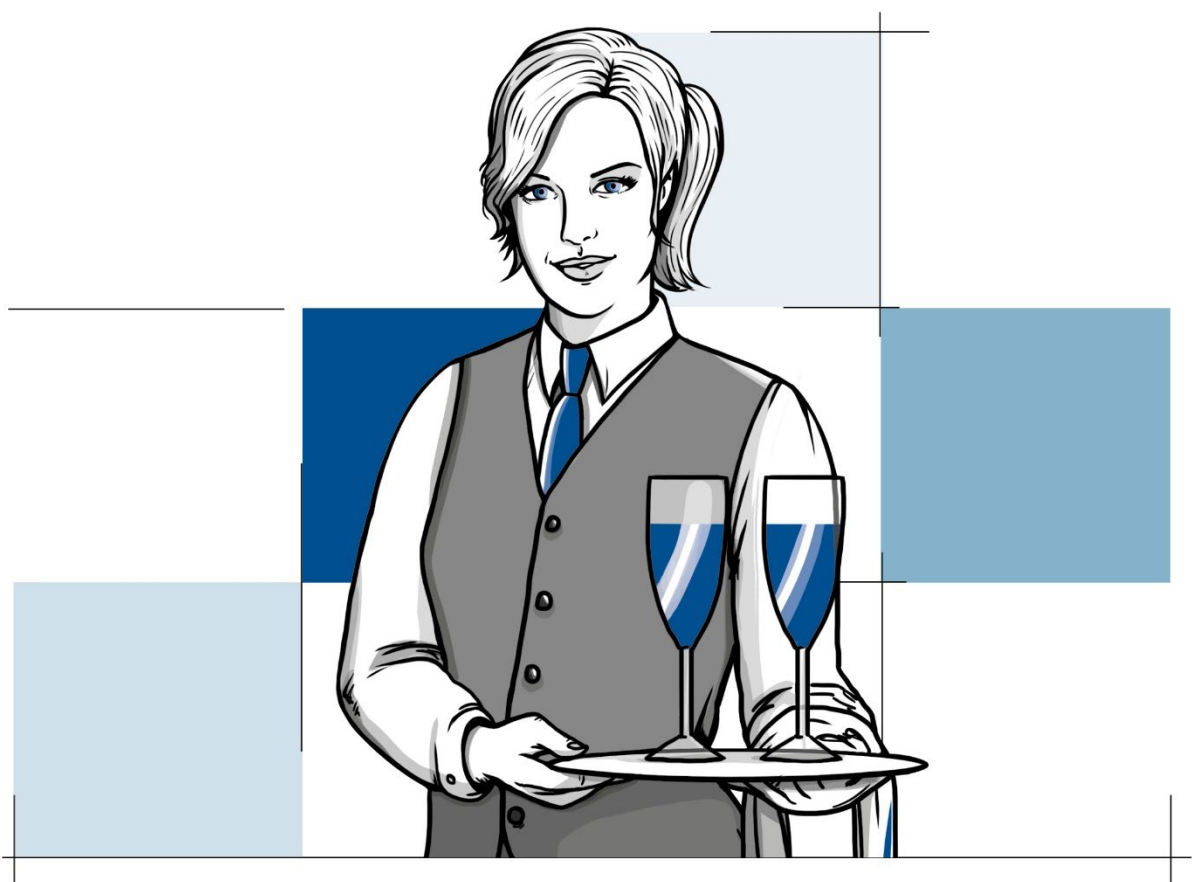




Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe

zur Verordnung des SBFI vom 6. November 2018 über die berufliche Grundbildung für

**Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann
mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)**

Berufsnummer 78705

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	1
2	Praxisaufträge für Betriebe	1
3	Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm	2
4	Zuteilung der Leistungsziele zu den Semestern 1 bis 6.....	8
	Handlungskompetenzbereich A: Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	8
	Handlungskompetenzbereich B: Gestalten des Getränkeservice.....	14
	Handlungskompetenzbereich C: Gestalten des Speiseservice	19
	Handlungskompetenzbereich D: Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse.....	25
	Handlungskompetenzbereich E: Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	28
	Handlungskompetenzbereich F: Gestalten spezieller betrieblicher Angebote	32

1 Einleitung

Das Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe basiert auf dem Bildungsplan und gibt eine Übersicht über die zu entwickelnden Handlungskompetenzen, zu erarbeitenden Leistungsziele und zu vermittelnden Inhalte am Lernort Betrieb.

Das Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe bildet die Grundlage, um in den Betrieben eigene Ausbildungspläne zu entwickeln.

2 Praxisaufträge für Betriebe

Die Lernenden werden über Praxisaufträge dazu angeleitet, wesentliche Arbeiten der betrieblichen Praxis im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festzuhalten. Die Praxisaufträge beinhalten Situationen, die die Lernenden bearbeiten. Zur selbständigen Lösung der Praxisaufträge werden diese mit den aufbereiteten, spezifischen Inhalten verknüpft. Der Praxisauftrag wird mit einer Selbstreflexion verbunden. Zudem sollen Berufsbildende ein fundiertes Feedback auf Basis vorgegebener Kriterien (qualifizierte Fremdeinschätzung) abgeben können. Neben Feedback in Text- oder Bildform enthält die Fremdbeurteilung einzelne Punkte, die auch in den Bildungsbericht einfließen.

Der Bildungsbericht des SDBB muss nach wie vor von den Berufsbildenden selbst ausgefüllt werden. Die Praxisaufträge, die während eines Semesters bearbeitet wurden, fliessen jedoch als Hilfestellung fürs Ausfüllen in den Bildungsbericht ein. So werden die Text-/Bild-Rückmeldungen in einer Spalte zusammengefasst und angezeigt. Dies unterstützt die Berufsbildenden beim Überblick der Arbeiten der vergangenen Monate. Da sich die Lernenden bei den Praxisaufträgen besonders Mühe geben oder einen Praxisauftrag falsch verstehen könnten und dieser entsprechend schlecht ausfällt, könnte das Bild übers gesamte Semester verfälscht werden. Um dem entgegenzuwirken, dient die Fremdbeurteilung als Hilfestellung fürs Ausfüllen, der Bildungsbericht wird jedoch nicht automatisch komplett ausgefüllt.

