



Bildungsplan

zur Verordnung des SBFJ vom 04. Oktober 2024 über die berufliche Grundbildung für

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

vom 04. Oktober 2024

Berufsnummer 79012

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	1
2	Berufspädagogische Grundlagen	2
2.1	Einführung in die Handlungskompetenzorientierung	2
2.2	Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz	3
2.3	Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)	4
2.4	Einstufung Anforderung an Arbeitssituation.....	4
2.5	Zusammenarbeit der Lernorte.....	5
3	Qualifikationsprofil	6
3.1	Berufsbild	6
3.2	Übersicht der Handlungskompetenzen Systemgastronomiepraktikerin EBA/ Systemgastronomiepraktiker EBA	8
3.3	Anforderungsniveau des Berufes.....	9
4	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort	10
	Handlungskompetenzbereich A: Planen von Prozessen	10
	Handlungskompetenzbereich B: Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen	14
	Handlungskompetenzbereich C: Zubereiten von Speisen und Getränken.....	19
	Handlungskompetenzbereich D: Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen.....	26
5	Erstellung	34
	Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität.....	35
	Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes	36

Abkürzungsverzeichnis

B	Betrieb
BAFU	Bundesamt für Umwelt
BAG	Bundesamt für Gesundheit
BBG	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
BBV	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
BFS	Berufsfachschule
BiVo	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
EBA	eidgenössisches Berufsattest
EFZ	eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
EKAS	Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit
OdA	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
SBFI	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
SBBK	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
SDBB	Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
SECO	Staatssekretariat für Wirtschaft
Suva	Schweiz. Unfallversicherungsanstalt
üK	überbetriebliche Kurse

1 Einleitung

Als Instrument zur Förderung der Qualität¹ der beruflichen Grundbildung für Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) beschreibt der Bildungsplan die von den Lernenden bis zum Abschluss der Qualifikation zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Gleichzeitig unterstützt er die Berufsbildungsverantwortlichen in den Lehrbetrieben, Berufsfachschulen und überbetrieblichen Kursen bei der Planung und Durchführung der Ausbildung.

Für die Lernenden stellt der Bildungsplan eine Orientierungshilfe während der Ausbildung dar.

Dieser Bildungsplan ist das berufspädagogische Konzept für die berufliche Grundbildung Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Berufsattest. Der Bildungsplan besteht aus drei Teilen. Zunächst werden die berufspädagogischen Grundlagen erläutert sowie das Qualifikationsprofil mit den Handlungskompetenzbereichen und Handlungskompetenzen definiert. Daraus abgeleitet werden zu jeder Handlungskompetenz die einzelnen Leistungsziele detailliert beschrieben.

Während der zweijährigen beruflichen Grundbildung entwickeln alle Lernenden die Handlungskompetenzen in den vier Handlungskompetenzbereichen A bis D.

Dieser Bildungsplan wurde mit einem besonderen Augenmerk für die drei Dimensionen der Nachhaltigkeit erarbeitet – der Gesellschaft, der Umwelt und der Wirtschaft. Dabei wurde insbesondere darauf geachtet, die globalen Nachhaltigkeitsziele, den Sustainable Development Goals (SDGs), sowie die Strategie nachhaltige Entwicklung des Bundesrates zu berücksichtigen. Diese legt den Schwerpunkt auf eine gesunde, ausgewogene und nachhaltige Ernährung, reduzierte Lebensmittelabfälle und die gesteigerte Nachhaltigkeit entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette.

¹ vgl. Art. 12 Abs. 1 Bst. c Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV) und Art. 9 der Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo) für Systemgastronomiepraktikerin EBA/Systemgastronomiepraktiker EBA.

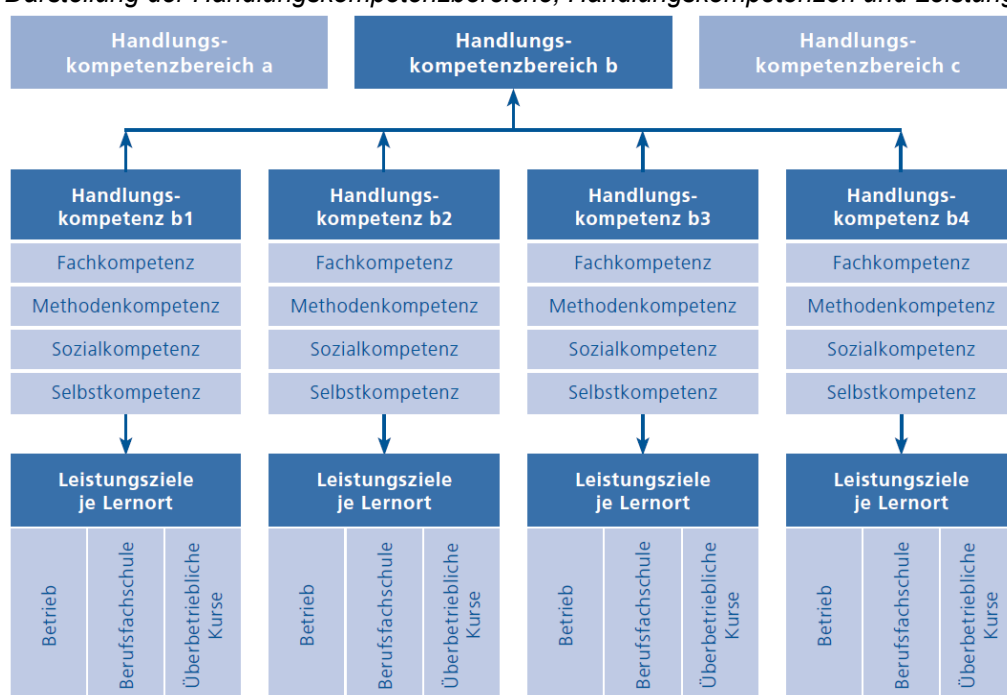
2 Berufspädagogische Grundlagen

2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Systemgastronomiepraktikerin EBA/Systemgastronomiepraktiker EBA. Ziel der beruflichen Grundbildung ist die kompetente Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungsplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf. Diese sind als Mindeststandards für die Ausbildung zu verstehen und definieren, was in den Qualifikationsverfahren maximal geprüft werden darf.

Der Bildungsplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungszielen dargestellt.

Darstellung der Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort:



Der Beruf Systemgastronomiepraktikerin EBA/Systemgastronomiepraktiker EBA umfasst vier **Handlungskompetenzbereiche**. Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

Beispiel: A Planen von Prozessen

Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich «A Planen von Prozessen» drei Handlungskompetenzen gruppiert. Diese entsprechen typischen beruflichen Handlungssituationen. Beschrieben wird das erwartete Verhalten, das die Lernenden in dieser Situation zeigen sollen. Jede Handlungskompetenz beinhaltet die vier Dimensionen Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz (siehe 2.2); diese werden in die Leistungsziele integriert.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden die Handlungskompetenzen durch **Leistungsziele je Lernort** konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt (siehe 2.4).

