

Hotellerieangestellte / Hotellerieangestellter
Employée en hôtellerie / Employé en hôtellerie
Addetta d'albergo / Addetto d'albergo

Modelllehtagang

Personalien:

Name:

Vorname:

Lehrbetrieb:

Ort:

Berufsbildner:

Lehrzeit:

Ausgabe Juni 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 / Werterhaltung und Raumgestaltung im Etagenbereich	Seite 6
2. Kern- und Leistungsbereich 2 / Wäscheversorgung und Raumgestaltung im Hotel- und Seminarbereich	Seite 15
3. Kern- und Leistungsbereich 3 / Gästebetreuung Frühstücksbereich und Werterhaltung Office	Seite 22
4. Kern- und Leistungsbereich 4 / Werterhaltung Hauswirtschaft und Gästebetreuung im Hotel- und Seminarbereich	Seite 29
5. Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation	Seite 36
6. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz	Seite 42
7. Hygiene	Seite 46
8. Logistik	Seite 48

Einleitung

Gestützt auf die Bestimmungen des Bundesgesetzes über die Berufsbildung und die Verordnung über die berufliche Grundbildung Hotellerieangestellte / Hotellerieangestellter 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, und Logistik sind den Kern- und Leistungsbereichen zu zuordnen 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?

- Im Modelllehrgang ist Platz vorhanden, um ergänzende Aufgaben oder zusätzlich ausgeführte Tätigkeiten zu notieren und durch die Lernenden beschreiben zu lassen.
- 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.
- Basierend auf dem Modelllehrgang erstellt der Lehrbetrieb eine Ausbildungsplanung für die Lernenden.

Semesterübersicht / 4 Kern- und Leistungsbereiche

1 Werterhaltung und Raumgestaltung im Etagenbereich	6 Monate
2 Wäscheversorgung und Raumgestaltung im Hotel- und Seminarbereich	6 Monate
3 Gästebetreuung Frühstücksbereich und Werterhaltung Office	6 Monate
4 Werterhaltung Hauswirtschaft und Gästebetreuung im Hotel- und Seminarbereich	6 Monate

Die Bereiche Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation, Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz / Brandschutz, Hygiene und Logistik werden 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 Werterhaltung und Raumgestaltung im Etagenbereich

Um in Hotelbetrieben Gästebedürfnisse befriedigen und Leistungen erbringen zu können, sind kostspielige Investitionen notwendig. Die Hotellerieangestellten sind in der Lage, die Räume, Einrichtungen und das Mobiliar auf den Etagen ökonomisch und ökologisch zu reinigen, zu unterhalten und in ihrem Wert zu erhalten. Sie erkennen die Bedeutung einer behaglichen und an den Bedürfnissen der Gäste orientierten Raumgestaltung. Das Schaffen von räumlichem Wohlbefinden, einer wohnlichen Ambiance und von Sauberkeit stellt deshalb eine zentrale Aufgabe und Kompetenz von Hotellerieangestellten dar.

1.1.1 Richtziel

Hotellerieangestellte sind fähig, die ökonomischen und ökologischen Ansprüche an die Reinigung und Werterhaltung von Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien im Etagenbereich zu erklären und die Arbeitsschritte in der Reinigung vorzunehmen.

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für Berufsfeld, didaktischer Hinweis	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.1.1.1 Lernende sind fähig, die Ansprüche der Reinigung von Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien im Etagenbereich aus der Sicht der Gäste und des Betriebs zu bestimmen und konkrete Verhaltenstipps für ihre Reinigungsarbeit zu formulieren und umzusetzen (K5)</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden die Wichtigkeit der Reinigung zur Werterhaltung der Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen und Geräte im Etagenbereich.</p> <p>Sinn und Zweck der Reinigung aus der Sicht des Gastes: - Er erwartet ein einwandfrei sauberes Zimmer - Erster positiver Eindruck = Wiederkommen</p> <p>Sinn und Zweck der Reinigung aus der Sicht des Betriebes: - Einrichtungen/Maschinen können länger genutzt werden - weniger Reparaturkosten und Ausfälle von Maschinen usw.</p> <p>Verhaltenstipps: - Auf die Gäste Rücksicht nehmen und Hilfsbereitschaft zeigen.</p> <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende halten sich an Betriebsvorgaben.</i></p> <p><i>3.6 Belastbarkeit: Lernende lernen mit Stresssituationen umzugehen.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.1.1.2 Lernende beherrschen die einzelnen Schritte der Reinigungsabläufe und zeigen deren Bedeutung anhand von aussagekräftigen Beispielen auf (K3)</p>	<p>Ich erarbeite mit den Lernenden Arbeitsschritte verschiedener Reinigungsabläufe und weise auf die Zusammenhänge der einzelnen Schritte hin.</p> <p>Reinigung von:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restantzimmer - Départmentzimmer - Öffentliche Toiletten - Aufenthaltsräume - Korridore, Treppenhäuser, Lift <p>Reinigungsarbeiten-/methoden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abstauben, Fenster reinigen - saugen, feuchtwischen, nasswischen, scheuern <p>usw.</p> <p>Um nichts zu vergessen und keine Zeit zu verlieren, korrekte Reihenfolge beachten.</p> <p>Diese Arbeiten können im Gäste- und Mitarbeiterbereich ausgeführt werden.</p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende führen Selbstkontrollen anhand von Checklisten durch.</i></p> <p><i>3.6 Belastbarkeit: Lernende trainieren die einzelnen Schritte und lernen den Überblick zu bewahren.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

<p>1.1.2 Richtziel Hotellerieangestellte erkennen die Aufgaben und Funktionen von Maschinen, Geräten, Betriebsmaterialien sowie von Reinigungsprodukten und sind fähig, diese für die Werterhaltung im Etagenbereich sachgerecht wie auch ökonomisch und ökologisch einzusetzen.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.1.2.1 Lernende zeigen die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Reinigungsprodukte im Etagenbereich anhand typischer Reinigungsschritte auf (K2)</p>	<p>Ich instruiere Lernenden den Einsatz der verschiedenen Reinigungsprodukte im Etagenbereich.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allzweckreiniger - Fensterreiniger - Sanitärreiniger - Abrasivreiniger <p>Damit keine Schäden an Materialien und Einrichtungen entstehen, müssen die Produkte entsprechend eingesetzt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Glasreiniger nie für Holzoberflächen - Sanitärreiniger nie für Marmor - Abrasivreiniger nicht für Kunststoffe usw. <p><i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende erstellen eine Checkliste über die Merkmale und den Einsatz der wichtigsten Reinigungsprodukte im Etagenbereich (mit Farben unterstützt).</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.1.2.2 Lernende erklären die Grundsätze des effizienten und ökologischen Einsatzes von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien zur Reinigung im Etagenbereich anhand von aussagekräftigen Beispielen und setzen diese in ihren Arbeitsprozessen um (K3)</p>	<p>Ich erarbeite mit den Lernenden wichtige Grundsätze für den rationellen Einsatz der folgenden Maschinen, Geräten und Utensilien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Feuchtwischer - Nasswischgeräte - Trockensauger - Nasssauger - Fensterreinigungsgeräte - entsprechende Reinigungsutensilien <p>Grundsätze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vollständiges Mise en place bei Arbeitsbeginn - Reinigungsprinzipien (von oben nach unten, von aussen nach innen) - richtiges Gerät am richtigen Ort einsetzen <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende wenden diese Grundsätze täglich an und geben Rückmeldungen.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende sind sich ihrer Verantwortung bewusst und halten sich an Grundsätze, Regeln und vorgegebene Abläufe.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.1.2.3 Lernende erläutern die Bedeutung des sorgsamem Umgangs mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und sind fähig, geeignete Massnahmen für die Werterhaltung umzusetzen (K3)</p>	<p>Ich bespreche mit den Lernenden den fachgerechten Einsatz und den sorgsamem Umgang mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien.</p> <p>Massnahmen: - beim Fenster öffnen und schliessen, Vorhänge sorgfältig zurückziehen - Möbel sorgfältig verschieben - mit Maschinen/Geräten nicht an Möbel/Kanten stossen - Pad's den Materialien entsprechend einsetzen usw.</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>	

