

Handlungskompetenzbereiche (HKB)

HKB a: Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber
 HKB b: Gestalten des Getränkeservice
 HKB c: Gestalten des Speiseservice
 HKB d: Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse
 HKB e: Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung
 HKB f: Gestalten spezieller betrieblicher Angebote

Um die Stärken des beruflichen Alltages der Lernenden zu fördern, wurden im HKB f vier unterschiedliche Ergänzungskompetenzen festgelegt. Der Lehrbetrieb legt am Ende des 1. Lehrjahres die Ergänzungskompetenz des HKB f anhand der betrieblichen Möglichkeiten und unter Einbezug der Lernenden fest.

Ergänzungskompetenzen

- **Jung-Sommelier (JS)**
Den Gästen passende Weine und Biere empfehlen und fachgerecht servieren.
- **Jung-Barista (JB)**
Spezielle Kreationen zum Kaffee- und Teegenuss zubereiten und servieren.
- **Jung-Barkeeper (JBK)**
Gäste über ein umfassendes Mixgetränk-Angebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren.
- **Jung- Chef de Rang (JCdR)**
Vor den Gästen spezielle Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren und marinieren sowie präsentieren und servieren.

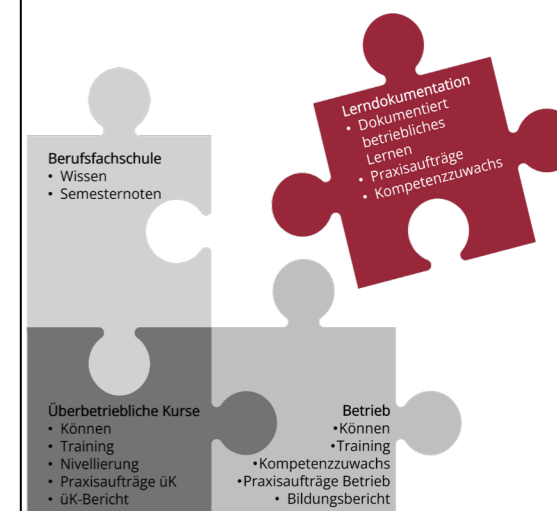
Praxisaufträge / Bildungsbericht

Die Lernenden werden über Praxisaufträge dazu angeleitet, wesentliche Arbeiten der Praxis im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen als Lerndokumentation festzuhalten.

Am Ende der Semester 1 bis 5 wird von der berufsbildenden Person ein Bildungsbericht eröffnet. Rückmeldungen aus den Praxisaufträgen können die Bewertungen unterstützen. Die Zuweisung und Bearbeitung aller Praxisaufträge sowie das Eröffnen des Bildungsberichtes können auf der WIGL-Plattform erfolgen.

Lerndokumentation

Im Lerndokumentationstool von Hotel & Gastro formation Schweiz und dem Umsetzungspartner WIGL, können die Lernorte miteinander verknüpft werden. Die lernende Person und das betriebliche Angebot stehen dabei im Zentrum.



Aufgaben der Lernenden

Die Lernenden führen eine Lerndokumentation, welche als Hilfsmittel für das Qualifikationsverfahren verwendet werden darf.

Qualifikationsverfahren

Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit (VPA) Gewichtung 50 % Fallnote	Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber Gewichtung 20 % Gestalten des Getränke-/Speiseservice Gestalten spezieller betrieblicher Angebote, inkl. Fachgespräch Gewichtung 60 % Umsetzen betriebswirtschaftliche/verkaufsorientierte Prozesse Sicherstellen logistische Prozesse/Werterhaltung Gewichtung 20 %
---	---

Umsetzung der VPA

Die Umsetzung der Qualifikationsverfahren obliegt in der Hoheit der Kantone. Für den Ablauf der VPA sind drei Beispiele für Varianten in den Ausführungsbestimmungen aufgezeigt. Die kantonale Chefexpertin/Der kantonale Chefexperte kann Auskunft erteilen.

