



Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse üK

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

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

Berufsnummer 79012

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	1
2	Zielsetzungen der überbetrieblichen Kurse.....	1
3	Methodisch-didaktische Ausrichtung	1
4	Aufgaben des Ausbildungsprogramms für die üK.....	2
5	Rahmenbedingungen	2
6	Referenzdokumente	2
7	Praxisaufträge für überbetriebliche Kurse.....	2
8	Beurteilung der Leistungen in den üK	3
9	Lehrmittel	3
10	Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm.....	4
11	Zuteilung der Leistungsziele zu den üK 1 bis 3.....	7
11.1	Überbetrieblicher Kurs 1	7
11.2	Überbetrieblicher Kurs 2	12
11.3	Überbetrieblicher Kurs 3	15

1 Einleitung

Das Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse (üK) basiert auf dem Bildungsplan und gibt eine Übersicht über die zu entwickelnden Handlungskompetenzen, zu erarbeitenden Leistungsziele und zu vermittelnden Inhalte am Lernort üK.

Das Ausbildungsprogramm bildet die Grundlage, um in den überbetrieblichen Kursen Ausbildungsmodelle und Kursprogramme zu entwickeln. Es lässt den Verantwortlichen in den überbetrieblichen Kursen bewusst einen Spielraum, die Inhalte praxis- und handlungsorientiert zu vermitteln und die Lernenden in ihrem Lernprozess zu begleiten.

Den üK-Instruierenden soll das Ausbildungsprogramm helfen, die Inhalte strukturiert und systematisch zu vermitteln sowie die Lernenden anzuleiten.

2 Zielsetzungen der überbetrieblichen Kurse

Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung von Lernenden Systemgastronomiepraktikerinnen EBA/ Systemgastronomiepraktiker EBA in ihren Lehrbetrieben und in der Berufsfachschule. Sie vermitteln den Lernenden branchenspezifische Fachkompetenzen und fördern sie im Aufbau von Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen.

Die üK-Zentren gelten als Ausgleich (Nivellierung) von in den Betrieben unterschiedlich ausgebildeten praktischen Fähigkeiten. Die einzelnen ÜKs bauen jeweils auf den vorherigen auf, sodass die jeweiligen Kompetenzen schrittweise und dem jeweiligen Niveau entsprechend vertieft werden. Die Lernenden können in den Betrieben gemachte Erfahrungen praktisch vertiefen und Neues erlernen. Lerninhalte sind dabei Themen und praktische Handlungen aus sämtlichen Handlungskompetenzbereichen. Das neu Erlernte soll in unterschiedlichen Situationen angewendet und gefestigt werden. Ein Schwerpunkt liegt dabei auf der Reflexion von neu Gelerntem und dessen Einordnung im Lernprozess.

In den üK werden die Lernenden zudem auf die Anforderungen vorbereitet, die sie im praktischen Qualifikationsverfahren zeigen sollen.

3 Methodisch-didaktische Ausrichtung

In den üK-Kursen werden eine hohe Mitverantwortung und Selbstständigkeit der Lernenden angestrebt. Mit einem im Verlauf der beruflichen Grundbildung steigenden Anteil selbstgesteuerter Lernaktivitäten werden die Lernenden zum selbstständigen Denken und Handeln hingeführt. Ein respektvoller und toleranter Umgang sowie eine professionelle, auf das Lernen bezogene Beziehung zwischen Lernenden und üK-Instruierenden bildet die Grundlage der Zusammenarbeit.

Mit der Digitalisierung und dem sich verändernden Verständnis von Lernen, verändert sich auch die Rolle der üK-Instruierenden. Ihre Rolle verschiebt sich mehr und mehr weg vom lernprozessensteuernden Vermittler von Wissen und Können hin zum lernprozessbegleitenden Coach. Die spezifischen von Verlagen und anderen Quellen zur Verfügung gestellten Nachschlagewerke und Inhalte ergänzen das personalisierte Wissen und Können der üK-Instruierenden.

