



Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe

Zur Verordnung des SBFI vom 04. Oktober 2024 über die berufliche Grundbildung für

**Systemgastronomiepraktikerin/
Systemgastronomiepraktiker
mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)**

Berufsnummer 79012

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	1
2	Referenzdokumente	1
3	Praxisaufträge für Betriebe	1
4	Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm.....	2
5	Zuteilung der Leistungsziele zu den Semestern 1 bis 4	5
	Handlungskompetenzbereich A: Planen von Prozessen	5
	Handlungskompetenzbereich B: Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen	9
	Handlungskompetenzbereich C: Zubereiten von Speisen und Getränken	13
	Handlungskompetenzbereich D: Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	19

1 Einleitung

Das Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe basiert auf dem Bildungsplan und gibt eine Übersicht über die zu entwickelnden Handlungskompetenzen, zu erarbeitenden Leistungsziele und zu vermittelnden Inhalte am Lernort Betrieb.

Das Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe bildet die Grundlage, um in den Betrieben eigene Ausbildungspläne zu entwickeln.

2 Referenzdokumente

Referenzdokumente bilden eine Sammlung von Beispielen, die während der beruflichen Grundbildung in allen drei Lernorten verwendet werden können. Zu den Referenzdokumenten gehören Referenzsituationen und Referenzbetriebe. Am Lernort Betrieb dienen die Referenzdokumente als Rahmen für die Praxisaufträge der Lerndokumentation.

3 Praxisaufträge für Betriebe

Die Lernenden werden über Praxisaufträge dazu angeleitet, wesentliche Arbeiten der betrieblichen Praxis im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festzuhalten. Die Praxisaufträge beinhalten Situationen, die die Lernenden bearbeiten. Zur selbständigen Lösung der Praxisaufträge werden diese mit den aufbereiteten, spezifischen Inhalten verknüpft. Der Praxisauftrag wird mit einer Selbstreflexion verbunden. Zudem sollen Berufsbildende ein fundiertes Feedback auf Basis vorgegebener Kriterien (qualifizierte Fremdeinschätzung) abgeben können. Neben Feedback in Text- oder Bildform enthält die Fremdbeurteilung einzelne Punkte, die auch in den Bildungsbericht einfließen.

Der Bildungsbericht des SDBB muss nach wie vor von den Berufsbildenden selbst ausgefüllt werden. Die Praxisaufträge, die während eines Semesters bearbeitet wurden, fliessen jedoch als Hilfestellung fürs Ausfüllen in den Bildungsbericht ein. So werden die Text-/Bild-Rückmeldungen in einer Spalte zusammengefasst und die Durchschnittswerte der A-B-C-D-Beurteilungen angezeigt. Dies unterstützt die Berufsbildenden beim Überblick der Arbeiten der vergangenen Monate. Da sich die Lernenden bei den Praxisaufträgen besonders Mühe geben oder einen Praxisauftrag falsch verstehen könnten und dieser entsprechend schlecht ausfällt, könnte das Bild übers gesamte Semester verfälscht werden. Um dem entgegenzuwirken, dient die Fremdbeurteilung als Hilfestellung fürs Ausfüllen, der Bildungsbericht wird jedoch nicht automatisch komplett ausgefüllt.

4 Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester
HKB A: Planen von Prozessen			
a1 Infrastruktur und Arbeitsplätze für die Gästebetreuung und Dienstleistungen ein-richten			
a1.1-B Informationen betriebliche Vorgaben	a1.4-B Kontrollinstrumente	a1.2-B Einrichtung von Infrastruktur a1.3-B Einrichtung von Arbeitsplätzen	
a2 Verarbeitung von Produkten und Zutaten planen			
		a2.1-B Informationen zu Mengenvorgaben a2.2-B Anpassung Rezepturmengen a2.3-B Verarbeitungsplanung	
a3 Aufträge zu Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen der Systemgastronomie planen			
	a3.1-B Informationen zu den Aufträgen	a3.2-B Planung von Aufträgen von Verkaufsaktivitäten a3.3-B Aufträge für Marketingmassnahmen planen	
HKB B: Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen			
b1 Lebensmittel und Betriebsmaterial für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen entgegennehmen und kontrollieren			
b1.1-B Warenannahme b1.2-B Warenkontrolle b1.3-B Warenrückweisung			
b2 Eingänge und Bezüge von Lebensmitteln und Betriebsmaterial erfassen			
		b2.1-B Erfassung von Wareneingängen b2.2-B Erfassung von Warenbezügen	
b3 Lebensmittel und Betriebsmaterial lagern			
b3.1-B Betriebsmaterialeinlagerung b3.2-B Lebensmitteleinlagerung b3.5-B Hygienevorgaben	b3.3-B Lebensmitteldeklaration b3.4-B Lagerüberwachung		
b4 Lagerbestand von Lebensmitteln und Betriebsmaterial im Team ermitteln und inventieren			
		b4.1-B Lagererfassung b4.2-B Lagerinventur b4.3-B Lagerdokumentation	