2.2 Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen. Damit Systemgastronomiepraktikerinnen/Systemgastronomiepraktiker im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe der beruflichen Grundbildung diese Kompetenzen integral und an den drei Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse) erwerben. Die folgende Darstellung zeigt den Inhalt und das Zusammenspiel der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz im Überblick.

Handlungskompetenz

Fachkompetenz Lernende bewältigen berufstypische Handlungssituationen zielorientiert, sachgerecht und selbstständig und können das Ergebnis beurteilen.	Systemgastronomiepraktikerinnen/Systemgastronomiepraktiker wenden die berufsspezifische Fachsprache und die (Qualitäts-)Standards sowie Methoden, Verfahren, Arbeitsmittel und Materialien fachgerecht an. Das heisst, sie sind fähig, fachliche Aufgaben in ihrem Berufsfeld eigenständig zu bewältigen und auf berufliche Anforderungen angemessen zu reagieren.
Methodenkompetenz Lernende planen die Bearbeitung von beruflichen Aufgaben und Tätigkeiten und gehen bei der Arbeit zielgerichtet, strukturiert und effektiv vor.	Systemgastronomiepraktikerinnen/Systemgastronomiepraktiker organisieren ihre Arbeit sorgfältig und qualitätsbewusst. Dabei beachten sie soziale, wirtschaftliche und ökologische Aspekte und wenden die berufsspezifischen Arbeitstechniken, Lern-, Informations- und Kommunikationsstrategien zielorientiert an. Zudem denken und handeln sie prozessorientiert und vernetzt.
Sozialkompetenz Lernende gestalten soziale Beziehungen und die damit verbundene Kommunikation im beruflichen Umfeld bewusst und konstruktiv.	Systemgastronomiepraktikerinnen/Systemgastronomiepraktiker gestalten ihre Beziehungen zur vorgesetzten Person, im Team, den Lieferanten sowie mit der Kundschaft bewusst und gehen mit Herausforderungen in Kommunikations- und Konfliktsituationen konstruktiv um. Sie arbeiten in oder mit Gruppen und wenden dabei die Regeln für eine erfolgreiche Teamarbeit an.
Selbstkompetenz Lernende bringen die eigene Persönlichkeit und Haltung als wichtiges Werkzeug in die beruflichen Tätigkeiten ein.	Systemgastronomiepraktikerinnen/Systemgastronomiepraktiker reflektieren ihr Denken und Handeln. Sie sind bezüglich Veränderungen flexibel, lernen aus den Grenzen der Belastbarkeit und entwickeln ihre Persönlichkeit weiter. Sie sind leistungsbereit, zeichnen sich durch ihre gute Arbeitshaltung aus und bilden sich lebenslang weiter.

2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

Stufen	Begriff	Beschreibung
K1	Wissen	Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartigen Situationen ab. (in diesem Bildungsplan nicht enthalten)
K2	Verstehen	Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten. <i>Beispiel: b1.2-BFS Warenkontrolle – Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker beschreiben Vorgaben und Empfehlungen für die Kontrolle und Einlagerung von Lebensmitteln und Betriebsmaterial. (K2)</i>
K3	Anwenden	Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. <i>Beispiel: a1.3-B Einrichtung von Arbeitsplätzen – Sie richten die benötigten Arbeitsplätze ein. (LN2, K3)</i>
K4	Analyse	Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. <i>Beispiel: 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)</i>
K5	Synthese	Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. <i>Beispiel: d3.2-B Beratung – Sie beraten Gäste zu Produkten und Dienstleistungen mit Unterstützung und bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN3, K5)</i>
K6	Beurteilen	Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien. (in diesem Bildungsplan nicht enthalten)

2.4 Einstufung Anforderung an Arbeitssituation

Das Taxonomiestufenmodell wurde von Bloom und seinem Team entwickelt, um kognitive Fähigkeiten und Ziele einzustufen. Deshalb werden ergänzend zur bloomschen Taxonomie in diesem Bildungsplan Leistungsziele mit einer hohen Handlungsausrichtung in den Lernorten Betrieb und überbetriebliche Kurse zusätzlich mit Anforderungen an die Arbeitssituation, sogenannten Leistungsniveaus, eingestuft. Die Einstufung erfolgt anhand von drei Leistungsniveaus.

Leistungsniveau 1 (LN1): grundlegende Leistungen (Reproduktion und Verständnis)	Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker erfüllen grundlegende Aufgabenstellungen und Arbeitsaufträge. Diese finden in einem überschaubaren und klar abgegrenzten (Arbeits-)Bereich statt. Sie erfüllen die Aufträge situationsgerecht. Dabei können Handlungen zum Beispiel von Vorgesetzten angeleitet oder zum Teil selbstständig ausgeführt werden.
Leistungsniveau 2 (LN2): erweiterte Leistungen (Transfer und Analyse)	Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker erfüllen erweiterte Aufgabenstellungen und Arbeitsaufträge in einem sich verändernden (Arbeits-)Bereich. Sie erkennen die Aufgaben teilweise selbstständig und bewältigen sie situationsgerecht, geplant und strukturiert. Die Handlungen werden im eigenen Aufgabenbereich vorwiegend selbstständig geplant und ausgeführt.
Leistungsniveau 3 (LN3): komplexe Leistungen (Urteilen und Problemlösen)	Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker erfüllen umfassende Aufgaben und Problemstellungen in einem komplexen und spezialisierten (Arbeits-)Bereich. Sie analysieren, bewerten und bewältigen die Aufgaben selbstständig. Die Wahl für das Vorgehen und der Lösung sowie der Lösungsstrategie erfolgt situationsorientiert und ist spezifisch begründet.

2.5 Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalte, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufs) sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der beruflichen Grundbildung. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildung darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander in Beziehung zu bringen. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen ist eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet seinen Beitrag unter Einbezug des Beitrags der anderen Lernorte. Durch gute Zusammenarbeit kann jeder Lernort seinen Beitrag laufend überprüfen und optimieren. Dies erhöht die Qualität der beruflichen Grundbildung.

Der spezifische Beitrag der Lernorte kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Der Lehrbetrieb; im dualen System findet die Bildung in beruflicher Praxis im Lehrbetrieb, im Lehrbetriebsverbund, in Lehrwerkstätten, in Handelsmittelschulen oder in anderen zu diesem Zweck anerkannten Institutionen statt, wo den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt werden.
- Die Berufsfachschule; sie vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskennntnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht.
- Die überbetrieblichen Kurse; sie dienen der Vermittlung und dem Erwerb grundlegender Fertigkeiten und ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung, wo die zu erlernende Berufstätigkeit dies erfordert.

Das Zusammenspiel der Lernorte lässt sich wie folgt darstellen:



Eine erfolgreiche Umsetzung der Lernortkooperation wird durch die entsprechenden Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung (siehe Anhang) unterstützt.

3 Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt das Berufsbild sowie die zu erwerbenden Handlungskompetenzen und das Anforderungsniveau des Berufes. Es zeigt auf, über welche Qualifikationen eine Systemgastronomiepraktikerin EBA oder ein Systemgastronomiepraktiker EBA verfügen muss, um den Beruf auf dem erforderlichen Niveau kompetent auszuüben.