<p>1.1.3 Richtziel Hotellerieangestellte sind fähig, einfache Beschädigungen und Mängel von Betriebseinrichtungen und Räumen im Etagenbereich zu erfassen, diese teils selbst zu beheben oder intern Meldung zu erstatten.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.1.3.1 Lernende sind in der Lage, Störungen bei Maschinen und Betriebseinrichtungen sowie Defekte bei Betriebsmaterialien in ihrem Arbeitsbereich zu erfassen und mögliche Schadensfolgen aufzuzeigen (K3)</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden die Folgen von möglichen Schäden und Störungen, wenn sie nicht sofort und am richtigen Ort gemeldet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Duschschlauch gebrochen = spritzt nach allen Seiten - Verkalkte Duschbrausen = wenig Wasser, Reklamation der Gäste - nicht funktionierende Steckdosen = Zeitverlust beim Arbeiten - quietschende Räder beim Etagenwagen = Lärmbelästigung - Wecker falsch eingestellt = unzufriedene Gäste - ausgerissene Kabel an Staubsaugern = Kurzschluss <p>usw.</p> <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende kontrollieren laufend die Funktionstüchtigkeit.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende sind sich bewusst, welche Auswirkungen das Nichtmelden von Defekten oder Störungen nach sich ziehen kann.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.1.3.2 Lernende erfassen Beschädigungen, Mängel und notwendige Reparaturen an Mobilien, Einrichtungen und Materialien sachgemäss, nehmen kleinere Reparaturen selbst vor und leiten pflichtbewusst die entsprechenden Schritte an ihren Vorgesetzten weiter (K3)</p>	<p>Ich bespreche mit den Lernenden das Vorgehen beim Erkennen und Erfassen von Beschädigungen und Mängel und zeige ihnen auf, welche Mängel wie zu beheben sind.</p> <ul style="list-style-type: none"> - sofortiges Ersetzen von defekten Zahngläsern - sofortiges Auswechseln von defekten Glühlampen - annähen von abgerissenen Vorhangringen - Duvet mit Flecken oder Brandlöcher auswechseln - grössere Beschädigungen schriftlich festhalten und weiterleiten usw. <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende halten sich an Aspekte der Arbeitssicherheit.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende nehmen Beschädigungen und Mängel wahr und leiten die entsprechenden Massnahmen ein.</i></p> <p><i>3.5 Umgangsformen: Lernende reagieren adressatengerecht.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

1.1.4 Richtziel Hotellerieangestellte verstehen die Grundsätze für die Gestaltung von Gästezimmern und Aufenthaltsräumen und sind fähig, diese im Sinne des Betriebes wie auch zum Wohle der Gäste anzuwenden.		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
1.1.4.1 Lernende erläutern die Ziele und Merkmale von Dekorationen in Gäste- und Aufenthaltszimmern und sind in der Lage, für unterschiedliche Dekorationsmöglichkeiten und deren Elemente Vor- und Nachteile aufzuzeigen (K3)	Ich erkläre den Lernenden verschiedene Dekorationen um Ambiance zu schaffen und zeige deren Vor- und Nachteile. - Zimmerpflanzen als Farbakzente in den Gästezimmern - saisonale oder themenbezogene Dekorationen in Aufenthaltsräumen usw. <i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende erkennen den Zweck von unterschiedlichen Dekorationen und setzen diese vorteilhaft ein.</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
1.1.4.2 Lernende sind fähig, die Dekorationselemente für Gäste- und Aufenthaltsräume einzusetzen, zu pflegen und übernehmen Verantwortung für deren Werterhalt (K3)	Ich erkläre den Lernenden Dekorationselemente und deren Pflege. - giessen und reinigen der Zimmerpflanzen - Dekorationen unter Anleitung erstellen - Dekorationselemente ordnen und sporadisch reinigen - Dekorationsmaterial nach betrieblichen Vorgaben wegräumen <i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende erstellen zur besseren Übersicht eine Liste, um die Arbeiten an den Dekorationselementen festzuhalten.</i> <i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende führen diese Liste pflichtbewusst nach.</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.1.4.3 Lernende erklären die Aspekte und Elemente der Raumatmosphäre in Gästezimmern und Aufenthaltsräumen und setzen diese durchdacht um (K3)</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden die Wichtigkeit einer guten Atmosphäre in den Gästeräumen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - regelmässig und genügend lüften - Raumtemperatur kontrollieren - gepflegte, ordentliche, saubere Räumlichkeiten durch regelmässige Reinigungen und Kontrollen <p><i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende richten Räumlichkeiten nach betrieblichen Vorgaben her.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende schenken der Raumatmosphäre besondere Beachtung und reagieren situationsbezogen.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Kern- und Leistungsbereich 2 / 2. Semester

1.2 Leitziel Wäscheversorgung und Raumgestaltung im Hotel- und Seminarbereich

Die ökonomische und ökologische Bereitstellung, Reinigung und Pflege der Wäsche in Hotelbetrieben wie auch die Raumgestaltung im Seminarbereich stellen für die Gäste eine wesentliche Voraussetzung zu deren Zufriedenheit dar. Hotellerieangestellte sind fähig, die Arbeitsprozesse in der Wäscheversorgung und –pflege zu gestalten und die entsprechenden Arbeiten zu erledigen. Sie sind in der Lage, für die Seminargäste Wohlbefinden und eine behagliche Ambiance zu schaffen.

1.2.1 Richtziel

Hotellerieangestellte erkennen unterschiedliche Wäsche- und Textilarten und setzen Maschinen, Geräte und chemotechnische Produkte zu deren Reinigung sachgerecht ein.