HKB C: Zubereiten von Speisen und Getränken			
c1 Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken vorbereiten			
	c1.1-B Vorbereiten und Zusammensetzen von Geräten und Maschinen c1.2-B Prüfen der Funktionsfähigkeit von Geräten und Maschinen c1.3-B Einsatz von Geräten und Maschinen		
c2 Speisen und Getränke nach Rezepturen zubereiten			
c2.1-B Umgang mit Lebensmitteln c2.8-B Lebensmittelverschwendung c2.9-B Entsorgung	c2.2-B Einrichten Arbeitsplatz c2.3-B Berechnung Zutaten c2.4-B Vorbereitungstätigkeiten c2.5-B Zubereitung von Speisen und Getränken c2.6-B Speisen und Getränke aufbereiten	c2.7-B Qualitätsprüfung von Speisen und Getränken	
c3 Speisen und Getränke für die Gäste präsentieren			
		c3.1-B Speisen und Getränke für die Präsentation vorbereiten c3.2-B Speisen und Getränke inszenieren und präsentieren	
c4: Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken und den Arbeitsplatz reinigen			
c4.1-B Arbeitsplatz reinigen c4.2-B Reinigung von Geräten und Maschinen	c4.3-B Störungen und Defekte von Geräten und Maschinen		
c5 Qualität der Speisen- und Getränkezubereitung und deren Präsentation dokumentieren			
c5.3-B Vorgaben zum Umgang mit Lebensmitteln einhalten c5.4-B Arbeiten mit Lebensmitteln dokumentieren	c5.1-B Vorgaben zu Speisen- und Getränkezubereitung	c5.2-B Vorgaben zur Präsentation von Lebensmitteln einhalten	

HKB D: Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen			
d1 Produkte und Dienstleistungen präsentieren sowie Gästeräume pflegen			
d1.3-B Pflegen von Gästeräumen		d1.1-B Präsentation von Produkten d1.2-B Auskunft zu Dienstleistungen d1.4-B Gestaltung von Verkaufspunkten	
d2 Gäste empfangen, betreuen und verabschieden			
d2.2-B Persönliches Auftreten d2.3-B Persönliche Hygiene		d2.1-B Auftreten als gastgebende Person und Gästeempfang d2.4-B Gästebetreuung d2.5-B Gästeverabschiedung	
d3 Gäste zu einer Auswahl von Produkten und Dienstleistungen beraten und sie bedienen			
	d3.1-B Bedarfsermittlung d3.4-B Bedienen	d3.2-B Beratung d3.3-B Hinweis auf Besonderheiten	
d4 Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen des Gastronomiebetriebs umsetzen			
	d4.1-B Informationen und Vorgaben	d4.2-B Verkaufsaktivitäten d4.3-B Marketingmassnahmen	
d5 Produkte und Dienstleistungen aus dem Angebot des Gastronomiebetriebs verkaufen			
	d5.1-B Abschluss Verkaufsprozesse d5.2-B Zahlungsprozess	d5.3-B Zusatzverkäufe	
d6 Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen zum Angebot und zu Produkten sowie Dienstleistungen entgegennehmen und weiterleiten			
		d6.1-B Entgegennehmen von Rückmeldungen und Reklamationen d6.2-B Weiterleiten von Informationen	