3 Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester	Leistungsziele 5. Semester	Leistungsziele 6. Semester
HKB a: Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber					
a1 Dienstleistungen und Ambiente entsprechend dem Anlass, gemäss Gästewünschen und betrieblichen Vorgaben vorbereiten und mitgestalten.					
a1.1 Tischformen a1.2 Dekorationen für Räume und Tische a1.3 Dekorationselemente a1.4 Ambiente von Räumen a1.5 Technische Infrastruktur	a1.1 Tischformen a1.2 Dekorationen für Räume und Tische a1.3 Dekorationselemente a1.4 Ambiente von Räumen a1.5 Technische Infrastruktur	a1.4 Ambiente von Räumen a1.5 Technische Infrastruktur	a1.5 Technische Infrastruktur		
a2 Mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftretts Gäste empfangen, Gästebedürfnisse ermitteln und eine angenehme Atmosphäre schaffen.					
a2.3 Gäste empfangen a2.4 Auftreten a2.5 Körperpflege, Schmuck, Kleidung / Uniform, Sprache	a2.2 Bedürfnisse der Gäste und Gästegruppen a2.3 Gäste empfangen a2.4 Auftreten a2.5 Körperpflege, Schmuck, Kleidung / Uniform, Sprache	a2.2 Bedürfnisse der Gäste und Gästegruppen a2.3 Gäste empfangen a2.4 Auftreten	a2.4 Auftreten		
a3 Serviceabläufe und Servicearten in der Gästebetreuung umsetzen.					
a3.1 Serviceabläufe und Servicearten a3.2 Rechtliche Vorgaben und betriebliche Qualitätsstandards	a3.1 Serviceabläufe und Servicearten a3.2 Rechtliche Vorgaben und betriebliche Qualitätsstandards	a3.1 Serviceabläufe und Servicearten	a3.1 Serviceabläufe und Servicearten	a3.1 Serviceabläufe und Servicearten	a3.1 Serviceabläufe und Servicearten
a4 Beziehungen mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen gestalten und in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren.					
a4.1 Beziehungen	a4.1 Beziehungen a4.2 Verbales und nonverbales Verhalten a4.3 Haltung bewahren				
a5 Direkte Gästerückmeldungen erfassen und Massnahmen umsetzen.					
		a5.1 Gästerückmeldungen und Reklamationen	a5.1 Gästerückmeldungen und Reklamationen a5.2 Fertigkeiten und Verhaltensweisen		

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester	Leistungsziele 5. Semester	Leistungsziele 6. Semester
a6 Regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären.					
		a6.1 Regionale Traditionen und Spezialitäten	a6.1 Regionale Traditionen und Spezialitäten		
a7 Gäste in einer zweiten Landessprache oder in Englisch zu den betrieblichen Angeboten beraten und mit ihnen kommunizieren.					
	a7.2 Mündliche Form	a7.2 Mündliche Form			
HKB b: Gestalten des Getränkeservice					
b1 Mise en place für den Getränkeservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.					
b1.1 Notwenige Utensilien bereitstellen	b1.1 Notwenige Utensilien bereitstellen	b1.2 Mise en Place für Veranstaltungen und Anlässe			
b2 Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen.					
b2.1 Getränke bezüglich Herkunft, Produktion, Lagerung und Merkmale erklären	b2.1 Getränke bezüglich Herkunft, Produktion, Lagerung und Merkmale erklären	b2.1 Getränke bezüglich Herkunft, Produktion, Lagerung und Merkmale erklären	b2.1 Getränke bezüglich Herkunft, Produktion, Lagerung und Merkmale erklären	b2.1 Getränke bezüglich Herkunft, Produktion, Lagerung und Merkmale erklären	b2.1 Getränke bezüglich Herkunft, Produktion, Lagerung und Merkmale erklären
b2.3 Getränke empfehlen und verkaufen sowie Zusatzverkäufe	b2.3 Getränke empfehlen und verkaufen sowie Zusatzverkäufe	b2.3 Getränke empfehlen und verkaufen sowie Zusatzverkäufe	b2.3 Getränke empfehlen und verkaufen sowie Zusatzverkäufe	b2.3 Getränke empfehlen und verkaufen sowie Zusatzverkäufe	b2.3 Getränke empfehlen und verkaufen sowie Zusatzverkäufe
b2.4 Qualität der Getränke	b2.4 Qualität der Getränke	b2.4 Qualität der Getränke	b2.4 Qualität der Getränke b2.5 Getränkeangebote und -karten	b2.4 Qualität der Getränke	b2.4 Qualität der Getränke
b3 Getränke herstellen und herrichten sowie den Gästen präsentieren und servieren.					
b3.1 Getränke herstellen und herrichten	b3.1 Getränke herstellen und herrichten	b3.2 Präsentations- und Servicetechniken	b3.2 Präsentations- und Servicetechniken	b3.2 Präsentations- und Servicetechniken	b3.2 Präsentations- und Servicetechniken
b3.2 Präsentations- und Servicetechniken	b3.2 Präsentations- und Servicetechniken	b3.3 Getränke sensorisch prüfen	b3.3 Getränke sensorisch prüfen	b3.3 Getränke sensorisch prüfen	b3.3 Getränke sensorisch prüfen
b3.3 Getränke sensorisch prüfen	b3.3 Getränke sensorisch prüfen				
b4 Im Getränkeservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.					
b4.1 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	b4.1 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	b4.2 Qualität von Getränken	b4.2 Qualität von Getränken b4.5 Umweltschutz und Nachhaltigkeit	b4.2 Qualität von Getränken	b4.2 Qualität von Getränken
b4.3 Hygienekonzept					
b4.4 Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz					

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester	Leistungsziele 5. Semester	Leistungsziele 6. Semester
b5 Gäste im Getränkeservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.					
		b5.1 Mündliche Form	b5.1 Mündliche Form		
HKB c: Gestalten des Speiseservice					
c1 Mise en place für den Speiseservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.					
c1.1 Tagesablauf c1.2 Notwendige Utensilien c1.3 Gedecke c1.5 Aufdecken c1.6 Veranstaltungen und Anlässe wie Bankett, Event, Catering (Mise en place)	c1.1 Tagesablauf c1.2 Notwendige Utensilien c1.3 Gedecke c1.4 Mise en place und Spezialgedecke c1.5 Aufdecken c1.6 Veranstaltungen und Anlässe wie Bankett, Event, Catering (Mise en place)	c1.1 Tagesablauf c1.2 Notwendige Utensilien c1.3 Gedecke c1.4 Mise en place und Spezialgedecke c1.5 Aufdecken c1.6 Veranstaltungen und Anlässe wie Bankett, Event, Catering (Mise en place)			
c2 Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen.					
c2.8 Aroma- und Geschmackskombinationen, Speisen empfehlen und verkaufen, Zusatzverkäufe	c2.1 Nährstoffe c2.2 Unverträglichkeiten und Allergien c2.4 Ernährungsformen c2.8 Aroma- und Geschmackskombinationen, Speisen empfehlen und verkaufen, Zusatzverkäufe	c2.6 Qualität beurteilen, Massnahmen zur Qualitätssicherung c2.8 Aroma- und Geschmackskombinationen, Speisen empfehlen und verkaufen, Zusatzverkäufe	c2.5 Garmethoden c2.8 Aroma- und Geschmackskombinationen, Speisen empfehlen und verkaufen, Zusatzverkäufe	c2.5 Garmethoden c2.8 Aroma- und Geschmackskombinationen, Speisen empfehlen und verkaufen, Zusatzverkäufe	c2.8 Aroma- und Geschmackskombinationen, Speisen empfehlen und verkaufen, Zusatzverkäufe
c3 Speisen vor dem Gast zubereiten, anrichten sowie dem Gast präsentieren und servieren.					
c3.1 Serviceabläufe und Servicearten c3.2 Speisen anrichten und servieren	c3.1 Serviceabläufe und Servicearten c3.2 Speisen anrichten	c3.1 Serviceabläufe und Servicearten c3.2 Speisen anrichten	c3.1 Serviceabläufe und Servicearten c3.2 Speisen anrichten	c3.1 Serviceabläufe und Servicearten c3.2 Speisen anrichten	c3.1 Serviceabläufe und Servicearten c3.2 Speisen anrichten
c4 Im Speiseservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss rechtlichen Vorgaben sicherstellen.					
c4.1 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung c4.3 Hygienekonzept c4.4 Arbeitssicherheit, Bandschutz- und Gesundheitsschutz	c4.1 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung c4.3 Hygienekonzept c4.4 Arbeitssicherheit, Bandschutz- und Gesundheitsschutz	c4.1 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung c4.3 Hygienekonzept	c4.2 Qualität von Speisen c4.5 Umweltschutz und Nachhaltigkeit		

