

**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](http://www.hotelgastro.ch)

## Inhaltsverzeichnis

• Inhaltsverzeichnis	Seite 2
• Einleitung, Hinweise zum Führen	Seite 3
• Definition K-Stufen	Seite 5
• Praktische Arbeiten und Berufskennntnisse	
1. Kern- und Leistungsbereich 1 / 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.15<sup>1</sup>:** Die lernende Person führt eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Fähigkeiten und ihre Erfahrungen im Betrieb festhält.

#### **Wozu dient der Modelllehrgang?**

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

#### **Wie führe ich den Modelllehrgang?**

- 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. 7<sup>1</sup>:** Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz ab und erklären sie ihnen.
- Der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet den Modelllehrgang quartalsweise. Mindestens einmal pro Semester werden die Unterlagen der Lerndokumentation mit der lernenden Person besprochen.
- In der Spalte Konkretisierung sind die Mindestanforderungen aufgeführt, die zu erreichen sind.
- Die Berufsbildner sind verpflichtet, die Leistungsziele „Betrieb“ den Lernenden korrekt zu vermitteln.
- Sollten bestimmte Aufgaben oder Bereiche nicht im eigenen Betrieb abgedeckt werden können, so sind diese in einem anderen Betrieb auszubilden.
- 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	Bildungsstand
1.1.1.1 Ich bin 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 meine Reinigungsarbeit zu formulieren und umzusetzen (K5)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




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







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.		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.1.2.1 Ich zeige die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Reinigungsprodukte im Etagenbereich anhand typischer Reinigungsschritte auf (K2)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.1.2.2            Ich erkläre die Grundsätze des effizienten und ökologischen Einsatzes von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien zur Reinigung im Etagenbereich anhand von aussagekräftigen Beispielen und setze diese in meinen Arbeitsprozessen um (K3)</p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.1.2.3 Ich erläutere die Bedeutung des sorgsamen Umgangs mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und bin fähig, geeignete Massnahmen für die Werterhaltung umzusetzen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

<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	Bildungsstand
<p>1.1.3.1          Ich bin in der Lage, Störungen bei Maschinen und Betriebseinrichtungen sowie Defekte bei Betriebsmaterialien in meinem Arbeitsbereich zu erfassen und mögliche Schadensfolgen aufzuzeigen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.1.3.2            Ich erfasse Beschädigungen, Mängel und notwendige Reparaturen an Mobilien, Einrichtungen und Materialien sachgemäss, nehme kleinere Reparaturen selbst vor und leite pflichtbewusst die entsprechenden Schritte an meinen Vorgesetzten weiter (K3)</p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

<b>1.1.4 Richtziel</b> 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	Bildungsstand
<b>1.1.4.1</b> Ich erläutere die Ziele und Merkmale von Dekorationen in Gäste- und Aufenthaltszimmern und bin in der Lage, für unterschiedliche Dekorationsmöglichkeiten und deren Elemente Vor- und Nachteile aufzuzeigen (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<b>1.1.4.2</b> Ich bin fähig, die Dekorationselemente für Gäste- und Aufenthaltsräume einzusetzen, zu pflegen und übernehme Verantwortung für deren Werterhalt (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




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







**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	Bildungsstand
1.2.1.1 Ich bin in der Lage, unterschiedliche Wäsche- und Textilarten zu unterscheiden, zu gruppieren und die spezifischen Merkmale und Anforderungen zu deren Reinigung zu beschreiben (K2)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.2.1.2 Ich bin fähig, Maschinen, Geräte und Einrichtungen für die Reinigung und Pflege selbstständig, sachgerecht, zielorientiert und effizient einzusetzen (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.2.1.3 Ich bin 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)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

<p>1.2.2 Richtziel Hotellerieangestellte sind fähig, die Aufgaben bei der Wäschepflege pflichtbewusst zu erledigen und ökonomischen wie auch ökologischen Anforderungen Rechnung zu tragen.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.2.2.1 Ich bin 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>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.2.2.2 Ich beschreibe die Bedeutung der ökologischen Anforderungen an die Wäschebereitstellung, Reinigung und Pflege und trage diesen bewusst in der Gestaltung meiner eigenen Arbeitsschritte in der Wäscheversorgung Rechnung (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

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	Bildungsstand
1.2.3.1 Ich erläutere die Ziele und Merkmale von Dekorationen in Seminarräumen und bin in der Lage, unterschiedliche Dekorationsmöglichkeiten einzusetzen und deren Elemente wie auch Vor- und Nachteile zu beschreiben (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.2.3.2 Ich bin fähig, die Dekorationselemente für Seminarräume einzusetzen, zu pflegen und übernehme Verantwortung für deren Werterhalt (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.2.3.3 Ich erkläre die Aspekte und Elemente der Raumatmosphäre in Seminarräumen und setze diese um (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
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	Bildungsstand
1.2.4.1 Ich beschreibe die Bedürfnisse von Seminargästen und gestalte die Arbeitsabläufe, die einzelnen Schritte und Schnittstellen in der Gestaltung von Seminarien pflichtbewusst mit (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.2.4.2 Ich bin 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)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.2.4.3 Ich bin in der Lage, Produkte und Dienstleistungen für die Raumgestaltung gemäss Anfragen der Gäste oder meiner Vorgesetzten korrekt und schnell bereitzustellen (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




