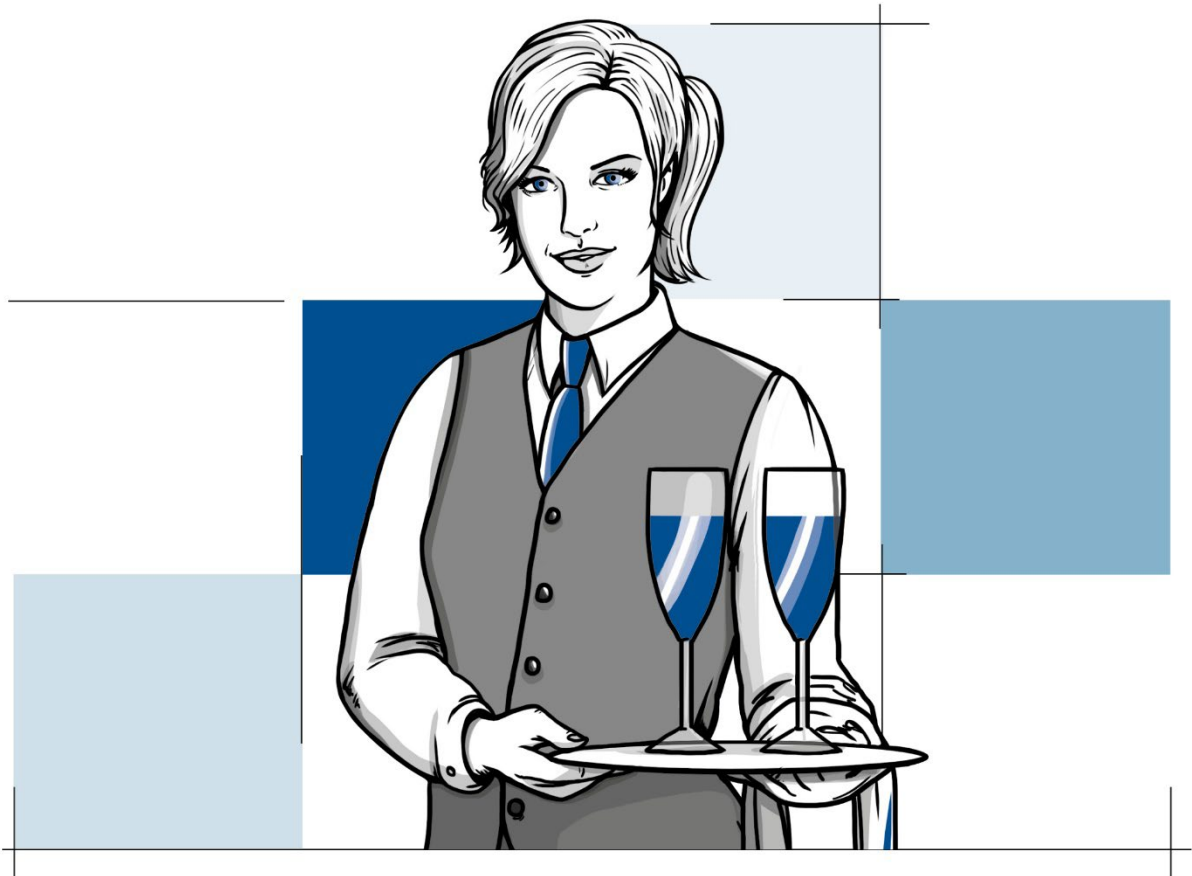




## Reglement zur Durchführung der überbetrieblichen Kurse

**Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ**  
**Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA**



# Inhaltsverzeichnis

|          |                                                                                                                |          |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>1</b> | <b>Grundlagen der überbetrieblichen Kurse.....</b>                                                             | <b>1</b> |
| 1.1      | Bundesgesetz über die Berufsbildung (BBG).....                                                                 | 1        |
| 1.2      | Verordnung über die Berufsbildung (BBV) .....                                                                  | 1        |
| 1.3      | Verordnungen über die beruflichen Grundbildungen für .....                                                     | 1        |
| 1.4      | Bildungspläne der beruflichen Grundbildungen für .....                                                         | 1        |
| 1.5      | Weitere Grundlagen.....                                                                                        | 1        |
| <b>2</b> | <b>Organisation der überbetrieblichen Kurse.....</b>                                                           | <b>2</b> |
| 2.1      | Trägerschaft.....                                                                                              | 2        |
| 2.2      | Dauer und Zeitpunkt .....                                                                                      | 2        |
| 2.3      | Organe .....                                                                                                   | 2        |
| 2.3.1    | Aufsichtskommission .....                                                                                      | 2        |
| 2.3.2    | Kurskommissionen .....                                                                                         | 3        |
| 2.3.3    | üK-Zentren oder vergleichbare dritte Lernorte .....                                                            | 3        |
| <b>3</b> | <b>Didaktische Vorgaben .....</b>                                                                              | <b>4</b> |
| 3.1      | Allgemeine methodisch-didaktische Richtlinien.....                                                             | 4        |
| <b>4</b> | <b>Anforderungen an üK-Instruierende.....</b>                                                                  | <b>5</b> |
| 4.1      | Berufliche Fähigkeiten .....                                                                                   | 5        |
| 4.2      | Persönliche Eigenschaften / Haltung.....                                                                       | 5        |
| 4.3      | Berufsbildnerkurs .....                                                                                        | 5        |
| 4.4      | Berufspädagogische Bildung (gemäss Art. 45 BBV).....                                                           | 5        |
| 4.5      | Methodisch-didaktische Kompetenzen .....                                                                       | 5        |
| 4.6      | Instruktionsfähigkeit .....                                                                                    | 5        |
| 4.7      | Kenntnisse in der Jugendpsychologie .....                                                                      | 5        |
| 4.8      | Führungspersönlichkeit.....                                                                                    | 5        |
| 4.9      | Kenntnisse der Bildungsvorschriften .....                                                                      | 5        |
| <b>5</b> | <b>Kursplanung.....</b>                                                                                        | <b>6</b> |
| 5.1      | Terminplanung für überbetriebliche Kurse (Muster)<br>Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ .....       | 6        |
| 5.2      | Terminplanung für überbetriebliche Kurse (Muster)<br>Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA..... | 6        |
| 5.3      | Dauer der überbetrieblichen Kurse und Kurseinladung .....                                                      | 6        |
| <b>6</b> | <b>Qualitätssicherung .....</b>                                                                                | <b>7</b> |
| <b>7</b> | <b>Richtlinien für die Ausrüstung von üK-Räumlichkeiten.....</b>                                               | <b>7</b> |
| 7.1      | Anforderungen an das üK-Zentrum .....                                                                          | 7        |
| 7.2      | Anforderungen an den üK-Lernort für Ergänzungskompetenzen (nur EFZ) .....                                      | 8        |
| 7.2.1    | Jung-Sommelier.....                                                                                            | 8        |
| 7.2.2    | Jung-Barista .....                                                                                             | 8        |
| 7.2.3    | Jung-Barkeeper .....                                                                                           | 8        |
| 7.2.4    | Jung-Chef de Rang.....                                                                                         | 8        |