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.2.1.1 Lernende sind in der Lage, unterschiedliche Wäsche- und Textilarten zu unterscheiden, zu gruppieren und die spezifischen Merkmale und Anforderungen zu deren Reinigung zu beschreiben (K2)</p>	<p>Ich instruiere den Lernenden die verschiedenen Wäsche- und Textilarten.</p> <p>Wäschearten: - Betriebswäsche: Tischwäsche, Bettwäsche, Badezimmerwäsche, Küchenwäsche, Lappen - Berufsbekleidung - Gästewäsche</p> <p>Textilarten: Baumwolle, Halbleinen, Mischgewebe, synthetische Fasern, Seide, Wolle, Viskose</p> <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende erstellen eine Checkliste in Bezug auf die betrieblichen Wäsche- und Textilarten.</i></p> <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende schildern die Auswirkungen ihrer Arbeit auf die verschiedenen Bereiche.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
1.2.1.2 Lernende sind fähig, Maschinen, Geräte und Einrichtungen für die Reinigung und Pflege selbstständig, sachgerecht, zielorientiert und effizient einzusetzen (K3)	Ich erkläre den Lernenden den richtigen Einsatz der Maschinen, Geräte und Einrichtungen und zeige ihnen, wie die Maschinen und Geräte korrekt bedient, gereinigt und gepflegt werden. - Waschmaschinen, Tumbler, Mänge, Dampfbügeleisen/Dampfstation, Nähmaschine <i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende setzen den Maschinenpark wirtschaftlich ein.</i> <i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln. Lernende setzen Maschinen zielorientiert ein: kein Unterbeladen wegen Geld-, Zeit-, Chemieverlust und unnötigem Maschinenverschleiss. Kein Überladen: Wäsche wird nicht sauber usw.</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
1.2.1.3 Lernende sind fähig, die Arten und die Funktionsweisen von chemotechnischen Produkten für die Reinigung und Pflege von Wäsche- und Textilarten zu erklären und deren Anwendung aufzuzeigen (K4)	Ich erkläre den Lernenden wie Wasch- und Waschhilfsmittel gemäss ihrer Wirkung eingesetzt werden. - Waschmittel: Vor-, Haupt-, Bunt-, Feinwaschmittel - Waschhilfsmittel: Bleichmittel, Fettlöser, Stärke, Wasserenthärter usw. <i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende können alle Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben einsetzen.</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

1.2.2 Richtziel Hotellerieangestellte sind fähig, die Aufgaben bei der Wäschepflege pflichtbewusst zu erledigen und ökonomischen wie auch ökologischen Anforderungen Rechnung zu tragen.		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
1.2.2.1 Lernende sind fähig, Maschinen, Geräte und Einrichtungen für die Reinigung und Pflege selbstständig, sachgerecht, zielorientiert und effizient einzusetzen und die Arbeitsschritte in der Wäschepflege selbstständig durchzuführen (K3)	<p>Ich erkläre den Lernenden den Wäschekreislauf.</p> <ul style="list-style-type: none"> - sortieren/kontrollieren, evtl. vorbehandeln, waschen, entwässern, antrocknen/trocknen, mangeln/bügeln, zusammenlegen, evtl. flicken, wegräumen/lagern <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende erkennen jederzeit wann, welcher Arbeitsschritt im Wäschekreislauf umzusetzen ist.</i></p> <p><i>3.6 Belastbarkeit: Lernende lernen auch bei grossem Arbeitsanfall, die Prioritäten richtig zu setzen und behalten den Überblick.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
1.2.2.2 Lernende beschreiben die Bedeutung der ökologischen Anforderungen an die Wäschebereitstellung, Reinigung und Pflege und tragen diesen bewusst in der Gestaltung ihrer eigenen Arbeitsschritte in der Wäscheversorgung Rechnung (K3)	<p>Ich erkläre den Lernenden den Zusammenhang einer ökologischen Wäschepflege.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chemie: Wahl des Waschprogramms, korrektes Dosieren gemäss Tabelle - Maschinen: Volumen ausschöpfen - Vorbehandeln: einzelne Wäschestücke vorbehandeln <p>usw.</p> <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende beachten im gesamten Wäschekreislauf die ökologischen Zusammenhänge.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende halten sich an betriebliche Vorgaben.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

1.2.3 Richtziel Hotellerieangestellte erläutern die Formen und Grundsätze für die Gestaltung und Dekoration von Seminarräumen und sind fähig, diese für Standardanlässe anzuwenden.		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
1.2.3.1 Lernende erläutern die Ziele und Merkmale von Dekorationen in Seminarräumen und sind in der Lage, unterschiedliche Dekorationsmöglichkeiten einzusetzen und deren Elemente wie auch Vor- und Nachteile zu beschreiben (K3)	<p>Ich erkläre den Lernenden verschiedene Dekorationen, um Ambiente zu schaffen und zeige deren Vor- und Nachteile.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zimmerpflanzen als Farbakzente in und vor den Seminarräumen - saisonale oder themenbezogene Dekorationen in und vor Seminarräumen usw. <p><i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende kennen den Effekt des ersten Eindruckes.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
1.2.3.2 Lernende sind fähig, die Dekorationselemente für Seminarräume einzusetzen, zu pflegen und übernehmen Verantwortung für deren Werterhalt (K3)	<p>Ich erkläre den Lernenden Dekorationselemente und deren Pflege.</p> <ul style="list-style-type: none"> - giessen und reinigen der Zimmerpflanzen - Dekorationen unter Anleitung erstellen - Dekorationselemente ordnen und sporadisch reinigen - Dekorationsmaterial nach betrieblichen Vorgaben wegräumen <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende erstellen zur besseren Übersicht eine Liste, um die Arbeiten an den Dekorationselementen festzuhalten.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende führen diese Liste pflichtbewusst nach.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
1.2.3.3 Lernende erklären die Aspekte und Elemente der Raumatmosphäre in Seminarräumen und setzen diese um (K3)	Ich erkläre den Lernenden die Wichtigkeit einer guten Atmosphäre in Seminarräumen. - regelmässig und genügend lüften - Raumtemperatur kontrollieren - gepflegte, ordentliche, saubere Räumlichkeiten durch regelmässige Reinigungen und Kontrollen <i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende richten Räumlichkeiten nach betrieblichen Vorgaben her.</i> <i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende schenken der Raumatmosphäre besondere Beachtung und reagieren situationsbezogen.</i>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