5 Zuteilung der Leistungsziele zu den Semestern 1 bis 4

Handlungskompetenzbereich A: Planen von Prozessen In der Systemgastronomie sind viele Prozesse und Abläufe in Betriebs- oder Markenkonzerten geregelt. Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker setzen betriebsspezifische Konzepte nach Vorgaben um. Dazu gehört die Planung der Umsetzung von vorgegebenen Marketingmassnahmen und Verkaufsaktivitäten. Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker richten die Infrastruktur und ihren Arbeitsplatz ein. Sie planen die Verarbeitung von Produkten und Zutaten. Typische Beispiele von solchen Produkten sind Lebensmittel und Getränke.						
Handlungskompetenz a1: Infrastruktur und Arbeitsplätze für die Gästebetreuung und Dienstleistungen einrichten Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker planen mit Unterstützung ihrer Vorgesetzten Infrastruktur und Arbeitsplätze, die sie für die Betreuung von Gästen und für die Erfüllung von Dienstleistungen benötigen. Sie richten diese auftragsgemäss nach den betrieblichen Vorgaben ein. Dabei achten Sie auf einen sparsamen Einsatz von Energie und Materialien.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
a1.1-B Informationen betriebliche Vorgaben Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker informieren sich über betriebliche Vorgaben für die Einrichtung von Infrastruktur und Arbeitsplätzen und berücksichtigen dabei einen sparsamen Einsatz von Energie und Materialien. (LN2, K3)	☐				Semester Berufsfachschule: Kein Leistungsziel Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB1_01_EBA PB3_02_EBA
a1.2-B Einrichtung von Infrastruktur Sie prüfen die für die Gästebetreuung und die Erfüllung von Dienstleistungen benötigte Infrastruktur und richten sie ein. (LN2, K4)			☐		Semester Berufsfachschule: 2. Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB2_01_EBA PB3_02_EBA
a1.3-B Einrichtung von Arbeitsplätzen Sie richten die benötigten Arbeitsplätze ein. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: 2. Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB2_01_EBA PB2_03_EBA PB3_02_EBA

Legende:

Dunkelblaues Feld = in diesem Semester instruieren und anwenden

Hellblaues Feld **vor** der Instruktion (dunkelblau) = Leistungsziel kann bereits im Tagesgeschäft oder Praxisauftrag integriert sein

Hellblaues Feld **nach** der Instruktion (dunkelblau) = in diesem Semester trainieren, vertiefen und Praxisauftrag bearbeiten

Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3 fettgedruckte Zahl = Schwerpunkt/ Einführung im diesem üK, nicht fettgedruckte Zahl = Vertiefung in diesem üK

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
a1.4-B Kontrollinstrumente Sie wenden Kontrollinstrumente für die Auftragserfüllung an. (LN2, K3)		☐			Semester Berufsfachschule: 2. Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB3_02_EBA

Handlungskompetenz a2: Verarbeitung von Produkten und Zutaten planen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker holen sich die Informationen zu den vorgegebenen Mengen von Produkten und Zutaten ein und passen Rezepturmengen mit Unterstützung an. Sie planen die Verarbeitung.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
a2.1-B Informationen zu Mengenvorgaben Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker informieren sich über die vorgegebenen Mengen von Produkten und Zutaten. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: Kein Leistungsziel Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB3_01_EBA
a2.2-B Anpassung Rezepturmengen Sie passen Rezepturmengen aufgrund von Vorgaben an. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: 3. Überbetriebliche Kurse üK: 3	PB3_01_EBA
a2.3-B Verarbeitungsplanung Sie planen die Verarbeitung von vorgegebenen Produkten und Zutaten. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: 3. Überbetriebliche Kurse üK: 3	PB3_01_EBA

Handlungskompetenz a3: Aufträge zu Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen der Systemgastronomie planen Betriebe der Systemgastronomie legen ihre Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen häufig zentral fest. Die Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker planen mit Unterstützung ihrer Vorgesetzten solche Aktivitäten und Massnahmen in ihrem Betrieb vor Ort.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
a3.1-B Informationen zu den Aufträgen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker beschaffen sich alle notwendigen Informationen zur Planung für die Umsetzung von vorgegebenen Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen (LN2, K3)		☐			Semester Berufsfachschule: Kein Leistungsziel Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB3_01_EBA
a3.2-B Planung von Aufträgen von Verkaufsaktivitäten Sie planen die Umsetzung von Aufträgen zu vorgegebenen Verkaufsaktivitäten mit vorgegebenen Arbeitshilfen. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: 4. Überbetriebliche Kurse üK: 2,3	PB3_01_EBA
a3.3-B Aufträge für Marketingmassnahmen planen Sie planen die Umsetzung von Aufträgen vorgegebener Marketingmassnahmen mit vorgegebenen Arbeitshilfen. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: Kein Leistungsziel Überbetriebliche Kurse üK: 2,3	PB3_01_EBA

Handlungskompetenzbereich B: Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen

Im Zusammenhang mit den betrieblichen Angeboten und Dienstleistungen sind Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker bei der Lagerung und der Bewirtschaftung von Gütern beteiligt. Sie nehmen die Produkte entgegen und kontrollieren sie auf Zustand und Vollständigkeit. Bei Bedarf lagern sie die Ware ein. Sie unterstützen die Kontrolle über den Lagerbestand von Lebensmitteln und Betriebsmaterial.