|          |                                                                  |           |
|----------|------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>8</b> | <b>Einteilung der überbetrieblichen Kurse 1 – 5</b>              |           |
|          | <b>Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ.....</b>        | <b>9</b>  |
| 8.1      | Überbetrieblicher Kurs 1 .....                                   | 9         |
| 8.2      | Überbetrieblicher Kurs 2 .....                                   | 10        |
| 8.3      | Überbetrieblicher Kurs 3 .....                                   | 11        |
| 8.4      | Überbetrieblicher Kurs 4 .....                                   | 12        |
| 8.5      | Überbetrieblicher Kurs 5 .....                                   | 13        |
| 8.6      | Allgemeine Lerninhalte .....                                     | 14        |
| <b>9</b> | <b>Einteilung der überbetrieblichen Kurse 1 – 4</b>              |           |
|          | <b>Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA.....</b> | <b>15</b> |
| 9.1      | Überbetrieblicher Kurs 1 .....                                   | 15        |
| 9.2      | Überbetrieblicher Kurs 2 .....                                   | 16        |
| 9.3      | Überbetrieblicher Kurs 3 .....                                   | 17        |
| 9.4      | Überbetrieblicher Kurs 4 .....                                   | 17        |
| 9.5      | Allgemeine Lerninhalte .....                                     | 18        |

# 1 Grundlagen der überbetrieblichen Kurse

Hotel & Gastro *formation* Schweiz ist als Organisation der Arbeitswelt (OdA) verantwortlich für die beruflichen Grundbildungen in der Gastronomie und der Hotellerie. Sie erlässt folgendes Reglement zur Durchführung der überbetrieblichen Kurse (üK), basierend auf den Bildungsplänen zu den Verordnungen der beruflichen Grundbildungen Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ und Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA vom 06. November 2018. Das Reglement richtet sich an kantonale oder regionale Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz sowie deren üK-Instruierende.

## 1.1 Bundesgesetz über die Berufsbildung (BBG)

Vom 13. Dezember 2002, Art 23

## 1.2 Verordnung über die Berufsbildung (BBV)

Vom 19. November 2003, Art. 32

## 1.3 Verordnungen über die beruflichen Grundbildungen für

- Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ, 06. November 2018
- Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA, 06. November 2018

## 1.4 Bildungspläne der beruflichen Grundbildungen für

- Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ, 06. November 2018
- Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA, 06. November 2018

In den Bildungsplänen sind die Handlungskompetenzbereiche, die Handlungskompetenzen und die Leistungsziele für alle drei Lernorte aufgeführt.

## 1.5 Weitere Grundlagen

- SBBK-Reglement zur Subventionierung von überbetrieblichen Kursen (üK) vom 20. Februar 2018

## 2 Organisation der überbetrieblichen Kurse

Die überbetrieblichen Kurse ergänzen die Bildung in der beruflichen Praxis und die schulische Bildung. Der Besuch der Kurse ist für alle Lernenden obligatorisch (BBG Art. 19, 23).

### 2.1 Trägerschaft

Träger der Kurse ist Hotel & Gastro *formation* Schweiz und ihre kantonalen und regionalen Organisationen.

### 2.2 Dauer und Zeitpunkt

Die überbetrieblichen Kurse für Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ dauern:

- |                                       |                        |
|---------------------------------------|------------------------|
| • im ersten Lehrjahr (Kurse 1 und 2)  | je 4 Tage zu 8 Stunden |
| • im zweiten Lehrjahr (Kurse 3 und 4) | je 4 Tage zu 8 Stunden |
| • im dritten Lehrjahr (Kurs 5)        | 4 Tage zu 8 Stunden    |

|              |                |
|--------------|----------------|
| <b>Total</b> | <b>20 Tage</b> |
|--------------|----------------|

Die überbetrieblichen Kurse für Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA dauern:

- |                                       |                        |
|---------------------------------------|------------------------|
| • im ersten Lehrjahr (Kurse 1 und 2)  | je 4 Tage zu 8 Stunden |
| • im zweiten Lehrjahr (Kurse 3 und 4) | je 4 Tage zu 8 Stunden |

|              |                |
|--------------|----------------|
| <b>Total</b> | <b>16 Tage</b> |
|--------------|----------------|

Im letzten Semester der beruflichen Grundbildungen finden keine Kurse statt.

Im Rahmen der Interkantonalen Fachkurse bilden die überbetrieblichen Kurse einen integrierten Bestandteil der Blockkurse. Im Internatsbetrieb mit vorhandener Infrastruktur eines Hotels und bei den Lernendenchargen/Tätigkeitsbereichen bestehen ideale Übungsfelder für die überbetrieblichen Kurse.

### 2.3 Organe

Die Organe der Kurse sind:

- die Aufsichtskommission
- die Kurskommissionen
- die üK-Zentren oder vergleichbare dritte Lernorte

Die Kommissionen konstituieren sich selbst und geben sich ein Organisationsreglement. Die zuständigen Behörden der Kantone haben jederzeit Zutritt zu den Kursen.

#### 2.3.1 Aufsichtskommission

Die Aufsichtskommission ist der Vorstand von Hotel & Gastro *formation* Schweiz, dem gemäss Statuten von Hotel & Gastro *formation* Schweiz Vertreter der Sozialpartner im Gastgewerbe angehören.

Der Vorstand von Hotel & Gastro *formation* Schweiz sorgt für die einheitliche Anwendung des vorliegenden Reglements auf dem Gebiet der schweizerischen Eidgenossenschaft und hat dabei insbesondere die folgenden Aufgaben:

- Erlass eines Ausbildungsprogramms für die überbetrieblichen Kurse (Booklet üK-Instruktor) auf der Grundlage der Verordnung über die berufliche Grundbildung und des Bildungsplans.
- Erlass eines Reglements zur Durchführung sowie für die Ausrüstung der Räumlichkeiten der überbetrieblichen Kurse.

### 2.3.2 Kurskommissionen

Die kantonalen oder regionalen Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz werden als Kurskommissionen im Sinne des Art. 24 der Bildungsverordnung eingesetzt. Trägerschaften, Zusammensetzung und Aufgaben sind in den Statuten der kantonalen und regionalen Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz aufgeführt. Die beteiligten Kantone erhalten für die Belange der überbetrieblichen Kurse Einsitz und Stimmrecht in den kantonalen und regionalen Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz. Mindestens einer Vertreterin/einem Vertreter der Kantone ist in der Kurskommission Einsitz zu gewähren. Es wird empfohlen, zur Beratung eine Vertretung der Berufsfachschullehrpersonen sowie eine Vertretung der üK-Instruierenden in die Kommission zu wählen. Alle organisatorischen Belange sind je kantonale oder regionale Organisation intern zu regeln. In der Regel wird zwischen kantonalen oder regionalen Organisationen eine Leistungsvereinbarung mit den Standortkantonen ausgemacht.

