

### 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  
HKB f: Gestalten spezieller betrieblicher Angebote

Um die Stärken des beruflichen Alltages der Lernenden zu fördern, wurden im HKB f vier unterschiedliche Ergänzungskompetenzen festgelegt. Auf diese Weise haben die Lernenden die Möglichkeit, ihre betrieblichen Stärken am Qualifikationsverfahren einzubringen. Der Lehrbetrieb legt am Ende des 1. Lehrjahres die Ergänzungskompetenz des HKB f anhand der betrieblichen Möglichkeiten und unter Einbezug der Lernenden fest.

### Ergänzungskompetenzen

- Jung-Sommelier (JS)**  
Den Gästen passende Weine und Biere empfehlen und fachgerecht servieren.
- Jung-Barista (JB)**  
Spezielle Kreationen zum Kaffee- und Teegenuss zubereiten und servieren.
- Jung-Barkeeper (JBK)**  
Gäste über ein umfassendes Mixgetränke-Angebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren.
- Jung- Chef de Rang (JCdR)**  
Vor den Gästen spezielle Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren und marinieren sowie präsentieren und servieren.

### 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 Getränke-/Speiseservice**

**Gestalten spezieller betrieblicher Angebote, inkl. Fachgespräch**

Gewichtung 60 %

**Umsetzen betriebswirtschaftliche/verkaufsorientierte Prozesse**

**Sicherstellen logistische Prozesse/Werterhaltung**

Gewichtung 20 %

**Total 5 Stunden**

45 Minuten

30 Minuten

40 Minuten

15 Minuten

170 Minuten

Vorbereitungsarbeiten

Ergänzungskompetenz mündlich

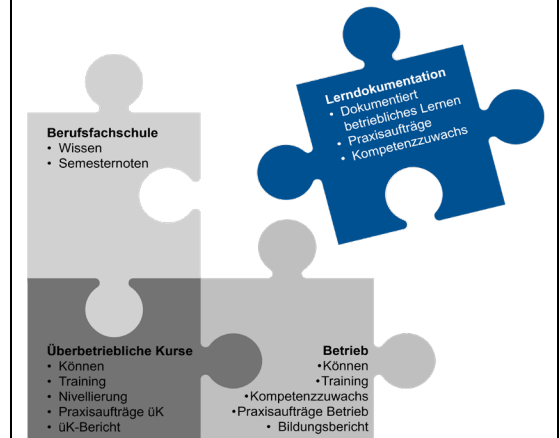
Ergänzungskompetenz praktisch

Mise en place

Gästeservice

**Umsetzung der VPA**

Die Umsetzung der Qualifikationsverfahren obliegt in der Hoheit der Kantone. Für den Ablauf der VPA sind drei Beispiele für Varianten in den Ausführungsbestimmungen aufgezeigt. Der kantonale Chefexperte kann Auskunft erteilen.