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester	Leistungsziele 5. Semester	Leistungsziele 6. Semester
c5 Gäste im Speiseservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.					
		c5.1 Mündliche Form	C5.1 Mündliche Form		
HKB d: Umsetzen der betriebs-wirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse					
d1 Reservationssysteme sowie Informations- und Kommunikationsmittel einsetzen.					
	d1.1 Reservationssystem	d1.2 Informations- und Kommunikationsmittel			
d2 Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.					
d2.1 Bestell- und Kassensysteme d2.2 Rechnungen erstellen, Währungen umrechnen d2.3 Zahlungsarten und Zahlungsmittel d2.4 Tagesabrechnung	d2.1 Bestell- und Kassensysteme d2.2 Rechnungen erstellen, Währungen umrechnen d2.3 Zahlungsarten und Zahlungsmittel d2.4 Tagesabrechnung				
d3 Die technische Infrastruktur nutzen.					
d3.1 Maschinen, Geräte und Utensilien	d3.1 Maschinen, Geräte und Utensilien				
d4 Gästerückmeldungen und -bewertungen auswerten und interpretieren.					
		d4.1 Gästerückmeldungen		d4.2 Gästedaten und -bewertungen	
d5 Vorgaben des Betriebskonzepts und der Angebotsplanung umsetzen					
				d5.1 Betriebskonzept d5.2 Betriebliches Angebot d5.4 Getränke und Spesen	
d6 Den Gästen die Preisgestaltung für Speisen und Getränke erklären und begründen					
				d6.2 Kostenstruktur und Preisgestaltung	

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester	Leistungsziele 5. Semester	Leistungsziele 6. Semester
HKB e: Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung					
e1 Waren von der Bestandeskontrolle bis zur Warenausgabe bewirtschaften.					
		e1.1 Prozess der Warenbewirtschaftung e1.2 Waren lagern	e1.1 Prozess der Warenbewirtschaftung e1.2 Waren lagern e1.3 Wareninventur		
e2 Sich an den Nahtstellen absprechen und mit diesen Stellen die Abläufe sicherstellen.					
		e2.1 Arbeitsplanung e2.3 Einsatzplanungen e2.4 Dokumente	e2.2 Vor- und nachgelagerte Stellen (Nahtstellen)		
e3 Getränkebuffet und Abräumbereich organisieren.					
e3.1 Einrichtungen und Geräte e3.2 Geräte reinigen, Bestände überprüfen e3.3 Officebereich (Abräumbereich)					
e4 Speiseresten vermeiden sowie Waren, Abfälle und Reststoffe entsorgen.					
e4.1 Waren, Abfälle und Reststoffe entsorgen e4.2 Vermeidung von Speise- resten (Food-Waste)					
e5 Massnahmen zur Werterhaltung von Räumen, Einrichtungen und Geräten sowie zum sparsamen Einsatz von Energie und Material einleiten und durchführen.					
e5.1 Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel zur Reinigung e5.2 Verkaufs- und Produktionsräume inkl. Mobiliar reinigen e5.3 Schäden e5.4 Reinigungsmittel	e5.1 Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel zur Reinigung e5.2 Verkaufs- und Produktionsräume inkl. Mobiliar reinigen e5.3 Schäden e5.4 Reinigungsmittel				

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester	Leistungsziele 5. Semester	Leistungsziele 6. Semester
HKB f: Gestalten spezieller betrieblicher Angebote					
f1 Ergänzungskompetenz Jung-Sommelier: Den Gästen passende Weine und Biere empfehlen und fachgerecht servieren.					
		f1.1 Vorbereitung f1.2 Gästebetreuung f1.3 Präsentation f1.4 Nachbearbeitung	f1.1 Vorbereitung f1.2 Gästebetreuung f1.3 Präsentation f1.4 Nachbearbeitung		
f2 Ergänzungskompetenz Jung-Barista: Spezielle Kreationen zum Kaffee- und Teegenuss zubereiten und servieren.					
		f2.1 Vorbereitung f2.2 Gästebetreuung f2.3 Präsentation f2.4 Nachbearbeitung	f2.1 Vorbereitung f2.2 Gästebetreuung f2.3 Präsentation f2.4 Nachbearbeitung		
f3 Ergänzungskompetenz f3: Jung-Barkeeper: Gäste über ein umfassendes Mixgetränke-Angebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren.					
			f3.1 Vorbereitung f3.2 Gästebetreuung f3.3 Präsentation f3.4 Nachbearbeitung	f3.1 Vorbereitung f3.2 Gästebetreuung f3.3 Präsentation f3.4 Nachbearbeitung	
f4 Ergänzungskompetenz f4: Jung-Chef de Rang: Vor den Gästen spezielle Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren und marinieren sowie präsentieren und servieren.					
		f4.1 Vorbereitung f4.2 Gästebetreuung f4.3 Präsentation f4.4 Nachbearbeitung	f4.1 Vorbereitung f4.2 Gästebetreuung f4.3 Präsentation f4.4 Nachbearbeitung		