Die verantwortlichen Organe der durchführenden Organisationen nehmen insbesondere folgende Aufgaben wahr:

- Sie erarbeiten das Kursprogramm und die Stundenpläne auf der Grundlage des Ausbildungsprogramms (Booklet üK-Instruktorin/üK-Instruktor) für die überbetrieblichen Kurse der Aufsichtskommission.
- Sie erarbeiten Budgets und Abrechnungen.
- Sie legen die Beiträge der Lehrbetriebe fest und stellen Rechnung an diese.
- Sie erstellen die Subventionseingabe an die beteiligten Kantone.
- Sie bestimmen die Instruktorinnen und Instrukturen in überbetrieblichen Kursen aufgrund der unter Punkt 4 aufgeführten Anforderungen.
- Sie stellen sicher, dass die notwendigen Kursräume und Einrichtungen bereitstehen.
- Sie legen die überbetrieblichen Kurse zeitlich fest und administrieren die Ausschreibungen und Aufgebote.
- Sie gewährleisten den Berufsfachschulunterricht während den überbetrieblichen Kursen in Absprache mit den betroffenen Berufsfachschulen und Lehrbetrieben.
- Sie überwachen die Ausbildungstätigkeit und sorgen für die Erreichung der Kursziele.
- Sie stellen, sofern notwendig, Unterkunft und Verpflegung bereit.
- Sie erstatten Bericht über die überbetrieblichen Kurse zuhanden der beteiligten Kantone.
- Sie informieren die Lehrbetriebe über die überbetrieblichen Kurse.

### 2.3.3 üK-Zentren oder vergleichbare dritte Lernorte

Unter üK-Zentren werden die Räumlichkeiten, Einrichtungen und deren Verwaltung zur Durchführung der überbetrieblichen Kurse verstanden. Einige der Aufgaben der üK-Zentren können sich mit denjenigen der Kurskommission überschneiden. Insbesondere, wenn die überbetrieblichen Kurse in den Räumlichkeiten der kantonalen oder regionalen Hotel & Gastro *formation* durchgeführt werden.

### 3 Didaktische Vorgaben

- Die überbetrieblichen Kurse ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung. Die Kurse haben den Zweck, die Lernenden in die grundlegenden Fertigkeiten des Berufes einzuführen, dies in Koordination mit der Berufsfachschule und dem Lehrbetrieb.
- Im Bildungsplan sind unter Punkt 3.2 die Handlungskompetenzbereiche und die Handlungskompetenzen sowie unter Punkt 4 die Leistungsziele für die überbetrieblichen Kurse und die anderen Lernorte festgehalten.
- Im Rahmen der Interkantonalen Fachkurse bilden diese überbetrieblichen Kurse einen integrierenden Bestandteil der Blockkurse.

#### 3.1 Allgemeine methodisch-didaktische Richtlinien

- Der gesamte Lernprozess ist mindestens so wichtig wie das Endresultat. Das Leben einer positiven Fehlerkultur trägt massgeblich dazu bei. Dabei sollte dem Auswerten der während des Lernprozesses gemachten Erfahrungen im fachlichen wie auch im zwischenmenschlichen Bereich genügend Beachtung geschenkt werden (z.B. Teamarbeit, Zuverlässigkeit, Konflikte austragen usw.).
- Die angegebenen Lektionenzahlen können, je nach Situation und/oder Themenbereich, in Abläufe für einzelne Lektionseinheiten oder für die Dauer von ganzen oder halben Ausbildungstagen abgeleitet und aufgeteilt werden. Dabei ist, wenn möglich, auf die Vernetzung mit dem Berufsfachschulunterricht (Berufskunde und Allgemeinbildung) zu achten.
- In den überbetrieblichen Kursen werden die grundlegenden beruflichen Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse vermittelt, angewendet, umgesetzt, geübt, vertieft und bei Bedarf korrigiert und verbessert. Gleichzeitig bietet dieser Rahmen (auch in internatsmässig geführten Blockkursen) Möglichkeiten, die Lernenden gezielt dahin zu fördern, dass sie Arbeiten für sich selbst und Arbeitsgruppen selbstständig planen, durchführen, kontrollieren und dabei gleichzeitig lernen Verantwortung zu übernehmen.

## 4 Anforderungen an üK-Instruierende

Grundlage: BBG Art. 45 und BBV Art. 45 bzw. Art. 47

Die üK-Instruierenden der überbetrieblichen Kurse verfügen in ausgewogenem Masse über Fach-, Methoden- und Sozialkompetenzen.

### 4.1 Berufliche Fähigkeiten

Die üK-Instruierenden sind im Besitz eines eidgenössischen Fachausweises (absolvierte Berufsprüfung) des zu instruierenden Berufes und verfügen über ein breites fachliches Wissen. Sie sollten bereits Funktionen im mittleren oder oberen Kader ausgeübt haben.

### 4.2 Persönliche Eigenschaften / Haltung

Das Mindestalter von üK-Instruierenden sollte 24 Jahre bei Beginn ihrer Tätigkeit betragen. Solange sich die üK-Instruierenden mit den Jugendlichen verstehen und die Lernenden mit Freude die überbetrieblichen Kurse besuchen, ist keine Beendigung des Anstellungsverhältnisses aus Altersgründen notwendig.

Die üK-Instruierenden sind in menschlicher und sozialer Hinsicht Vorbilder. Sie bieten Gewähr für eine zielgerichtete Ausbildung ohne gesundheitliche, seelische oder sittliche Gefährdung der Lernenden.

### 4.3 Berufsbildnerkurs

Der Besuch des Berufsbildnerkurses ist für Instruierende obligatorisch.

### 4.4 Berufspädagogische Bildung (gemäss Art. 45 BBV)

ÜK-Instruierende in überbetrieblichen Kursen und vergleichbaren dritten Lernorten verfügen über:

- einen Abschluss der höheren Berufsbildung oder eine gleichwertige Qualifikation auf dem Gebiet, in dem sie unterrichten;
- zwei Jahre berufliche Praxis im Lehrgebiet nach Abschluss der höheren Berufsbildung;
- eine berufspädagogische Bildung von:
  - 600 Lernstunden, wenn sie hauptberuflich tätig sind,
  - 300 Lernstunden, wenn sie nebenberuflich tätig sind.

### 4.5 Methodisch-didaktische Kompetenzen

Die üK-Instruierenden haben methodisch-didaktische Grundlagenkenntnisse und stellen diese der Kurskommission anlässlich einer Probelektion unter Beweis.