1.2.4 Richtziel Hotellerieangestellte verstehen grundlegende Bedürfnisse von Seminargästen und sind in der Lage, einfache Gespräche in der regionalen Landessprache mit diesen zu führen und Dienstleistungen im Bereich der Raumgestaltung gemäss Anfragen bereitzustellen.		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
1.2.4.1 Lernende beschreiben die Bedürfnisse von Seminargästen und gestalten die Arbeitsabläufe, die einzelnen Schritte und Schnittstellen in der Gestaltung von Seminarien pflichtbewusst mit (K3)	<p>Ich erkläre den Lernenden die Bedürfnisse der Seminargäste und die Gestaltung der Abläufe unter Berücksichtigung der Schnittstellen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seminarraum nach Gästevorgaben einrichten - Zeiten einhalten - Seminarhilfsmittel bereitstellen, Ersatzmaterial bereithalten - Informationen an Schnittstellen weiterleiten - Mithilfe bei den Pausenbuffets <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende gehen auf die Bedürfnisse ein und tragen zu deren Umsetzung bei.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende reagieren situationsbezogen.</i></p> <p><i>3.5 Umgangsformen: Lernende kommunizieren mit den Gästen situativ.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
1.2.4.2 Lernende sind fähig, auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form gästegerecht einzugehen, einfachere Gespräche in der regionalen Landessprache zu führen sowie für einfache Anfragen korrekt und freundlich Auskunft zu geben (K3)	<p>Ich erkläre den Lernenden, wie man aktiv auf Gästebedürfnisse eingeht, bei Unklarheiten nachfragt und korrekt Auskunft gibt.</p> <p><i>2.3 Lernstrategien: Lernende wenden Regeln der Gesprächsführung an.</i></p> <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende suchen den Dialog, um Missverständnisse zu vermeiden.</i></p> <p><i>3.5 Umgangsformen: Lernende halten sich an die betrieblichen Umgangsformen.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.2.4.3 Lernende sind in der Lage, Produkte und Dienstleistungen für die Raumgestaltung gemäss Anfragen der Gäste oder ihrer Vorgesetzten korrekt und schnell bereitzustellen (K3)</p>	<p>Ich instruiere den Lernenden, wie Seminarräume gemäss Angaben der Gäste funktionell eingerichtet werden.</p> <p>Bestuhlung: U-Form, Block, Fischgrat, Seminar-, Theaterbestuhlung</p> <p>Infrastruktur: Flip-chart, Pinwand, Hellraumprojektor, TV, Video/DVD, usw., funktionstüchtig</p> <p>diverse Hilfsmittel: Stifte, Papier, Getränke usw.</p> <p><i>3.5 Umgangsformen: Lernende halten sich an die betrieblichen Umgangsformen.</i></p> <p><i>3.6 Belastbarkeit: Lernende handeln in unvorhersehbaren Situationen ruhig und sachlich.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Kern- und Leistungsbereich 3 / 3. Semester

1.3 Leitziel Gästebetreuung Frühstücksbereich und Werterhaltung Office

Gäste sind die wichtigste Anspruchsgruppe eines jeden Hotelbetriebes. Ihre Bedürfnisse und Zufriedenheit stehen deshalb im Mittelpunkt des Denkens und Handelns von Hotellerieangestellten. Die Gästebetreuung im Frühstücksbereich und das Beherrschen der damit verbundenen Arbeits- und Werterhaltungsprozesse stellen deshalb eine Kernkompetenz von Hotellerieangestellten dar. Dabei kommt der zielorientierten und effizienten Erledigung von Aufgaben im Bereich der Werterhaltung Office eine grundlegende Bedeutung zu.

1.3.1 Richtziel

Hotellerieangestellte erkennen unterschiedliche Gästegruppen und deren Bedürfnisse im Frühstücksbereich und beschreiben das Speise- und Getränkeangebot im Frühstücksbereich.

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.3.1.1 Lernende sind in der Lage, die Bedürfnisse ihrer Gäste im Frühstücksbereich zu erläutern und die entsprechenden Produkte des Speises- und Getränkeangebots gäste- und zielorientiert anzubieten (K2)</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden die zielgruppenspezifischen Bedürfnisse der Gäste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abwechslungsreich, vielfältig, saisonal usw. <p>Ich erkläre den Lernenden das Frühstücksangebot.</p> <ul style="list-style-type: none"> - diverse Speisen und Getränke <p><i>2.3 Lernstrategien: Lernende erweitern ihre Kenntnisse und setzen diese gezielt ein.</i></p> <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende nehmen Gästewünsche entgegen, erfüllen sie oder zeigen Alternativen auf.</i></p> <p><i>3.5 Umgangsformen: Lernende sind stets freundlich und zuvorkommend.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

1.3.2 Richtziel Hotellerieangestellte führen Arbeitsabläufe im Frühstücksbereich aus und wenden grundlegende Serviceregeln an.		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
1.3.2.1 Lernende sind fähig, die verschiedenen Getränke und Speisen im Frühstücksbereich zu charakterisieren und diese nach den Regeln selbstständig herzurichten oder zu servieren (K3)	<p>Ich instruiere den Lernenden die Zubereitung und den Service des Frühstücksangebotes, unter Einhaltung der Hygienevorschriften.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frühstückangebot herrichten: Brot, Butter, Konfitüre, Getränke usw. - Frühstücksbuffet aufbauen und betreuen - Maschinen und Geräte im Frühstücksbereich bedienen, reinigen und pflegen: Kaffeemaschine, Milcherhitzer, Eierkocher, usw. <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende setzen vorhandene schriftliche Hilfsmittel ein.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende zeigen Verantwortung im Umgang mit Lebensmitteln.</i></p> <p><i>3.6 Belastbarkeit: Lernende arbeiten auch in kritischen Situationen zuverlässig.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.3.2.2 Lernende beschreiben die Anforderungen und Regeln des Service im Frühstücksbereich und setzen diese pflichtbewusst und selbstständig um (K2)</p>	<p>Ich instruiere den Lernenden allgemeine und speziell auf das Frühstück bezogene Serviceregeln.</p> <p>Allgemeine Regeln:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ruhiges, speditives Arbeiten - gute Mise en place - Frühstücksbuffet nachfüllen - stets Ordnung halten - mit Plateau arbeiten usw. <p>Spezielle Regeln für das Frühstück:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tassen, Krüge vorgewärmt - Lebensmittel gekühlt, wenn Vorschrift <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende erlangen durch regelmässigen Einsatz die notwendige Arbeitstechnik.</i></p> <p><i>3.4 Teamfähigkeit: Lernende tragen ihren Anteil zur guten Zusammenarbeit bei.</i></p> <p><i>3.5 Umgangsformen: Lernende sind fähig ihre Sprache und ihr Verhalten situationsgerecht einzusetzen.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