4 Aufgaben des Ausbildungsprogramms für die üK

Als Grundlage des Ausbildungsprogramms für die überbetrieblichen Kurse gelten die folgenden gesetzlichen Bestimmungen: Verordnung über die berufliche Grundbildung Systemgastronomiepraktikerinnen EBA/ Systemgastronomiepraktiker EBA und Bildungsplan vom 04. Oktober 2024

- Das Ausbildungsprogramm für die üK präzisiert die Leistungsziele für die überbetrieblichen Kursen und gibt Empfehlungen für die praktische Umsetzung.
- Das Ausbildungsprogramm für die üK ist ein Steuerungsinstrument für die Unterrichtsplanung und die Unterrichtsevaluation der überbetrieblichen Kurse.
- Das Ausbildungsprogramm für die üK dient als Grundlage für die Erarbeitung der Kursprogramme, welche den aktuellen berufsspezifischen, personellen sowie organisatorischen Rahmenbedingungen in den üK Rechnung tragen.

5 Rahmenbedingungen

Die üK-Verantwortlichen und die üK-Instruierenden gestalten gemeinsam das individuelle Kursprogramm für die verschiedenen üK-Zentren.

- In Verbindung mit der Entwicklung und Förderung der Fachkompetenz soll bei der pädagogisch/didaktischen Gestaltung der Kurse auf die prozessorientierte Entwicklung der Methodenkompetenz sowie der Sozial- und Selbstkompetenz geachtet werden.
- Das Bearbeiten aller üK-Leistungsziele ist obligatorisch.
- Die in der Bildungsverordnung festgelegte Kurstabelle ist verbindlich.
- Über den Pflichtbereich des Ausbildungsprogramms der üK hinaus, können die üK-Zentren innerhalb ihrer internen Kursplanung zusätzliche Bereiche wählen und ausgestalten.

Die Themen werden lernbereichsübergreifend sowie teilweise vernetzt mit dem Berufskundeunterricht an den Berufsfachschulen und dem betrieblichen Ausbildungsprogramm bearbeitet. Detailliertere Angaben über Qualifikationsprofil, das Qualifikationsverfahren, die Kompetenzbeschreibungen etc. sind in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan enthalten.

6 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 üK dienen die Referenzdokumente als Rahmen für Praxisaufträge in den üK, für Übungsanlässe und als Fallbeispiele.

7 Praxisaufträge für überbetriebliche Kurse

Ein Praxisauftrag ist eine didaktische Anleitung zu einer definierten, vorgegebenen Handlung. Darin werden die Handlung (ein Auftrag), das Lernprodukt (beispielsweise Bezug auf Referenzbetrieb oder die Referenzsituation) und die Indikatoren (Bewertungskriterien) festgelegt. Mit dem Praxisauftrag sind die dahinterliegenden Ressourcen und die aufzubauenden Handlungskompetenzen verknüpft sowie die damit verbundenen Leistungsziele des Bildungsplanes.

In den überbetrieblichen Kursen werden Praxisaufträge an die Referenzdokumente geknüpft. So kann die Referenzsituation den Rahmen bilden, (Gruppen-) Aufträge davon abgeleitet, mit Referenzbetrieben sowie Referenzlisten hinterlegt und für die Umsetzung genutzt werden.

Jeder Praxisauftrag wird mit dem dazugehörigen fachlichen Wissen als Content (Wissensbrocken, die zur Bearbeitung vorausgesetzt werden) von WIGL angereichert.

8 Beurteilung der Leistungen in den üK

Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse sind gemäss Bildungsverordnung Art. 16 dazu verpflichtet, die Leistungen der Lernenden in Form eines Kompetenznachweises (üK-Bericht) für jeden überbetrieblichen Kurs zu dokumentieren. Basis dieser Rückmeldung bildet der üK-Bericht. Es empfiehlt sich zusätzlich, am Ende eines jeden Kurstages, den Lernenden eine allgemeine, mündliche Rückmeldung in Form eines Tagesrückblicks zu geben.

Es wurden fünf unterschiedliche üK-Berichte erarbeitet, um dem Ausbildungsstand der Lernenden besser Rechnung tragen zu können. Bei der Nutzung des WIGL-Tools können die üK-Berichte direkt digital ausgefüllt, gesendet und abgelegt werden. Des Weiteren sind die üK-Berichte auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz aufgeschaltet und stehen zum Download bereit.

