

Handlungskompetenzbereiche (HKB)

HKB a: Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber
HKB b: Gestalten des Getränkeservice
HKB c: Gestalten des Speiseservice
HKB d: Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse
HKB e: Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung

Ergänzungskompetenzen

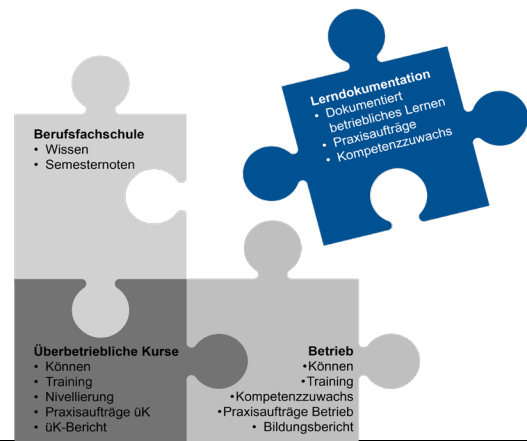
Lernende in der Attest-Ausbildung haben keine Ergänzungskompetenzen

Praxisaufträge und Standortbestimmung

- Die Lernenden werden über Praxisaufträge dazu angeleitet, wesentliche Arbeiten der Praxis im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festzuhalten. Die Praxisaufträge beinhalten Situationen, die die Lernenden bearbeiten. Es gibt Praxisaufträge für den Lernort Betrieb.
- Am Ende eines jeden Semesters können Standortbestimmungen durchgeführt werden. Es stehen Aufgaben und Protokolle zur Verfügung und fliessen als Tendenz in den Bildungsbericht ein.

Lerndokumentation

Im Lerndokumentationstool von Hotel & Gastro formation Schweiz und dem Umsetzungspartner WIGL, können die Lernorte miteinander verknüpft werden. Die lernende Person und das betriebliche Angebot stehen dabei im Zentrum.



Aufgaben der Lernenden

Die Lernenden führen eine Lerndokumentation, welche als Hilfsmittel für das Qualifikationsverfahren verwendet werden darf.

Qualifikationsverfahren

Qualifikationsbereich
vorgegebene praktische Arbeit (VPA)

Gewichtung 40 %
Fallnote

Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber

Gewichtung 20 %

Gestalten des Getränkeservice

Gestalten des Speiseservice

Gewichtung 50 %

Umsetzen betriebswirtschaftliche/verkaufsorientierte Prozesse

Sicherstellen logistische Prozesse/Werterhaltung

Gewichtung 30 %

Total 4 Stunden

30 Minuten

Allgemeine Informationen,
Menübesprechung

45 Minuten

Gästetisch für 4 Personen decken

15 Minuten

Mise en place, Buffet erklären

150 Minuten

Handeln als Gastgeberin,
Getränke- und Speiseservice

30 Minuten

Ab-, Auf- und Einräumen

Umsetzung der VPA

Für die Umsetzung der VPA steht ein Beispiel in den Ausführungsbestimmungen zur Verfügung. Der Ablauf wird von der kantonalen Prüfungsleitung bestimmt.

Inhalte im Fokus

	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester
Praxisaufträge Betrieb (PB)	Empfohlene Praxisaufträge - PB 101 Brandschutz - PB 102 Gedecke, Dekoration Zusätzliche Praxisaufträge - PB 103 Räumlichkeiten, Deko, Ambiente - PB 104 Persönlicher Auftritt, Kleidung, Auftreten, Haltung	Empfohlene Praxisaufträge - PB 201 Gästebedürfnisse - PB 202 Reklamationsmanagement Zusätzliche Praxisaufträge - PB 203 Gedecke + Zusatzmenagen - PB 204 Telefonreservierungen	Empfohlene Praxisaufträge - PB 301 Speisen- und Menüempfehlung - PB 302 Allergene und Unverträglichkeiten Zusätzliche Praxisaufträge - PB 303 Anlassorganisation - PB 304 Ernährungsformen	Empfohlene Praxisaufträge - PB 401 Fotostory Gästebetreuung - PB 402 Weinempfehlung Zusätzliche Praxisaufträge - PB 403 Reklamationsmanagement 2 - PB 404 Handout Bier - PB 405 Anlassbesprechung
Berufsfachschule (BFS)	- Persönliches Auftreten - Vorbereitungsarbeiten - Serviceorganisation - Servicetechniken - Grundlagen Getränkeservice - Grundlagen Speiseservice - Grundlagen Hygiene, Arbeitssicherheit - Umgang mit dem Gast	- Wasser und Erfrischungsgetränke - Alkohol / Bier - Grundlagen Wein - Milch und Milchprodukte - Käseland Schweiz - Menüaufbau - Ernährung / Lebensmittelqualität - Vor- und Hauptspeisen portionieren - Anlässe - Gästekommunikation (Fremdsprache)	- Weinbau Schweiz und Europa - Tee und Teekreationen - Kaffee und Kaffeevariationen - Speiseangebote - Süssspeisen portionieren - Grundlagen Bar - Gästekommunikation auch in Fremdsprache - Organisation und Kommunikation	- Organisation und Kommunikation - Umsetzen betriebswirtschaftlicher und verkaufsorientierter Prozesse - Gästekommunikation auch in Fremdsprache - Vertiefung der Inhalte aus Semester 1 bis 3
Überbetriebliche Kurse (üK)	Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber - Schwergewicht: Persönliches Auftreten oder Umgangsformen - Grundlagen Gastgeberin/Gastgeber - Grundlagen Getränkeservice - Grundlagen Speiseservice - Grundlagen Betriebsorganisation	Gestalten des Speiseservice - Schwergewicht: Speise- und Getränkeservice - Getränkesservice - Beratung und Verkauf - Gastgeberin/Gastgeber - Betriebsorganisation	Schulung der Persönlichkeit und Auftrittskompetenz - Schwergewicht: Umgangsformen, persönlicher Auftritt - Gästekommunikation auch in Fremdsprache - Organisation und Kommunikation - Beratung und Verkauf - Vertiefung Betriebsorganisation (Inkasso) - Nahtstellen	Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber - Kommunikation mit Gästen - Beratung und Verkauf - Umgang mit Reklamationen - Training im Getränke- und Speiseservice - Vertiefung Betriebsorganisation

Verantwortung der Berufsbildenden

- Zuweisen der Praxisaufträge
- Beurteilen der Praxisaufträge
- Kontrollieren der Lerndokumentation
- Eröffnen des Bildungsberichts und der BPK-Note pro Semester

Besonderes

- Probezeitgespräch
- Standortbestimmung 1. Semester

Standortbestimmung 2. Semester

Standortbestimmung 3. Semester

- Prüfungsvorbereitungen
- Ausbildungszeugnis