<p>1.3.3 Richtziel Hotellerieangestellte sind fähig, die Ansprüche an die Reinigung und Werterhaltung von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien zu erklären und die Arbeitsschritte in der Reinigung im Bereich Office pflichtbewusst vorzunehmen.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.3.3.1 Lernende zeigen die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Reinigungsprodukte im Officebereich anhand typischer Reinigungsschritte auf (K3)</p>	<p>Ich instruiere den Lernenden den optimalen Einsatz der Reinigungsprodukte.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geschirrwaschmittel (Pulver oder flüssig) - Glanzrockner - spezielle Produkte für Grundreinigungen von Tafelgeschirr, Gläsern, Besteck und Kochgeschirr. <p><i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende erstellen Checklisten über die unterschiedlichen Grundreinigungsprodukte und deren Einsatz.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.3.3.2 Lernende erklären die Grundsätze des effizienten und ökologischen Einsatzes von Einrichtungen, Geräten und Betriebsmaterialien zur Reinigung im Officebereich anhand von aussagekräftigen Beispielen (K3)</p>	<p>Ich erarbeite mit den Lernenden wichtige Grundsätze für den rationellen Einsatz der folgenden Maschinen, Geräten und Utensilien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geschirrwaschmaschine - Gläserwaschmaschine usw. <p>Grundsätze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vollständiges Mise en place erstellen bei Arbeitsbeginn - nur mit vollbeladener Maschine starten - Arbeitsplatzreinigungen nach jedem Service durchführen <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende setzen Materialien und Geräte gezielt ein.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende setzen die Betriebsmaterialien effizient und ökologisch ein.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.3.3.3 Lernende beschreiben die Bedeutung des sorgsamsten Umgangs mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und sind fähig, geeignete Massnahmen für die Werterhaltung im Officebereich umzusetzen (K3)</p>	<p>Ich bespreche mit den Lernenden den fachgerechten Einsatz und den sorgsamsten Umgang mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien.</p> <p>sorgsamer Umgang und Pflege von:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maschinen und deren Zubehör - mit Geschirr, Gläsern und Besteck - mit Abräumstation, Brause usw. <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>	

<p>1.3.4 Richtziel Hotellerieangestellte sind fähig, die Besonderheiten und Unterschiede der Unterhalts- und Grundreinigung zu erkennen, entsprechende Methoden und Produkte zu erklären und diese für die Werterhaltung im Officebereich sachgerecht sowie ökologisch und ökonomisch durchdacht einzusetzen.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.3.4.1 Lernende zeigen anhand von Beispielen die spezifischen Merkmale und die Besonderheiten der Unterhalts- und Grundreinigung im Officebereich auf und erklären die Unterschiede (K2)</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden anhand von Beispielen die Unterschiede zwischen der Unterhalts- und der Grundreinigung.</p> <p>Unterhaltsreinigungen: - tägliche Reinigung von Tafelgeschirr, Glas und Besteck</p> <p>Grundreinigungen: - gründliches, sporadisches Reinigen von Gegenständen aus Metall, Porzellan und Glas</p> <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende erkennen die Notwendigkeit einer Grundreinigung und sortieren diese Gegenstände aus.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.3.4.2 Lernende beschreiben die Anforderungen an die Grundreinigung von Materialien im Officebereich und wenden die entsprechenden Systeme und Methoden selbstständig, zielorientiert und effizient an (K3)</p>	<p>Ich instruiere den Lernenden die Arbeitsschritte der Reinigungen.</p> <p>Unterhaltsreinigungen: - tägliche Arbeitsabläufe durchführen</p> <p>Grundreinigungen: - Metallreinigungen durchführen: Chromstahl, Silber - Glas- und Porzellanreinigungen durchführen</p> <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende erkennen die Notwendigkeit von Reinigungen und führen diese effizient durch.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende führen anhand von betrieblichen Vorgaben die Reinigungen selbstständig durch.</i></p> <p><i>3.6 Belastbarkeit: Lernende behalten auch bei grossem Arbeitsanfall den Überblick.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Kern- und Leistungsbereich 4 / 4. Semester

1.4 Leitziel Werterhaltung Hauswirtschaft und Gästebetreuung im Hotel- und Seminarbereich

Für die zielorientierte und effiziente Wertschöpfung in Hotelbetrieben sind kostspielige Investitionen notwendig. Hotellerieangestellte sind in der Lage, die Räume, Einrichtungen und das Mobiliar im Sinne der betrieblichen Anforderungen und zum Wohle der Gäste selbstständig zu reinigen und zu unterhalten. Im Hotel- und Seminarbereich erkennen Hotellerieangestellte die Bedürfnisse und Anliegen ihrer Gäste und sind fähig, diese betriebsgerecht und zuvorkommend zu erfüllen.

1.4.1 Richtziel

Hotellerieangestellte sind fähig, die Ansprüche an die Grundreinigung von Einrichtungen und Betriebsmaterialien im Hauswirtschaftsbereich zu erklären und die Merkmale und Besonderheiten der Reinigungsprodukte und Massnahmen zur Werterhaltung zu beschreiben.

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.4.1.1 Lernende zeigen die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Reinigungsprodukte im Hauswirtschaftsbereich anhand typischer Beispiele und Reinigungsschritte auf (K3)</p>	<p>Ich instruiere Lernenden den Einsatz der verschiedenen Reinigungsprodukte für die Zwischen- und die Grundreinigung im Hauswirtschaftsbereich.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pflegeprodukte - Teppichreiniger - Spezialreiniger <p>Damit keine Schäden an Materialien und Einrichtungen entstehen, müssen die Produkte entsprechend eingesetzt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wischpflegemittel nie für Parkettböden - Reinigungsprodukte immer nach Gebrauchsanweisungen oder nach Anleitung anwenden <p><i>2.1. Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende wissen, wo sich die entsprechende Checkliste befindet und benutzen diese.</i></p> <p><i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende erklären den Einsatz der Reinigungsprodukte.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.4.1.2 Lernende erklären die Grundsätze des effizienten und ökologischen Einsatzes von Einrichtungen, Geräten und Betriebsmaterialien zur Reinigung im Hauswirtschaftsbereich anhand von aussagekräftigen Beispielen und setzen diese durchdacht um (K3)</p>	<p>Ich erarbeite mit den Lernenden wichtige Grundsätze für den rationellen Einsatz der folgenden Maschinen, Geräten und Utensilien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einscheibenmaschine - Sprühextraktionsgerät - Randleinigungsgerät - entsprechende Reinigungsutensilien <p>Grundsätze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vollständiges Mise en place bei Arbeitsbeginn - Reinigungsprinzipien (von oben nach unten, von aussen nach innen) - richtiges Gerät am richtigen Ort einsetzen <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende wenden diese Grundsätze an und geben Rückmeldungen.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende reagieren bei veränderten Situationen entsprechend (z.B. stärkere Verschmutzung, spezielle Flecken).</i></p> <p><i>3.6 Belastbarkeit: Lernende reagieren auf unvorhergesehene Situationen ruhig und sachlich.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