### 4.6 Instruktionsfähigkeit

ÜK-Instruierende müssen in der Lage sein, Lernsituationen zu schaffen, welche den Aufbau von Handlungskompetenzen bei den Lernenden ermöglichen.

### 4.7 Kenntnisse in der Jugendpsychologie

Die üK-Instruierenden müssen sich in der Gefühls- und Lebenswelt von Lernenden auskennen. Die üK-Instruierenden übernehmen eine Vertrauensstellung.

### 4.8 Führungspersönlichkeit

Die Führung von Klassen mit bis ca. 15 Lernenden im gleichen Lehrjahr, setzt eine natürliche Autorität voraus. Für EBA-Klassen werden kleinere Klassengrößen empfohlen. Führung durch Vorbildfunktion und berufliche Kenntnisse ist dabei gefragt.

### 4.9 Kenntnisse der Bildungsvorschriften

Da die Lernenden mit ihren berufsbezogenen Fragestellungen häufig an die üK-Instruierenden gelangen, ist ein fundiertes Wissen über die Inhalte der Bildungsverordnungen und der Bildungspläne wichtig.

## 5 Kursplanung

### 5.1 Terminplanung für überbetriebliche Kurse (Muster) Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ

| 1. Lehrjahr | Aug. | Sept. | Okt. | Nov. | Dez. | Jan. | Feb. | März | April | Mai | Juni | Juli |
|-------------|------|-------|------|------|------|------|------|------|-------|-----|------|------|
| EFZ         | ÜK 1 |       |      |      |      |      |      |      | ÜK 2  |     |      |      |

| 2. Lehrjahr | Aug. | Sept. | Okt. | Nov. | Dez. | Jan. | Feb. | März | April | Mai | Juni | Juli |
|-------------|------|-------|------|------|------|------|------|------|-------|-----|------|------|
| EFZ         |      |       | ÜK 3 |      |      | ÜK 4 |      |      |       |     |      |      |

| 3. Lehrjahr | Aug. | Sept. | Okt. | Nov. | Dez. | Jan. | Feb. | März | April | Mai | Juni | Juli |
|-------------|------|-------|------|------|------|------|------|------|-------|-----|------|------|
| EFZ         |      |       | ÜK 5 |      |      |      |      |      |       |     |      |      |

Aus organisatorischen Gründen sind Abweichungen in begrenztem Masse möglich.

### 5.2 Terminplanung für überbetriebliche Kurse (Muster) Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

| 1. Lehrjahr | Aug. | Sept. | Okt. | Nov. | Dez. | Jan. | Feb. | März | April | Mai | Juni | Juli |
|-------------|------|-------|------|------|------|------|------|------|-------|-----|------|------|
| EBA         | ÜK 1 |       |      |      |      | ÜK 2 |      |      |       |     |      |      |

| 2. Lehrjahr | Aug. | Sept. | Okt. | Nov. | Dez. | Jan. | Feb. | März | April | Mai | Juni | Juli |
|-------------|------|-------|------|------|------|------|------|------|-------|-----|------|------|
| EBA         | ÜK 3 |       |      |      | ÜK 4 |      |      |      |       |     |      |      |

Aus organisatorischen Gründen sind Abweichungen in begrenztem Masse möglich.

### 5.3 Dauer der überbetrieblichen Kurse und Kurseinladung

Die überbetrieblichen Kurse dauern

- insgesamt 20 Ausbildungstage für Lernende in der beruflichen Grundbildung Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ
- insgesamt 16 Ausbildungstage für Lernende in der beruflichen Grundbildung Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

Die Dauer der einzelnen Kurse beträgt in der Regel vier Tage à 8 Stunden (fünfter Tag Berufsschule). Mögliche Abweichungen entnehmen Sie der Bildungsverordnung des jeweiligen Berufes.

Die kleinste Einheit beträgt einen Tag.

Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung werden keine überbetrieblichen Kurse mehr durchgeführt.

Die Lernenden werden mindestens vier Wochen vor Kursbeginn zu den überbetrieblichen Kursen eingeladen. Gleichzeitig wird ihnen das Kursprogramm bekannt gegeben.

## 6 Qualitätssicherung

Die Kurse werden seit 2010 nach den Kriterien des Qualitätssystems der Kantone «QualüK» begutachtet.

Hotel & Gastro *formation* Schweiz bietet den kantonalen oder regionalen Organisationen auf Wunsch an, die Kurse periodisch zu besuchen und bei Bedarf eine beratende und unterstützende Rückmeldung abzugeben.

## 7 Richtlinien für die Ausrüstung von üK-Räumlichkeiten

Die Bestimmungen (Bildungsverordnungen, Bildungspläne usw.) sowie die gesetzlichen Bestimmungen des Schweizer Lebensmittelgesetzes und der daraus resultierenden Verordnungen bilden die Grundlage für die Einrichtung und Ausrüstung der Räumlichkeiten für die überbetrieblichen Kurse. Im Folgenden wird aufgezeigt, welche wesentlichen Punkte zu beachten sind, damit die im vorliegenden Reglement aufgeführten Lerninhalte im Bereich der Hygiene und der Arbeitsorganisation umgesetzt werden können.

Die Arbeitssicherheit muss jederzeit gewährleistet werden können. Die üK-Instruierenden sind unterstützend für die Vermittlung der Massnahmen gemäss Anhang 2 (Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes des jeweiligen Berufes) verantwortlich.

### 7.1 Anforderungen an das üK-Zentrum

- Eine angemessene Beleuchtung und genügend Tageslicht gewährleisten sicheres Arbeiten.
- Garderobe mit abschliessbaren Schränken und Möglichkeit für Kleiderwechsel sowie WC.
- Eine Notfallapotheke muss an einem geschützten sowie korrekt signalisierten Ort zugänglich sein.
- Theorieraum mit Beamer und Lademöglichkeiten für Laptops der Kursteilnehmenden sowie Zugang zu WLAN und Drucker usw.
- PC/Laptop mit Branchensoftware und Drucker für üK-Instruierende.
- Restaurationsraum mit Tageslicht und guter Entlüftung sowie zweckmässigen Einbauschränken oder Side-Boards ausgerüstet.
- Getränkebuffet mit entsprechenden Kühlmöglichkeiten, Gläserspülmaschine, Eismaschine und Kaffeemaschine.
- Abräumoffice und Ausgabestelle für Speisen.
- Genügend Gästetische (eventuell eckig und rund) mit passenden Stühlen.
- Passende Guéridons (fahrbar/beweglich) für das Durchführen verschiedener Servicearten.
- Die notwendige und passende Tischwäsche inklusive Moltons usw.
- Das notwendige Servicematerial wie diverse Gläser, Karaffen, Bestecke, Barutensilien, Geschirr, Tranchier- und Filetierutensilien, Käsemesser, Menagen, Dekorationsmaterialien, Papierwaren usw.
- Verschiedene Schneidebretter sowie die notwendigen Reinigungsutensilien zur Gewährleistung der Hygiene.
- Kassensystem mit diversen Abrechnungsmöglichkeiten (Terminal, Sumup usw.).