### Inhalte im Fokus

|                                    | 1. Semester                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2. Semester                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3. Semester                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4. Semester                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 5. Semester                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6. Semester                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Praxisaufträge Betrieb (PB)</b> | <b>Empfohlene Praxisaufträge</b> <ul style="list-style-type: none"><li>PB 101 Brandschutz</li><li>PB 102 Gedecke, Dekoration</li></ul> <b>Zusätzliche Praxisaufträge</b> <ul style="list-style-type: none"><li>PB 103 Persönlicher Auftritt, Kleidung, Auftreten, Haltung</li></ul> | <b>Empfohlene Praxisaufträge</b> <ul style="list-style-type: none"><li>PB 201 Gästebedürfnisse</li><li>PB 202 Allergene + Unverträglichkeiten</li></ul> <b>Zusätzliche Praxisaufträge</b> <ul style="list-style-type: none"><li>PB 203 Reklamationsmanagement 1</li><li>PB 204 Gedecke + Zusatzmenagen</li><li>PB 205 Telefonreservierungen</li></ul> | <b>Empfohlene Praxisaufträge</b> <ul style="list-style-type: none"><li>PB 301 Zusatzverkäufe</li></ul> <b>Zusätzliche Praxisaufträge</b> <ul style="list-style-type: none"><li>PB 302 Anlassorganisation</li><li>PB 303 Ernährungsformen</li><li>PB 304 Verkauf und Marketing</li><li>PB 305 Gästeempfang</li></ul>                            | <b>Empfohlene Praxisaufträge</b> <ul style="list-style-type: none"><li>PB 401 Werbe-Flyer</li><li>PB 402 Weinempfehlung</li></ul> <b>Zusätzliche Praxisaufträge</b> <ul style="list-style-type: none"><li>PB 403 Reklamationsmanagement 2</li><li>PB 404 Handout Bier</li><li>PB 405 Anlassbesprechung</li></ul>                | <b>Empfohlene Praxisaufträge</b> <ul style="list-style-type: none"><li>PB 501 Marketingmassnahmen</li><li>PB 502a Bierverkauf (JS)</li><li>PB 502b Weinverkauf (JS)</li><li>PB 503a Espressozubereitung (JB)</li><li>PB 503b Kaffeespezialitäten (JB)</li><li>PB 504a Getränkeservice (JBK)</li><li>PB 504b Signature Cocktail (JBK)</li><li>PB 505 Arbeiten am Tisch (JCdR)</li></ul> |                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Berufsfachschule (BFS)</b>      | <ul style="list-style-type: none"><li>Persönliches Auftreten</li><li>Vorbereitungsarbeiten</li><li>Servicetechniken</li><li>Servicemethoden</li><li>Umgang mit dem Gast</li></ul>                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>Wasser und Erfrischungsgetränke</li><li>Alkohol / Bier</li><li>Milch und Milchprodukte</li><li>Menüaufbau</li><li>Ernährung / Lebensmittelqualität</li></ul>                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>Weine</li><li>Tee</li><li>Speiseangebote</li><li>Hauptspeisen tranchieren und filetieren</li><li>Ernährung / Lebensmittel</li><li>Anlässe planen</li><li>Käseland Schweiz</li></ul>                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>Weine und Weinbau</li><li>Kaffee</li><li>Grundlagen Bar</li><li>Speiseangebote</li><li>Käseland Frankreich und übrige Länder</li><li>Beratung und Verkauf</li><li>Ernährung / Lebensmittel</li><li>Konflikte</li><li>Theoretische Grundlagen der Speisezubereitung vor dem Gast</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Weine und Weinbau</li><li>Kaffee- und Teekreationen</li><li>Süssspeisen und Früchte</li><li>Speiseangebote:</li><li>Garmethoden</li><li>Ernährung / Lebensmittel</li><li>Marketing</li><li>Grundlagen Bar</li><li>Theoretische Grundlagen der Speisezubereitung vor dem Gast</li></ul>                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>Situationstraining zu:<ul style="list-style-type: none"><li>Jung-Sommelier</li><li>Jung-Barista</li><li>Jung-Barkeeper</li><li>Jung-Chef de rang</li></ul></li><li>Anlässe und Serviceorganisation planen</li></ul> |
| <b>Überbetriebliche Kurse (üK)</b> | <b>Gestalten des Getränkeservice</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Schwergewicht: Getränkeservice</li><li>Grundlagen Gastgeberin/Gastgeber</li><li>Grundlagen Speiseservice</li><li>Grundlagen Betriebsorganisation</li></ul>                                               | <b>Gestalten des Speiseservice</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Schwergewicht: Speiseservice</li><li>Grundlagen Gastgeberin/Gastgeber</li><li>Vertiefung Getränkeservice</li><li>Grundlagen Betriebsorganisation</li></ul>                                                                                                                   | <b>Schulung der Persönlichkeit und Auftrittskompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Schwergewicht: Umgangsformen, persönlicher Auftritt, Berufsethik</li><li>Beratung und Verkauf</li><li>Anlässe planen, vorbereiten und durchführen</li><li>Grundlagen Betriebsorganisation</li><li>Getränkesservice und Speiseservice</li></ul> | <b>Gestalten spezieller betrieblicher Angebote</b><br>Vertiefte Fachkenntnisse in einem betrieblichen Spezialgebiet <ul style="list-style-type: none"><li>Jung-Sommelier, oder</li><li>Jung-Barista, oder</li><li>Jung-Barkeeper, oder</li><li>Jung-Chef de Rang</li></ul>                                                      | <b>Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Kommunikation mit Gästen</li><li>Beratung und Verkauf</li><li>Kombination von Speisen und Getränken</li><li>Umgang mit Reklamationen</li><li>Training Getränke- und Speiseservice</li></ul>                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                           |

### Verantwortung der Berufsbildenden

- Zuweisen der Praxisaufträge
- Beurteilen der Praxisaufträge
- Kontrollieren der Lerndokumentation
- Eröffnen des Bildungsberichts

|                   |                                                                                                          |                                                                                                                          |                                                                                |                                                                                |                                                                                |                                                                                                                                         |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Besonderes</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>Probezeitgespräch</li><li>Standortbestimmung 1. Semester</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Festlegen der Ergänzungskompetenz</li><li>Standortbestimmung 2. Semester</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Standortbestimmung 3. Semester</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Standortbestimmung 4. Semester</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Standortbestimmung 5. Semester</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Prüfungsvorbereitungen</li><li>Ausbildungszeugnis mit Erwähnung der Ergänzungskompetenz</li></ul> |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|