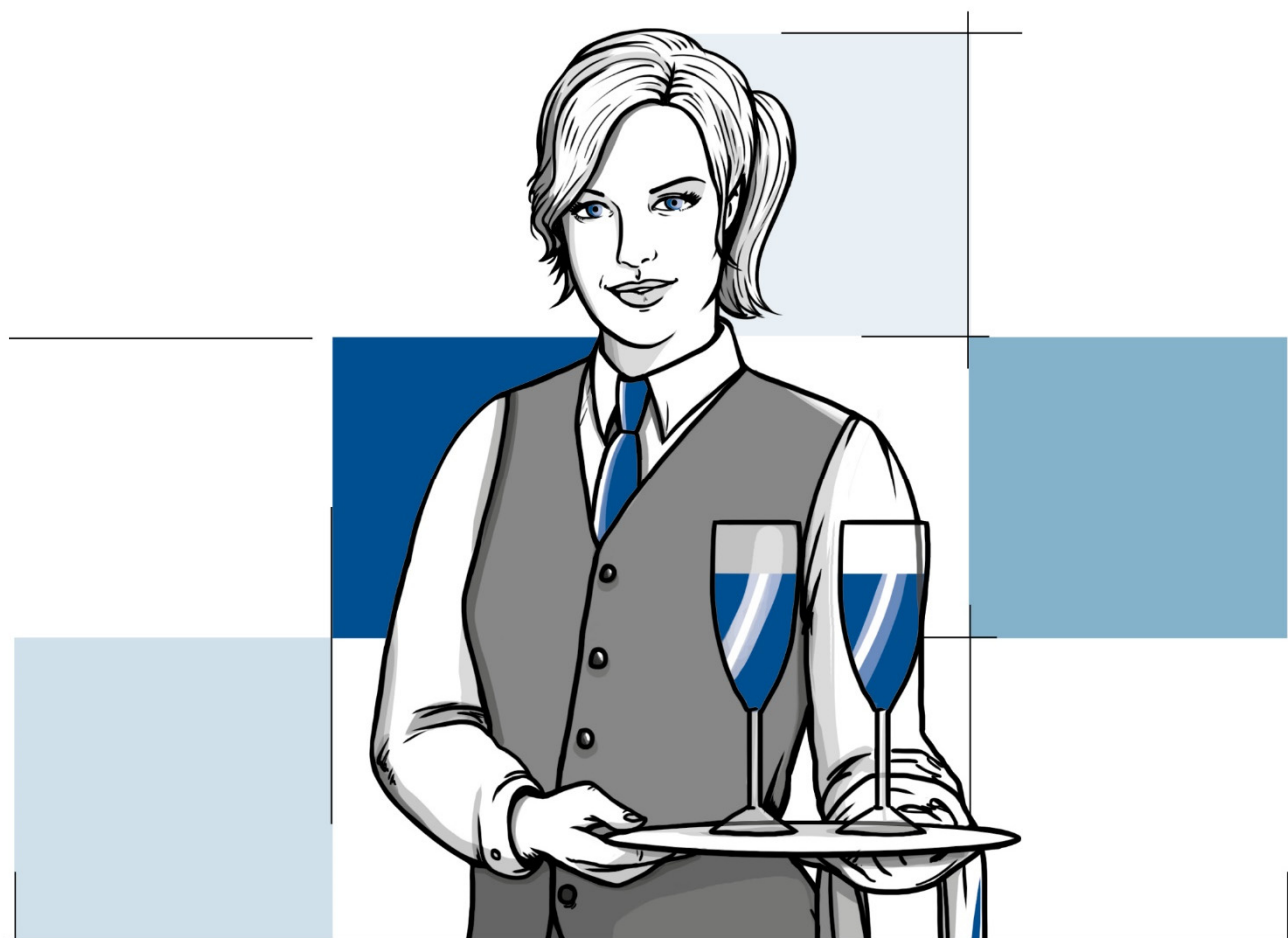




Validierung von Bildungsleistungen

Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ

Selbstbeurteilung für: _____

Beurteilung für:

Name	_____	Vorname	_____
Strasse	_____	PLZ / Ort	_____
E-Mail	_____	Telefon	_____
Datum Eingabe Dossier	_____		

Beilagen

- ☐ Dossier der Kandidatin/des Kandidaten
(Lebenslauf und Selbstevaluation durch die Kandidatin/den Kandidaten gemäss Qualifikationsprofil)

Begriffe für die Bewertung

Vorbereitung: (30 Minuten)

- Die Experten erhalten das von der Kandidatin/vom Kandidaten ausgearbeitete Dossier und bereiten sich auf die Sitzung vor.

