gasthäuser angeben (Hospiz, Kurhäuser, etc.),
- Verkehrsverbindungen (Schiene, Strasse, Wasser) erwähnen
- Imageträger und Förderer der Schweizer Gastronomie nennen
- Personen und Betriebe in der Schweizer Gastronomie aufzählen
- Organisationen der Arbeitswelt (OdA's) und deren Funktionen erklären
- Vereinigungen der Branche und deren Tätigkeiten und Ziele nennen
- Vielfalt und Merkmale der gastgewerblichen Betriebe aufzeigen
- Das Zusammenwirken der verschiedenen Stellen im Betrieb erklären
- Ziele, Aufbau, Stellen und Arbeitsprozesse in Zusammenhang bringen
- Bedeutung und Bedürfnisse der Gästegruppen eines Gastronomiebetriebes schildern
- Produkte und Dienstleistungen charakterisieren

Restaurationsangestellte erkennen die Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln für die Bewältigung betrieblicher Prozesse und administrativer Aufgaben

- Betriebliche Schriftstücke erklären
- Sach- und gastgerechten Einsatz im Arbeitsbereich beschreiben
- Informations- und Kommunikationsmittel einsetzen
- Anwendung erläutern

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

- Qualitätssicherungssysteme aufzeigen
- Ziele, Funktionsweisen, Nutzen und Vorteile beschreiben

Berufskunde Thema/Fach:

Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz (ca. 20 Lektionen)

Schwerpunkte:

Gesetzliche Vorschriften über Arbeitssicherheit, Gesundheitsvorsorge und –schutz nennen und Massnahmen beschreiben

- Empfehlungen des „Branchenlösungsordners“ in allen Einsatzgebieten nennen
- Unfallsituationen aufzeigen und Unfallverhütungsmassnahmen empfehlen
- Verhalten in Unfallsituationen, Erste-Hilfe-Massnahmen beschreiben
- Gesundheitsvorsorge- und Gesundheitsschutzmassnahmen vorschlagen
- Inhalt einer Hausapotheke nennen und den Umgang sowie deren Einsatz erläutern
- Massnahmen zur Brandverhütung erklären
- Verhaltensregeln bei Brandausbruch nennen
- Einsatz von verschiedenen Hilfsmitteln zur Brandbekämpfung beschreiben

Berufskunde Thema/Fach:

Hygiene (ca. 20 Lektionen)

Schwerpunkte:

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

- Grundsätze der persönlichen und betrieblichen Hygiene erläutern
- Sinn und Zweck der Lebensmittelgesetzgebung (LMG) begründen
- Vorschriften der Lebensmittelverordnung (LMV) und der Hygieneverordnung (HyV) nennen sowie deren Umsetzung im Arbeitsbereich beschreiben
- Wichtigkeit der Hygiene in Bezug auf die Qualitätssicherung (HACCP) erklären
- Grundbegriffe im Bereich von Mikroorganismen in Bezug auf die Hygiene erklären
- Regeln der Persönlichen-, der Arbeitsplatz- und der Lebensmittelhygiene begründen
- Ursachen von mangelnder Hygiene erklären
- Massnahmen zum Schutz der Gesundheit nennen
- Auswirkungen bei Missachtung der Hygieneregeln darstellen (von Krankheiten über Absenzen, Imageverlust, Haftung, Kosten bis Betriebsschliessung)

Berufskunde Thema/Gebiet:

Logistik (ca. 16 Lektionen)

Schwerpunkte:

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

- Warenbewirtschaftung beschreiben
- Abfallbewirtschaftung gliedern (vermeiden, vermindern, trennen, wiederverwerten, entsorgen)
- Grundsätze des Einkaufes, der Annahme, der Kontrolle, der Lagerung und der Ausgabe beschreiben
- Ökologische Entsorgung begründen
- umweltgerechtes Verhalten anhand von Beispielen darstellen
- Abfallarten unterscheiden und die sachgerechte Entsorgung erklären
- Einrichtung betrieblicher Sammelstellen planen
- Wareninventar beschreiben und Bedeutung einer Inventur erläutern

Berufskunde Thema/Gebiet:

Werterhaltung (ca. 28 Lektionen)

Schwerpunkte:

Restaurationsangestellte sind fähig, die Ansprüche an die Reinigung und Werterhaltung von Räumlichkeiten, Einrichtungen und das Mobiliar zu reinigen, zu unterhalten und in ihrem Wert zu erhalten.

- Ansprüche an die Reinigung und Werterhaltung beschreiben
- Folgerungen für die eigenen Arbeiten ableiten
- Abläufe von Reinigungsprozessen für die Fertigungs- und Verkaufsräume erklären
- Wahl und Einsatz von Maschinen, Geräten und Serviceutensilien für die Reinigung erklären und begründen

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.

- Wahl und Einsatz, Reinigung und Unterhalt von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien darlegen
- Eigenschaften und Bedienung von Maschinen, Geräten und Werkzeugen des Restaurationsbereiches erklären
- Auswahl der entsprechenden Geräte für den Arbeitseinsatz begründen
- Auswahl der geeigneten Produkte bei Reinigungsarbeiten erklären
- Unterhalts- und Grundreinigung von Servicematerialien im Restaurationsbereich (Keramische Produkte, Glas, Metalle, Kunststoffe, Textilien, Holz) beschreiben
- Vorgehensweise bei Beschädigungen, Mängeln und Reparaturen von Einrichtungen, Mobiliar und Materialien begründen
- Eigenschaften und Merkmale der Servicegegenstände (Geschirr, Besteck, Gläser, usw.) erläutern
- Ökonomische und ökologische Grundsätze von Reinigungsprozessen und deren Bedeutung erklären
- Ökonomischer und ökologischer Einsatz von Reinigungsmitteln und -methoden aufzeigen
- Sinn und Zweck, Ziel der Werterhaltung verdeutlichen