Neben der Beschreibung der Handlungskompetenzen dient das Qualifikationsprofil auch als Grundlage für die Ausgestaltung der Qualifikationsverfahren. Darüber hinaus unterstützt es die Einstufung des Berufsbildungsabschlusses im nationalen Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR-Berufsbildung) bei der Erarbeitung der Zeugniserläuterung.

3.1 Berufsbild

Das Berufsbild beschreibt das Arbeitsgebiet des Berufs Systemgastronomiepraktikerin EBA/Systemgastronomiepraktiker EBA, die wichtigsten Handlungskompetenzen, die Berufsausübung sowie die Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur.

Arbeitsgebiet

Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker arbeiten in Unternehmen, die mehrere Restaurants nach einem für den Betrieb typischen und standardisierten Gastronomiekonzept betreiben. Beispiele dafür sind Restaurantketten, Restaurants in Betrieben und Institutionen sowie Take-aways.

Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker führen ihre Arbeit nach Vorgaben von Vorgesetzten und des Betriebs aus. Dabei halten sie bestehende Standards ein.

Typische Arbeitsbereiche sind Einkauf, Lagerhaltung, Arbeiten in Küchen, Gästebetreuung und Verkauf. Zudem setzen sie Marketingmassnahmen wie zum Beispiel Präsentationen von Angeboten um.

Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker treten als Gastgeberinnen und Gastgeber auf. In dieser Funktion betreuen sie Gäste, nehmen Reklamationen entgegen und leiten sie an die verantwortliche Person weiter. Bei der Auftragserfüllung achten sie auf die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.

In der Küche bereiten sie alle betriebstypischen Speisen zu. Das sind beispielsweise Tagesmenüs, Salate, Snacks und Desserts. Diese präsentieren sie ansprechend.

Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker arbeiten in Teams und mit verschiedenen Fachpersonen innerhalb und ausserhalb des Betriebs zusammen. Das sind zum Beispiel Führungspersonen und Lieferanten.

Wichtigste Handlungskompetenzen

Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker vertreten ihren Betrieb nach aussen. Deshalb sind ein gepflegtes und gastfreundliches Auftreten wichtige Elemente für die Berufsausübung. Das ist insbesondere für die Beratung und die Betreuung von Gästen sowie für den Verkauf von Produkten in der ersten Landessprache wichtig. Sie nehmen Rückmeldungen von Gästen auch in einer zweiten Landessprache oder Englisch entgegen und leiten diese weiter.

Prozesse sind in der Systemgastronomie in Betriebs- oder Markenkonzerten geregelt. Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker arbeiten in der Konzeptumsetzung mit.

Im Zusammenhang mit den Angeboten und Dienstleistungen sind Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker bei der Beschaffung, der Lagerung und der Bewirtschaftung von Gütern beteiligt. Zudem bereiten sie Lebensmittel für den Verkauf auf und stellen Speisen und Getränke her. Sie richten die Produkte nach Vorgaben an und präsentieren sie ihren Gästen. Dazu setzen sie Geräte und Maschinen ein, die sie nach Vorgaben reinigen und tragen zur Werterhaltung bei.

In ihrer Auftragserfüllung setzen sie verschiedene Vorgaben zur Hygiene, Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Umweltschutz um. Sie achten darauf, keine Lebensmittel zu verschwenden und halten Vorgaben zur Nachhaltigkeit der sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Dimension ein.

Berufsausübung

Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker arbeiten im Team. Die personenunabhängige Umsetzung der standardisierten Prozesse ist zentral. Die Aufgaben und Tätigkeiten im gesamten Arbeitsablauf erfordern Flexibilität und Freude am Umgang mit Menschen. Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker verfügen über Fähigkeiten zur Selbstorganisation, um eigene Arbeitsabläufe geplant und effizient umzusetzen. Ihre Kreativität können Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker bei der Angebotspräsentation aufgrund von Marken- und Betriebsvorgaben einbringen. Die Arbeitszeit von Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker ist abhängig vom Betrieb.

Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Die Branche erreicht eine beträchtliche Wertschöpfung und bietet vielen Beschäftigten interessante Arbeitsfelder und Weiterentwicklungsmöglichkeiten. Die Systemgastronomie trägt mit ihren Marken und Betrieben sowie dem einheitlichen Anspruch an eine hohe, gästeorientierte und verlässliche Qualität in der Gastronomie bei.

Durch standardisierte Abläufe führen sie Massnahmen zur nachhaltigen Entwicklung aus, wie die effiziente Verwendung von Nahrungsmitteln. Dies betrifft insbesondere eine gesunde, ausgewogene und nachhaltige Ernährung, reduzierte Lebensmittelabfälle und gesteigerte Nachhaltigkeit entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette. Ressourcen wie Energie, Wasser, Reinigungsmitteln und Betriebsstoffen werden besonders wirkungsvoll eingesetzt. Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker vermeiden jegliche Art von Abfällen und verfolgen verschiedene Ansätze der Wieder- und Weiterverwendung. Besonders bei Lebensmitteln ist die Vermeidung von Food Waste eine Priorität. Durch diese Handlungen tragen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker zum Schutz und zur nachhaltigen Nutzung von natürlichen Ressourcen bei.

Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker halten Vorschriften bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz gewissenhaft ein und minimieren so Unfallgefahr und gesundheitliche Risiken. Bei Ereignissen, die sich negativ auf die Sicherheit, Gesundheit oder Umwelt auswirken, setzen sie vorgegebene Massnahmen um.

Allgemeinbildung

Die Allgemeinbildung vermittelt grundlegende Kompetenzen zur Orientierung im persönlichen Lebenskontext und in der Gesellschaft sowie zur Bewältigung von privaten und beruflichen Herausforderungen.

3.2 Übersicht der Handlungskompetenzen Systemgastronomiepraktikerin EBA/Systemgastronomiepraktiker EBA

↓ Handlungskompetenzbereiche		Handlungskompetenzen →					
A	Planen von Prozessen	a1 Infrastruktur und Arbeitsplätze für die Gästebetreuung und Dienstleistungen einrichten	a2 Verarbeitung von Produkten und Zutaten planen	a3 Aufträge zu Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen der Systemgastronomie planen			
B	Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen	b1 Lebensmittel und Betriebsmaterial für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen entgegennehmen und kontrollieren	b2 Eingänge und Bezüge von Lebensmitteln und Betriebsmaterial erfassen	b3 Lebensmittel und Betriebsmaterial lagern	b4 Lagerbestand von Lebensmitteln und Betriebsmaterial im Team ermitteln und inventieren		
C	Zubereiten von Speisen und Getränken	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	
D	Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	d1 Produkte und Dienstleistungen präsentieren sowie Gästeräume pflegen	d2 Gäste empfangen, betreuen und verabschieden	d3 Gäste zu einer Auswahl von Produkten und Dienstleistungen beraten und sie bedienen	d4 Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen des Gastronomiebetriebs umsetzen	d5 Produkte und Dienstleistungen aus dem Angebot des Gastronomiebetriebs verkaufen	d6 Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen zum Angebot und zu Produkten sowie Dienstleistungen entgegennehmen und weiterleiten

3.3 Anforderungsniveau des Berufes

Das Anforderungsniveau des Berufes ist im Bildungsplan mit den zu den Handlungskompetenzen zählenden Leistungszielen an den drei Lernorten weiter beschrieben. Zusätzlich zu den Handlungskompetenzen wird die Allgemeinbildung gemäss Verordnung des SBFJ vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vermittelt (SR 412.101.241).