Verlauf der Sitzung: (ca. 60 bis 120 Minuten – je nach Bedarf)

- Die Experten empfangen die Kandidatin/den Kandidaten, gehen mit ihr/ihm gemeinsam das Dossier durch und überprüfen die wesentlichen Elemente der Selbstbeurteilung.
- Die Experten überprüfen die Handlungskompetenzen anhand von Aussagen zu den anvisierten Leistungszielen.

Bemerkungen Kandidatin/Kandidat:

Unterschrift Kandidatin/Kandidat:

Handlungskompetenzbereich a:

Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber

Gäste sind die wichtigste Anspruchsgruppe eines jeden Gastronomiebetriebes. Ihre Bedürfnisse und Zufriedenheit stehen deshalb im Mittelpunkt des Denkens und Handelns von Restaurantfachleuten. Diese empfangen, beraten und betreuen die Gäste, empfehlen ihnen Speisen und Getränke, sorgen für den fachgerechten Service und verabschieden sie in freundlicher und zuvorkommender Art und Weise. Gästeempfang, -beratung und -betreuung sind wichtige Kompetenzen von Restaurantfachleuten, welche diese im Verlaufe der Ausbildung zu einer grundlegenden Einstellung und Haltung entwickeln.

Persönliche Beurteilung durch die Kandidatin/den Kandidaten:

0 = Keine Kenntnisse

1 = Kenntnisse, keine Praxis

2 = Kenntnisse, begleitete Praxis

3 = Kenntnisse, selbstständige Praxis

(*) = Leistungsziele Berufsfachschule

Handlungskompetenz a1: Dienstleistungen und Ambiente entsprechend dem Anlass, gemäss Gästewünschen und betrieblichen Vorgaben vorbereiten und mitgestalten.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
a1.1 Ich zeige die für den Betrieb und die Gästegruppen geeigneten Tischformen auf und bestimme, begründe und wende diese für die unterschiedlichen Situationen an. <i>Ich nenne Arten von Gedecken und beschreibe Tischformen. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
a1.2 Ich setze Dekorationen für Räume und Tische für verschiedene Zwecke und Anlässe ein. <i>Ich zeige Dekorationsmöglichkeiten auf und beschreibe Dekorationsmaterialien. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
a1.3 Ich pflege Dekorationselemente und übernehme die Verantwortung für deren Werterhaltung.	☐	☐	☐	☐
a1.4 Ich gestalte das Ambiente von Räumen nach Vorgaben mit Beleuchtung, Musik usw. und schaffe ein angenehmes Raumklima (Temperatur, Belüftung).	☐	☐	☐	☐
a1.5 Ich setze technische Infrastruktur , moderne Einrichtungs- und Gestaltungselemente sowie Spezialeffekte (z.B. Lichtshow, Sound) ein.	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz a1	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz a2: Mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftritts Gäste empfangen, Gästebedürfnisse ermitteln und eine angenehme Atmosphäre schaffen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
a2.1 Ich beschreibe unterschiedliche Gästesegmente in der Gastronomiebranche und erkläre deren Bedeutung. (*)	☐	☐	☐	☐
a2.2 Ich erkenne die Bedürfnisse der Gäste und Gästegruppen des Betriebes in den Phasen des Kontaktes, der Begrüssung, der Beratung, der Betreuung und der Verabschiedung und überprüfe diese auf deren Erfüllbarkeit. Ich nehme die eigenen Funktionen und Aufgaben wahr und handle entsprechend. Ich höre aktiv zu und erläutere Fragetechniken.	☐	☐	☐	☐
a2.3 Ich empfange Gäste dem Anlass und der Situation entsprechend und reagiere auch auf unvorhergesehene Gästebedürfnisse. Ich wende Umgangsformen nach Knigge an.	☐	☐	☐	☐