Bei der digitalen Nutzung innerhalb des WIGL-Tools besteht für die Lernenden die Möglichkeit, ihren Tag zu reflektieren und anhand ihres eigenen üK-Berichts eine Selbsteinschätzung vorzunehmen. Diese Selbsteinschätzung steht der instruierenden Person dann jeweils beim Ausfüllen des üK-Berichts zur Verfügung und zeigt Diskrepanzen in der Selbst- und Fremdeinschätzung auf.

9 Lehrmittel

Für die überbetrieblichen Kurse wurden von der Organisation der Arbeitswelt (Hotel & Gastro *formation* Schweiz) in Zusammenarbeit mit WIGL verschiedene Unterrichtsmittel digital erarbeitet, welche über die WIGL-Plattform zugänglich sind.

10 Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm

Leistungsziele überbetrieblicher Kurs 1	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs 3	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs 3
HKB A: Planen von Prozessen		
a1: Infrastruktur und Arbeitsplätze für die Gästebetreuung und Dienstleistungen einrichten		
a1.3-üK Einrichtung von Arbeitsplätzen		
a2: Verarbeitung von Produkten und Zutaten planen		
		a2.2-üK Anpassung Rezepturmengen a2.3-üK Verarbeitungsplanung
a3: Aufträge zu Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen der Systemgastronomie planen		
	a3.2-üK Planung von Aufträgen von Verkaufsaktivitäten a3.3-üK Aufträge für Marketingmassnahmen planen	
HKB B: Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen		
b1: Lebensmittel und Betriebsmaterial für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen entgegennehmen und kontrollieren		
b1.2-üK Warenkontrolle		
b3: Lebensmittel und Betriebsmaterial lagern		
b3.2-üK Lebensmitteleinlagerung b3.5-üK Hygienevorgaben	b3.3-üK Lebensmitteldeklaration	

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

Leistungsziele überbetrieblicher Kurs 1	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs 3	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs 3
HKB D: Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen		
d1: Produkte und Dienstleistungen präsentieren sowie Gästeräume pflegen		
	d1.1-üK Präsentation von Produkten d1.3-üK Pflegen von Gästeräumen d1.4-üK Gestaltung von Verkaufspunkten	
d2: Gäste empfangen, betreuen und verabschieden		
		d2.1-üK Auftreten als gastgebende Person und Gästeempfang d2.2-üK Persönliches Auftreten d2.4-üK Gästebetreuung d2.5-üK Gästeverabschiedung
d3: Gäste zu einer Auswahl von Produkten und Dienstleistungen beraten und sie bedienen		
		d3.1-üK Bedarfsermittlung d3.2-üK Beratung d3.3-üK Hinweis auf Besonderheiten d3.4-üK Bedienen
d4: Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen des Gastronomiebetriebs umsetzen		
		d4.2-üK Verkaufsaktivitäten d4.3-üK Marketingmassnahmen
d6: Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen zum Angebot und zu Produkten sowie Dienstleistungen entgegennehmen und weiterleiten		
		d6.1-üK Entgegennehmen von Rückmeldungen und Reklamationen

11 Zuteilung der Leistungsziele zu den üK 1 bis 3

11.1 Überbetrieblicher Kurs 1

Kursbezeichnung: Umgang mit Lebensmitteln (Warenannahme, Lagerung)
Dauer: 3 Tage im 1. Semester
Praxisauftrag: PüK_01_EBA

Handlungskompetenzbereich A: Planen von Prozessen

In der Systemgastronomie sind viele Prozesse und Abläufe in Betriebs- oder Markenkonzepthen 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 überbetriebliche Kurse

Hinweise

a1.3-üK Einrichtung von Arbeitsplätzen

Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker richten Arbeitsplätze gemäss den Vorgaben des üK-Zentrums und anderen Vorgaben ein.
(LN2, K3)

Im üK 1 findet keine Gästebetreuung statt.

Zurechtfinden in der Küche

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 überbetriebliche Kurse

Hinweise

b1.2-üK Warenkontrolle

Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker kontrollieren und dokumentieren systematisch und nach Vorgaben des üK-Zentrums die Entgegennahme von Lebensmitteln und Betriebsmaterial.