4 Zuteilung der Leistungsziele zu den Semestern 1 bis 6

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 Handels 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.									
Handlungskompetenz a1: Dienstleistungen und Ambiente entsprechend dem Anlass, gemäss Gästewünschen und betrieblichen Vorgaben vorbereiten und mitgestalten.									
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
a1.1 Die für den Betrieb und die Gästegruppen geeigneten Tischformen aufzeigen sowie diese für die unterschiedlichen Situationen bestimmen, begründen und anwenden. (K4)	☐	☐					Gästegruppen, Anlässe, Einfache Gedecke, Erweiterte Gedecke, Spezialgedecke Semester Berufsfachschule: 3. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 3	PB 102 PB 302 PB 401	SB 1 SB 2 SB 3 SB 4 SB 5
a1.2 Dekorationen für Räume und Tische für verschiedene Zwecke und Anlässe einsetzen. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 3. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3	PB 102 PB 204 PB 302 PB 401	SB 1 SB 3 SB 4 SB 5
a1.3 Dekorationselemente pflegen und die Verantwortung für deren Werterhaltung übernehmen. (K3)	☐	☐					Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule: Überbetriebliche Kurse: 2 // 3	PB 204 PB 302	

Legende:

Dunkelblaues Feld = in diesem Semester instruieren und anwenden

Hellblaues Feld **vor** der Instruktion (dunkelblau) = Leistungsziel kann bereits im Tagesgeschäft integriert sein

Hellblaues Feld **nach** der Instruktion (dunkelblau) = in diesem Semester trainieren und vertiefen

Hinweise: durch OdA ergänzt

Praxisaufträge (PB): Vertiefung der Theorie und Praxis
Standortbestimmung (SB)

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
a1.4 Das Ambiente von Räumen nach Vorgaben mit Beleuchtung, Musik usw. gestalten sowie ein angenehmes Raumklima (Temperatur, Belüftung) schaffen. (K3)	☐	☐	☐				Rundgang durch Räumlichkeiten, Stile der Räumlichkeiten Semester Berufsfachschule: 3. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3	PB 302 PB 401	SB 1 SB 2 SB 3 SB 4 SB 5
a1.5 Technische Infrastruktur , moderne Einrichtungs- und Gestaltungselemente sowie Spezialeffekte (z.B. Lichtshow, Sound) einsetzen. (K3)	☐	☐	☐	☐			Semester Berufsfachschule: 3. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 3		

Handlungskompetenz a2: Mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftritts Gäste empfangen, Gästebedürfnisse ermitteln und eine angenehme Atmosphäre schaffen.									
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
a2.1 Unterschiedliche Gästesegmente in der Gastronomiebranche beschreiben sowie deren Bedeutung erklären. (K2)							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 1. Kein Leistungsziel im üK		
a2.2 Bedürfnisse der Gäste und Gästegruppen des Betriebes in den Phasen des Kontaktes, der Begrüssung, der Beratung, der Betreuung und Verabschiedung erkennen sowie auf Erfüllbarkeit überprüfen, die eigenen Funktionen und Aufgaben wahrnehmen und entsprechend handeln. (K4)		☐	☐				Gästesegmente des Betriebs Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5	PB 103 PB 201 PB 205 PB 302 PB 401 PB 405	SB 2 SB 3 SB 4 SB 5

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
a2.3 Gäste dem Anlass und der Situation entsprechend empfangen und auch auf unvorhergesehene Gästebedürfnisse reagieren. (K4)	☐	☐	☐				Gästebetreuung Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5	PB 103 PB 201 PB 205 PB 302 PB 305 PB 401 PB 405	SB 2 SB 3 SB 4 SB 5
a2.4 Sich der Bedeutung des eigenen Auftretens bewusst sein, das eigene Verhalten in seinen Wirkungen realistisch einschätzen und weiterentwickeln. (K4)	☐	☐	☐	☐			Auftreten (Verhalten und Wirken) Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5	PB 103 PB 305 PB 401 PB 405	SB 2 SB 3 SB 4 SB 5
a2.5 Der Körperpflege , dem Schmuck und der Kleidung / Uniformierung , der Sprache sowie der Gestik gemäss den Vorgaben des Betriebes die nötige Aufmerksamkeit schenken. (K3)	☐	☐					Berufskleidung; Persönliche Hygiene; Arbeitshygiene Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5	PB 103 PB 305	

Handlungskompetenz a3: Serviceabläufe und Servicearten in der Gästebetreuung umsetzen.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
a3.1 Serviceabläufe und Servicearten für unterschiedliche Anlässe und Gäste umsetzen. (K3)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Serviceorganisation im Betrieb Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5	PB 302 PB 401	SB 2 SB 3 SB 4 SB 5

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
a3.2 Rechtliche Vorgaben und betriebliche Qualitätsstandards umsetzen. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	PB 302	

Handlungskompetenz a4: Beziehungen mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen gestalten und in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren.									
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
a4.1 Beziehungen zu Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen kooperativ, überzeugend und für alle gewinnbringend gestalten. (K4))	☐	☐					Semester: Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse: 3 // 5	PB 203 PB 302 PB 403 PB 501	
a4.2 Stärken und Schwächen des eigenen verbalen und nonverbalen Verhaltens analysieren und das Verhalten zum Wohle der Gäste, der Vorgesetzten und der Mitarbeitenden weiterentwickeln. (K5)		☐					Semester Berufsfachschule: 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse: 3 // 5	PB 101 PB 103 PB 203 PB 403	
a4.3 In ungewohnten und hektischen Situationen die Haltung bewahren . (K3)		☐					Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 3 // 5	PB 101 PB 203 PB 302 PB 401	SB 2 SB 3 SB 4 SB 5

Handlungskompetenz a5: Direkte Gästerückmeldungen erfassen und Massnahmen umsetzen.								
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
a5.1 Positive und negative Gästerückmeldungen und Reklamationen festhalten und weiterleiten sowie angemessen reagieren. (K4)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1. Kein Leistungsziel im üK	PB 203 PB 403
a5.2 Aufgrund der Arbeitsergebnisse und der Gästerückmeldungen die eigenen Fertigkeiten und Verhaltensweisen reflektieren und weiterentwickeln. (K5)				☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse: 5	PB 203 PB 403

Handlungskompetenz a6: Regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären.								
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
a6.1 Regionale Traditionen und Spezialitäten sowie kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären (Regionale Speisen, Getränke, Anlässe, Bräuche, Feste, Sehenswürdigkeiten etc.). (K3)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 3. Kein Leistungsziel im üK	
a6.2 Struktur und Bedeutung der Branche verstehen und Zusammenhänge aufzeigen. (K2)							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 1. Kein Leistungsziel im üK	
a6.3 Anhand von geeigneten Beispielen die Entwicklung der Branche erklären, regionale Unterschiede erkennen und die wichtigsten Trends erläutern. (K2)							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 1. Kein Leistungsziel im üK	

Handlungskompetenz a7: Gäste in einer zweiten Landessprache oder in Englisch zu den betrieblichen Angeboten beraten und mit ihnen kommunizieren								
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
a7.1 In einer zweiten Landes-sprache oder in Englisch über den grundlegenden Wortschatz in der Gastronomie und die eigenen Tätigkeiten verfügen (Speisen, Lebensmittel, Getränke, Serviceutensilien, Geräte und Einrichtungen, Geschirr, Gläser, Wäsche, Dekorationen usw.) sowie einfachere Texte und Darstellungen verstehen. (K2)							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Kein Leistungsziel im üK	
a7.2 Auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form gastegerecht eingehen und einfache Konversationen einer zweiten Landessprache oder in Englisch führen sowie die Gäste beraten. (K3)		☐	☐				Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Kein Leistungsziel im üK	

Handlungskompetenzbereich b: Gestalten des Getränkeservice

Restaurantfachleute verfügen über 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.