<p>1.4.2 Richtziel Hotellerieangestellte sind fähig, die Methoden, Maschinen, Geräte und Produkte der Grundreinigung im Bereich Hauswirtschaft zu erklären und sachgerecht wie auch ökonomisch und ökologisch durchdacht einzusetzen.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.4.2.1 Lernende zeigen anhand von Beispielen die spezifischen Merkmale und die Besonderheiten der Unterhalts- und Grundreinigung im Hauswirtschaftsbereich differenziert auf und erklären die Unterschiede (K2)</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden anhand von Beispielen die Unterschiede zwischen der Unterhalts- und der Grundreinigung im Hauswirtschaftsbereich.</p> <p>Unterhaltsreinigungen: - feuchtwischen, saugen, nasswischen, scheuern, spraysen, polieren, Flecken entfernen</p> <p>Grundreinigungen: - scheuern mit Spezialprodukt - extrahieren - shampooenieren</p> <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende setzen die erworbenen Kenntnisse ein.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.4.2.2 Lernende beschreiben die Anforderungen an die Unterhalts- und Grundreinigung von Materialien im Hauswirtschaftsbereich und wenden die entsprechenden Systeme und Methoden selbstständig, zielorientiert und effizient an (K3)</p> <p>1.4.2.3 Lernende beherrschen die einzelnen Schritte der Unterhalts- und Grundreinigung im Bereich Hauswirtschaft und sind fähig, diese durchdacht und pflichtbewusst umzusetzen (K3)</p>	<p>Ich instruiere den Lernenden die folgenden Reinigungsmethoden der Unterhalts-, der Zwischen- und der Grundreinigungen:</p> <p>Reinigungen von Bodenbelägen: Unterhaltsreinigungen: - saugen - polieren usw.</p> <p>Zwischenreinigungen: - sprayen - sprühextrahieren in einem Arbeitsgang</p> <p>Grundreinigungen: - sprühextrahieren in zwei Arbeitsgängen</p> <p>Reinigung von Materialien und Einrichtungen: - Bettinhalt - Mobiliar - Vorhänge - Wand- und Deckenbeläge</p> <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende handeln nach betrieblichen Weisungen.</i></p> <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende bauen auf bisherigen Erfahrungen und Grundkenntnissen auf.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende halten sich an Reinigungsabläufe.</i></p> <p><i>3.6 Belastbarkeit: Lernende organisieren ihre Arbeit.</i></p>	
<p>Querverweis:</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

1.4.3 Richtziel Hotellerieangestellte erkennen die Bedürfnisse und Erwartungen unterschiedlicher Gäste im Hotel- und Seminarbereich, erledigen Arbeitsabläufe und wenden die Regeln der Gästebetreuung gästegerecht und im Sinne des Betriebs an.		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
1.4.3.1 Lernende beschreiben die Bedürfnisse von Hotel- und Seminargästen und erklären die allgemeinen Regeln der Gästebetreuung (K3)	<p>Ich erkläre den Lernenden die Bedürfnisse unserer Gäste.</p> <p>Bedürfnisse Hotelgast: - Übernachtungsmöglichkeit - Verpflegungsmöglichkeit - Erlebnis, Erholung usw.</p> <p>Bedürfnisse Seminargast: - Seminarinfrastruktur - Mahlzeiten mit leichter Kost usw.</p> <p>Regeln der Gästebetreuung: - freundlicher, höflicher, herzlicher und zuvorkommender Umgang mit den Gästen</p> <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende halten sich an die Regeln der Gästebetreuung.</i></p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende nehmen die Bedürfnisse der Gäste auf und handeln situationsbezogen.</i></p> <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende kommunizieren mit den Gästen nach betrieblichen Standards.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.4.3.2 Lernende erläutern die Arbeitsabläufe und die einzelnen Schritte in der Gestaltung von Seminarien und sind fähig, wesentliche Aufgaben zu übernehmen und durchdacht zu erledigen (K3)</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden die verschiedenen Arbeitsabläufe im Zusammenhang mit Seminarien.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vorbereiten und Einrichten des Seminarraums nach Vorgaben - Betreuung (Lüften, Gläser auswechseln, Getränke ersetzen usw.) - mithelfen bei der Pausenbuffetbetreuung - Aufräumen/Wegräumen <p><i>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen: Lernende stellen die Hilfsmittel bereit und kontrollieren deren Funktionstüchtigkeit.</i></p> <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln. Lernende richten die Räumlichkeiten nach vorgegebenen Abläufen ein.</i></p> <p><i>3.4 Teamfähigkeit: Lernende holen fehlende Informationen ein und leiten Informationen weiter.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

<p>1.4.4 Richtziel Hotellerieangestellte sind fähig, die Anforderungen an die Kommunikation mit Gästen und Umgangsformen zu beschreiben sowie die Gästekontakte in der regionalen Landessprache im Interesse des Betriebes und der Gäste zu gestalten.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.4.4.1 Lernende sind in der Lage, sich gegenüber den Gästen im Sinne der Betriebsziele und ihrer Wünsche freundlich, korrekt und zuvorkommend zu verhalten (K3)</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden die Verhaltensregeln im Umgang mit dem Gast unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gäste begrüßen, informieren, betreuen, verabschieden - Wünsche entgegennehmen, erfüllen oder weiterleiten <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende führen die Gästebetreuung unter Berücksichtigung der Betriebsziele aus.</i></p> <p><i>2.3 Lernstrategien: Lernende üben in einem Rollenspiel situationsbezogenes Verhalten.</i></p> <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende kommunizieren situations- und adressatengerecht.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.4.4.2 Lernende sind fähig, auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form gästegerecht einzugehen, einfachere Gespräche in der regionalen Landessprache zu führen sowie für einfache Anfragen korrekt und freundlich Auskunft zu geben (K3)</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden, wie man aktiv auf Gästebedürfnisse eingeht, bei Unklarheiten nachfragt und korrekt Auskunft gibt.</p> <p><i>2.3 Lernstrategien: Lernende wenden Regeln der Gesprächsführung an.</i></p> <p><i>2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien: Lernende informieren sich über das betriebliche Angebot, um korrekt Auskunft zu geben.</i></p> <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende suchen den Dialog, um Missverständnisse zu vermeiden.</i></p> <p><i>3.5 Umgangsformen: Lernende halten sich an die betrieblichen Regeln der Kommunikation.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

1.5 Leitziel Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation

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

1.5.1 Richtziel

Hotellerieangestellte sind fähig, den Aufbau der Branche und die Organisation gastgewerblicher Betriebe zu beschreiben und die Systeme der Qualitätssicherung zu erklären.

