



Reglement zur Durchführung der überbetrieblichen Kurse

Zu den Verordnungen des SBFI vom 04. Oktober 2024 über die berufliche Grundbildung für

**Systemgastronomiefachfrau/
Systemgastronomiefachmann
mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)**

**Systemgastronomiepraktikerin/
Systemgastronomiepraktiker
mit eidgenössischem Attest (EBA)**

Berufsnummer 79010 und 79012

Inhaltsverzeichnis

1	Grundlagen der überbetrieblichen Kurse.....	1
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
2	Organisation der überbetrieblichen Kurse.....	2
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
3	Didaktische Vorgaben	4
3.1	Allgemeine methodisch-didaktische Richtlinien.....	4
4	Anforderungen an üK-Instruierende.....	5
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
5	Kursplanung.....	6
5.1	Terminplanung für überbetriebliche Kurse (Muster EFZ)	6
5.2	Terminplanung für überbetriebliche Kurse (Muster EBA).....	6
5.3	Dauer der überbetrieblichen Kurse und Kurseinladung	6
6	Qualitätssicherung	7
7	Richtlinien für die Ausrüstung von üK-Räumlichkeiten.....	7
7.1	Anforderungen an das üK-Zentrum	7
7.2	Räumlichkeiten und Einrichtungen, Maschinen und Einrichtungsgegenstände.....	8
7.2.1	Gastraum	8
7.2.2	Küche/Counter.....	8
7.2.3	Entsorgungsbereich.....	8
7.2.4	Anforderungen an den Lernort üK fakultativ.....	8
8	Einteilung der überbetrieblichen Kurse	8

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 Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) und Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Attest (EBA) vom 04. Oktober 2024. 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

- Systemgastronomiefachfrau / Systemgastronomiefachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 04. Oktober 2024
- Systemgastronomiepraktikerin/ Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Attest (EBA) vom 04. Oktober 2024

1.4 Bildungspläne der beruflichen Grundbildungen für

- Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 04. Oktober 2024
- Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Attest (EBA) vom 04. Oktober 2024

In den Bildungsplänen sind die Handlungskompetenzbereiche, die Handlungskompetenzen sowie 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 Systemgastronomiefachfrau / Systemgastronomiefachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) dauern:

• im ersten Semester	(Kurs 1)	3 Tage zu 8 Stunden
• im zweiten Semester	(Kurs 2)	4 Tage zu 8 Stunden
• im dritten Semester	(Kurs 3)	4 Tage zu 8 Stunden
• im vierten Semester	(Kurs 4)	3 Tage zu 8 Stunden
• im fünften Semester	(Kurs 5)	4 Tage zu 8 Stunden
Total		18 Tage

Die überbetrieblichen Kurse Systemgastronomiepraktikerin/ Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Attest (EBA) dauern:

• im ersten Semester	(Kurs 1)	3 Tage zu 8 Stunden
• im zweiten Semester	(Kurs 2)	3 Tage zu 8 Stunden
• im dritten Semester	(Kurs 3)	3 Tage zu 8 Stunden
Total		9 Tage

Im letzten Semester der beruflichen Grundbildungen finden keine Kurse statt.

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 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 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 4 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort für die überbetrieblichen Kurse und die anderen Lernorte festgehalten.

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 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 oder verwandten 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 üK-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 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 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 18 Ausbildungstage für Lernende in der beruflichen Grundbildung Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)
- insgesamt 9 Ausbildungstage für Lernende in der beruflichen Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Attest (EBA)

Die Dauer der einzelnen Kurse ist bei Punkt 2.2 aufgeführt. 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

- Gastraum mit Sitzmöglichkeiten für Kundenbetreuung und Verkaufsförderungsmassnahmen/ Dekoration (passende Beleuchtung und genügend Tageslicht).
- Küche/Counter mit passender Beleuchtung und genügend Tageslicht.
- Belüftung gemäss den gesetzlichen Bestimmungen
- Getrennte Waschmöglichkeiten für Waren und Hände,
- Geeignete Arbeitsoberflächen für ergonomisches Arbeiten,
- Rutschfeste Böden
- Garderobe mit abschliessbaren Schränken und WC/Dusche
- Free-Flow-System(e)
- Counter für Heissgetränke
- Diverse Verkaufspunkte
- Verkaufshilfen zur Deklaration (Menüboards oder Beschriftungstafeln)
- Service- bzw. Abräumstation
- Ausreichendes W-LAN
- Theorieraum mit den erforderlichen technischen Hilfsmitteln (Beamer etc.).
- PC/Laptop für Instruierende in überbetrieblichen Kursen mit Branchensoftware und Drucker
- Zugang zu einem Drucker für die Lernenden.
- Diverse Geschirrarten für verschiedene Präsentationen inkl. Hilfsmittel
- Hygienekonzept nach LGV Art. 73ff

7.2 Räumlichkeiten und Einrichtungen, Maschinen und Einrichtungsgegenstände

7.2.1 Gastraum

- Sitzmöglichkeiten: Zweier- und Vierertische, optional Sechser- oder Achtertische, eventuell Hoch- bzw. Stehtische
- Möglichkeiten zur Verkaufsförderung
- Service- und Abräumstationen

7.2.2 Küche/Counter

- Einrichtung zur Warenannahme (Zonentrennung)
- Kühl- und Tiefkühleinrichtungen
- Economat
- Thermometer
- Kombisteamer/Self-Cooking-System
- Frymaster mit Filter/Fritteuse
- Kochherd
- Grill
- Salamander
- Verschiedenfarbige Schneidebretter mit Unterlagen (Anti-Rutsch)
- Gastro-Norm-Bleche in unterschiedlichen Grössen
- Counter für Heissgetränke mit Sieb-Träger-Kaffeemaschine und Wasserkocher
- Möglichkeit, einen Counter mit Front-Cooking und Free-Flow einzurichten (Wok/Plancha/Induktion/Pastastation)
- Salatbuffet/Frischeinsel
- Infrastruktur für die Zubereitung von frischen Säften
- Notfallapotheke

7.2.3 Entsorgungsbereich

- Möglichkeit der Mülltrennung
- Kühlung für Bio-Abfälle

7.2.4 Anforderungen an den Lernort üK fakultativ

- Gläserstapler/Gläserwagen
- Tablett-/Besteckwagen
- Bankettsystem für Teller
- Verschiedene Beleuchtungen für Verkaufsförderungsmassnahmen
- Verpackungsmaterialien für Take-away
- Kasse(n) für verschiedene Zahlungsarten

8 Einteilung der überbetrieblichen Kurse

Die Verteilung der üK-Leistungsziele auf die verschiedenen Kurse ist im Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse aufgeführt. Das entsprechende Dokument steht für die beiden beruflichen Grundbildungen Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ und Systemgastronomiepraktikerin EBA/Systemgastronomiepraktiker EBA auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz zum Download bereit.