**Kern- und Leistungsbereich 3 / 3. Semester****1.3 Leitziel 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	Bildungsstand
1.3.1.1 Ich bin in der Lage, die Bedürfnisse unserer Gäste im Frühstücksbereich zu erläutern und die entsprechenden Produkte des Speisen- und Getränkeangebots gäste- und zielorientiert anzubieten (K2)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




1.3.2 Richtziel Hotellerieangestellte führen Arbeitsabläufe im Frühstücksbereich aus und wenden grundlegende Serviceregeln an.		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.3.2.1 Ich bin fähig, die verschiedenen Getränke und Speisen im Frühstücksbereich zu charakterisieren und diese nach den Regeln selbstständig herzurichten oder zu servieren (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.3.2.2 Ich beschreibe die Anforderungen und Regeln des Service im Frühstücksbereich und setze diese pflichtbewusst und selbstständig um (K2)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

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.		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.3.3.1 Ich zeige die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Reinigungsprodukte im Officebereich anhand typischer Reinigungsschritte auf (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.3.3.2 Ich erkläre die Grundsätze des effizienten und ökologischen Einsatzes von Einrichtungen, Geräten und Betriebsmaterialien zur Reinigung im Officebereich anhand von aussagekräftigen Beispielen (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.3.3.3 Ich beschreibe die Bedeutung des sorgsamem Umgangs mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und bin fähig, geeignete Massnahmen für die Werterhaltung im Officebereich umzusetzen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

<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	Bildungsstand
<p>1.3.4.1          Ich zeige anhand von Beispielen die spezifischen Merkmale und die Besonderheiten der Unterhalts- und Grundreinigung im Officebereich auf und erkläre die Unterschiede (K2)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.3.4.2 Ich beschreibe die Anforderungen an die Grundreinigung von Materialien im Officebereich und wende die entsprechenden Systeme und Methoden selbstständig, zielorientiert und effizient an (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




**Kern- und Leistungsbereich 4 / 4. Semester****1.4 Leitziel 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	Bildungsstand
1.4.1.1 Ich zeige die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Reinigungsprodukte im Hauswirtschaftsbereich anhand typischer Beispiele und Reinigungsschritte auf (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	







Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.4.1.2 Ich erkläre die Grundsätze des effizienten und ökologischen Einsatzes von Einrichtungen, Geräten und Betriebsmaterialien zur Reinigung im Hauswirtschaftsbereich anhand von aussagekräftigen Beispielen und setze diese durchdacht um (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

<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	Bildungsstand
<p>1.4.2.1          Ich zeige anhand von Beispielen die spezifischen Merkmale und die Besonderheiten der Unterhalts- und Grundreinigung im Hauswirtschaftsbereich differenziert auf und erkläre die Unterschiede (K2)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.4.2.2 Ich beschreibe die Anforderungen an die Unterhalts- und Grundreinigung von Materialien im Hauswirtschaftsbe- reich und wende die entsprechenden Systeme und Methoden selbstständig, zielorientiert und effizient an (K3)</p> <p>1.4.2.3 Ich beherrsche die einzelnen Schritte der Unterhalts- und Grundreinigung im Bereich Hauswirtschaft und bin fähig, diese durchdacht und pflicht- bewusst umzusetzen (K3)</p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
Querverweis:	Pers. Ergänzungen	

1.4.3 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	Bildungsstand
1.4.3.1 Ich beschreibe die Bedürfnisse von Hotel- und Seminargästen und erkläre die allgemeinen Regeln der Gästebetreuung (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.4.3.2 Ich erläutere die Arbeitsabläufe und die einzelnen Schritte in der Gestaltung von Seminarien und bin fähig, wesentliche Aufgaben zu übernehmen und durchdacht zu erledigen (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	



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.		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.4.4.1 Ich bin in der Lage, mich gegenüber den Gästen im Sinne der Betriebsziele und ihrer Wünsche freundlich, korrekt und zuvorkommend zu verhalten (K3)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.4.4.2 Ich bin 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)		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
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	Bildungsstand
<p>1.5.1.1 Ich beschreibe die Ziele, den Aufbau, die Stellen und die Arbeitsprozesse und zeige Aufgaben und bedeutsame Abhängigkeiten anhand von Beispielen auf (K4)</p> <p><b>1.- 4. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.1.2 Ich erläutere die Qualitätsanforderungen und erläutere diese anhand von Beispielen (K4)</p> <p>Die Anforderungen der Qualitätssicherung wende ich in meinem Arbeitsbereich pflichtbewusst und sachgerecht an (K3)</p> <p><b>1. – 4. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.1.4 Ich bin fähig, die wichtigsten Anspruchsgruppen meines Lehrbetriebes (Mitarbeiter, Gäste, Geldgeber) zu charakterisieren, ihre Bedürfnisse aufzuzeigen und die wichtigsten Produkte und Dienstleistungen des Betriebes zu erklären (K3)</p> <p><b>1. – 4. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Lernende