(LN2, K4)

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 überbetriebliche Kurse

Hinweise

b3.2-üK Lebensmitteleinlagerung

Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker lagern Lebensmittel nach Vorgaben des üK-Zentrums ein.

(LN2, K3)

Kennenlernen der Grundlagen

Vernetzung und Anknüpfungspunkte für Theorie und Betrieb schaffen

b3.5-üK Hygienevorgaben

Sie stellen Hygiene, Sauberkeit und Ordnung in Lagerräumen sicher.

(LN2, K3)

Anwenden der Guten Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP)

Umgang mit Lebensmitteln

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 überbetriebliche Kurse	Hinweise
c1.1-üK 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. (LN1, K3)	Sicherer Umgang mit Maschinen und Geräten Anwenden der Guten Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP)
c1.2-üK Prüfen der Funktionsfähigkeit von Geräten und Maschinen Sie überprüfen systematisch Geräte und Maschinen vor Gebrauch für die Zubereitung von Speisen und Getränken auf Funktion und Sauberkeit. (LN1, K3)	
c1.3-üK 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)	

Handlungskompetenz c2: Speisen und Getränke nach Rezepturen zubereiten Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker bereiten Speisen und Getränke nach Rezepturen zu. Sie berücksichtigen dabei die betriebspezifischen Vorgaben.	
Leistungsziele überbetriebliche Kurse	Hinweise
c2.1-üK Umgang mit Lebensmitteln Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker gehen mit Lebensmitteln sorgfältig, schonend und nach Vorgaben um und vermeiden Food Waste. (LN1, K3)	Kennenlernen von Grundlagen der Zubereitung und Fertigung Vertiefen der Kenntnisse im üK 2
c2.2-üK Einrichten Arbeitsplatz Sie erstellen vor der Zubereitung und der Aufbereitung von Speisen und Getränken eine vollständige Mise en Place und setzen dabei systematisch Hilfsmittel und Utensilien ein. (LN2, K3)	
c2.3-üK Berechnung Zutaten Sie berechnen benötigte Mengen für die Zubereitung von Speisen und Getränken aufgrund von Rezepturen. (LN2, K3)	
c2.4-üK Vorbereitungstätigkeiten Sie bereiten benötigte Lebensmittel für die Verarbeitung vor, indem sie diese waschen, rüsten, schneiden oder nach Rezept herrichten. (LN2, K3)	
c2.5-üK Zubereitung von Speisen und Getränken Sie bereiten Speisen und Getränke nach vorgegebenen Rezepturen, Gar- und Zubereitungsmethoden zu. (LN2, K3)	
c2.6-üK Speisen und Getränke aufbereiten Sie bereiten Speisen und Getränke mit verschiedenen Aufbereitungsmethoden auf und vergleichen deren Wirkung. (LN2, K4)	
c2.7-üK Qualitätsprüfung von Speisen und Getränken Sie prüfen die Qualität von Speisen und Getränken sensorisch und technisch. (LN2, K4)	
c2.8-üK Lebensmittelverschwendung Sie vermeiden das Verschwenden von Lebensmitteln und vergleichen Methoden, Techniken und Hilfsmittel zur Reduktion von Abfällen. (LN1, K4)	
c2.9-üK Entsorgung Sie vermeiden jegliche Art von Abfällen, verwenden Reststoffe und entsorgen unvermeidbare Abfälle fachgerecht. (LN2, K3)	