## **7.2 Anforderungen an den üK-Lernort für Ergänzungskompetenzen (nur EFZ)**

Am Ende des ersten Lehrjahres wird von den Berufsbildenden festgelegt, welche Ergänzungskompetenz die lernende Person aufbaut. Es wird eine von vier möglichen Ergänzungskompetenzen gewählt und im üK 4 der entsprechende überbetriebliche Kurs absolviert.

### **7.2.1 Jung-Sommelier**

- Weinklimaschrank zur korrekten Lagerung der Weine
- Diverse Karaffen in unterschiedlichen Formen und passende Weingläser
- Diverse Biergläser
- Passendes Wein- und Bierangebot zu Übungszwecken

### **7.2.2 Jung-Barista**

- Siebträger mit Dampfdüse, Tamperstation und Abklopfstation
- Kaffeemühle
- Verschiedene Bohnenmischungen
- Vielfältige Auswahl an Kaffee-gläsern und Geschirr
- Passendes Geschirr und Gläser für unterschiedliche Teesorten und Teeservices

### **7.2.3 Jung-Barkeeper**

- Barinfrastruktur oder ergonomisch geeignete Arbeitsflächen
- Vielfältige Auswahl an Gläsern und Barutensilien
- Passendes Getränkeangebot zu Übungszwecken
- Räucherglocke für Spezialeffekte

### **7.2.4 Jung-Chef de Rang**

- Flambier-, Tranchier- und Filetierutensilien
- Diverses Anrichtegeschirr und Rührschüsseln
- Passendes Speiseangebot zu Übungszwecken

## 8 Einteilung der überbetrieblichen Kurse 1 – 5 Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ

### 8.1 Überbetrieblicher Kurs 1

| Themen                                                                                                                 | Nummer<br>Leistungsziele              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Gastgeberin/Gastgeber</b>                                                                                           |                                       |
| Persönlicher Auftritt, persönliche Hygiene, Gäste empfangen,<br>Gästekommunikation<br>Berufskleidung, Verhaltensregeln | a2.3, a2.4, a2.5                      |
| Ambiente und Raumgestaltung (Lüften, Licht, Musik)                                                                     | a1.4                                  |
| <b>Getränkesservice</b>                                                                                                |                                       |
| Mise en place, Arbeitsutensilien: Gläser                                                                               | b1.1, b1.2                            |
| Einführung Verkauf (Gästebedürfnisse, Aufbau Verkaufsgespräch,<br>Verkaufpsychologie)                                  | a2.2                                  |
| Verkauf, Zubereitung, Präsentation von Getränken inkl. Service-<br>techniken                                           | b2.1, b2.3, b2.4, b3.1, b3.2,<br>b3.3 |
| Aperitif (Garnituren, Gläser, Ausschank)                                                                               | b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3          |
| Getränke im Offenausschank und in Flaschen (inkl. Weinservice)                                                         | b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3          |
| Milchgetränke (Kakaogetränke)                                                                                          | b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3          |
| Tee (einfacher Teeservice)                                                                                             | b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3          |
| Kaffeeservice (Café, Espresso)                                                                                         | b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3          |
| <b>Speiseservice</b>                                                                                                   |                                       |
| Mise en place, Arbeitsutensilien: Tische, Bestecke, Geschirr                                                           | c1.2                                  |
| Einführung Verkauf (Gästebedürfnisse, Aufbau Verkaufsgespräch,<br>Verkaufpsychologie)                                  | a2.2                                  |
| Tischformen, Internationales Grundgedeck, Menügedeck<br>Servietten falten, Tischset, Tischläufer, Tischtuch            | a1.1, a1.2, c1.3, c1.5                |
| Speiseangebot erläutern, empfehlen und verkaufen                                                                       | c2.1, c2.5, c2.6                      |
| Servicetechniken und Serviceregeln: Plattenservice (Nachservice),<br>Tellerservice, Trag- und Vorlege-technik          | c3.1, c3.2                            |
| <b>Betriebsorganisation</b>                                                                                            |                                       |
| Räumlichkeiten und Organisation von üK-Zentrum und Lehrbetrieb                                                         | a1.4, a1.5, d3.1                      |
| Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Verhalten im Brandfall                                                           | b4.4, c4.4                            |
| Buffetorganisation, Officebereich, funktionsweise von Maschinen                                                        | e3.1, e3.2, e3.3                      |
| Reinigung Kaffeemaschine (Kaffeemühle, Siebträgermaschine,<br>Milchschaumer)                                           | e2.4, e5.1, e5.2, e5.4                |
| Bodenreinigung                                                                                                         | e5.2, e5.4                            |

## 8.2 Überbetrieblicher Kurs 2

| Themen                                                                                             | Nummer<br>Leistungsziele       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Gastgeberin/Gastgeber</b>                                                                       |                                |
| Gäste begrüßen, persönlicher Auftritt<br>Mit Gästen kommunizieren, Gästegespräche führen           | a2.2, a2.3, a2.4, a2.5<br>a3.1 |
| Dekorationselemente (Ambiente von Räumen)                                                          | a1.2, a1.3, a1.4               |
| <b>Getränkesservice</b>                                                                            |                                |
| Aktiver Verkauf, Verkaufshilfen (Wein- und Getränkeliste), Verkaufsgespräche führen                | b2.3                           |
| Weinsservice: Weisswein, Roséwein, Rotwein, Schaumwein, Wein-<br>ständler                          | b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3   |
| Milchmischgetränke: Frappés, Shakes                                                                | b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3   |
| Kaffee: Cappuccino, Latte Macchiato, Kaffee Lutz, Caffè corretto                                   | b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3   |
| Tee: Teesorten (Schwarzer Tee, Grüner Tee), Aufgussgetränke<br>Teesservice (Portion, Tasse, Offen) | b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3   |
| <b>Speiseservice</b>                                                                               |                                |
| Aktiver Verkauf, Verkaufshilfen (Speiselisten), Verkaufsgespräche<br>führen                        | c2.8                           |
| Einfache Vorspeisen vor dem Gast marinieren und portionieren                                       | c3.1, c3.2                     |
| Süssspeisen / Kuchen / Torten portionieren                                                         | c3.1, c3.2                     |
| Käseservice                                                                                        | c3.1, c3.2                     |
| Erweiterte Gedecke: Tischformen, Servietten falten                                                 | c1.4                           |
| Buffet: Frühstück (Buffet), Seminar-Pausenverpflegung (Buffet)                                     | c1.4, c3.2                     |
| À-la-carte-Service (Einführung): Auswahl aus den Speiselisten                                      | c3.1, c3.2                     |
| <b>Betriebsorganisation</b>                                                                        |                                |
| Bestell- und Kassensysteme<br>Rechnungserstellung, Inkasso (Bargeld, bargeldlos)                   | d2.1, d2.2, d2.3               |
| Umweltschutz und Nachhaltigkeit<br>Entsorgung                                                      | e4.1, e4.2                     |