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.5.1.1 Lernende beschreiben die Ziele, den Aufbau, die Stellen und die Arbeitsprozesse und zeigen Aufgaben und bedeutsame Abhängigkeiten anhand von Beispielen auf (K4)</p> <p>1.- 4. Semester</p>	<p>Ich erläutere den Lernenden die Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen.</p> <p>Ich erkläre den Lernenden die betriebliche Organisation, beschreibe die Funktionen und Aufgabenbereiche</p> <p>- Leitbild, Zielsetzung, Organigramm, Aufteilung des Hauswirtschaftsbereiches, Nahtstellen</p> <p>Ich erkläre den Lernenden die Zusammenhänge der Nahtstellen und die Zusammenhänge einzelner Arbeitsprozesse.</p> <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende zeigen innerbetriebliche Zusammenhänge auf.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.5.1.2 Lernende erläutern die Qualitätsanforderungen und erläutern diese anhand von 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>Ich zeige den Lernenden die betrieblichen Qualitätsanforderungen in ihrem Arbeitsbereich auf.</p> <p>Lernende werden befähigt, die betrieblichen Qualitätskriterien in ihrem Arbeitsbereich anzuwenden.</p> <ul style="list-style-type: none"> - vorgegebene Arbeitsabläufe einhalten - Selbstkontrolle durchführen usw. <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>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.5.1.4 Lernende sind fähig, die wichtigsten Anspruchsgruppen ihres Lehrbetriebes (Mitarbeiter, Gäste, Geldgeber) zu charakterisieren, ihre Bedürfnisse aufzuzeigen und die wichtigsten Produkte und Dienstleistungen des Betriebes zu erklären (K3)</p> <p>1. – 4. Semester</p>	<p>Gegenüber den Lernenden beschreibe ich die wichtigsten Anspruchsgruppen des Betriebes und zeige ihre Bedürfnisse auf.</p> <p>Ich erkläre den Lernenden den Zusammenhang zwischen unserem Dienstleistungsangebot und den Bedürfnissen der Anspruchsgruppen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Feriengäste erwarten Aufenthaltsräume, Skiraum - Familien erwarten ein Spielzimmer, usw. <p><i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende sind sich der Wichtigkeit des Präsentierens der 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 Hotellerieangestellte erkennen die Funktion und die Bedeutung von Verhaltens- und Kommunikationsregeln im Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitern und wenden diese in der Aufgabenbewältigung pflichtbewusst und selbstkritisch an.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.5.2.1 Lernende sind fähig, ihre Körperpflege, ihren Schmuck und ihre Kleidung, ihre Sprache sowie ihre Gestik gemäss den betrieblichen Zielen zu gestalten und sich gäste- und mitarbeitergerecht zu verhalten (K3)</p> <p>1. Semester</p>	<p>Ich bespreche mit den Lernenden die betrieblichen Verhaltensregeln und das persönliche Auftreten gegenüber Gästen und Mitarbeitern.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berufskleider - persönliche Hygiene - adressatengerechte Ausdrucksweise usw. <p><i>3.5 Umgangsformen: Lernende üben den korrekten Umgang mit dem Gast und den Mitarbeitenden.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.5.2.2 Lernende zeigen aus ihrem Tätigkeits- und Arbeitsbereich anhand von positiven Beispielen die Aspekte und Regeln erfolgreicher Kommunikation auf, beschreiben verbesserungsfähige Situationen und leiten Konsequenzen für ihr Verhalten ab (K4)</p> <p>1. – 4. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden die Regeln der Zusammenarbeit und weise auf die Vorteile eines gut eingespielten Teams hin.</p> <p>Ich zeige den Lernenden auf, wo besonders oft Konflikte und Missverständnisse entstehen können.</p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende zeigen Bereitschaft zur ständigen Verbesserung ihres Verhaltens.</i></p> <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende sind offen für konstruktive Gespräche.</i></p>	
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Berufsbildner

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.5.2.3 Lernende sind fähig, durchdacht und selbstsicher aufzutreten und ihre Möglichkeiten und Grenzen realistisch einzuschätzen (K4)</p> <p>4. Semester</p>	<p>Ich bespreche mit den Lernenden die verschiedenen Punkte, die zu seiner Persönlichkeit geführt haben (Familie, Schule, Umfeld usw.).</p> <p>Ich zeige den Lernenden Möglichkeiten auf, welche ein selbstbewusstes Auftreten fördern.</p> <ul style="list-style-type: none"> - positive Einstellung - Fachkompetenz - gute Leistung = Motivation / Anerkennung - Verantwortung übernehmen - sinnvolle Freizeitbeschäftigung <p>usw.</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 einzulassen.</i></p> <p><i>3.5 Umgangsformen: Lernende sind fähig, ihre Sprache und ihr Verhalten situationsgerecht einzusetzen.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

<p>Richtziel Hotellerieangestellte erkennen die Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln für die Bewältigung betrieblicher Prozesse.</p>		
<p>Leistungsziele</p>	<p>Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise</p>	<p>Bestätigung Berufsbildner</p>
<p>1.5.3.1 Lernende sind fähig, die Schriftstücke zu beschreiben, die in ihren Arbeitsbereichen zum Einsatz kommen und deren Funktion anhand von Beispielen zu erklären (K2)</p> <p>1.5.3.2 Lernende sind in der Lage, die richtigen Schriftstücke in ihrem Arbeitsbereich sachgerecht einzusetzen und an die entsprechenden Stellen weiterzuleiten (K3)</p> <p>1. – 4. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden, jeweils vor der Anwendung, Sinn und Zweck der verschiedenen Schriftstücke (Checklisten usw.) und mache auf die wesentlichen Merkmale aufmerksam.</p> <p>Ich leite Lernende an, wie Schriftstücke einzusetzen, weiterzuleiten und abzulegen sind.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arrivée-Départliste / Zimmerliste - Stockliste - Arbeitsablauf - Bedienungsanleitung - Stundenkontrolle - interne Bestellformulare <p><i>2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien: Lernende 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>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.5.3.3 Lernende beschreiben 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 den Lernenden die vorhandenen Informations- und Kommunikationsmittel und ermögliche die Anwendung.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Telefon, Funktelefon - Pager - PC mit Standardprogrammen <p>usw.</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>	

1.6 Leitziel Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz

Das Verständnis für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz ist für Hotellerieangestellte eine Kernkompetenz, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen vorschreiben. Hotellerieangestellte verstehen diese Anforderungen und setzen sie im eigenen Interesse und jenem der Mitarbeiter sowie Gäste im eigenen Arbeitsbereich pflichtbewusst um.

1.6.1 Richtziel

Hotellerieangestellte verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz sowie zum Gesundheitsschutz und beschreiben deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Hotelbetriebe und setzen diese pflichtbewusst um.