Handlungskompetenz c3: Speisen und Getränke für die Gäste inszenieren und präsentieren Systemgastronomiefachpersonen inszenieren und präsentieren Speisen und Getränke und integrieren, wenn möglich, Nachhaltigkeitsinformationen. Sie halten dabei betriebliche Vorgaben ein.	
Leistungsziele überbetriebliche Kurse	Hinweise
c3.1-üK Speisen und Getränke für die Präsentation vorbereiten Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker bereiten Speisen und Getränke für die Präsentation vor. (LN2, K3)	
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 überbetriebliche Kurse	Hinweise
c4.1-üK Arbeitsplatz reinigen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker reinigen ihren Arbeitsplatz für die Zubereitung von Speisen und Getränken nach Gebrauch. (LN2, K3)	Kennenlernen der Reinigungsmittel Anwendung persönlicher Schutzausrüstung
c4.2-üK Reinigung von Geräten und Maschinen Sie reinigen Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken nach Gebrauch und gewährleisten die Instandhaltung. (LN2, K3)	
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 überbetriebliche Kurse	Hinweise
c5.1-üK Vorgaben zu Speisen- und Getränkezubereitung Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker setzen Qualitätsstandards im Umgang mit Lebensmitteln um. (LN2, K3)	Anwenden GHP Umgang mit Lebensmitteln
c5.3-üK Vorgaben zum Umgang mit Lebensmitteln einhalten Sie setzen Qualitätsstandards zu Hygiene, Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Umweltschutz im Zusammenhang mit Lebensmitteln um. (LN2, K3)	

11.2 Überbetrieblicher Kurs 2

Kursbezeichnung: Zubereiten von Speisen und Getränken
Dauer: 3 Tage im 2. Semester
Praxisauftrag: PüK_02_EBA

Handlungskompetenzbereich A: Planen von Prozessen	
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 überbetriebliche Kurse	Hinweise
a3.2-üK Planung von Aufträgen von Verkaufsaktivitäten Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker planen in Handlungssimulationen vorgegebene Verkaufsaktivitäten und Verkaufsprozesse und optimieren ihre Vorgehensweise. (LN2, K3)	.
a3.3-üK Aufträge für Marketingmassnahmen planen Sie planen in Handlungssimulationen die Umsetzung von Aufträgen zu Marketingmassnahmen. (LN2, K3)	
Handlungskompetenzbereich B: Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen	
Handlungskompetenz b3: Lebensmittel und Betriebsmaterial lagern	
Leistungsziele überbetriebliche Kurse	Hinweise
b3.3-üK Lebensmitteldeklaration Sie deklarieren eigenproduzierte Lebensmittel nach Vorgaben des üK-Zentrums. (LN2, K3)	

Handlungskompetenzbereich C: Zubereiten von Speisen und Getränken	
Handlungskompetenz c3: Speisen und Getränke für die Gäste präsentieren	
Leistungsziele überbetriebliche Kurse	Hinweise
c3.2-B Speisen und Getränke inszenieren und präsentieren Sie inszenieren und präsentieren Speisen und Getränke nach betrieblichen Vorgaben ansprechend. (LN2, K3)	Vertiefen der Kenntnisse über das Zubereiten von Speisen und Getränken aus üK 1
Handlungskompetenz c5: Qualität der Speisen- und Getränkezubereitung und deren Präsentation sichern und dokumentieren	
Leistungsziele überbetriebliche Kurse	Hinweise
c5.2-üK Vorgaben zur Präsentation von Lebensmitteln einhalten Sie setzen Qualitätsstandards im Zusammenhang mit der Präsentation von Lebensmitteln um. (LN2, K3)	
c5.4-üK Arbeiten mit Lebensmitteln dokumentieren Sie dokumentieren durchgeführte Arbeiten im Zusammenhang mit Lebensmitteln und reflektieren die Ergebnisse. (LN2, K3)	

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 überbetriebliche Kurse	Hinweise
d1.1-üK Präsentation von Produkten Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker präsentieren Produkte und Dienstleistungen ansprechend, verkaufsfördernd und mit besonderen Gestaltungselementen. (LN2, K3)	Gastraum herrichten POS einrichten Fiktive Gästesituationen erstellen Anrichtetechniken und Präsentation
d1.3-üK Pflegen von Gästeräumen Sie pflegen Gästeräumen und richten diese nach Vorgaben und verkaufsfördernden Massnahmen ein. (LN2, K3)	
d1.4-üK Gestaltung von Verkaufspunkten Sie gestalten Verkaufspunkte nach Verkaufsgrundsätzen, Verkaufshilfen und Gestaltungselementen, beispielsweise unter Berücksichtigung von Diversität und Inklusion. (LN2, K3)	