### 8.3 Überbetrieblicher Kurs 3

| Themen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Nummer<br>Leistungsziele                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Gastgeberin/Gastgeber</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                         |
| Gästebedürfnisse verschiedener Zielgruppen erkennen und entsprechend handeln                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | a2.2, a2.3, a2.4, a2.5                                  |
| Auftrittskompetenz, Berufsethik, Umgangsformen anwenden                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | a2.3, a2.4, a4.1, a4.2, a4.3                            |
| Beratung und Verkauf mit Verkaufshilfen (Voiture-Service)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | b2.3, d5.4                                              |
| Raumgestaltung, Ambiente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | a1.3, a1.4                                              |
| Dekorationsmöglichkeiten (Themen, Blumen)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | a1.2                                                    |
| <b>Anlässe planen, vorbereiten und durchführen</b><br>Menüzusammenstellung, Menübesprechung<br>Verkaufshilfen / Präsentationsformen<br>Bankett-Bestellung aufnehmen<br>Dokumente / Checklisten<br>Ambiente / Dekorationen / Infrastruktur<br>Technische Infrastruktur<br>Mise en place<br>Buffets, Präsentationsformen<br>Nachhaltigkeit, Vermeidung von Speiseresten (Food-Waste) | a1.1, a1.5, a3.1, b1.2, c1.3,<br>c1.4, d5.4, e2.4, e4.1 |
| <b>Getränkesservice</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                         |
| Weinsservice (Vertiefung): Lüften und Dekantieren<br>Auswahl des korrekten Glases, Degustation, Sensorik<br>Süssweine                                                                                                                                                                                                                                                              | b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3                            |
| Bar: Alkoholische und nichtalkoholische Getränke und Mixgetränke<br>Digestifs<br>Auswahl des korrekten Glases, Ausschank, Präsentation und Service                                                                                                                                                                                                                                 | b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3                            |
| <b>Speiseservice</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                         |
| Speiseangebote<br>Spezialgedecke, Tellerservice mit Clochen<br>Guéridon-Service<br>Beratung und Verkauf                                                                                                                                                                                                                                                                            | c1.4, c3.1, c3.2                                        |
| <b>Betriebsorganisation</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                         |
| Arbeiten im Team                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | a4.1, a4.2                                              |
| Arbeitsprozesse mit Nahtstellen planen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | e2.2, e2.4                                              |
| Warenbewirtschaftung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | e1.2                                                    |

## 8.4 Überbetrieblicher Kurs 4

Im Rahmen des überbetrieblichen Kurses 4 wird auf die einzelnen, gewählten Ergänzungskompetenzen eingegangen. Jede lernende Person besucht während vier Tagen einen speziellen überbetrieblichen Kurs, um die vom Lehrbetrieb festgelegte Ergänzungskompetenz zu festigen.

Zum Ende des ersten Lehrjahres melden die Lernenden dem üK-Zentrum, für welche Ergänzungskompetenz sie sich in Absprache mit dem Lehrbetrieb entschieden haben. Bei Unklarheiten kann die/der üK-Instruierende mit dem Betrieb in Kontakt treten und nachfragen. Das üK-Zentrum leitet die Informationen, welche Ergänzungskompetenz von welcher Person besucht wurde, an die zuständigen Prüfungsleitungen/Chefexperten weiter.

Als Ergänzungskompetenz stehen den Lehrbetrieben zur Auswahl:

- Jung-Sommelier
- Jung-Barista
- Jung-Barkeeper
- Jung-Chef de Rang

Bei Bedarf können die üK-Zentren externe Spezialisten als Fachreferenten beiziehen oder einen Teil des überbetrieblichen Kurses bei einem Unternehmen mit spezialisierter Infrastruktur durchführen. Der überbetriebliche Kurs 4 kann von verschiedenen üK-Zentren überregional durchgeführt werden.

| Themen<br>Ergänzungskompetenzen                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Nummer<br>Leistungsziele |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Jung-Sommelier</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                          |
| <b>Den Gästen passende Weine und Biere empfehlen und fachgerecht servieren</b><br>Einführung in das Thema / Mise en place / Information, Beratung und Verkauf / Präsentation und Service / Sensorik / Qualitätskontrolle und Hygiene                                                                                                   | f1.1, f1.2, f1.3, f1.4   |
| <b>Jung-Barista</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                          |
| <b>Spezielle Kreationen zum Kaffee- und Teegenuss zubereiten und servieren</b><br>Einführung in das Thema / Mise en place / Information, Beratung und Verkauf / Getränkezubereitungen / Eigenkreationen / Präsentation und Service / Sensorik / Qualitätskontrolle und Hygiene                                                         | f2.1, f2.2, f2.3, f2.4   |
| <b>Jung-Barkeeper</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                          |
| <b>Gäste über ein umfassendes Mixgetränke-Angebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren</b><br>Einführung in das Thema / Mise en place / Information, Beratung und Verkauf / Getränkezubereitungen / Eigenkreationen / Präsentation und Service / Sensorik / Qualitätskontrolle und Hygiene                    | f3.1, f3.2, f3.3, f3.4   |
| <b>Jung-Chef de Rang</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                          |
| <b>Vor den Gästen spezielle Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren und marinieren sowie präsentieren und servieren</b><br>Einführung in das Thema / Mise en place, Techniken / Beratung, Verkauf und Service / Flambieren / Filetieren, Tranchieren und Marinieren / Eigenkreationen / Sensorik / Qualitätskontrolle und Hygiene | f4.1, f4.2, f4.3, f4.4   |

## 8.5 Überbetrieblicher Kurs 5

| Themen                                              | Nummer<br>Leistungsziele                    |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Gastgeberin/Gastgeber</b>                        |                                             |
| Kommunikation mit Gästen                            | a2.2, a2.3, a2.4, a2.5                      |
| Beratung und Verkauf                                | a4.1, a4.2, a4.3                            |
| Kombination von Speisen und Getränken               | b2.3, c2.8                                  |
| Verhalten in ungewohnten und hektischen Situationen | a4.2, a4.3                                  |
| Umgang mit Reklamationen                            | a4.3, a5.2                                  |
| <b>Getränkesservice</b>                             |                                             |
| Vertiefung bisheriger Inhalte                       | b2.1, b2.3, b2.4, b3.1, b3.2,<br>b3.3, d5.4 |
| Repetition bisheriger Inhalte                       | b2.1, b2.3, b2.4, b3.1, b3.2,<br>b3.3, d5.4 |
| <b>Speiseservice</b>                                |                                             |
| Vertiefung bisheriger Inhalte                       | c1.3, c1.4, c1.5, c2.7, c3.1,<br>c3.2, d5.4 |
| Repetition bisheriger Inhalte                       | c1.3, c1.4, c1.5, c2.7, c3.1,<br>c3.2, d5.4 |
| À-la-carte-Service (Vertiefung)                     | c1.3, c1.4, c1.5, c2.7, c3.1,<br>c3.2, d5.4 |
| <b>Betriebsorganisation</b>                         |                                             |
| Inkasso (Vertiefung)                                | d2.1, d2.2, d2.3                            |