4 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben. Die im Anhang aufgeführten Instrumente zur Förderung der Qualität unterstützen die Umsetzung der beruflichen Grundbildung und fördern die Kooperation der drei Lernorte.

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 Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
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)		

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
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)	a1.2-BFS Einrichtung von Infrastruktur Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker vergleichen Vorgaben zu Betrieb, Hygiene, Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Umweltschutz die bei der Verwendung von Geräten und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken und für die Gästebetreuung und die Erfüllung von Dienstleistungen zur Anwendung kommen. (K4)	
a1.3-B Einrichtung von Arbeitsplätzen Sie richten die benötigten Arbeitsplätze ein. (LN2, K3)	a1.3-BFS Einrichtung von Arbeitsplätzen Sie vergleichen Vorgaben zu Hygiene, Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Umweltschutz, die für das Einrichten von Arbeitsplätzen zur Anwendung kommen. (K4)	a1.3-üK Einrichtung von Arbeitsplätzen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker richten Arbeitsplätze gemäss den Vorgaben des üK-Zentrums und anderen Vorgaben ein. (LN2, K3)
a1.4-B Kontrollinstrumente Sie wenden Kontrollinstrumente für die Auftragserfüllung an. (LN2, K3)	a1.4-BFS Kontrollinstrumente Sie beschreiben die Anwendung von Kontrollinstrumente, Checklisten und Hilfsmittel. (K2)	

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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a2.1-B Informationen zu Mengenvorgaben Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker informieren sich über die vorgegebenen Mengen von Produkten und Zutaten. (LN2, K3)		
a2.2-B Anpassung Rezepturmengen Sie passen Rezepturmengen aufgrund von Vorgaben an. (LN2, K3)	a2.2-BFS Anpassung Rezepturmengen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker passen Rezepturmengen aufgrund von Vorgaben in Fallbeispielen an. (K3)	a2.2-üK Anpassung Rezepturmengen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker passen Rezepturmengen aufgrund von Vorgaben an. (LN2, K3)
a2.3-B Verarbeitungsplanung Sie planen die Verarbeitung von vorgegebenen Produkten und Zutaten. (LN2, K3)	a2.3-BFS Verarbeitungsplanung Sie planen die Verarbeitung von vorgegebenen Produkten und Zutaten. (K3)	a2.3-üK Verarbeitungsplanung Sie planen und überprüfen die Verarbeitung von vorgegebenen Produkten und Zutaten. (LN2, K3)

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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
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)		
a3.2-B Planung von Aufträgen von Verkaufsaktivitäten Sie planen die Umsetzung von Aufträgen zu vorgegebenen Verkaufsaktivitäten mit vorgegebenen Arbeitshilfen. (LN2, K3)	a3.2-BFS Planung von Aufträgen von Verkaufsaktivitäten Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker vergleichen und reflektieren Planungsinstrumente für Verkaufsaktivitäten in ihrem Betrieb. (K4)	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-B Aufträge für Marketingmassnahmen planen Sie planen die Umsetzung von Aufträgen vorgegebener Marketingmassnahmen mit vorgegebenen Arbeitshilfen. (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

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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
b1.1-B Warenannahme Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker nehmen bestellte Lebensmittel und Betriebsmaterial entgegen und bestätigen den Empfang. (LN1, K3)		
b1.2-B Warenkontrolle Sie kontrollieren und dokumentieren entgegengenommene Lebensmittel und Betriebsmaterial auf korrekte Artikel, Vollständigkeit und verlangte Qualität. (LN2, K4)	b1.2-BFS Warenkontrolle Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker beschreiben Vorgaben und Empfehlungen für die Kontrolle und Einlagerung von Lebensmitteln und Betriebsmaterial. (K2)	b1.2-üK Warenkontrolle Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker kontrollieren und dokumentieren systematisch und nach Vorgaben des üK-Zentrums die Entgegennahme von Lebensmitteln und Betriebsmaterial. (LN2, K4)
b1.3-B Warenrückweisung Sie wenden die betrieblichen Vorgaben an, wenn Lebensmittel und Betriebsmaterial nicht den Anforderungen entsprechen. (LN2, K3)		

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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
b2.1-B Erfassung von Wareneingängen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker erfassen unter Anleitung Eingänge von Lebensmitteln und Betriebsmaterial im betriebseigenen Lagersystem. (LN2, K3)	b2.1-BFS Erfassung von Wareneingängen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker beschreiben Zusammenhänge und Auswirkungen von Wareneingang, Warenerfassung, Inventar und Warenverbrauch. (K2)	
b2.2-B Erfassung von Warenbezügen Sie erfassen unter Anleitung Bezüge von Lebensmitteln und Betriebsmaterial im betriebseigenen Lagersystem. (LN2, K3)		

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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
b3.1-B Betriebsmaterial- einlagerung Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker lagern Betriebsmaterial nach Vorgaben ein. (LN2, K3)	b3.1-BFS Betriebsmaterial- einlagerung a) Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker beschreiben Vorgaben und Empfehlungen zur Lagerung von Betriebsmaterial. (K2) b) Sie wenden Vorgaben und Empfehlung zur Lagerung von Betriebsmaterial in Fallbeispielen an. (K3)	
b3.2-B Lebensmittel- einlagerung Sie lagern Lebensmittel nach Vorgaben ein. (LN2, K3)	b3.2-BFS Lebensmittel- einlagerung a) Sie beschreiben Vorgaben und Empfehlungen zu einer optimierten, sachgemässen und energieeffizienten Lagerung von Lebensmitteln und erläutern Massnahmen zur Vermeidung von Food Waste. (K2) b) Sie wenden in Fallbeispielen Vorgaben und Empfehlungen zu einer optimierten, sachgemässen und energieeffizienten Lagerung von Lebensmitteln und zur Vermeidung von Food Waste an. (K3)	b3.2-üK Lebensmittel- einlagerung Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker lagern Lebensmittel nach Vorgaben des üK-Zentrums ein. (LN2, K3)

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
b3.3-B Lebensmittel- deklaration Sie deklarieren nach Anleitung gelagerte Lebensmittel gemäss Vorgaben. (LN2, K3)	b3.3-BFS Lebensmittel- deklaration a) Sie beschreiben Vorgaben und Empfehlungen zur Deklara- tion von Lebensmitteln (K2) b) Sie deklarieren Lebensmittel in Fallbeispielen. (K3)	b3.3-üK Lebensmittel- deklaration Sie deklarieren eigenproduzierte Lebensmittel nach Vorgaben des üK-Zentrums. (LN2, K3)
b3.4-B Lagerüberwachung Sie überwachen und kontrollie- ren eingelagerte Lebensmittel und Betriebsmaterial. (LN2, K3)	b3.4-BFS Lagerüberwachung Sie vergleichen verschiedene Instrumente zur Kontrolle von gelagerten Lebensmitteln und Betriebsmaterial und wenden sie in Fallbeispielen an. (K4)	
b3.5-B Hygienevorgaben Sie wenden die betrieblichen Hygienevorgaben an und sor- gen für Sauberkeit und Ordnung in Lagerräumen. (LN2, K3)	b3.5-BFS Hygienevorgaben a) Sie beschreiben Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Sauberkeit und Ordnung in La- gerräumen. (K2) b) Sie wenden in Fallbeispielen Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Sauberkeit und Ord- nung in Lagerräumen an. (K3)	b3.5-üK Hygienevorgaben Sie stellen Hygiene, Sauberkeit und Ordnung in Lagerräumen sicher. (LN2, K3)