Handlungskompetenz b1: Mise en place für den Getränkeservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
b1.1 Aufgrund der Tagesplanung für den Getränkeservice die notwendigen Utensilien gemäss betrieblichen Vorgaben bereitstellen wie: • Wein- und Getränkekarte • Flaschenöffner / Korkenzieher • Utensilien für Mixgetränke • Block und Schreibzeug • Elektronische Hilfsmittel (K3)	☐	☐					Mise en place für Buffet und Gästeräume Utensilien und Gerätschaften Semester Berufsfachschule: 1. // 2. Überbetriebliche Kurse: 1	PB 302 PB 401	SB 1 SB 2 SB 3 SB 4 SB 5
b1.2 Bei Veranstaltungen und Anlässen wie Bankett, Event, Catering die entsprechende Mise en place für den Getränkeservice gemäss Checkliste oder betrieblichen Vorgaben erstellen. (K4)			☐				Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 //3	PB 302	

Handlungskompetenz b2: Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen.									
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
b2.1 Alkoholfreie und alkoholhaltige Getränke bezüglich Herkunft, Produktion, Lagerung und Merkmale erklären und vergleichen. (K3) (vgl. Anhang 2)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5	PB 301 PB 302 PB 401 PB 402 PB 404 PB 502a PB 502b PB 503a PB 503b PB 504a PB 504b	SB 3 SB 4 SB 5
b2.2 Aufbau von Beratungs- und Verkaufsgesprächen beschreiben. (K2)							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 2. // 6. Kein Leistungsziel im üK		
b2.3 Gästen aufgrund ihrer Bedürfnisse und den Erkenntnissen der Aroma- und Geschmackskombinationen passende Getränke empfehlen und verkaufen sowie Zusatzverkäufe generieren. (K4)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Semester Berufsfachschule: 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5	PB 301 PB 302 PB 401 PB 402 PB 404 PB 502a PB 502b PB 503a PB 503b	SB 2 SB 3 SB 4 SB 5
b2.4 Qualität der Getränke beurteilen und Massnahmen bei auftretenden Fehlern vorschlagen. (K4)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Kein Leistungsziel für die Berufsfachschule: Überbetriebe Kurse: 1 // 2 // 3 // 5	PB 502a PB 502b PB 503a PB 503b PB 504a PB 504b	

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
b2.5 Getränkeangebote und -karten auf die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben (Qualitätsvorgaben, Deklarationspflichten, Altersbegrenzungen etc.) überprüfen. (K3)				☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Kein Leistungsziel im üK	PB 502a PB 502b PB 503a PB 503b PB 504a PB 504b

Handlungskompetenz b3: Getränke herstellen und herrichten sowie den Gästen präsentieren und servieren.								
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
b3.1 Getränke aufgrund der Gästebestellungen und der betrieblichen Vorgaben herstellen und herrichten . (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5	PB 302 PB 401 PB 402 PB 404 PB 503a PB 503b PB 504a PB 504b SB 2 SB 3 SB 4 SB 5
b3.2 Präsentations- und Servicetechniken für den Getränkeservice aufzeigen und diese umsetzen. Beim Getränkeservice den Gästetyp und dessen Bedürfnisse berücksichtigen. (K3)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Servicemethoden, Servicetechniken Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5	PB 302 PB 401 PB 402 PB 404 PB 502a PB 502b PB 503a PB 503b PB 504a PB 504b SB 2 SB 3 SB 4 SB 5

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
b3.3 Getränke sensorisch prüfen und wenn nötig Korrekturmassnahmen vorschlagen. (K3)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Semester Berufsfachschule: 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5	PB 302 PB 402 PB 502a PB 502b PB 503a PB 503b PB 504a PB 504b	

Handlungskompetenz b4: Im Getränkeservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
b4.1 Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bezogen auf den Getränkeservice einhalten. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //		SB 2 SB 5
b4.2 Qualität von Getränken beurteilen und Massnahmen zur Qualitätssicherung umsetzen. (K4)			☐	☐	☐	☐	Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //		SB 5
b4.3 Vorgaben des betrieblichen Hygienekonzepts bezogen auf den Getränkeservice im eigenen Bereich umsetzen und gegebenenfalls Verbesserungen vorschlagen. (K4)	☐						Semester Berufsfachschule: 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	PB 302 PB 402	SB 5

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
b4.4 Massnahmen zu Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz bezogen auf den Getränkeservice umsetzen und dabei: • Unfallrisiken beheben oder minimieren • Erste Hilfe leisten • Ursachen von Bränden erkennen • Verhalten im Brandfall aufzeigen (K3) (vgl. Anhang 2)	☐						Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	PB 101 PB 302 BP 402	SB 1 SB 5
b4.5 Betriebliche Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bezogen auf den Getränkeservice umsetzen. (K3)				☐			Semester Berufsfachschule: 3. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	PB 302	SB 5

Handlungskompetenz b5: Gäste im Getränkeservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.									
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
b5.1 Gäste in einer zweiten Landessprache oder in Englisch in mündlicher Form über das betriebliche Getränkeangebot informieren und beraten. (K3)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Kein Leistungsziel im üK		

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.

Handlungskompetenz c1: Mise en place für den Speiseservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
c1.1 Den Tagesablauf für das Tagesgeschäft sowie für Anlässe gemäss den betrieblichen Vorgaben planen und vorbereiten. (K4)	☐	☐	☐				Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Kein Leistungsziel im üK	PB 302 PB 401	SB 1 SB 2 SB 3 SB 4 SB 5
c1.2 Aufgrund der Tagesplanung für den Speiseservice notwendige Utensilien bereitstellen wie: • Speisekarte • Schreibblock und Schreibzeug • Elektronische Hilfsmittel • Streichhölzer (K3)	☐	☐	☐				Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse: 1	BP 102 PB 401 PB 505	SB 1 SB 2 SB 3 SB 4 SB 5
c1.3 Gedecke für unterschiedliche Gästegruppen und Anlässe einsetzen. (K3)	☐	☐	☐				Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse: 1 // 3 // 5	PB 102 PB 204 PB 302 PB 401	SB 1 SB 2 SB 3 SB 4 SB 5
c1.4 Mise en place und Spezialgedecke für entsprechende Serviceabläufe und Servicearten bereitstellen. (K3)		☐	☐				Semester Berufsfachschule: 2. // 3. // 4. // 5. Überbetriebliche Kurse: 2 // 3 // 5	PB 102 PB 204 PB 302 PB 401 PB 505	SB 1 SB 2 SB 3 SB 4 SB 5