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	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 der Arbeitssicherheit.</p> <ul style="list-style-type: none"> - gutes Schuhwerk - angepasste Arbeitskleidung - hinstellen von Warningschilder bei Nassreinigungen - leeren der Aschenbecher in separate, brandsichere Behälter usw. <p>Ich zeige den Lernenden Massnahmen zur Gesundheitsvorsorge.</p> <ul style="list-style-type: none"> - richtiges Heben und Tragen - ausgewogene Ernährung - genügend Schlaf usw. <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende tragen ihren Anteil zur Umsetzung bei.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.6.1.2 Lernende zeigen potentielle Ursachen und Folgen von Unfällen auf und beschreiben mögliche Folgen für sich selbst sowie für die Mitarbeitenden und Gäste (K2)</p> <p>2. Semester</p>	<p>Ich zeige den Lernenden Unfallursachen auf sowie deren Folgen und Konsequenzen.</p> <p>Ursachen: - Unvorsichtigkeit/Gleichgültigkeit - Unwissenheit - Stress/Hektik usw.</p> <p>Folgen: - ausrutschen, stolpern, schneiden, quetschen, verbrennen usw.</p> <p>Konsequenzen: - Gast geht gerichtlich gegen Betrieb vor - Schadensersatzklage - Mitarbeiter fällt mehrere Wochen aus - Mehrbelastung für restliche Mitarbeiter usw.</p> <p><i>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln: Lernende tragen aktiv zur Unfallverhütung bei.</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 das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.6.1.3 Lernende beschreiben Unfallrisiken und sind fähig, Massnahmen zu deren Vermeidung zu beschreiben und umzusetzen (K3)</p> <p>1. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden die Massnahmen zur Vermeidung von Unfällen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leiter statt Stuhl benutzen - Korridore/Treppenhäuser freihalten - feuchte/nasse Böden sofort trocknen - Warnschilder aufstellen bei nassen Böden - auf gute Beleuchtung achten - lose Teppiche fixieren <p>usw.</p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende halten sich strikte an Sicherheitsvorschriften.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.6.1.4 Lernende sind fähig, Bereiche, Aufgaben und Tätigkeiten aufzuzeigen, welche die Gesundheit gefährden und Massnahmen zum Schutz der Gesundheit umzusetzen (K3)</p> <p>3. Semester</p>	<p>Ich erarbeite mit den Lernenden Massnahmen, welche der persönlichen Gesundheitsvorsorge dienen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - schwere Lasten zu zweit tragen oder Rollmaterial benutzen - beim Heben von schweren Gegenständen, Körperhaltung beachten - allgemein auf aufrechte Körperhaltung achten (Staubsaugen) - körperliche Betätigung während der Zimmerstunde / Freizeit <p>usw.</p> <p><i>3.1 Eigenverantwortliches Handeln: Lernende tragen Sorge zu ihrer Gesundheit.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.6.1.5 Lernende zeigen die möglichen Ursachen von Bränden auf und wenden geeignete Massnahmen zu deren Verhinderung bewusst an (K3)</p> <p>1. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden mögliche Brandursachen und wie Brände vermieden werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> - unbeaufsichtigte brennende Kerzen = nicht unbeaufsichtigt lassen/verbieten - defekte Kabel = sofort ersetzen - defekte Steckdosen = sofort ersetzen lassen - überlastete Steckdosen = zusätzliche Steckdose benutzen - glühende Asche in den Abfalleimer leeren = in feuerfestes Gefäss leeren - unvorsichtiges Nachfüllen der Rechauds = kaltes Rechaud benutzen, usw. <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 das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.6.1.6 Lernende sind fähig, Mitarbeitenden und Gästen die Ideen und Ziele der verschiedenen Brandschutzmassnahmen und deren Anwendung aufzuzeigen (K4)</p> <p>4. Semester</p>	<p>Ich lasse mir von Lernenden die Brandschutzmassnahmen erklären sowie Hilfsmittel und deren Standorte zur Brandbekämpfung zeigen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Feuerlöscher - Feuerlöschdecke - Wasserschlauch usw. <p><i>2.5 Präsentationstechniken: Lernende vermitteln ihr Wissen den neuen Lernenden.</i></p> <p><i>3.3 Kommunikationsfähigkeit: Lernende erklären adressatengerecht die Brandschutzmassnahmen.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

1.7 Leitziel Hygiene

Die Umsetzung der Hygiene ist eine grundlegende Voraussetzung, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum andern aber ist Hygiene für die Produktqualität wie auch für die Werterhaltung ein bedeutsamer Faktor. Hotellerieangestellte verstehen die Hygienevorschriften und -massnahmen und setzen sie im eigenen Arbeitsbereich pflichtbewusst um.

1.7.1 Richtziel

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

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.7.1.1 Lernende beschreiben die wesentliche Zielsetzung und typische Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand geeigneter Probleme und Handlungsfelder (K3)</p> <p>1. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden den Sinn der Lebensmittelgesetzgebung und helfe ihnen, die wichtigsten Vorschriften in ihren Arbeitsbereichen anzuwenden.</p> <p>Vorschriften der:</p> <ul style="list-style-type: none"> - persönlichen Hygiene - Arbeitsplatzhygiene - Lebensmittelhygiene 	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Berufsbildner

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.7.1.2 Lernende erläutern die Bedeutung der Regeln und Massnahmen der persönlichen sowie der arbeitsplatz-bezogenen 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>Persönliche Hygiene: - Körperpflege - Hände waschen - Arbeitskleider - Arbeitsschuhe - Schmuck usw.</p> <p>Arbeitsplatzhygiene: - Hygieneplan anwenden - verschiedene Farben bei Lappen beachten - Handschuhe bei speziellen Arbeiten tragen - reine und unreine Zonen trennen usw.</p> <p>Lebensmittelhygiene: - Kühlkette einhalten - offene Lebensmittel abdecken - getrennte Lagerräume usw.</p> <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 zu den Qualitätsstandards bei.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

1.8 Leitziel Logistik

In Hotelbetrieben 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. Hotellerieangestellte sind fähig, Waren und Produkte fachgerecht und korrekt zu bewirtschaften.

1.8.1 Richtziel

Hotellerieangestellte sind fähig, die Prozesse der Warenbewirtschaftung von der Lagerung bis zur Entsorgung zu beschreiben und pflichtbewusst zu erledigen.

Leistungsziele	Konkretisierung, Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.8.1.1 Lernende sind fähig, die Grundsätze und die Ziele für die Lagerung von Gütern und die Entsorgung von Abfällen aufzuzeigen und erläutern deren Bedeutung (K2)</p> <p>3. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden die Lagerbewirtschaftung.</p> <ul style="list-style-type: none"> - verschiedene Lager - Sauberkeit - Ordnung - verschiedene Temperaturen - verschiedene Haltbarkeiten - First in / First out - Grundsätze der Entsorgung <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 das Berufsfeld, didaktische Hinweise	Bestätigung Berufsbildner
<p>1.8.1.2 Lernende beschreiben die unterschiedlichen Abfallarten und die jeweiligen Entsorgungsarten und wenden diese selbstständig an (K2)</p> <p>3. Semester</p>	<p>Ich erkläre den Lernenden das betriebliche Abfallkonzept und mache sie auf die gesetzlichen, sowie die ortsüblichen Vorschriften aufmerksam.</p> <ul style="list-style-type: none"> - vermindern, vermeiden - trennen, verwerten, entsorgen <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 das Berufsfeld, didaktische Hinweise	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 den Lernenden einzelne Schritte der Wareninventur.</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 übertragen Teilbereiche des Inventars auf den PC.</i></p>	
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	