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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
b4.1-B Lagererfassung Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker erfassen Lagerbestände von Lebensmitteln und Betriebsmaterial mit Unterstützung von Personen aus dem Team (LN2, K3)	b4.1-BFS Lagererfassung Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker beschreiben Vorgaben und Empfehlungen zur Erfassung von Lagerbeständen. (K2)	
b4.2-B Lagerinventur Sie inventieren Lagerbestände mit Hilfsmitteln und Unterstützung von Personen aus dem Team (LN2, K3)		
b4.3-B Lagerdokumentation Sie dokumentieren mit Unterstützung von Personen aus dem Team Lagerbestände nach Vorgaben. (LN2, K3)	b4.3-BFS Lagerdokumentation Sie beschreiben verschiedene Vorgaben zur Dokumentation von Lagerbeständen. (K2)	

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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
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)		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)
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)	c1.2-BFS Prüfen der Funktionsfähigkeit von Geräten und Maschinen Sie legen Kriterien für optimales Funktionieren von Geräten und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken fest. (K2)	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)

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
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)	c1.3-BFS Einsatz von Geräten und Maschinen Sie beschreiben Massnahmen, wie der Energieverbrauch beim Einsatz von Geräten und Maschinen gesenkt werden kann. (K2)	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 betriebsspezifischen Vorgaben.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c2.1-B Umgang mit Lebensmitteln Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker gehen mit Lebensmitteln sorgfältig, schonend und nach Vorgaben um und vermeiden Food Waste. (LN1, K3)	c2.1-BFS Umgang mit Lebensmitteln Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker beschreiben Massnahmen für einen sorgfältigen und schonenden Umgang mit Lebensmitteln und wenden sie in Fallbeispielen an. (K3)	c2.1-üK Umgang mit Lebensmitteln Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker gehen mit Lebensmitteln sorgfältig, schonend und nach Vorgaben um und vermeiden Food Waste. (LN1, K3)
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)	c2.2-BFS Einrichten Arbeitsplatz Sie beschreiben die Bedeutung der Mise en Place. (K2)	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-B Berechnung Zutaten Sie berechnen mit Unterstützung benötigte Mengen für die Zubereitung von Speisen und Getränken aufgrund von Rezepturen und Angebotsplanung. (LN2, K3)	c2.3-BFS Berechnung Zutaten Sie berechnen benötigte Mengen für die Zubereitung von Speisen und Getränken aufgrund von Rezepturen und dabei mögliche Abweichungen. (K3)	c2.3-üK Berechnung Zutaten Sie berechnen benötigte Mengen für die Zubereitung von Speisen und Getränken aufgrund von Rezepturen. (LN2, K3)
c2.4-B Vorbereitungs-tätigkeiten Sie bereiten benötigte Lebensmittel für die Verarbeitung vor, indem sie diese waschen, rüsten, schneiden oder nach Rezept herrichten. (LN2, K3)	c2.4-BFS Vorbereitungs-tätigkeiten Sie beschreiben Verarbeitungsmethoden und Verarbeitungstechniken und ordnen sie deren Einsatzmöglichkeiten zu. (K3)	c2.4-üK Vorbereitungs-tätigkeiten Sie bereiten benötigte Lebensmittel für die Verarbeitung vor, indem sie diese waschen, rüsten, schneiden oder nach Rezept herrichten. (LN2, K3)

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c2.5-B Zubereitung von Speisen und Getränken Sie bereiten Speisen und Getränke nach vorgegebenen Rezepturen, Gar- und Zubereitungsmethoden zu. (LN2, K3)	c2.5-BFS Zubereitung von Speisen und Getränken Sie beschreiben Garmethoden und Garziele von Speisen und Zubereitungsmethoden von Getränken. (K2)	c2.5-üK Zubereitung von Speisen und Getränken Sie bereiten Speisen und Getränke nach vorgegebenen Rezepturen, Gar- und Zubereitungsmethoden zu. (LN2, K3)
c2.6-B Speisen und Getränke aufbereiten Sie bereiten Speisen und Getränke nach betrieblichen Vorgaben auf. (LN2, K3)	c2.6-BFS Speisen und Getränke aufbereiten Sie beschreiben die optimalen Aufbereitungsmethoden bezüglich Energie, Wasser, Nährstoff- und Vitaminerhalt von Speisen und Getränken (K2)	c2.6-üK Speisen und Getränke aufbereiten Sie bereiten Speisen und Getränke mit verschiedenen Aufbereitungsmethoden auf und vergleichen deren Wirkung. (LN2, K4)
c2.7-B Qualitätsprüfung von Speisen und Getränken Sie prüfen die Qualität von Speisen und Getränken sensorisch und technisch. (LN2, K4)	c2.7-BFS Qualitätsprüfung von Speisen und Getränken Sie beschreiben die sensorische und technische Prüfung der Qualität von Speisen und Getränken und wenden sie an. (K3)	c2.7-üK Qualitätsprüfung von Speisen und Getränken Sie prüfen die Qualität von Speisen und Getränken sensorisch und technisch. (LN2, K4)
c2.8-B Lebensmittelverschwendung Sie vermeiden das Verschwenden von Lebensmitteln. (LN1, K3)	c2.8-BFS Lebensmittelverschwendung Sie beschreiben Vorgaben zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und wenden sie in Fallbeispielen an. (K3)	c2.8-üK Lebensmittelverschwendung Sie vermeiden das Verschwenden von Lebensmitteln und vergleichen Methoden, Techniken und Hilfsmittel zur Reduktion von Abfällen. (LN1, K4)
c2.9-B Entsorgung Sie vermeiden jegliche Art von Abfällen, verwenden Reststoffe und entsorgen unvermeidbare Abfälle fachgerecht. (LN2, K3)	c2.9-BFS Entsorgung Sie unterscheiden Abfälle und Wertstoffe nach Art, Trenn- und Entsorgungsvorgaben sowie nach ökonomischen, sozialen und ökologischen Gesichtspunkten. (K2)	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 präsentieren

Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker präsentieren Speisen und Getränke. Sie halten dabei betriebliche Vorgaben ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
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)		c3.1-üK Speisen und Getränke für die Präsentation vorbereiten Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker bereiten Speisen und Getränke für die Präsentation vor. (LN2, K3)
c3.2-B Speisen und Getränke inszenieren und präsentieren Sie inszenieren und präsentieren Speisen und Getränke nach betrieblichen Vorgaben ansprechend. (LN2, K3)	c3.2-BFS Speisen und Getränke inszenieren und präsentieren Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker beschreiben Grundlagen der Inszenierung und Präsentation von Speisen und Getränken und wenden sie in Fallbeispielen an. (K3)	c3.2-üK Speisen und Getränke inszenieren und präsentieren Sie inszenieren und präsentieren Speisen und Getränke und vergleichen die Wirkung von Gestaltungselementen. (LN2, K4)

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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c4.1-B Arbeitsplatz reinigen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker reinigen ihren Arbeitsplatz für die Zubereitung von Speisen und Getränken nach Gebrauch. (LN2, K3)	c4.1-BFS Arbeitsplatz reinigen a) Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker verwenden für die Beschreibung von Reinigungsmethoden und Reinigungstechniken Fachbegriffe. (K2) b) Sie ordnen Reinigungsaufgaben und deren Planung verschiedenen Reinigungsmethoden und Reinigungstechniken zu. (K3) c) Sie beschreiben Möglichkeiten, wie der Arbeitsplatz umweltfreundlich gereinigt werden kann und nennen Reinigungsmittel, die biologisch abbaubar sind. (K2)	c4.1-üK Arbeitsplatz reinigen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker reinigen ihren Arbeitsplatz für die Zubereitung von Speisen und Getränken nach Gebrauch. (LN2, K3)
c4.2-B Reinigung von Geräten und Maschinen Sie reinigen Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken nach Gebrauch. (LN2, K3)		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)
c4.3-B Störungen und Defekte von Geräten und Maschinen Sie melden Störungen und Defekte von Geräten und Maschinen der zuständigen Person. (LN2, K3)	c4.3-BFS Störungen und Defekte von Geräten und Maschinen Sie beschreiben Störungen und Defekte von Geräten und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken. (K2)	

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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c5.1-B Vorgaben zu Speisen- und Getränkezubereitung Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker setzen Qualitätsstandards sowie betriebliche Vorgaben im Umgang mit Lebensmitteln um. (LN2, K3)	c5.1-BFS Vorgaben zu Speisen- und Getränkezubereitung Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker beschreiben Qualitätsstandards im Zusammenhang mit Lebensmitteln und setzen diese in Fallbeispielen zum Verkauf um. (K3)	c5.1-üK Vorgaben zu Speisen- und Getränkezubereitung Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker setzen Qualitätsstandards im Umgang mit Lebensmitteln um. (LN2, K3)
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)		c5.2-üK Vorgaben zur Präsentation von Lebensmitteln einhalten Sie setzen Qualitätsstandards im Zusammenhang mit der Präsentation von Lebensmitteln um. (LN2, K3)
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)	c5.3-BFS Vorgaben zum Umgang mit Lebensmitteln einhalten Sie beschreiben Vorgaben zu Hygiene, Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Umweltschutz im Zusammenhang mit Lebensmitteln und ordnen sie entsprechenden Situationen zu. (K4)	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)
c5.4-B Arbeiten mit Lebensmitteln dokumentieren Sie dokumentieren durchgeführte Arbeiten im Zusammenhang mit Lebensmitteln. (LN2, K3)	c5.4-BFS Arbeiten mit Lebensmitteln dokumentieren Sie vergleichen Dokumentationen von Arbeiten mit Lebensmitteln und beschreiben die Elemente der Dokumentationen. (K4)	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 Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d1.1-B Präsentation von Produkten Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker präsentieren Produkte und Dienstleistungen ansprechend und verkaufsfördernd. (LN2, K3)	d1.1-BFS Präsentation von Produkten Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker vergleichen verschiedene Präsentationsformen von Produkten und Dienstleistungen. (K4)	d1.1-üK Präsentation von Produkten Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker präsentieren Produkte und Dienstleistungen ansprechend, verkaufsfördernd und mit besonderen Gestaltungselementen. (LN2, K3)
d1.2-B Auskunft zu Dienstleistungen Sie geben Auskunft zu Dienstleistungen. (LN2, K3)		
d1.3-B Pflegen von Gästeräumen Sie richten Gästeräume bedarfsgerecht her und sorgen für Sauberkeit. (LN2, K3)	d1.3-BFS Pflegen von Gästeräumen Sie beschreiben Massnahmen zum Pflegen von Gästeräumen unter Berücksichtigung von Diversität und Inklusion. (K2)	d1.3-üK Pflegen von Gästeräumen Sie pflegen Gästeräumen und richten diese nach Vorgaben und verkaufsfördernden Massnahmen ein. (LN2, K3)
d1.4-B Gestaltung von Verkaufspunkten Sie gestalten mit Unterstützung Verkaufspunkte nach Vorgaben. (LN2, K3)	d1.4-BFS Gestaltung von Verkaufspunkten Sie unterscheiden Verkaufspunkte nach Verkaufsgrundsätzen, Verkaufshilfen und Gestaltungselementen, beispielsweise unter Berücksichtigung von Diversität und Inklusion. (K3)	d1.4-üK Gestaltung von Verkaufspunkten Sie gestalten Verkaufspunkte nach Verkaufsgrundsätzen, Verkaufshilfen und Gestaltungselementen, beispielsweise unter Berücksichtigung von Diversität und Inklusion. (LN2, K3)

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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
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)	d2.1-BFS Auftreten als gastgebende Person und Gästeempfang a) Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker vergleichen Arten des Auftretens gegenüber Gästen und leiten davon förderliche Verhaltensweisen ab. (K5) b) Sie empfangen in Handlungssimulationen Gäste, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (K3)	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)
d2.2-B Persönliches Auftreten Sie gestalten ihr persönliches Auftreten und achten auf ihre Ausdrucksweise. (LN2, K3)	d2.2-BFS Persönliches Auftreten Sie beschreiben Kommunikationsregeln und deren Wirkung. (K3)	d2.2-üK Persönliches Auftreten Sie kommunizieren in Handlungssimulationen authentisch und freundlich und halten Kommunikationsregeln ein. (LN2, K3)
d2.3-B Persönliche Hygiene Sie pflegen ihren Körper und achten auf saubere und intakte Kleidung. (LN2, K3)	d2.3-BFS Persönliche Hygiene Sie beschreiben Massnahmen für die Körperpflege und persönliche Hygiene sowie Merkmale sauberer, intakter und korrekt getragener Kleidung. (K2)	