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
c1.5 Vorgehen für das Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken anwenden. (K3)	☐	☐	☐				Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. Überbetriebliche Kurse: 1 // 5	PB 102 PB 204 PB 302 PB 401	SB 1 SB 2 SB 3 SB 4 SB 5
c1.6 Bei Veranstaltungen und Anlässen wie Bankett, Event, Catering , die entsprechende Mise en place für den Speiseservice gemäss Checklisten oder betrieblichen Vorgaben erstellen. (K3)	☐	☐	☐				Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 6. Kein Leistungsziel im üK	PB 204 PB 302 PB 401	SB 2 SB 3 SB 4 SB 5

Handlungskompetenz c2: Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen.									
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
c2.1 Aufgaben und Bedeutung von Nährstoffen in der Ernährung und deren Einsatz in der Gestaltung und Behandlung von Speisen berücksichtigen. (K3)		☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //		
c2.2 Bei der Angebotsempfehlung Gäste zu möglichen Unverträglichkeiten und Allergien bei Lebensmitteln beraten und Möglichkeiten innerhalb des Angebots aufzeigen. (K4)		☐					Semester Berufsfachschule: 2. // 3. // 4. // 5. Kein Leistungsziel im üK	PB 202 PB 302 PB 303 PB 401 PB 505	SB 3 SB 4 SB 5

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
c2.3 Grundsätze und Prinzipien für die Gestaltung und Umsetzung einer gesunden Ernährung aufzeigen und dabei das eigene Ernährungsverhalten kritisch beurteilen. (K4)							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. Kein Leistungsziel im ÜK		
c2.4 Ernährungsformen des betrieblichen Angebotes unterscheiden und Gäste entsprechend beraten. (K3)		☐					Semester Berufsfachschule: 1. Kein Leistungsziel im ÜK	PB 301 PB 302 PB 303	
c2.5 Die Gäste über die Garmethoden des betrieblichen Angebotes informieren und erklären. (K3)				☐	☐		Semester Berufsfachschule: 2. // 3. // 4. // 5. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	PB 202 PB 301 PB 302 PB 303 PB 401 PB 505	SB 3 SB 4 SB 5
c2.6 Speisen gemäss dem betrieblichen Angebot in Bezug auf ihre Qualität beurteilen und Massnahmen zur Qualitätssicherung anwenden. (K3)			☐				Semester Berufsfachschule: 1 // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1	PB 302 PB 303 PB 505	
c2.7 Aufbau von Beratungs- und Verkaufsgesprächen beschreiben. (K2)							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse 5		
c2.8 Gästen aufgrund ihrer Bedürfnisse und den Erkenntnissen der Aroma- und Geschmackskombinationen von Lebensmitteln (Food-Pairing) passende Speisen empfehlen und verkaufen sowie Zusatzverkäufe generieren. (K4)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Semester Berufsfachschule: 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	PB 202 PB 301 PB 302 PB 401 PB 505	SB 3 SB 4 SB 5

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
c2.9 Die ökonomische und ökologische Bedeutung von Regionalität, Saisonalität und der nachhaltigen Produktion von Speisen erklären. (K2)							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 4. // 5. Kein Leistungsziel im üK	

Handlungskompetenz c3: Speisen vor dem Gast zubereiten, anrichten sowie dem Gast präsentieren und servieren.								
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
c3.1 Serviceabläufe und Servicearten bei unterschiedlichen Speisefolgen und Anlässen einsetzen. (K3)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5	PB 302 PB 401 SB 2 SB 3 SB 4 SB 5
c3.2 Speisen gemäss betrieblichem Angebot anrichten und servieren. (K3)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5	PB 302 PB 401 BP 505 SB 2 SB 3 SB 4 SB 5

Handlungskompetenz c4: Im Speiseservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss rechtlichen Vorgaben sicherstellen.								
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
c4.1 Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bezogen auf den Speiseservice aufzeigen und anwenden. (K3)	☐	☐	☐				Semester Berufsfachschule: 2. // 3. // 4. // 5. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	
c4.2 Qualität von Speisen beurteilen und Massnahmen zur Qualitätssicherung umsetzen. (K3)				☐			Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	
c4.3 Vorgaben des betrieblichen Hygienekonzepts bezogen auf den Speiseservice im eigenen Bereich umsetzen und gegebenenfalls Verbesserungen vorschlagen. (K4)	☐	☐	☐				Semester Berufsfachschule: 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	PB 302 PB 401 BP 505 SB 2 SB 3 SB 4 SB 5
c4.4 Massnahmen zu Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz bezogen auf den Speiseservice umsetzen und dabei: • Unfallrisiken beheben oder minimieren • Erste Hilfe leisten • Ursachen von Bränden erkennen • Verhalten im Brandfall aufzeigen (K3) (vgl. Anhang 2)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 4. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	PB 101 PB 302 PB 505
c4.5 Betriebliche Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bezogen auf den Speiseservice umsetzen. (K3)				☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 3. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	PB 302

Handlungskompetenz c5: Gäste im Speiseservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.								
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
c5.1 Gäste in einer zweiten Landessprache oder in Englisch in mündlicher Form über das betriebliche Speiseangebot informieren und beraten. (K3)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Kein Leistungsziel im üK	

Handlungskompetenzbereich d: Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse

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

Handlungskompetenz d1: Reservationssysteme sowie Informations- und Kommunikationsmittel einsetzen.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
d1.1 Reservationssystem des Betriebes anwenden. (K3)		☐					Semester Berufsfachschule: 1. Kein Leistungsziel im üK	PB 205 PB 302	
d1.2 Informations- und Kommunikationsmittel gastegerecht einsetzen sowie Dokumente erstellen und weiterleiten. (K4)			☐				Semester Berufsfachschule: 3. Kein Leistungsziel im üK	PB 205 PB 302 PB 401	SB 2 SB 3 SB 4 SB 5

Handlungskompetenz d2: Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
d2.1 Bestell- und Kassensysteme einsetzen und den Registrierungsprozess von der Bestellung bis zum Inkasso sicherstellen. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse: 2 // 5	PB 401	SB 2 SB 3 SB 4 SB 5
d2.2 Rechnungen erstellen und Rechnungsbeträge in andere Währungen umrechnen , dem Gast präsentieren und erklären sowie das Inkasso durchführen. (K4)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse: 2 // 5	PB 302 PB 401	SB 2 SB 3 SB 4 SB 5

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
d2.3 Zahlungsarten und Zahlungsmittel im eigenen Betrieb einsetzen. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse: 2 // 5	PB 302
d2.4 Tagesabrechnung durchführen. (K3)	☐	☐					Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Kein Leistungsziel im üK	

