

Bildungsbericht

In der Bildungsverordnung, Abschnitt 7, ist vorgeschrieben, dass die Berufsbildnerin/der Berufsbildner den Bildungsstand der lernenden Person am Ende jedes Semesters in einem Bildungsbericht festhält. Der Bildungsbericht wird anschliessend mit der lernenden Person besprochen. Für die berufliche Grundbildung Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ stützen sich Berufsbildnerinnen/Berufsbildner auf die Praxisaufträge, die Lernreflexion, die üK-Berichte und die Erfahrungen während der Ausbildung im Betrieb.

Lernende/Lernender:

Unterschrift:

Visum der/des gesetzlichen Vertreterin/Vertreters:

Erstellungsdatum:

Lehrbetrieb:

Besprechungsdatum:

Berufsbildnerin/Berufsbildner:

Unterschrift:

Zu beurteilende Rolle		Beurteilungselemente		
Persönliches Auftreten (Kompetenzen als Gastgeberin/ Gastgeber) Kenntnisse, Fertigkeiten, Haltungen		• Persönliche Haltung, Einstellung • Motivation • Teamfähigkeit, Umgangsformen • Selbstständiges Aneignen von Kenntnissen und Fertigkeiten	• Erscheinungsbild • Arbeitskleidung • Persönliche Hygiene	• Betreuen der Gäste • Kommunikation mit Gästen • Gestalten des Ambientes • Umsetzen betrieblicher Vorgaben
Beurteilung		Beobachtungen	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
1. Semester				

Gästeberatung / Verkauf (Kompetenzen als Verkäuferin/Verkäufer) Kenntnisse, Fertigkeiten, Haltungen		• Selbstständigkeit • Eigenverantwortliches Handeln • Gästeorientiertes Handeln • Selbstständiges Aneignen von Kenntnissen und Fertigkeiten	• Produktkenntnisse: Herkunft, Produktion, Merkmale • Kenntnisse zu Qualität und Qualitätsunterschieden von Speisen und Getränken	• Beraten der Gäste (auch in Englisch oder einer zweiten Landessprache) • Verkauf von Speisen und Getränken • Generieren von Zusatzverkäufen • Umsetzen betrieblicher Vorgaben
Beurteilung		Beobachtungen	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
1. Semester				

Arbeitsweise / Methoden (Kompetenzen als Serviceprofi) Kenntnisse, Fertigkeiten, Haltungen		• Rationelles Arbeiten • Genauigkeit, Sorgfalt • Selbstständiges Aneignen von Kenntnissen und Fertigkeiten	• Zusammenhänge verschiedener Arbeitsprozesse erkennen • Einsatz von Hilfsmitteln und Einrichtungen • Zusammenarbeit mit Nahtstellen	• Serviceregeln • Servicetechnik / Serviceart • Serviceablauf • Einhalten von Qualitätsstandards
Beurteilung		Beobachtungen	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
1. Semester				

Fertigungsarbeiten (Kompetenzen als Serviceprofi) Kenntnisse, Fertigkeiten, Haltungen		• Rationelles Arbeiten • Genauigkeit, Sorgfalt • Umgang mit Rohstoffen • Selbstständiges Aneignen von Kenntnissen und Fertigkeiten	• Angepasste Mise en place • Sensorisches Prüfen von Speisen und Getränken • Qualitätssicherung / Lebensmittelhygiene • Ergreifen von Korrekturmassnahmen	• Herstellen und Herrichten von Speisen und Getränken • Präsentationstechnik
Beurteilung		Beobachtungen	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
1. Semester				

Betriebswirtschaftliche Aspekte und Logistik (Kompetenzen als Serviceprofi) Kenntnisse, Fertigkeiten, Haltungen		• Eigene Arbeitsplanung • Genauigkeit, Sorgfalt • Umgang mit Rohstoffen • Selbstständiges Aneignen von Kenntnissen und Fertigkeiten	• Nutzen von Reservationssystemen • Anwenden von Bestell- und Kassasystemen • Umgang mit Gästerückmeldungen • Warenlagerung und Logistik	• Regeln der Arbeitssicherheit • Regeln der Hygiene • Werterhaltung • Umweltschutz / Nachhaltigkeit • Food-Waste
Beurteilung		Beobachtungen	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
1. Semester				

Lerndokumentation		• Sachliche Richtigkeit • Vollständigkeit		• Sauberkeit • Übersichtlichkeit			
Beurteilung		Beobachtungen		Massnahmen		Hinweise zur Besprechung Ziele	
1. Semester							

Leistungen in Berufsfachschule und überbetrieblichen Kursen		• Motivation • Lernfortschritt/Niveau halten • Stützkurse/Förderangebote		
Beurteilung		Beobachtungen	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
1. Semester				

Ausbildung der/des Lernenden im Betrieb (auszufüllen durch die lernende Person)		• Organisation der Ausbildung im Betrieb/Kommunikation • Betriebsklima/Umgang mit Lernenden	• Fehlerkultur/Umgang mit Fehlern • Stufengerechtes Arbeiten/Abwechslung • Unterstützung/Förderung	
Beurteilung		Beobachtungen	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
1. Semester				