## 8.6 Allgemeine Lerninhalte

Die folgenden Inhalte werden in jedem überbetrieblichen Kurs vernetzt und in den Tätigkeiten bearbeitet:

| Lerninhalte                                                               | Nummer Leistungsziele  |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Garmethoden (gemäss Speiselisten)                                         | c2.5                   |
| Menüplan mit Bezug zu Allergenen und Unverträglichkeiten                  | c2.1, c2.8, c4.1       |
| Verschiedene Kostformen                                                   | c2.1, c2.8             |
| Servicebesprechung inkl. Menübesprechung                                  | e2.2                   |
| Serviceablauf, Servicetechniken                                           | a3.1, b3.2, c3.1, c3.2 |
| Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung                          | b4.1, c4.1             |
| Anforderungen der Qualitätssicherung                                      | b4.2, c4.2             |
| Arbeitshygiene                                                            | b4.3, c4.3             |
| Warenlagerung                                                             | e1.2                   |
| Abfallbewirtschaftung, Umweltschutz, Nachhaltigkeit                       | b4.5, c4.5, e4.1, e4.2 |
| Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Verhalten im Brandfall, Erste Hilfe | a3.2, b4.4, c4.4       |
| Reinigungsabläufe, Reinigungsmittel                                       | e5.1, e5.2, e5.4       |
| Unterhalt von Verkaufs- und Produktionsräumen                             | e5.2                   |
| Reflexion der eigenen Fertigkeiten und des eigenen Verhaltens             | a5.2                   |

In jedem überbetrieblichen Kurs erfolgt eine Beurteilung der Leistungen und des Verhaltens der Lernenden durch die Instruierenden. Die Beurteilung wird mittels üK-Bericht erfasst und dem Lehrbetrieb zugestellt.

### Wein- und Getränkeliste sowie Speiselisten

Damit die Beratung und der Verkauf möglichst praxisnah gestaltet werden können, sind die Wein- und Getränkeliste sowie die Speiselisten verfügbar. Um die Zusammenarbeit unter den Lernenden zu fördern, sind auch alle Speisen der überbetrieblichen Kurse in einer separaten Speiseliste Restaurant / Küche enthalten.

Die regionalen üK-Zentren können aus der Wein- und Getränkeliste sowie den Speiselisten eigene Wein- und Getränkearten sowie Speisekarten zusammenstellen.

## 9 Einteilung der überbetrieblichen Kurse 1 – 4 Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

### 9.1 Überbetrieblicher Kurs 1

| Themen                                                                                                                 | Nummer<br>Leistungsziele |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Gastgeberin/Gastgeber</b>                                                                                           |                          |
| Persönlicher Auftritt, persönliche Hygiene, Gäste empfangen,<br>Gästekommunikation<br>Berufskleidung, Verhaltensregeln | a2.1, a2.2, a2.3         |
| Ambiente und Raumgestaltung (Lüften, Licht, Musik)                                                                     | a1.3                     |
| <b>Getränkesservice</b>                                                                                                |                          |
| Mise en place, Arbeitsutensilien: Gläser                                                                               | b1.1                     |
| Einführung Verkauf (Gästebedürfnisse)                                                                                  | a2.1, b2.2, c2.5         |
| Verkauf, Zubereitung, Präsentation von Getränken inkl. Service-<br>techniken                                           | b2.1, b2.2, b3.1, b3.2   |
| Aperitif (Garnituren, Gläser, Ausschank)                                                                               | b2.1, b2.2, b3.1, b3.2   |
| Getränke im Offenausschank und in Flaschen (inkl. Weinservice)                                                         | b2.1, b2.2, b3.1, b3.2   |
| Milchgetränke (Kakaogetränke)                                                                                          | b2.1, b2.2, b3.1, b3.2   |
| Tee (einfacher Teeservice)                                                                                             | b2.1, b2.2, b3.1, b3.2   |
| Kaffeeservice (Café, Espresso)                                                                                         | b2.1, b2.2, b3.1, b3.2   |
| <b>Speiseservice</b>                                                                                                   |                          |
| Mise en place, Arbeitsutensilien: Tische, Bestecke, Geschirr                                                           | c1.1                     |
| Einführung Verkauf (Gästebedürfnisse)                                                                                  | a2.1                     |
| Tischformen, Internationales Grundgedeck, Menügedeck<br>Servietten falten, Tischset, Tischläufer, Tischtuch            | a1.1, a1.2, c1.2, c1.3   |
| Speiseangebot erläutern, empfehlen und verkaufen                                                                       | c2.4, c2.5               |
| Servicetechniken und Serviceregeln: Plattenservice (Nachservice),<br>Tellerservice, Trag- und Vorlege-technik          | c3.1, c3.2               |
| <b>Betriebsorganisation</b>                                                                                            |                          |
| Räumlichkeiten und Organisation von üK-Zentrum und Lehrbetrieb                                                         | a1.3, d3.1               |
| Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Verhalten im Brandfall                                                           | b4.4, c4.4               |
| Buffetorganisation, Officebereich, Funktionsweise von Maschinen                                                        | e3.1, e3.2, e3.3         |
| Reinigung Kaffeemaschine (Kaffeemühle, Siebträgermaschine,<br>Milchschaumer)                                           | e5.1, e5.2, e5.4         |
| Bodenreinigung                                                                                                         | e5.2, e5.4               |