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d2.4-B Gästebetreuung Sie betreuen Gäste an vorgegebenen Stationen, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN3, K3)	d2.4-BFS Gästebetreuung a) Sie beschreiben die Merkmale einer erfolgreichen und kundenorientierten Gästebetreuung. (K2) b) Sie betreuen in Handlungssimulationen Gäste, sorgen für deren Wohlbefinden und Zufriedenheit, unter Berücksichtigung von Diversität und Inklusion, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (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)
d2.5-B Gäste- verabschiedung Sie verabschieden Gäste, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN2, K3)	d2.5-BFS Gäste- verabschiedung Sie verabschieden in Handlungssimulationen Gäste, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (K3)	d2.5-üK Gäste- verabschiedung 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 Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d3.1-B Bedarfsermittlung Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker ermitteln die Gästebedürfnisse. (LN3, K4)	d3.1-BFS Bedarfsermittlung a) Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker vergleichen Methoden und Vorgehensweisen fürs Ermitteln von Gästebedürfnissen. (K4) b) Sie analysieren verschiedene Gästebedürfnisse und vergleichen sie mit dem Angebot ihres Betriebs. (K4)	d3.1-üK Bedarfsermittlung Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker vergleichen verschiedene Gästebedürfnisse und ordnen sie verschiedenen Systemgastronomiekonzepten zu. (LN3, K5)
d3.2-B Beratung Sie beraten Gäste zu Produkten und Dienstleistungen mit Unterstützung und bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN3, K5)	d3.2-BFS Beratung a) Sie beschreiben verschiedene Verkaufstechniken und Merkmale von Verkaufsgesprächen. (K2) b) Sie beschreiben verschiedene Möglichkeiten, den Gästen übriggebliebene Speisen und Getränke mitzugeben. (K2)	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)

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
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)	d3.3-BFS Hinweis auf Besonderheiten a) Sie beschreiben Besonderheiten von Lebensmitteln, Produkten und Dienstleistungen, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (K2) b) Sie beschreiben die Vorteile für saisonale, regionale, vegetarische und vegane Produkte und erläutern die Labels dazu. (K2)	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-B Bedienen Sie bedienen Gäste mit Speisen und Getränken. (LN2, K3)	d3.4-BFS Bedienen Sie beschreiben Grundlagen von Servicearten und ordnen sie Speisen und Getränken zu. (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 Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d4.1-B Informationen und Vorgaben Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker holen sich Informationen und Vorgaben zu den Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen. (LN2, K4)		
d4.2-B Verkaufsaktivitäten Sie setzen die vorgegebene Verkaufsaktivitäten an den zugewiesenen Stationen um. (LN2, K3)	d4.2-BFS Verkaufsaktivitäten Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker beschreiben Grundlagen zu Verkaufsprozessen und Verkaufsaktivitäten und wenden sie in Fallbeispielen an (K3)	d4.2-üK Verkaufsaktivitäten Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker setzen in Handlungssimulationen Verkaufsprozesse für Angebote und Dienstleistungen um. (LN2, K3)
d4.3-B Marketingmassnahmen Sie arbeiten bei der Umsetzung der Marketingmassnahmen mit. (LN2, K3)	d4.3-BFS Marketingmassnahmen Sie wenden Marketingmassnahmen in Fallbeispielen an. (K3)	d4.3-üK Marketingmassnahmen Sie setzen in Handlungssimulationen Marketingmassnahmen um. (LN2, K3)

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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d5.1-B Abschluss Verkaufsprozesse Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker schliessen vorgegebene Verkaufsprozesse für Produkte und Dienstleistungen ab. (LN3, K3)		
d5.2-B Zahlungsprozess Sie führen Zahlungsprozesse mit verschiedenen Zahlungsarten durch. (LN3, K3)	d5.2-BFS Zahlungsprozess Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker vergleichen verschiedene Zahlungsmöglichkeiten und weisen sie typischen Verkaufsprozessen zu. (K4)	
d5.3-B Zusatzverkäufe Sie führen Zusatzverkäufe von Produkten und Dienstleistungen durch. (LN3, K3)	d5.3-BFS Zusatzverkäufe Sie beschreiben Arten und Beispiele von Zusatzverkäufen und ordnen sie in Fallbeispielen Situationen zu. (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 Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
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)	d6.1-BFS Entgegennehmen von Rückmeldungen und Reklamationen Systemgastronomiepraktikerinnen/-praktiker beschreiben Methoden für das Entgegennehmen von Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen zum Angebot und zu Produkten sowie Dienstleistungen und wenden sie in Handlungssimulationen, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch, an. (K3)	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)
d6.2-B Weiterleiten von Informationen Sie leiten Informationen aus Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen an die zuständige Stelle weiter. (LN2, K3)		

5 Erstellung

Der Bildungsplan wurde von der unterzeichnenden Organisation der Arbeitswelt erstellt. Er bezieht sich auf die Verordnung des SBFI vom 04. Oktober 2024 über die berufliche Grundbildung für Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Berufsattest (EBA).

Der Bildungsplan orientiert sich an den Übergangsbestimmungen der Bildungsverordnung.

Weggis, 10. September 2024

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Der Präsident

Die Direktorin

Bruno Lustenberger

Sabrina Camenzind

Das SBFI stimmt dem Bildungsplan nach Prüfung zu.

Bern, 04. Oktober 2024

Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation

Rémy Hübschi
Stellvertretender Direktor
Leiter Abteilung Berufs- und Weiterbildung

Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Systemgastronomiepraktikerin EBA/ Systemgastronomiepraktiker EBA	<i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (www.sbfi.admin.ch/bvz/berufe) <i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik (www.bundespublikationen.admin.ch)
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Systemgastronomiepraktikerin EBA/Systemgastronomiepraktiker EBA	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung inkl. Anhang (Bewertungsraster sowie ggf. Leistungsnachweise überbetriebliche Kurse und/oder Leistungsnachweis Bildung in beruflicher Praxis)	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Lerndokumentation	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Bildungsbericht	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch Vorlage SDBB CSFO www.oda.berufsbildung.ch
Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Anforderungen an den Lehrbetrieb	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Organisationsreglement für die überbetrieblichen Kurse	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Lehrplan für die Berufsfachschulen	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Organisationsreglement Kommission Berufsentwicklung und Qualität	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch

Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) **verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche**. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können lernende Systemgastronomiepraktikerin EBA/Systemgastronomiepraktiker EBA ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

Ausnahmen vom Verbot gefährlicher Arbeiten (Grundlage: Verordnung des WBF über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2, Stand: 12.01.2022)	
Artikel, Buchstabe, Ziffer	Gefährliche Arbeit (Bezeichnung gemäss WBF-Verordnung SR 822.115.2)
Art 3	Körperliche Belastung
a)	Die manuelle Handhabung von Lasten, die mehr betragen als:
1.	15 kg für Männer und 11 kg für Frauen bis zum vollendeten 16. Lebensjahr
2.	19 kg für Männer und 12 kg für Frauen zwischen dem vollendeten 16. und dem vollendeten 18. Lebensjahr
Art 4	Physikalische Einwirkungen
a)	Ständiges Arbeiten bei technisch bedingten Raumtemperaturen über 30 °C oder um und unter 0 °C
b)	Arbeiten mit heissen oder kalten Medien, die ein hohes Berufsunfallsrisiko oder ein hohes Berufskrankheitsrisiko aufweisen
g)	Arbeiten mit unter Druck stehenden Medien, namentlich Flüssigkeiten, Dämpfen und Gasen
h)	Arbeiten mit einer Exposition gegenüber nichtionisierender Strahlung
Art 5	Chemische Agenzien mit physikalischen Gefahren
a)	
2.	Entzündbare Gase H220, H221
Art 6	Chemische Agenzien mit toxikologischen Gefahren
a)	Arbeiten mit Stoffen und Zubereitungen
2.	Ätzwirkung auf die Haut (H314)
5.	Sensibilisierung der Atemwege (H334)
6.	Sensibilisierung der Haut (H317)
Art 8	Arbeiten mit gefährlichen Arbeitsmitteln
b)	Arbeiten mit Arbeitsmitteln, die bewegte Teile aufweisen, an denen die Gefahrenbereiche nicht oder nur durch einstellbare Schutzeinrichtungen geschützt sind
Art 10	Arbeitsumfeld mit hohem Berufsunfallsrisiko
a)	Arbeiten mit Absturzgefahr, insbesondere auf überhöhten Arbeitsplätzen