Handlungskompetenz b1: Lebensmittel und Betriebsmaterial für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen entgegennehmen und kontrollieren

Wenn Lebensmittel und Betriebsmaterial wie zum Beispiel Waren für die Gästebetreuung und für Marketingmassnahmen beim Bestimmungsort eintreffen, nehmen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker diese entgegen und kontrollieren sie auf die korrekten Artikel, Vollständigkeit und verlangte Qualität

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
b1.1-B Warenannahme Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker nehmen bestellte Lebensmittel und Betriebsmaterial entgegen und bestätigen den Empfang. (LN1, K3)	☐				Semester Berufsfachschule: Kein Leistungsziel Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB1_01_EBA PB1_03_EBA
b1.2-B Warenkontrolle Sie kontrollieren und dokumentieren entgegengenommene Lebensmittel und Betriebsmaterial auf korrekte Artikel, Vollständigkeit und verlangte Qualität. (LN2, K4)	☐				Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse üK: 2,3	PB1_01_EBA PB1_03_EBA
b1.3-B Warenrückweisung Sie wenden die betrieblichen Vorgaben an, wenn Lebensmittel und Betriebsmaterial nicht den Anforderungen entsprechen. (LN2, K3)	☐				Semester Berufsfachschule: Kein Leistungsziel Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB1_01_EBA PB1_03_EBA

Handlungskompetenz b2: Eingänge und Bezüge von Lebensmitteln und Betriebsmaterial erfassen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker arbeiten bei der Lagerbewirtschaftung von Lebensmitteln und Betriebsmaterial mit. Sie erfassen Eingänge von Lebensmitteln und Betriebsmaterial sowie Bezüge von Artikeln aus dem Lager.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
b2.1-B Erfassung von Wareneingängen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker erfassen unter Anleitung Eingänge von Lebensmitteln und Betriebsmaterial im betriebseigenen Lagersystem. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: .3 Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB3_03_EBA
b2.2-B Erfassung von Warenbezügen Sie erfassen unter Anleitung Bezüge von Lebensmitteln und Betriebsmaterial im betriebseigenen Lagersystem. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: Kein Leistungsziel Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB3_03_EBA

Handlungskompetenz b3: Lebensmittel und Betriebsmaterial lagern Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker arbeiten beim Lagern von Lebensmitteln und Betriebsmaterial mit. Sie deklarieren nach Anleitung Waren und lagern sie nach Vorgaben. Dabei achten Sie auf eine optimierte, sachgemässe und energieeffiziente Lagerhaltung.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
b3.1-B Betriebsmaterialeinlagerung Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker lagern Betriebsmaterial nach Vorgaben ein. (LN2, K3)	☐				Semester Berufsfachschule:1. Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB1_01_EBA PB1_03_EBA PB2_02_EBA PB3_03_EBA
b3.2-B Lebensmitteleinlagerung Sie lagern Lebensmittel nach Vorgaben ein. (LN2, K3)	☐				Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB1_01_EBA PB1_03_EBA PB2_02_EBA PB3_03_EBA
b3.3-B Lebensmitteldeklaration Sie deklarieren nach Anleitung gelagerte Lebensmittel gemäss Vorgaben. (LN2, K3)		☐			Semester Berufsfachschule: 2. Überbetriebliche Kurse üK:2,3	PB2_02_EBA PB3_03_EBA
b3.4-B Lagerüberwachung Sie überwachen und kontrollieren eingelagerte Lebensmittel und Betriebsmaterial. (LN2, K3)		☐			Semester Berufsfachschule: 2. Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB2_02_EBA PB3_03_EBA
b3.5-B Hygienevorgaben Sie wenden die betrieblichen Hygienevorgaben an und sorgen für Sauberkeit und Ordnung in Lagerräumen. (LN2, K3)	☐				Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB1_01_EBA PB1_03_EBA PB2_02_EBA PB2_03_EBA PB3_03_EBA