## 9.2 Überbetrieblicher Kurs 2

| Themen                                                                                             | Nummer<br>Leistungsziele     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Gastgeberin/Gastgeber</b>                                                                       |                              |
| Gäste begrüßen, persönlicher Auftritt<br>Mit Gästen kommunizieren, Gästegespräche führen           | a2.1, a2.2, a2.3             |
| Dekorationselemente (Ambiente von Räumen)                                                          | a1.2, a1.3                   |
| <b>Getränkesservice</b>                                                                            |                              |
| Aktiver Verkauf, Verkaufshilfen (Wein- und Getränkeliste), Verkaufsgespräche führen                | b2.2                         |
| Weinsservice: Weisswein, Roséwein, Rotwein, Schaumwein, Wein-<br>ständler                          | b1.1, b2.1, b2.2, b3.1, b3.2 |
| Milchmischgetränke: Frappés, Shakes                                                                | b1.1, b2.1, b2.2, b3.1, b3.2 |
| Kaffee: Cappuccino, Latte Macchiato, Kaffee Lutz, Caffè corretto                                   | b1.1, b2.1, b2.2, b3.1, b3.2 |
| Tee: Teesorten (Schwarzer Tee, Grüner Tee), Aufgussgetränke<br>Teesservice (Portion, Tasse, Offen) | b1.1, b2.1, b2.2, b3.1, b3.2 |
| <b>Speiseservice</b>                                                                               |                              |
| Aktiver Verkauf, Verkaufshilfen (Speiselisten), Verkaufsgespräche<br>führen                        | c2.4, c2.5                   |
| Süssspeisen / Kuchen / Torten portionieren                                                         | c3.1, c3.2                   |
| Gedecke: Tischformen, Servietten falten                                                            | a1.1, c1.2                   |
| Buffet: Frühstück (Buffet), Seminar-Pausenverpflegung (Buffet)                                     | c3.2                         |
| <b>Betriebsorganisation</b>                                                                        |                              |
| Bestell- und Kassensysteme<br>Rechnungserstellung, Inkasso (Bargeld, bargeldlos)                   | d2.2, d2.3                   |
| Umweltschutz und Nachhaltigkeit<br>Entsorgung                                                      | e4.1, e4.2                   |

### 9.3 Überbetrieblicher Kurs 3

| Themen                                                                                                                                | Nummer<br>Leistungsziele     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Gastgeberin/Gastgeber</b>                                                                                                          |                              |
| Gästebedürfnisse verschiedener Zielgruppen erkennen und entsprechend handeln                                                          | a2.1, a2.2, a2.3             |
| Auftrittskompetenz, Berufsethik, Umgangsformen anwenden                                                                               | a2.1, a2.2, a2.3, a4.2, a4.3 |
| Beratung und Verkauf mit Verkaufshilfen (Voiture-Service)                                                                             | b2.2, c2.5, d3.1             |
| Raumgestaltung, Ambiente                                                                                                              | a1.3                         |
| Dekorationsmöglichkeiten (Themen, Blumen)                                                                                             | a1.2                         |
| <b>Getränkesservice</b>                                                                                                               |                              |
| Weinsservice (Vertiefung): Süssweine, Weinständer, Auswahl des korrekten Glases                                                       | b1.1, b2.1, b2.2, b3.1, b3.2 |
| Bar: Alkoholische und nichtalkoholische Getränke und Mixgetränke<br>Auswahl des korrekten Glases, Ausschank, Präsentation und Service | b1.1, b2.1, b2.2, b3.1, b3.2 |
| <b>Speiseservice</b>                                                                                                                  |                              |
| Speiseangebote<br>Beratung und Verkauf                                                                                                | c2.2, c2.4, c2.5, c3.1, c3.2 |
| <b>Betriebsorganisation</b>                                                                                                           |                              |
| Arbeiten im Team                                                                                                                      | a4.2                         |
| Inkasso (Vertiefung)                                                                                                                  | d2.2, d2.3                   |
| Arbeitsprozesse mit Nahtstellen planen                                                                                                | e2.1, e2.2                   |
| Warenbewirtschaftung                                                                                                                  | e1.1                         |

### 9.4 Überbetrieblicher Kurs 4

| Themen                                              | Nummer<br>Leistungsziele                 |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Gastgeberin/Gastgeber</b>                        |                                          |
| Kommunikation mit Gästen                            | a2.1, a2.2, a2.3                         |
| Beratung und Verkauf                                | a4.2, b2.1, b2.2, c2.1, c2.2, c2.4, c2.5 |
| Kombination von Speisen und Getränken               | b2.2, c2.5                               |
| Verhalten in ungewohnten und hektischen Situationen | a4.3                                     |
| Umgang mit Reklamationen                            | a5.2                                     |
| <b>Getränkesservice</b>                             |                                          |
| Vertiefung bisheriger Inhalte)                      | a3.1 und alle b                          |
| Repetition bisheriger Inhalte                       | a3.1 und alle b                          |
| <b>Speiseservice</b>                                |                                          |
| Vertiefung bisheriger Inhalte                       | a3.1 und alle c                          |
| Repetition bisheriger Inhalte                       | a3.1 und alle c                          |
| À-la-carte-Service                                  | c2.2, c2.4, c2.5, c3.1, c3.2             |
| <b>Betriebsorganisation</b>                         |                                          |
| Inkasso (Vertiefung, Repetition)                    | d2.2, d2.3                               |

## 9.5 Allgemeine Lerninhalte

Die folgenden Inhalte werden in jedem überbetrieblichen Kurs vernetzt und in den Tätigkeiten bearbeitet:

| Lerninhalte                                                               | Nummer Leistungsziele  |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Garmethoden (gemäss Speiselisten)                                         | c2.2                   |
| Menüplan mit Bezug zu Allergenen und Unverträglichkeiten                  | c2.4, c2.5             |
| Verschiedene Kostformen                                                   | c2.4, c2.5             |
| Servicebesprechung inkl. Menübesprechung                                  | e2.1, e2.2             |
| Serviceablauf, Servicetechniken                                           | a3.1, c3.1, c3.2       |
| Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung                          | b4.1, c4.1             |
| Anforderungen der Qualitätssicherung                                      | b4.2, c2.4, c4.2       |
| Arbeitshygiene                                                            | b4.3, c4.3             |
| Warenlagerung                                                             | e1.1                   |
| Abfallbewirtschaftung, Umweltschutz, Nachhaltigkeit                       | b4.5, c4.5, e4.1, e4.2 |
| Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Verhalten im Brandfall, Erste Hilfe | b4.4, c4.4             |
| Reinigungsabläufe, Reinigungsmittel                                       | e5.1, e5.4             |
| Unterhalt von Verkaufs- und Produktionsräumen                             | e5.2                   |
| Reflexion der eigenen Fertigkeiten und des eigenen Verhaltens             | a5.2                   |

In jedem überbetrieblichen Kurs erfolgt eine Beurteilung der Leistungen und des Verhaltens der Lernenden durch die Instruierenden. Die Beurteilung wird mittels üK-Bericht erfasst und dem Lehrbetrieb zugestellt.

### Wein- und Getränkeliste sowie Speiselisten

Damit die Beratung und der Verkauf möglichst praxisnah gestaltet werden können, sind die Wein- und Getränkeliste sowie die Speiselisten verfügbar. Um die Zusammenarbeit unter den Lernenden zu fördern, sind auch alle Speisen der überbetrieblichen Kurse in einer separaten Speiseliste Restaurant / Küche enthalten.

Die regionalen üK-Zentren können aus der Wein- und Getränkeliste sowie den Speiselisten eigene Wein- und Getränkearten sowie Speisekarten zusammenstellen.