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für
Systemgastronomiepraktikerin EBA/Systemgastronomiepraktiker EBA

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Artikel ³	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ² im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Lagern, Bereitstellen von Hilfs- und Lebensmitteln Gestalten von Räumen, Verkaufspunkten und Arbeitsplatz <i>Bipla: a1; b1; b3; b4; c1; c2; c3; d1; d5</i>	Manuelles Bewegen von grossen Lasten Rückenschaden	3a)	- Hebe- und Tragetechniken - Für schwere Gegenstände geeignete Hilfsmittel benutzen	1.Lj	1.Lj	1.Lj	Instruktion durch Fachkraft ²		1.Lj	2.Lj
	Sturz, Absturzgefahr	10a)	- Sichere Aufstiegshilfen benutzen - Leitern mit GS-Zeichen und sicherem Stand				Demonstration und praktische Anwendung			
	Umgang mit Gesundheitsgefährdenden Stoffen (Gasen) und Brand-/Explosionsgefahr	5a)	- Beim Einrichten eines mobilen Verkaufspunktes mit Flüssiggas, Vorschriften des Betriebes und Hilfsmitteln beachten - Lagerung und Umgang von gefährlichen Stoffen - GHS-Symbole kennen - Sicherheitsdatenblatt - Leitfaden Lagerung gefährlicher Stoffe Hilfsmittel: Suva KL 88135.D und 88316.D «Clever anpacken» EKAS CL 6802 «Küche» EKAS CL 6801 «Office, Service» Suva CL 67068.D «Gasflaschen» und Broschüre 84016.D EKAS IS 6209 «Unfall – kein Zufall» Leitfaden Lagerung gefährlicher Stoffe							
Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln im Tiefkühlraum <i>Bipla: b1; b4</i>	Kalte Umgebungstemperatur	4a)	- Korrektes Tragen von geeigneter PSA	1.Lj	1.Lj	1.Lj	Instruktion durch Fachkraft ² PSA zur Verfügung stellen	1.Lj		2.Lj

² Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis, ein eidgenössisches Berufsattest oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

³ Artikel der Verordnung des WBF über gefährliche Arbeiten für Jugendliche, SR 822.115.2, Stand: 12.01.2022

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für
Systemgastronomiepraktikerin EBA/Systemgastronomiepraktiker EBA

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Artikel ⁵	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ⁴ im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Vor- und Zubereiten von Speisen und Getränken <i>Bipla: a1; c2; c4</i>	Verbrennung Verätzungen	4b)	- Umgang mit heissen, auch leeren Utensilien und Hilfsmitteln (Pfannen, Frittieröl)	1.Lj	1. und 2.Lj	1.Lj	Instruktion durch Fachkraft ⁴	1.Lj	2. Lj	
		4g)	- Kopf beim Öffnen von Combi-Steamer / Spülmaschine zur Seite drehen Hilfsmittel (Torchon, Handschuhe) benutzen				Demonstration und praktische Anwendung			
	Stich- / Schnittverletzungen	8b)	- Umgang mit Messer, rutschfestes Schneidebrett - Umgang mit Maschinen mit scharfen bewegten Teilen (z.B. Aufschnittmaschine, Fleischwolf, Kutter)							
	Abstrahlung magnetischer Felder bei Induktionsgeräten	4h)	- Schwangere oder Menschen mit Herzschrittmachern dürfen den Magnetfeldern nicht ausgesetzt werden Hilfsmittel: Betriebs- und Wartungsanleitung sowie CE-Konformitätserklärung des Herstellers EKAS CL 6803 «Messer in Küchen» EKAS CL 6802 «Küche» EKAS IS 6209 «Unfall – kein Zufall!»							
Reinigen von Räumen, Arbeitsplatz, Geräten und Hilfsmitteln <i>Bipla: b3; c4; d1</i>	Verätzungen / Hautreizungen Verschlucken von Chemikalien Einatmen von gesundheitsschädlichen Dämpfen Reinigungsmittel Brand- oder Explosionsgefahr	6a)	- Aufbewahrungsort / Zugang Sicherheitsdatenblätter - Umgang mit Gefahrstoffen - Korrektes Tragen von geeigneter Bekleidung und PSA (Schutzmaske, Schutzbrille, Handschuhe, Schürze, geeignetes Schuhwerk) - GHS-Symbole	1. und 2.Lj	1. und 2.Lj	1. und 2.Lj	Instruktion durch Fachkraft ⁴ Demonstration und praktische Anwendung	1.Lj	2. Lj	

⁴ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis, ein eidgenössisches Berufsattest oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

⁵ Artikel der Verordnung des WBF über gefährliche Arbeiten für Jugendliche, SR 822.115.2, Stand: 12.01.2022

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für
Systemgastronomiepraktikerin EBA/Systemgastronomiepraktiker EBA

		- Auflistung der Gefahrenkategorien von Chemikalien und der Expositionswege am Arbeitsplatz (oral, dermal und inhalativ) - Verpflichtung und Verantwortung der Lernenden in Bezug auf Sicherheit und Schutz (Mittel zur technischen Prävention, PSA, Sicherheit Dritter) - 1. Hilfe Massnahmen Hilfsmittel: Sicherheitsdatenblätter / betrieblicher Reinigungsplan Suva B 11030.D «Gefährliche Stoffe. Was man darüber wissen muss» Suva Videos zum Thema «Explosion- und Brandschutz» unter www.suva.ch Cheminfo Flyer «Das Sicherheitsdatenblatt für chemische Produkte» Suva B 44074.D «Hautschutz bei der Arbeit» Suva CL 67035.D «Hautschutz bei der Arbeit» Suva CL 67117.D «Arbeitssicherheit Gastronomie» Suva CL 67181.D «Schutz in Kühlräumen» EKAS IS 6209 «Unfall – kein Zufall!» SECO B 710.245.d «Gesundheitsschutz beim Umgang mit Chemikalien im Betrieb» www.chematwork.ch				Zutritt zum Gefahrstofflager und Anwendung erst nach erfolgter Unterweisung. Schutzausrüstung für den Lernenden persönlich zur Verfügung stellen und die Anwendung sicherstellen			
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

Legende:

üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj: Lehrjahr

Bipla: Handlungskompetenz im Bildungsplan

EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit; B: Broschüre; CL: Checkliste; KL: Kurzlektion; IS: Infoschrift

GHS: «Globally Harmonized System»; Gefahrenzeichen/-Symbole der Gefahrstoffe