Wiederholende Handlungskompetenzen aus absolviertem üK:

a1 Infrastruktur und Arbeitsplätze für die Gästebetreuung und Dienstleistungen einrichten

b3 Lebensmittel und Betriebsmaterial lagern

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

c2 Speisen und Getränke nach Rezepturen zubereiten

c3 Speisen und Getränke für die Gäste präsentieren

c4 Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken und den Arbeitsplatz reinigen

c5 Qualität der Speisen- und Getränkezubereitung und deren Präsentation dokumentieren

11.3 Überbetrieblicher Kurs 3

Kursbezeichnung: Verkaufspunkt einrichten, Gästebetreuung
Dauer: 3 Tage im 3. Semester
Praxisauftrag: PüK_03_EBA

Handlungskompetenzbereich A: Planen von Prozessen	
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 überbetriebliche Kurse	Hinweise
a2.2-üK Anpassung Rezepturmengen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker passen Rezepturmengen aufgrund von Vorgaben an. (LN2, K3)	
a2.3-üK Verarbeitungsplanung Sie planen und überprüfen die Verarbeitung von vorgegebenen Produkten und Zutaten. (LN2, K3)	
Handlungskompetenzbereich D: Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	
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 überbetriebliche Kurse	Hinweise
d2.1-üK Auftreten als gastgebende Person und Gästeempfang Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker treten in Handlungssimulationen als gastgebende Person auf und empfangen Gäste, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch und reflektieren ihre Wirkung. (LN2, K5)	Bedienen von Gästen Hinweis auf Besonderheiten Aussprechen von Empfehlungen
d2.2-üK Persönliches Auftreten Sie kommunizieren in Handlungssimulationen authentisch und freundlich und halten Kommunikationsregeln ein. (LN2, K3)	
d2.4-üK Gästebetreuung Sie betreuen in Handlungssimulationen Gäste und sorgen für deren Wohlbefinden und Zufriedenheit, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch und reflektieren ihre Wirkung. (LN3, K5)	

Leistungsziele überbetriebliche Kurse	Hinweise
d2.5-üK Gästeverabschiedung Sie verabschieden in Handlungssimulationen Gäste, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch und reflektieren ihre Wirkung. (LN2, K5)	
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 überbetriebliche Kurse	Hinweise
d3.1-üK Bedarfsermittlung Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker vergleichen verschiedene Gästebedürfnisse und ordnen sie verschiedenen Systemgastronomiekonzepten zu. (LN3, K5)	Simulation von Verkaufsprozessen
d3.2-üK Beratung a) Sie beraten in Handlungssimulationen Gäste zu Produkten und Dienstleistungen, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN3, K3) b) Sie reflektieren ihr Vorgehen und ihre Wirkung bei Beratungsgesprächen. (LN3, K5)	
d3.3-üK Hinweis auf Besonderheiten Sie weisen Gäste in Handlungssimulationen auf Besonderheiten von Lebensmitteln, Produkten und Dienstleistungen hin und wenden dabei bei Bedarf eine zweite Landessprache oder Englisch an. (LN2, K3)	
d3.4-üK Bedienen Sie bedienen Gäste in Handlungssimulationen mit Speisen und Getränken, wenden dabei verschiedene Servicearten an und vergleichen sie. (LN2, K4)	

Handlungskompetenz d4: Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen des Gastronomiebetriebs umsetzen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker arbeiten bei Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen mit. Sie setzen diese gemäss den Vorgaben um.	
Leistungsziele überbetriebliche Kurse	Hinweise
d4.2-üK Verkaufsaktivitäten Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker setzen in Handlungssimulationen Verkaufsprozesse für Angebote und Dienstleistungen um. (LN2, K3)	Planung von Marketingmassnahmen
d4.3-üK Marketingmassnahmen Sie setzen in Handlungssimulationen Marketingmassnahmen um. (LN2, K3)	
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 überbetriebliche Kurse	Hinweise
d6.1-üK Entgegennehmen von Rückmeldungen und Reklamationen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker nehmen in Handlungssimulationen Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen zum Angebot und zu Produkten sowie Dienstleistungen systematisch und methodengeleitet entgegen, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch und reflektieren ihr Vorgehen. (LN2, K5)	

Wiederholende Handlungskompetenzen aus absolvierten üK:

Im üK 3 werden alle Handlungskompetenzen aus absolvierten üK angewendet.