Handlungskompetenz b4: Lagerbestand von Lebensmitteln und Betriebsmaterial im Team ermitteln und inventieren Zu den Aufträgen von Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker in der Lagerbewirtschaftung gehören das Ermitteln, Inventieren und Dokumentieren von Lagerbeständen mit Unterstützung von Personen aus dem Team.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
b4.1-B Lagererfassung Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker erfassen Lagerbestände von Lebensmitteln und Betriebsmaterial mit Unterstützung von Personen aus dem Team (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule:3. Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB3_05_EBA
b4.2-B Lagerinventur Sie inventieren Lagerbestände mit Hilfsmitteln und Unterstützung von Personen aus dem Team (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: Kein Leistungsziel Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB3_05_EBA
b4.3-B Lagerdokumentation Sie dokumentieren mit Unterstützung von Personen aus dem Team Lagerbestände nach Vorgaben. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: 4. Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB3_05_EBA

Handlungskompetenzbereich C: Zubereiten von Speisen und Getränken

Die Vorbereitung von Lebensmitteln und die Zubereitung von Speisen und Getränken ist in der Systemgastronomie häufig standardisiert und vorgegeben. Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker bereiten Speisen und Getränke nach Rezepturen für den Verkauf zu. Sie richten die Produkte an, inszenieren sie und präsentieren sie ihren Gästen. Dazu setzen sie Geräte und Maschinen ein, die sie nach Vorgaben reinigen. Sie setzen verschiedene Massnahmen zu Hygiene, Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Umweltschutz um und halten sich an die betrieblichen Vorgaben. Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker achten darauf, keine Lebensmittel zu verschwenden und Vorgaben zur Nachhaltigkeit einzuhalten.

Handlungskompetenz c1: Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken vorbereiten

Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker setzen für die Zubereitung von Speisen und Getränken vorgegebene Geräte und Maschinen energieeffizient ein. Vor dem Einsatz überprüfen sie die Geräte und Maschinen auf ihre Funktionsfähigkeit und ihre Sauberkeit. Dabei halten sie die entsprechenden Vorgaben der Arbeitssicherheit ein. Sie bereiten die Geräte und Maschinen für den Einsatz vor.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
c1.1-B Vorbereiten und Zusammensetzen von Geräten und Maschinen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker bereiten Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken vor und halten dabei entsprechende Vorgaben zu Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Umweltschutz ein. (LN2, K3)		☐			Semester Berufsfachschule: Kein Leistungsziel Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB2_01_EBA PB3_02_EBA
c1.2-B Prüfen der Funktionsfähigkeit von Geräten und Maschinen Sie überprüfen Geräte und Maschinen vor Gebrauch für die Zubereitung von Speisen und Getränken auf Funktion und Sauberkeit. (LN1, K3)		☐			Semester Berufsfachschule: 4. Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB2_01_EBA PB3_02_EBA
c1.3-B Einsatz von Geräten und Maschinen Sie setzen Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken zweckentsprechend und effizient unter Einhaltung der Vorgaben der Arbeitssicherheit ein und vermeiden unnötige Stand-by-Zeiten. (LN1, K3)		☐			Semester Berufsfachschule: 2 Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB2_01_EBA PB3_02_EBA

Handlungskompetenz c2: Speisen und Getränke nach Rezepturen zubereiten Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker bereiten Speisen und Getränke nach Rezepturen zu. Sie berücksichtigen dabei die betriebspezifischen Vorgaben.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
c2.1-B Umgang mit Lebensmitteln Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker gehen mit Lebensmitteln sorgfältig, schonend und nach Vorgaben um und vermeiden Food Waste. (LN1, K3)	☐				Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB1_01_EBA PB2_03_EBA
c2.2-B Einrichten Arbeitsplatz Sie erstellen vor der Zubereitung und der Aufbereitung von Speisen und Getränken eine vollständige Mise en Place mit den benötigten Hilfsmitteln und Utensilien. (LN2, K3)		☐			Semester Berufsfachschule: 2. Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB2_01_EBA PB2_03_EBA
c2.3-B Berechnung Zutaten Sie berechnen mit Unterstützung benötigte Mengen für die Zubereitung von Speisen und Getränken aufgrund von Rezepturen und Angebotsplanung. (LN2, K3)		☐			Semester Berufsfachschule: 2. Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB2_03_EBA
c2.4-B Vorbereitungstätigkeiten Sie bereiten benötigte Lebensmittel für die Verarbeitung vor, indem sie diese waschen, rüsten, schneiden oder nach Rezept herrichten. (LN2, K3)		☐			Semester Berufsfachschule: 2. Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB2_03_EBA
c2.5-B Zubereitung von Speisen und Getränken Sie bereiten Speisen und Getränke nach vorgegebenen Rezepturen, Gar- und Zubereitungsmethoden zu. (LN2, K3)		☐			Semester Berufsfachschule: 2. Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB2_03_EBA PB3_02_EBA