<p>1.5.2 Richtziel                  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	Bildungsstand
<p>1.5.2.1                  Ich bin fähig, meine Körperpflege, meinen Schmuck und meine Kleidung, meine Sprache sowie meine Gestik gemäss den betrieblichen Zielen zu gestalten und mich gäste- und mitarbeitergerecht zu verhalten (K3)</p> <p><b>1. Semester</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.2.2                  Ich zeige aus meinem Tätigkeits- und Arbeitsbereich anhand von positiven Beispielen die Aspekte und Regeln erfolgreicher Kommunikation auf, beschreibe verbesserungsfähige Situationen und leite Konsequenzen für mein Verhalten ab (K4)</p> <p><b>1. – 4. Semester</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.2.3 Ich bin fähig, durchdacht und selbstsicher aufzutreten und meine Möglichkeiten und Grenzen realistisch einzuschätzen (K4)</p> <p><b>4. Semester</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende

<p>Richtziel Hotellerieangestellte erkennen die Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln für die Bewältigung betrieblicher Prozesse.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.3.1 Ich bin fähig, die Schriftstücke zu beschreiben, die in meinen Arbeitsbereichen zum Einsatz kommen und deren Funktion anhand von Beispielen zu erklären (K2)</p> <p>1.5.3.2 Ich bin in der Lage, die richtigen Schriftstücke in meinem Arbeitsbereich sachgerecht einzusetzen und an die entsprechenden Stellen weiterzuleiten (K3)</p> <p><b>1. – 4. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.3.3 Ich beschreibe die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der grundlegenden Informations- und Kommunikationsmittel und setze diese sach- und gästegerecht ein (K3)</p> <p><b>1. – 4. Semester</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li> </ul>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Lernende

### 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	Bildungsstand
<p>1.6.1.1 Ich bin fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz aufzuzeigen und deren Bedeutung zu erklären (K3)</p> <p><b>1. Semester</b></p>		<ul style="list-style-type: none"><li> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</li> <li> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</li> <li> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</li></ul>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	







Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.6.1.2 Ich zeige potentielle Ursachen und Folgen von Unfällen auf und beschreibe mögliche Folgen für mich selbst sowie für die Mitarbeitenden und Gäste (K2)</p> <p><b>2. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.6.1.3 Ich beschreibe Unfallrisiken und bin fähig, Massnahmen zu deren Vermeidung zu beschreiben und umzusetzen (K3)</p> <p><b>1. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.6.1.4 Ich bin fähig, Bereiche, Aufgaben und Tätigkeiten aufzuzeigen, welche die Gesundheit gefährden und Massnahmen zum Schutz der Gesundheit umzusetzen (K3)</p> <p><b>3. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.6.1.5 Ich zeige die möglichen Ursachen von Bränden auf und wende geeignete Massnahmen zu deren Verhinderung bewusst an (K3)</p> <p><b>1. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.6.1.6 Ich bin fähig, Mitarbeitenden und Gästen die Ideen und Ziele der verschiedenen Brandschutzmassnahmen und deren Anwendung aufzuzeigen (K4)</p> <p><b>4. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Lernende

## 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	Bildungsstand
<p>1.7.1.1 Ich beschreibe die wesentliche Zielsetzung und typische Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand geeigneter Probleme und Handlungsfelder (K3)</p> <p><b>1. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.7.1.2                      Ich erläutere die Bedeutung der Regeln und Massnahmen der persönlichen sowie der arbeitsplatzbezogenen Hygiene und setze diese in meinen Arbeitsprozessen und im Betrieb ökonomisch und ökologisch durchdacht um (K3)</p> <p><b>1. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Lernende

### 1.8 Leitziel Logistik







In 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	Bildungsstand
1.8.1.1 Ich bin fähig, die Grundsätze und die Ziele für die Lagerung von Gütern und die Entsorgung von Abfällen aufzuzeigen und erläutere deren Bedeutung (K2)  <b>3. Semester</b>		 Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)   Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)   Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.8.1.2 Ich beschreibe die unterschiedlichen Abfallarten und die jeweiligen Entsorgungsarten und wende diese selbstständig an (K2)</p> <p><b>3. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.8.1.3 Ich bin fähig, die Arbeitsschritte in der Wareninventur auf Anweisung zu erledigen und die entsprechenden Arbeits- und Kommunikationsmittel einzusetzen (K3)</p> <p><b>3. Semester</b></p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	