Handlungskompetenz d3: Die technische Infrastruktur nutzen.								
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
d3.1 Maschinen, Geräte und Utensilien einsetzen und wo nötig den Gästen erklären. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 3. Überbetriebliche Kurse: 1	PB 401 SB 2 SB 3 SB 4 SB 5

Handlungskompetenz d4: Gästerückmeldungen und -bewertungen auswerten und interpretieren.								
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
d4.1 Gästerückmeldungen festhalten und weiterleiten sowie angemessen reagieren. (K4)			☐				Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 5. Kein Leistungsziel im üK	PB 403
d4.2 Gästeden und -bewertungen auswerten, werbewirksame Massnahmen ableiten. (K4)					☐		Semester Berufsfachschule: 3. // 5. Kein Leistungsziel im üK	

Handlungskompetenz d5: Vorgaben des Betriebskonzepts und der Angebotsplanung umsetzen.								
Leistungsziele Betrieb	1	2		4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
d5.1 Bedeutung des Betriebskonzepts für den eigenen Aufgabenbereich ableiten. (K3)					☐		Semester Berufsfachschule: 5. // 6. Kein Leistungsziel im üK	
d5.2 Das betriebliche Angebot nach den Grundsätzen des Marketingmix analysieren. (K4)					☐		Semester Berufsfachschule: 5. // 6. Kein Leistungsziel im üK	PB 304 PB 501
d5.3 Verkaufsfördernde Elemente wie Inhalte, Aufbau und Gestaltung der Wein-, Getränke- und Speisekarte erläutern. (K2)							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 6. Kein Leistungsziel im üK	
d5.4 Getränke und Speisen gemäss der Thematik des Anlasses und der örtlichen Gegebenheiten präsentieren (z.B. Displays, Vitrinen, Point of Sale). (K3)					☐		Semester Berufsfachschule: 3. // 6. Überbetriebliche Kurse: 3 // 5	PB 505

Handlungskompetenz d6: Den Gästen die Preisgestaltung für Speisen und Getränke erklären und begründen.								
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
d6.1 Begriffe Wirtschaftlichkeit, Rentabilität, Produktivität, Aufwand, Ertrag und Gewinn anhand einfacher Beispiele erklären und deren Bedeutung für die Führung und den Erfolg eines Restaurantbetriebes erläutern. (K2)							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 5. Kein Leistungsziel im üK	
d6.2 Den Gästen Kostenstruktur und Preisgestaltung ausgewählter Produkte erklären und begründen. (K4)					☐		Semester Berufsfachschule: 5. // 6. Kein Leistungsziel im üK	PB 304

Handlungskompetenzbereich e: Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung

Reibungslose betriebliche Abläufe sind für Gastronomiebetriebe wichtig. Dazu gehören auch die Hygiene, 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 die Werterhaltung. Restaurantfachleute gestalten diese Vorgaben engagiert und pflichtbewusst mit und setzen sie im Betriebsalltag um.

Handlungskompetenz d1: Waren von der Bestandeskontrolle bis zur Warenausgabe bewirtschaften.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
e1.1 Den Prozess der Warenbewirtschaftung vom Einkauf, der Warenannahme, der Lagerung bis hin zur Ausgabe von Waren umsetzen. (K3)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 5. // 6. Kein Leistungsziel im üK	
e1.2 Waren ökonomisch und ökologisch lagern und dabei folgende Punkte beachten: • Lagerorte • Temperaturen • Dokumentationen • Rechtliche Grundlagen (K3)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 3. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5	
e1.3 Wareninventur des Betriebes nach Vorgaben durchführen und Inventarlisten nachführen. (K3)				☐			Semester Berufsfachschule: 3. // 5. // 6. Kein Leistungsziel im üK	

Handlungskompetenz e2: Sich an den Nahtstellen absprechen und mit diesen Stellen die Abläufe sicherstellen.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
e2.1 Instrumente der Arbeitsplanung einsetzen. (K3)			☐				Semester Berufsfachschule: 3. // 6. Kein Leistungsziel im üK	PB 302	SB 1

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
e2.2 Mit vor- und nachgelagerten Stellen (Nahtstellen) das Tagesgeschäft und die Arbeitsprozesse gemäss Vorgaben planen und umsetzen. (K3)				☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	PB 302 PB 401 PB 403 PB 505	SB 1 SB 2 SB 3 SB 4 SB 5
e2.3 Vorgegebene und erarbeitete Einsatzplanungen auf grössere und/oder spezielle Anlässe anpassen und dabei die gesetzlichen Vorgaben berücksichtigen. (K4)			☐				Semester Berufsfachschule: 3. // 6. Kein Leistungsziel im üK		
e2.4 Dokumente wie Checklisten, Materiallisten usw. einsetzen und bei Bedarf ergänzen. (K3)			☐				Semester Berufsfachschule: 3. // 6. Überbetriebliche Kurse: 1 // 3	PB 302 PB 403 PB 505	

Handlungskompetenz e3: Getränkebuffet und Abräumbereich organisieren.									
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
e3.1 Einrichtungen und Geräte am Getränkebuffet bedienen und die Abläufe optimal umsetzen. (K3)	☐						Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse: 1	PB 302	SB 2 SB 5
e3.2 Getränkebuffet und Geräte reinigen, Bestände überprüfen (z.B. Stockliste) und ergänzen. (K3)	☐						Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 1	PB 302	SB 1 SB 3 SB 5
e3.3 Officebereich (Abräumbereich) unter Berücksichtigung hygienischer Vorgaben organisieren. (K3)	☐						Semester Berufsfachschule: 3. Überbetriebliche Kurse: 1	PB 302	SB 1 SB 2 SB 3 SB 5

Handlungskompetenz e4: Speiseresten vermeiden sowie Waren, Abfälle und Reststoffe entsorgen.									
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
e4.1 Waren, Abfälle und Reststoffe ökonomisch und ökologisch entsorgen . (K3)	☐						Semester Berufsfachschule: 1. // 3. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	PB 302 PB 505	
e4.2 Massnahmen zur Vermeidung von Speiseresten (Food-Waste) mitplanen und umsetzen. • Massnahmen bei Anrichten und Service • Behandlung der Speisen (Kühlung, Schutz vor Verunreinigung etc.) • Weiterverwertungsmöglichkeiten planen und einsetzen (K4)	☐						Semester Berufsfachschule: 1. // 3. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	PB 302 PB 401	SB 2 SB 3 SB 4 SB 5

Handlungskompetenz e5: Massnahmen zur Werterhaltung von Räumen, Einrichtungen und Geräten sowie zum sparsamen Einsatz von Energie und Material einleiten und durchführen.									
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
e5.1 Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel zur Reinigung gemäss Vorgaben einsetzen. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 3. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	PB 302 PB 401	SB 2 SB 3 SB 4 SB 5
e5.2 Maschinen, Geräte und Utensilien sowie Verkaufs- und Produktionsräume inkl. Mobiliar reinigen. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 3. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	PB 302 PB 401	SB 2 SB 3 SB 4 SB 5