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
c2.6-B Speisen und Getränke aufbereiten Sie bereiten Speisen und Getränke nach betrieblichen Vorgaben auf. (LN2, K3)		☐			Semester Berufsfachschule: 2. Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB2_03_EBA
c2.7-B Qualitätsprüfung von Speisen und Getränken Sie prüfen die Qualität von Speisen und Getränken sensorisch und technisch. (LN2, K4)			☐		Semester Berufsfachschule: 3. Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB3_02_EBA
c2.8-B Lebensmittelverschwendung Sie vermeiden das Verschwenden von Lebensmitteln. (LN1, K3)	☐				Semester Berufsfachschule:1. Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB1_01_EBA PB2_03_EBA PB3_02_EBA
c2.9-B Entsorgung Sie vermeiden jegliche Art von Abfällen, verwenden Reststoffe und entsorgen unvermeidbare Abfälle fachgerecht. (LN2, K3)	☐				Semester Berufsfachschule:1. Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB1_01_EBA PB2_03_EBA

Handlungskompetenz c3: Speisen und Getränke für die Gäste präsentieren Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker präsentieren Speisen und Getränke. Sie halten dabei betriebliche Vorgaben ein.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
c3.1-B Speisen und Getränke für die Präsentation vorbereiten Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker bereiten Speisen und Getränke für die Präsentation nach betrieblichen Vorgaben vor. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: Kein Leistungsziel Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB3_02_EBA
c3.2-B Speisen und Getränke inszenieren und präsentieren Sie inszenieren und präsentieren Speisen und Getränke nach betrieblichen Vorgaben ansprechend. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule:3. Überbetriebliche Kurse üK: 2,3	PB3_02_EBA

Handlungskompetenz c4: Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken und den Arbeitsplatz reinigen Nach der Zubereitung von Speisen und Getränken reinigen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker die verwendeten Geräte und Maschinen sowie ihren Arbeitsplatz nach betrieblichen Vorgaben. Sie tragen so zur Funktionsfähigkeit der Geräte und Maschinen sowie zur Einhaltung von Vorgaben zur Hygiene und des Umweltschutzes bei.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
c4.1-B Arbeitsplatz reinigen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker reinigen ihren Arbeitsplatz für die Zubereitung von Speisen und Getränken nach Gebrauch. (LN2, K3)	☐				Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB1_02_EBA
c4.2-B Reinigung von Geräten und Maschinen Sie reinigen Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken nach Gebrauch. (LN2, K3)	☐				Semester Berufsfachschule Kein Leistungsziel Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB1_02_EBA
c4.3-B Störungen und Defekte von Geräten und Maschinen Sie melden Störungen und Defekte von Geräten und Maschinen der zuständigen Person. (LN2, K3)		☐			Semester Berufsfachschule:4. Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB1_02_EBA PB2_01_EBA