Zu erreichende Ziele (Fortsetzung a2)	0	1	2	3
a2.4 Ich bin mir der Bedeutung des eigenen Auftretens bewusst, schätze das eigene Verhalten in seiner Wirkung realistisch ein und entwickle es weiter. Der Körperpflege und der Berufskleidung schenke ich die nötige Aufmerksamkeit. Ich verfüge über ein freundliches, gepflegtes Auftreten und eine offene Haltung.	☐	☐	☐	☐
a2.5 Ich schenke der Körperpflege , dem Schmuck , der Kleidung/Uniformierung , der Sprache sowie der Gestik gemäss den Vorgaben des Betriebes die nötige Aufmerksamkeit.	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz a2	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz a3: Serviceabläufe und Servicearten in der Gästebetreuung umsetzen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
a3.1 Ich setze Serviceabläufe und Serviceregeln für unterschiedliche Anlässe und Gäste um. Die Serviceorganisation im Betrieb kann ich darlegen und die Servicearten erklären.	☐	☐	☐	☐
a3.2 Ich setze rechtliche Vorgaben und betriebliche Qualitätsstandards um (Hygiene, Arbeitssicherheit, Brandschutz).	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz a3	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz a4: Beziehungen mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen gestalten und in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
a4.1 Ich gestalte die Beziehungen zu Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen kooperativ, überzeugend und für alle gewinnbringend. <i>Ich erläutere die Entwicklung des Wertewandels der Gesellschaft in Bezug auf die Branche und leite mögliche Folgen für den Betrieb ab. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
a4.2 Ich analysiere Stärken und Schwächen des eigenen verbalen und nonverbalen Verhaltens und entwickle das Verhalten zum Wohle der Gäste, der Vorgesetzten und der Mitarbeitenden weiter. Ich pflege eine konstruktive Kommunikationskultur und einen freundlichen Umgang mit allen Beteiligten (Kommunikationspsychologie in der Praxis, Training).	☐	☐	☐	☐
a4.3 Ich bewahre in ungewohnten und hektischen Situationen die Haltung .	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz a4	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz a5: Direkte Gästemeldungen erfassen und Massnahmen umsetzen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
a5.1 Ich halte positive und negative Gästerückmeldungen und Reklamationen fest, leite diese weiter und reagiere angemessen. <i>Ich zeige das Vorgehen bei Reklamationen auf. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
a5.2 Ich reflektiere Aufgrund der Arbeitsergebnisse und der Gästerückmeldungen die eigenen Fertigkeiten und Verhaltensweisen und entwickle diese weiter.	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz a5	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz a6: Regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
a6.1 Ich kommuniziere und erkläre den Gästen regionale Traditionen und Spezialitäten sowie kulturelle Gegebenheiten (Regionale Speisen, Getränke, Anlässe, Bräuche, Feste, Sehenswürdigkeiten etc.).	☐	☐	☐	☐
a6.2 Ich zeige Struktur und Bedeutung der Branche auf. (*)	☐	☐	☐	☐
a6.3 Ich erkläre anhand von Beispielen die Entwicklung der Branche und erläutere Trends. (*)	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz a6	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz a7: Gäste in einer zweiten Landessprache oder in Englisch zu den betrieblichen Angeboten beraten und mit ihnen kommunizieren.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
a7.1 Ich verfüge in der zweiten Landessprache oder in Englisch über den grundlegenden Wortschatz in der Gastronomie und den eigenen Tätigkeiten (Speisen, Lebensmittel, Getränke, Serviceutensilien, Geräte und Einrichtungen, Geschirr, Gläser, Wäsche, Dekorationen usw.). Ich verstehe einfache Texte. (*)	☐	☐	☐	☐
a7.2 Ich gehe auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form gastegerecht ein, führe einfache Konversationen in einer zweiten Landessprache oder in Englisch und berate die Gäste.	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz a7	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenzbereich b: Gestalten des Getränkeservice

Restaurantfachleute verfügen und die notwendigen Kenntnisse für die kompetente Gästeberatung im Getränkeservice. Restaurantfachleute sind fähig, den Gästen Getränke des Betriebes gäste- und zielorientiert zu verkaufen. Dabei empfehlen sie im Rahmen der gesetzlichen und betrieblichen Bestimmungen Getränke und servieren diese fachgerecht.

Persönliche Beurteilung durch die Kandidatin/den Kandidaten:

0 = Keine Kenntnisse

1 = Kenntnisse, keine Praxis

2 = Kenntnisse, begleitete Praxis

3 = Kenntnisse, selbstständige Praxis

(*) = Leistungsziele Berufsfachschule

Handlungskompetenz b1: Mise en place für den Getränkeservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
b1.1 Ich stelle aufgrund der Tagesplanung für den Getränkeservice die notwendigen Utensilien gemäss betrieblichen Vorgaben bereit, wie: • Wein- und Getränkekarte • Flaschenöffner / Korkenzieher • Utensilien für Mixgetränke • Block und Schreibzeug • Elektronische Hilfsmittel <i>Ich beschreibe die für den Getränkeservice vorgesehenen Utensilien und zeige deren Einsatz auf. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
b1.2 Ich erstelle für Veranstaltungen und Anlässen wie Bankett, Event, Catering die entsprechende Mise en place für den Gästeservice gemäss Checkliste oder betrieblichen Vorgaben.	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz b1	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz b2: Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
b2.1 Ich erkläre und vergleiche alkoholfreie und alkoholhaltige Getränke bezüglich Herkunft, Produktion, Lagerung und Merkmale .	☐	☐	☐	☐
b2.2 <i>Ich beschreibe den Aufbau von Beratungs- und Verkaufsgesprächen. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
b2.3 Ich empfehle und verkaufe Gästen aufgrund ihrer Bedürfnisse und den Erkenntnissen der Aroma- und Geschmackskombinationen passende Getränke und generiere Zusatzverkäufe . <i>Ich erkläre die Grundlagen von Aroma- und Geschmackskombinationen. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
b2.4 Ich beurteile die Qualität der Getränke schlage bei auftretenden Fehlern Massnahmen vor.	☐	☐	☐	☐
b2.5 Ich überprüfe Getränkeangebote und -karten auf die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben (Qualitätsvorgaben, Deklarationspflichten, Altersbegrenzungen etc.).	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz b2	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz b3: Getränke herstellen und herrichten sowie den Gästen präsentieren und servieren.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
b3.1 Ich stelle und richte Getränke aufgrund der Gästebestellungen und der betrieblichen Vorgaben her . <i>Ich beschreibe die Zubereitung von Getränken und zeige Ausschanktemperaturen, Mengen und Gläser auf. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
b3.2 Ich zeige Präsentations- und Servicetechniken für den Getränkeservice auf und setze diese um. Ich berücksichtige beim Getränkeservice den Gästetyp und dessen Bedürfnisse. <i>Ich erkläre Präsentations- und Servicetechniken für einen Getränkeservice. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
b3.3 Ich prüfe Getränke sensorisch und schlage, wenn nötig, Korrekturmassnahmen vor.	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz b3	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz b4: Im Getränkeservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
b4.1 Ich setze die Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bezogen auf den Getränkeservice um und halte diese ein. <i>Ich zeige die Bedeutung und Ziele der Vorschriften auf. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
b4.2 Ich beurteile die Qualität von Getränken und setze Massnahmen zur Qualitätssicherung um.	☐	☐	☐	☐
b4.3 Ich setze die Vorgaben des betrieblichen Hygienekonzeptes bezogen auf den Getränkeservice im eigenen Bereich um und schlage gegebenenfalls Verbesserungen vor. <i>Ich beschreibe die Bedeutung des Hygienekonzeptes (HACCP) und zeige Grundsätze des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit auf. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
b4.4 Ich setze Massnahmen zu Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz bezogen auf den Getränkeservice um und: • behebe oder minimiere Unfallrisiken • leiste Erste Hilfe • erkenne Ursachen von Bränden • zeige das Verhalten im Brandfall auf	☐	☐	☐	☐
b4.5 Ich setze betriebliche Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bezogen auf den Getränkeservice um.	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz b4	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz b5: Gäste im Getränkeservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
b5.1 Ich informiere und berate Gäste in einer zweiten Landessprache oder in Englisch in mündlicher Form über das betriebliche Getränkeangebot .	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz b5	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenzbereich c: Gestalten des Speiseservice

Restaurantfachleute verfügen über die notwendigen Kenntnisse für die kompetente Gästeberatung im Speiseservice. Restaurantfachleute sind fähig, den Gästen Speisen des Betriebes gäste- und zielorientiert zu verkaufen. Dabei empfehlen sie im Rahmen der gesetzlichen und betrieblichen Bestimmungen Speisen und servieren sie fachgerecht.

Persönliche Beurteilung durch die Kandidatin/den Kandidaten:

0 = Keine Kenntnisse

1 = Kenntnisse, keine Praxis

2 = Kenntnisse, begleitete Praxis

3 = Kenntnisse, selbstständige Praxis

(*) = *Leistungsziele Berufsfachschule*

Handlungskompetenz c.1: Mise en place für den Speiseservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
c1.1 Ich plane und bereite den Tagesablauf für das Tagesgeschäft sowie für Anlässe gemäss den betrieblichen Vorgaben vor.	☐	☐	☐	☐
c1.2 Ich stelle aufgrund der Tagesplanung für den Speiseservice die notwendigen Utensilien bereit wie: • Speisekarte • Schreibblock und Schreibzeug • Elektronische Hilfsmittel • Streichhölzer	☐	☐	☐	☐
c1.3 Ich setze Gedecke und deren Mise en place für unterschiedliche Gästegruppen und Anlässe ein. <i>Ich beschreibe Gedecke und zeige deren Einsatzmöglichkeiten auf. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
c1.4 Ich stelle Mise en place und Spezialgedecke für entsprechende Serviceabläufe und Servicearten bereit. <i>Ich erläutere Spezialgedecke und deren Anwendung. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
c1.5 Ich wende das Vorgehen für das Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken an.	☐	☐	☐	☐
c1.6 Ich erstelle für Veranstaltungen und Anlässe wie Bankett, Event, Catering , die entsprechende Mise en place für den Speiseservice gemäss Checklisten oder betrieblichen Vorgaben.	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz c1	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz c.2: Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
c2.1 Ich berücksichtige die Aufgaben und die Bedeutung von Nährstoffen in der Ernährung und deren Einsatz in der Gestaltung und Behandlung von Speisen. <i>Ich erkläre die Aufgaben und die Bedeutung von Nährstoffen und erläutere positive Auswirkungen auf den menschlichen Organismus. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
c2.2 Ich berate die Gäste bei der Angebotsempfehlung zu möglichen Unverträglichkeiten und Allergien bei Lebensmitteln und zeige Möglichkeiten innerhalb des Angebotes auf. <i>Ich kann Unverträglichkeiten und Allergien bei Lebensmitteln erklären. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
c2.3 Ich zeige Grundsätze und Prinzipien für die Gestaltung und Umsetzung einer gesunden Ernährung auf und beurteile dabei das eigene Ernährungsverhalten kritisch. (*)	☐	☐	☐	☐
c2.4 Ich unterscheide und erkläre Ernährungsformen des betrieblichen Angebotes und berate Gäste entsprechend. <i>Ich zeige mögliche Auswirkungen auf die Gesundheit auf. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
c2.5 Ich informiere Gäste über die Garmethoden des betrieblichen Angebotes und erkläre diese. <i>Ich beschreibe grundlegende Garmethoden. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
c2.6 Ich beurteile Speisen gemäss dem betrieblichen Angebot in Bezug auf ihre Qualität und wende Massnahmen zur Qualitätssicherung an. <i>Ich beschreibe gemäss dem betrieblichen Angebot die Speisen bezüglich Herkunft, Eigenschaften, Merkmale, Herstellung und Qualität. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
c2.7 Ich beschreibe den Aufbau von Beratungs- und Verkaufsgesprächen . (*)	☐	☐	☐	☐
c2.8 Ich empfehle und verkaufe Gästen aufgrund ihrer Bedürfnisse und den Erkenntnissen der Aroma- und Geschmackskombinationen von Lebensmitteln (Food-Pairing) passende Speisen und generiere Zusatzverkäufe .	☐	☐	☐	☐
c2.9 Ich erkläre die Ökonomische und ökologische Bedeutung von Regionalität, Saisonalität und die nachhaltige Produktion von Speisen . (*)	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz c2	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz c3: Speisen vor dem Gast zubereiten, anrichten sowie dem Gast präsentieren und servieren.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
c3.1 Ich setze Serviceabläufe und Servicearten bei unterschiedlichen Speisefolgen und Anlässen ein. <i>Ich erkläre Serviceabläufe und Servicearten, erläutere deren Einsatzmöglichkeiten sowie Vor- und Nachteile. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
c3.2 Ich richte Speisen gemäss betrieblichem Angebot an und serviere diese. <i>Ich beschreibe Arten von Buffets und deren Einsatzmöglichkeiten. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz c3	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz c4: Im Speiseservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
c4.1 Ich zeige die Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bezogen auf den Speiseservice auf und wende diese an. <i>Ich zeige die Bedeutung und die Ziele der Vorschriften auf.</i>	☐	☐	☐	☐
c4.2 Ich beurteile die Qualität von Speisen und setze Massnahmen zur Qualitätssicherung um.	☐	☐	☐	☐
c4.3 Ich setze die Vorgaben des betrieblichen Hygienekonzeptes bezogen auf den Speiseservice im eigenen Bereich um und schlage gegebenenfalls Verbesserungen vor. <i>Ich erkläre dabei die Bedeutung des Hygienekonzeptes (HACCP) und setze Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit um. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
c4.4 Ich setze Massnahmen zu Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz bezogen auf den Speiseservice um und: • behebe oder minimiere Unfallrisiken • leiste Erste Hilfe • erkenne Ursachen von Bränden • zeige Verhalten im Brandfall auf	☐	☐	☐	☐
c4.5 Ich setze betriebliche Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bezogen auf den Speiseservice um.	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz c4	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz c5: Gäste im Speiseservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
c5.1 Ich informiere und berate Gäste in einer zweiten Landessprache oder in Englisch in mündlicher Form über das betriebliche Speisenangebot .	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz c5	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenzbereich d: Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse

Der Erfolg in der Gastronomiebranche kann sowohl für den Betrieb wie auch für die Mitarbeitenden nur dann realisiert werden, wenn Restaurantfachleute die geeigneten Marketingmassnahmen einsetzen. Restaurantfachleute gestalten das Getränke- und Speisenangebot mit und setzen die Massnahmen der Verkaufsförderung reflektiert und selbstständig um.

Persönliche Beurteilung durch die Kandidatin/den Kandidaten:

0 = Keine Kenntnisse

1 = Kenntnisse, keine Praxis

2 = Kenntnisse, begleitete Praxis

3 = Kenntnisse, selbstständige Praxis

(*) = Leistungsziele Berufsfachschule

Handlungskompetenz d1: Reservationssysteme sowie Informations- und Kommunikationsmittel einsetzen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
d1.1 Ich wende das Reservationssystem des Betriebes an. <i>Ich beschreibe Reservationssysteme und zeige Vor- und Nachteile auf. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
d1.2 Ich setze Informations- und Kommunikationsmittel gästegerecht ein, erstelle Dokumente und leite diese weiter.	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz d1	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz d2: Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
d2.1 Ich setze Bestell- und Kassensysteme ein und stelle den Registrierungsprozess von der Bestellung bis zum Inkasso sicher. <i>Ich beschreibe Bestell- und Kassensysteme und erkläre Vor- und Nachteile. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
d2.2 Ich erstelle Rechnungen , rechne Rechnungsbeträge in andere Währungen um , präsentiere und erkläre dem Gast die Rechnung und führe das Inkasso durch.	☐	☐	☐	☐
d2.3 Ich setze Zahlungsarten und Zahlungsmittel im eigenen Betrieb ein. <i>Ich beschreibe Merkmale von Barinkasso, bargeldlosen Zahlungsarten und Zahlungsmitteln sowie Vor- und Nachteile für Gast und Betrieb. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
d2.4 Ich führe die Tagesabrechnung durch.	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz d2	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz d3: Die technische Infrastruktur nutzen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
d3.1 Ich setze Maschinen, Geräte und Utensilien ein und erkläre diese wo nötig den Gästen. <i>Ich erkläre die Eigenschaften und Funktionsweisen der wichtigsten Maschinen, Geräte und Utensilien. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz d3	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz d4: Gästerückmeldungen und -bewertungen auswerten und interpretieren.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
d4.1 Ich halte Gästerückmeldungen fest leite diese weiter und regiere angemessen. <i>Ich beschreibe das Vorgehen bei Gästerückmeldungen und leite Massnahmen zur Pflege der Gästebeziehungen ab. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
d4.2 Ich werte Gästedaten und -bewertungen aus und leite werbewirksame Massnahmen ab. <i>Ich zeige Möglichkeiten der Bewirtschaftung von Gästedaten und -bewertungen auf. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz d4	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz d5: Vorgaben des Betriebskonzepts und der Angebotsplanung umsetzen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
d5.1 Ich leite die Bedeutung des Betriebskonzepts für den eigenen Aufgabenbereich ab. <i>Ich beschreibe verschiedenen Arten von Gastronomiebetrieben und erläutere deren Stärken, Schwächen und Chancen. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
d5.2 Ich analysiere das betriebliche Angebot nach den Grundsätzen des Marketingmix. <i>Ich beschreibe die 4 P's des Marketingmix (Product, Price, Place, Promotion) anhand eines betrieblichen Angebots. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
d5.3 Ich erläutere verkaufsfördernde Elemente wie Inhalte, Aufbau und Gestaltung der Wein-, Getränke- und Speisekarte . (*)	☐	☐	☐	☐
d5.4 Ich präsentiere Getränke und Speisen gemäss der Thematik des Anlasses und den örtlichen Gegebenheiten (z.B. Displays, Vitrinen, Point of Sale). <i>Ich beschreibe Präsentationsformen für den Verkauf von Speisen und Getränken. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz d5	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz d6: Den Gästen die Preisgestaltung für Speisen und Getränke erklären und begründen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
d6.1 Ich erkläre anhand einfacher Beispiele die Begriffe Wirtschaftlichkeit, Rentabilität, Produktivität, Aufwand, Ertrag sowie Gewinn und erläutere deren Bedeutung für die Führung und den Erfolg eines Restaurantbetriebes. (*)	☐	☐	☐	☐
d6.2 Ich erkläre und begründe den Gästen die Kostenstruktur und die Preisgestaltung ausgewählter Produkte. <i>Ich erkläre den Aufbau von einfachen Kalkulationen und erstelle Kalkulationen für gastronomische Produkte. Ich beschreibe anhand von Beispielen deren Bedeutung für die Preisgestaltung. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz d6	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenzbereich e:

Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung

Reibungslose betriebliche Abläufe sind für Gastronomiebetriebe wichtig. Dazu gehören auch die Hygiene, die Arbeitssicherheit, der Brand- und Gesundheitsschutz, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum andern aber ist die Hygiene entscheidend für die Produktqualität wie auch für die Werterhaltung. Restaurantfachleute gestalten diese Vorgaben engagiert und pflichtbewusst mit und setzen sie im Betriebsalltag um.

Persönliche Beurteilung durch die Kandidatin/den Kandidaten:

0 = Keine Kenntnisse

1 = Kenntnisse, keine Praxis

2 = Kenntnisse, begleitete Praxis

3 = Kenntnisse, selbstständige Praxis

(*) = Leistungsziele Berufsfachschule

Handlungskompetenz e1: Waren von der Bestandeskontrolle bis zur Warenausgabe bewirtschaften.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
e1.1 Ich setze den Prozess der Warenbewirtschaftung vom Einkauf, der Warenannahme, der Lagerung bis hin zur Ausgabe von Waren um.	☐	☐	☐	☐
e1.2 Ich lagere Waren ökonomisch und ökologisch und beachte dabei die folgenden Punkte: • Lagerorte • Temperaturen • Dokumentationen • Rechtliche Grundlagen	☐	☐	☐	☐
e1.3 Ich führe die Wareninventur des Betriebes nach Vorgaben durch und führe die Inventarlisten nach. <i>Ich erkläre die Bedeutung und die Ziele der Inventur und erläutere den Ablauf und die Verwendung der Inventur. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz e1	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz e2: Sich an den Nahtstellen absprechen und mit diesen Stellen die Abläufe sicherstellen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
e2.1 Ich setze Instrumente der Arbeitsplanung ein. <i>Ich zeige die Bedeutung effizienter Arbeitsplanung auf. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
e2.2 Ich plane und setze das Tagesgeschäft und die Arbeitsprozesse gemäss Vorgaben mit vor- und nachgelagerten Stellen (Nahtstellen) um. <i>Ich beschreibe meine eigenen Tätigkeiten in Abhängigkeit von vor- und nachgelagerten Stellen sowie die wichtigsten Nahtstellen. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
e2.3 Ich passe vorgegebene und erarbeitete Einsatzplanungen auf grössere und/oder spezielle Anlässe an und berücksichtige dabei die gesetzlichen Vorgaben.	☐	☐	☐	☐
e2.4 Ich setze Dokumente wie Checklisten, Materiallisten usw. ein und ergänze sie bei Bedarf. <i>Ich erstelle Checklisten für meine eigenen Tätigkeiten und Prozesse. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz e2	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz e3: Getränkebuffet und Abräumbereich organisieren.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
e3.1 Ich bediene die Einrichtungen und Geräte am Getränkebuffet und setze die Abläufe optimal um. <i>Ich beschreibe die Einrichtungen und Geräte am Getränkebuffet. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
e3.2 Ich reinige Getränkebuffet und Geräte, überprüfe die Bestände (z.B. Stockliste) und ergänze diese.	☐	☐	☐	☐
e3.3 Ich organisiere den Officebereich (Abräumbereich) unter Berücksichtigung von hygienischen Vorgaben. <i>Ich erläutere die optimale Organisation des Officebereichs und wende die Vorgaben für Entsorgung und Recycling an. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz e3	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz e4: Speisereste vermeiden sowie Waren, Abfälle und Reststoffe entsorgen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
e4.1 Ich entsorge Waren, Abfälle und Reststoffe ökonomisch und ökologisch. <i>Ich beschreibe die ökonomische und ökologische Entsorgung. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
e4.2 Ich plane Massnahmen zur Vermeidung von Speiseresten (Food-Waste) und setzt diese um. • Massnahmen bei Anrichten und Service • Behandlung der Speisen (Kühlung, Schutz vor Verunreinigung usw.) • Weiterverwertungsmöglichkeiten zu planen und einsetzen <i>Ich erläutere Grundsätze und Massnahmen zur Vermeidung von Speiseresten. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz e4	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz e5: Massnahmen zur Werterhaltung von Räumen, Einrichtungen und Geräten sowie zum sparsamen Einsatz von Energie und Material einleiten und durchführen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
e5.1 Ich setze Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel zur Reinigung gemäss Vorgaben ein. <i>Ich beschreibe Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
e5.2 Ich reinige Maschinen, Geräte und Utensilien sowie Verkaufs- und Produktionsräume inkl. Mobiliar .	☐	☐	☐	☐
e5.3 Ich orientiere bei Schäden oder übermässiger Abnutzung die vorgesetzte Stelle und ergreife die nötigen Massnahmen.	☐	☐	☐	☐
e5.4 Ich setze Reinigungsmittel ökonomisch und ökologisch ein. <i>Ich erkläre den ökonomischen und ökologischen Einsatz von Reinigungsmitteln und deren Wirkungen. (*)</i>	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz e5	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenzbereich f: Gestalten spezieller betrieblicher Angebote

Um die Bedürfnisse der Gäste und die Möglichkeiten der Gastronomiebetriebe optimal zu berücksichtigen, muss eine der vier Ergänzungskompetenzen (Vertiefungskompetenz) als Spezialisierung gewählt werden.

Persönliche Beurteilung durch die Kandidatin/den Kandidaten:

0 = Keine Kenntnisse

1 = Kenntnisse, keine Praxis

2 = Kenntnisse, begleitete Praxis

3 = Kenntnisse, selbstständige Praxis

Handlungskompetenz f1: Jung-Sommelier: Den Gästen passende Weine und Biere empfehlen und fachgerecht servieren.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
f1.1 Vorbereitung: Ich erstelle die Mise en place gemäss dem betrieblichen Wein- und Bierangebot sowie entsprechend dem Anlass und dem Gäste-segment und Sorge für ein angepasstes Ambiente.	☐	☐	☐	☐
f1.2 Gästebetreuung: Ich informiere und berate Gäste spezifisch und fundiert über Weine und Biere. Ich gebe den Gästen Informationen zu Weinen und Bieren.	☐	☐	☐	☐
f1.3 Präsentation: Ich präsentiere und serviere Weine und Biere fachlich korrekt und attraktiv .	☐	☐	☐	☐
f1.4 Nachbearbeitung: Ich kontrolliere die Qualität von Weinen und Bieren sensorisch und leite entsprechende Massnahmen bei fehlerhaften Produkten ein. Ich erläutere und begründe die Grundlagen der Kalkulation und der Preis-gestaltung.	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz f1	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz f2: Jung-Barista: Spezielle Kreationen zum Kaffee- und Teeegenuss zubereiten und servieren.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
f2.1 Vorbereitung: Ich plane und erstelle die Mise en place gemäss dem betrieblichen Angebot für das Kaffee- und Teeangebot und Sorge für ein angepasstes Ambiente.	☐	☐	☐	☐
f2.2 Gästebetreuung: Ich tätige angebotsspezifische Empfehlungen und geben den Gästen situationsgerecht Auskunft über Kaffee- und Teegetränke (Fachsprache). Ich erkläre die nachhaltigen Produktionsmethoden und die Qualität einzelner Produkte.	☐	☐	☐	☐
f2.3 Präsentation: Ich bereite spezielle Kaffeegetränke und Teegetränke zu und entwickle gemäss betrieblichem Angebot eigene Kreationen . Den Gästen gebe ich Informationen zu Herkunft und Zusammensetzung von Kaffee und Tee . Ich schaffe durch den Einsatz von Spezialeffekten (Showeffekten) ein Erlebnis für die Gäste. Ich setze, unter Verwendung geeigneter Hilfsmittel, verschiedene Techniken und Präsentationsformen ein.	☐	☐	☐	☐
f2.4 Nachbearbeitung: Ich kontrolliere die Qualität von Kaffee und Tee sensorisch und leite entsprechende Massnahmen bei fehlerhaften Produkten ein. Ich erläutere und begründe die Grundlagen der Kalkulation und der Preis-gestaltung.	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz f2	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz f3: Jung-Barkeeper: Gäste über ein umfassendes Mixgetränke-Angebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
f3.1 Vorbereitung: Ich plane und gestalte Angebote (Wochendrinks / Tagescocktail usw.). Ich stelle die Mise en place gemäss Barangebot bereit und Sorge für ein spezielles Ambiente.	☐	☐	☐	☐
f3.2 Gästebetreuung: Ich tätige angebotsspezifische Empfehlungen . Ich gebe den Gästen in Englisch und der Fachsprache Informationen zu einzelnen Getränken und Rezepten . Ich betreue Multikulturelle Gästesegmente bedürfnis- und erwartungsgemäss.	☐	☐	☐	☐
f3.3 Präsentation: Ich setzt Barrezepturen um. Ich entwickle nach betrieblichem Angebot und Gästewünschen eigene Kreationen . Ich schaffe durch den Einsatz von Spezialeffekten (Showeffekten) Erlebnis für die Gäste.	☐	☐	☐	☐
f3.4 Nachbearbeitung: Ich erstelle eine Angebotsanalyse sowie die Nachkalkulation von Produkten und verfasse entsprechend dem betrieblichen Angebot Inventar und Bestellungen. Ich prüfe Getränke und Spirituosen sensorisch und ordne sie den Spirituosen-Gruppen zu.	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz f3	☐	☐	☐	☐

Handlungskompetenz f4: Jung-Chef de Rang: Vor den Gästen spezielle Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren und marinieren sowie präsentieren und servieren.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
f4.1 Vorbereitung: Ich erstelle die Mise en place gemäss dem betrieblichen Speiseangebot sowie dem Anlass und dem Gästesegment entsprechend und Sorge für ein angepasstes Ambiente. Ich treffe Absprachen mit den Nahtstellen (z.B. Küche). Ich entwickle nach dem betrieblichen Angebot eigene Kreationen (Flambieren, Marinieren usw.).	☐	☐	☐	☐
f4.2 Gästebetreuung: Ich erkläre den Gästen die Zubereitung und Kreation von Gerichten. Ich schaffe durch den Einsatz von Spezialeffekten (Showeffekten) ein Erlebnis für die Gäste.	☐	☐	☐	☐
f4.3 Präsentation: Ich bereite Speisen vor den Gästen zu und portioniere diese: Flambieren, Filetieren, Tranchieren, Marinieren usw. und richte attraktiv an.	☐	☐	☐	☐
f4.4 Nachbearbeitung: Ich nehme eine Sensorische und qualitative Überprüfung der Gerichte vor und setze Verbesserungen um.	☐	☐	☐	☐
Gesamthaft erfülle ich die Handlungskompetenz f4	☐	☐	☐	☐