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
e5.3 Bei Schäden oder übermässiger Abnutzung die vorgesetzte Stelle orientieren und die nötigen Massnahmen ergreifen. (K3)	☐	☐					Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Kein Leistungsziel im üK	PB 302	
e5.4 Reinigungsmittel ökonomisch und ökologisch einsetzen. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 3. Überbetriebliche Kurse: 1 // 2 // 3 // 5 //	PB 302	

Handlungskompetenzbereich f: Gestalten spezieller betrieblicher Angebote

Um die Bedürfnisse der Gäste und die Möglichkeiten der Gastronomiebetriebe optimal zu berücksichtigen, spezialisieren sich die Lernenden in einer von vier verschiedenen Ergänzungskompetenzen: Von den Handlungskompetenzen f1 bis f4 baut jede lernende Person eine Handlungskompetenz auf. Die aufzubauende Handlungskompetenz wird durch den Lehrbetrieb bis zum Ende des ersten Lehrjahres festgelegt.

Ergänzungskompetenz f1: Jung-Sommelier: Den Gästen passende Weine und Biere empfehlen und fachgerecht servieren.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
f1.1 Vorbereitung Mise en place gemäss dem betrieblichen Wein- und Bierangebot sowie dem Anlass und dem Gästesegment entsprechend erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. (K3)			☐	☐			Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 4		SB 5
f1.2 Gästebetreuung Gäste spezifisch und fundiert über Weine und Biere informieren und beraten . (K4) Den Gästen Informationen zu Wein und Bier geben. (K3)			☐	☐			Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 4	PB 502a PB 502b	SB 5
f1.3 Präsentation Weine und Biere fachlich korrekt und attraktiv präsentieren, servieren . (K3)			☐	☐			Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 4		SB 5
f1.4 Nachbearbeitung Qualität von Weinen und Bieren sensorisch kontrollieren und entsprechende Massnahmen bei fehlerhaften Produkten einleiten. (K4) Grundlagen der Kalkulation und der Preisgestaltung erläutern und begründen. (K3)			☐	☐			Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 4	PB 502a PB 502b	

Ergänzungskompetenz f2: Jung-Barista: Spezielle Kreationen zum Kaffee- und Teeenuss zubereiten und servieren.									
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
f2.1 Vorbereitung Mise en place gemäss dem betrieblichen Angebot für das Kaffee- und Teeangebot planen und erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. (K3)			☐	☐			Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 4	PB 503a PB 503b	SB 5
f2.2 Gästebetreuung Angebotspezifische Empfehlungen tätigen sowie den Gästen situationsgerecht Auskunft über Kaffee- und Teegetränke geben (Fachsprache). (K3) Die nachhaltigen Produktionsmethoden und die Qualität einzelner Produkte erklären. (K4)			☐	☐			Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 4	PB 503a PB 503b	SB 5
f2.3 Präsentation Spezielle Kaffeegetränke und Teeaufgüsse zubereiten sowie gemäss betrieblichem Angebot eigene Kreationen entwickeln . (K5) Den Gästen Informationen zu Herkunft und Zusammensetzung von Kaffee und Tee geben. (K3) Durch den Einsatz von Spezialeffekten (Showeffekten) ein Erlebnis für die Gäste schaffen. (K3) Verschiedene Techniken und Präsentationsformen unter Verwendung geeigneter Hilfsmittel einsetzen. (K3)			☐	☐			Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 4	PB 503a PB 503b	SB 5

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
f2.4 Nachbearbeitung Qualität von Kaffee und Tee sensorisch kontrollieren und entsprechende Massnahmen bei fehlerhaften Produkten einleiten. (K4) Grundlagen der Kalkulation und der Preisgestaltung erläutern und begründen. (K3)			☐	☐			Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 4	PB 503a PB 503b	

Ergänzungskompetenz f3: Jung-Barkeeper: Gäste über ein umfassenden Mixgetränke-Angebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren.									
Leistungsziele Betrieb	1	2		4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
f3.1 Vorbereitung Angebote planen und gestalten (Wochen-drinks/Tagescocktail etc.). (K3) Mise en place gemäss Barangebot bereitstellen und für ein spezielles Ambiente sorgen. (K3)				☐	☐		Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 4	PB 504a PB 504b	SB 5
f3.2 Gästebetreuung Angebotsspezifische Empfehlungen tätigen. (K3) Den Gästen Informationen zu einzelnen Getränken und Rezepturen in Englisch und der Fachsprache geben. (K3) Multikulturelle Gästesegmente bedürfnis- und erwartungsgemäss betreuen. (K3)				☐	☐		Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 4	PB 504a PB 504b	SB 5

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
f3.3 Präsentation Barrezepturen umsetzen. (K3) Nach betrieblichem Angebot und Gästewünschen eigene Kreationen entwickeln. (K5) Durch den Einsatz von Spezialeffekten (Showeffekten) ein Erlebnis für die Gäste schaffen. (K3)				☐	☐		Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 4	PB 504a PB 504b	SB 5
f3.4 Nachbearbeitung Angebotsanalyse erstellen, Produkte nachkalkulieren und dem betrieblichen Angebot entsprechend Inventar und Bestellungen verfassen. (K4) Getränke und Spirituosen sensorisch prüfen und den Spirituosengruppen zuordnen. (K4)				☐	☐		Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 4	PB 504a PB 504b	

Ergänzungskompetenz f4: Jung-Chef de Rang: Vor den Gästen spezielle Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren und marinieren sowie präsentieren und servieren.									
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
f4.1 Vorbereitung Mise en place gemäss dem betrieblichen Speiseangebot sowie dem Anlass und dem Gästesegment entsprechend erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. (K3) Absprachen mit den Nahtstellen (Bsp. Küche) treffen. (K3) Nach dem betrieblichen Angebot eigene Kreationen entwickeln (Flambieren, Marinieren usw.). (K5)			☐	☐			Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 4	PB 505	SB 5
f4.2 Gästebetreuung Den Gästen die Zubereitung und Kreation von Gerichten erklären. (K2) Durch den Einsatz von Spezialeffekten (Showeffekten) ein Erlebnis für die Gäste schaffen. (K4)			☐	☐			Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 4	PB 505	SB 5
f4.3 Präsentation Speisen vor den Gästen zubereiten und portionieren: Flambieren, Filetieren, Tranchieren, Marinieren usw. und attraktiv anrichten. (K5)			☐	☐			Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 4	PB 505	SB 5
f4.4 Nachbearbeitung Sensorische und qualitative Überprüfung der Gerichte vornehmen und Verbesserungen umsetzen. (K4)			☐	☐			Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse: 4	PB 505	