Handlungskompetenz c5: Qualität der Speisen- und Getränkezubereitung und deren Präsentation dokumentieren Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker halten sich an die verschiedenen betrieblichen Prozessvorgaben zur Qualitätssicherung bei der Zubereitung und der Präsentation von Speisen und Getränken. Sie dokumentieren ihr Vorgehen und leisten so ihren Beitrag zur Nachvollziehbarkeit von durchgeführten Arbeitshandlungen.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
c5.1-B Vorgaben zu Speisen- und Getränkezubereitung Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker setzen Qualitätsstandards sowie betriebliche Vorgaben im Umgang mit Lebensmitteln um. (LN2, K3)		☐			Semester Berufsfachschule: 3 Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB2_03_EBA PB3_02_EBA
c5.2-B Vorgaben zur Präsentation von Lebensmitteln einhalten Sie setzen Qualitätsstandards sowie betriebliche Vorgaben im Zusammenhang mit der Präsentation von Lebensmitteln um. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: Kein Leistungsziel Überbetriebliche Kurse üK: 2,3	PB3_02_EBA
c5.3-B Vorgaben zum Umgang mit Lebensmitteln einhalten Sie setzen Qualitätsstandards sowie betriebliche und weitere Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Umweltschutz im Zusammenhang mit Lebensmitteln um. (LN2, K3)	☐				Semester Berufsfachschule: 1 Überbetriebliche Kurse üK: 1,2,3	PB1_01_EBA PB3_02_EBA
c5.4-B Arbeiten mit Lebensmitteln dokumentieren Sie dokumentieren durchgeführte Arbeiten im Zusammenhang mit Lebensmitteln. (LN2, K3)	☐				Semester Berufsfachschule: 1 Überbetriebliche Kurse üK: 2,3	PB1_01_EBA PB3_02_EBA

Handlungskompetenzbereich D: Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen

Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker treten als Gastgeberinnen und Gastgeber auf. Sie begrüssen und verabschieden Gäste angemessen und betreuen sie während des Aufenthalts im Betrieb. Dazu gehört die Beratung zu Speisen, Getränken und anderen betriebstypischen Produkten. Sie setzen vorgegebene Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen des Systemgastronomiebetriebs um.

Sie nehmen zudem Reklamationen und Rückmeldungen auf und leiten diese an die zuständige Person weiter.

Handlungskompetenz d1: Produkte und Dienstleistungen präsentieren sowie Gästeräume pflegen

Eine ordentliche und saubere Raumgestaltung wirkt sich positiv auf das Wohlbefinden von Gästen aus. Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker richten Gästeräume ansprechend und ordentlich her und präsentieren Produkte verkaufsfördernd und erteilen Auskunft zu Dienstleistungen.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
d1.1-B Präsentation von Produkten Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker präsentieren Produkte und Dienstleistungen ansprechend und verkaufsfördernd. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: 3. Überbetriebliche Kurse üK: 2,3	PB3_04_EBA
d1.2-B Auskunft zu Dienstleistungen Sie geben Auskunft zu Dienstleistungen. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: Kein Leistungsziel Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB3_04_EBA
d1.3-B Pflegen von Gästeräumen Sie richten Gästeräume bedarfsgerecht her und sorgen für Sauberkeit. (LN2, K3)	☐				Semester Berufsfachschule: 1 Überbetriebliche Kurse üK: 2,3	PB3_04_EBA
d1.4-B Gestaltung von Verkaufspunkten Sie gestalten mit Unterstützung Verkaufspunkte nach Vorgaben. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: 3. Überbetriebliche Kurse üK: 2,3	PB3_04_EBA

Handlungskompetenz d2: Gäste empfangen, betreuen und verabschieden Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker sind Gastgeberinnen und Gastgeber. Sie empfangen ihre Gäste, betreuen und verabschieden sie. Ihr Auftreten und ihre Erscheinung wirken sich auf das Wohlbefinden der Gäste aus, daher achten sie auf ein sauberes und freundliches Auftreten.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
d2.1-B Auftreten als gastgebende Person und Gästeempfang Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker treten als gastgebende Person auf und empfangen Gäste, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: 3 Überbetriebliche Kurse üK: 3	PB3_04_EBA
d2.2-B Persönliches Auftreten Sie gestalten ihr persönliches Auftreten und achten auf ihre Ausdrucksweise. (LN2, K3)	☐				Semester Berufsfachschule:1. Überbetriebliche Kurse üK: 3	PB1_03_EBA PB3_04_EBA PB3_06_EBA
d2.3-B Persönliche Hygiene Sie pflegen ihren Körper und achten auf saubere und intakte Kleidung. (LN2, K3)	☐				Semester Berufsfachschule:1. Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB1_03_EBA PB3_04_EBA PB3_06_EBA
d2.4-B Gästebetreuung Sie betreuen Gäste an vorgegebenen Stationen, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN3, K3)			☐		Semester Berufsfachschule:3. Überbetriebliche Kurse üK: 3	PB3_04_EBA
d2.5-B Gästeverabschiedung Sie verabschieden Gäste, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule:3 Überbetriebliche Kurse üK: 3	PB3_04_EBA

Handlungskompetenz d3: Gäste zu einer Auswahl von Produkten und Dienstleistungen beraten und sie bedienen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker beraten ihre Gäste zu Produkten und Dienstleistungen mit Unterstützung. Sie geben Empfehlungen ab und weisen Gäste auf Besonderheiten wie zum Beispiel Allergene, Inhaltsstoffe, Aktionen, Promotionen oder Produktionsmethoden sowie auf vegetarische und vegane Speisen hin. Nach erfolgter Bestellung bedienen sie die Gäste.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
d3.1-B Bedarfsermittlung Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker ermitteln die Gästebedürfnisse. (LN3, K4)		☐			Semester Berufsfachschule:2. Überbetriebliche Kurse üK: 3	PB3_04_EBA
d3.2-B Beratung Sie beraten Gäste zu Produkten und Dienstleistungen mit Unterstützung und bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN3, K5)			☐		Semester Berufsfachschule:3. Überbetriebliche Kurse üK: 3	PB3_04_EBA
d3.3-B Hinweis auf Besonderheiten Sie weisen Gäste auf Besonderheiten von Lebensmitteln, Produkten und Dienstleistungen hin, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule:2. Überbetriebliche Kurse üK: 3	PB3_04_EBA
d3.4-B Bedienen Sie bedienen Gäste mit Speisen und Getränken. (LN2, K3)		☐			Semester Berufsfachschule:2. Überbetriebliche Kurse üK: 3	PB3_04_EBA

Handlungskompetenz d4: Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen des Gastronomiebetriebs umsetzen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker arbeiten bei Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen mit. Sie setzen diese gemäss den Vorgaben um.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
d4.1-B Informationen und Vorgaben Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker holen sich Informationen und Vorgaben zu den Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen. (LN2, K4)		☐			Semester Berufsfachschule: Kein Leistungsziel Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB3_01_EBA
d4.2-B Verkaufsaktivitäten Sie setzen die vorgegebene Verkaufsaktivitäten an den zugewiesenen Stationen um. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule:3. Überbetriebliche Kurse üK: 3	PB3_01_EBA
d4.3-B Marketingmassnahmen Sie arbeiten bei der Umsetzung der Marketingmassnahmen mit. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule:3. Überbetriebliche Kurse üK: 3	PB3_01_EBA

Handlungskompetenz d5: Produkte und Dienstleistungen aus dem Angebot des Gastronomiebetriebs verkaufen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker schliessen vorgegebene Verkaufsprozesse für Produkte und Dienstleistungen ab. Dabei führen sie Zahlungsprozesse mit verschiedenen Zahlungsarten sowie Zusatzverkäufe von Produkten und Dienstleistungen durch.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
d5.1-B Abschluss Verkaufsprozesse Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker schliessen vorgegebene Verkaufsprozesse für Produkte und Dienstleistungen ab. (LN3, K3)		☐			Semester Berufsfachschule: Kein Leistungsziel Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB3_04_EBA
d5.2-B Zahlungsprozess Sie führen Zahlungsprozesse mit verschiedenen Zahlungsarten durch. (LN3, K3)		☐			Semester Berufsfachschule: 2 Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB3_04_EBA
d5.3-B Zusatzverkäufe Sie führen Zusatzverkäufe von Produkten und Dienstleistungen durch. (LN3, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: 3 Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB3_04_EBA

Handlungskompetenz d6: Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen zum Angebot und zu Produkten sowie Dienstleistungen entgegennehmen und weiterleiten

Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker stehen in Kontakt mit Gästen. So bekommen sie Rückmeldungen zum Angebot und zu Produkten sowie Dienstleistungen. Dazu gehören auch Reklamationen, die sie entgegennehmen und korrekt zur Bearbeitung weiterleiten.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
d6.1-B Entgegennehmen von Rückmeldungen und Reklamationen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker nehmen Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen zum Angebot und zu Produkten sowie Dienstleistungen entgegen, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: 4. Überbetriebliche Kurse üK: 3	PB3_06_EBA
d6.2-B Weiterleiten von Informationen Sie leiten Informationen aus Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen an die zuständige Stelle weiter. (LN2, K3)			☐		Semester Berufsfachschule: Kein Leistungsziel Überbetriebliche Kurse üK: Kein Leistungsziel	PB3_06_EBA