Inhalte im Fokus

	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	
Praxisaufträge Betrieb (PB)	Empfohlene Praxisaufträge <ul style="list-style-type: none"> ▪ PB 101 Brandschutz ▪ PB 102 Gedecke, Dekoration Zusätzliche Praxisaufträge <ul style="list-style-type: none"> ▪ PB 103 Persönlicher Auftritt, Kleidung, Auftreten, Haltung 	Empfohlene Praxisaufträge <ul style="list-style-type: none"> ▪ PB 201 Gästebedürfnisse ▪ PB 202 Allergene + Unverträglichkeiten Zusätzliche Praxisaufträge <ul style="list-style-type: none"> ▪ PB 203 Reklamationsmanagement 1 ▪ PB 204 Gedecke + Zusatzmenagen ▪ PB 205 Telefonreservierungen 	Empfohlene Praxisaufträge <ul style="list-style-type: none"> ▪ PB 301 Zusatzverkäufe Zusätzliche Praxisaufträge <ul style="list-style-type: none"> ▪ PB 302 Anlassorganisation ▪ PB 303 Ernährungsformen ▪ PB 304 Verkauf und Marketing ▪ PB 305 Gästeempfang 	Empfohlene Praxisaufträge <ul style="list-style-type: none"> ▪ PB 401 Werbe-Flyer ▪ PB 402 Weinempfehlung Zusätzliche Praxisaufträge <ul style="list-style-type: none"> ▪ PB 403 Reklamationsmanagement 2 ▪ PB 404 Handout Bier ▪ PB 405 Anlassbesprechung 	Empfohlene Praxisaufträge <ul style="list-style-type: none"> ▪ PB 501 Marketingmassnahmen ▪ PB 502a Bierverkauf (JS)/ PB 502b Weinverkauf (JS) ▪ PB 503a Espressozubereitung (JB)/ PB 503b Kaffeespezialitäten (JB) ▪ PB 504a Getränkeservice (JBK)/ PB 504b Signature Cocktail (JBK) ▪ PB 505 Arbeiten am Tisch (JCdR) 		
Berufsfachschule (BFS)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Persönliches Auftreten ▪ Vorbereitungsarbeiten ▪ Servicetechniken ▪ Servicemethoden ▪ Umgang mit dem Gast 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wasser und Erfrischungsgetränke ▪ Alkohol / Bier ▪ Milch und Milchprodukte ▪ Menüaufbau ▪ Ernährung / Lebensmittelqualität 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Weine ▪ Tee ▪ Speiseangebote ▪ Hauptspeisen tranchieren und filetieren ▪ Ernährung / Lebensmittel ▪ Anlässe planen ▪ Käseland Schweiz 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Weine und Weinbau ▪ Kaffee ▪ Grundlagen Bar ▪ Speiseangebote ▪ Käseland Frankreich und übrige Länder ▪ Beratung und Verkauf ▪ Ernährung / Lebensmittel ▪ Konflikte ▪ Theoretische Grundlagen der Speisezubereitung vor dem Gast 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Weine und Weinbau ▪ Kaffee- und Teekreationen ▪ Süßspeisen und Früchte ▪ Speiseangebote: ▪ Garmethoden ▪ Ernährung / Lebensmittel ▪ Marketing ▪ Grundlagen Bar ▪ Theoretische Grundlagen der Speisezubereitung vor dem Gast 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Situationstraining zu: Jung-Sommelier Jung-Barista Jung-Barkeeper Jung-Chef de rang • Anlässe und Serviceorganisation planen 	
Überbetriebliche Kurse (ÜK) Praxisaufträge ÜK (PüK)	Gestalten des Getränkeservice <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schwergewicht: Getränkeservice ▪ Grundlagen Gastgeberin/Gastgeber ▪ Grundlagen Speiseservice ▪ Grundlagen Betriebsorganisation <p>PüK 101 - 105</p>	Gestalten des Speiseservice <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schwergewicht: Speiseservice ▪ Grundlagen Gastgeberin/Gastgeber ▪ Vertiefung Getränkeservice ▪ Grundlagen Betriebsorganisation <p>PüK 201 - 207</p>	Schulung der Persönlichkeit und Auftrittskompetenz <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schwergewicht: Umgangsformen, persönlicher Auftritt, Berufsethik ▪ Beratung und Verkauf ▪ Anlässe planen, vorbereiten und durchführen ▪ Grundlagen Betriebsorganisation ▪ Getränkeservice und Speiseservice <p>PüK 301 - 303</p>	Gestalten spezieller betrieblicher Angebote <p>Vertiefte Fachkenntnisse in einem betrieblichen Spezialgebiet</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Jung-Sommelier, oder ▪ Jung-Barista, oder ▪ Jung-Barkeeper, oder ▪ Jung-Chef de Rang <p>Vorbereitung: Dossier für die VPA</p>	Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kommunikation mit Gästen ▪ Beratung und Verkauf ▪ Kombination von Speisen und Getränken ▪ Umgang mit Reklamationen ▪ Training Getränke- und Speiseservice <p>Vorbereitung: Dossier für die VPA</p>		

Verantwortung der Berufsbildenden

Zuweisen der Praxisaufträge Beurteilen der Praxisaufträge Kontrollieren der Lerndokumentation Eröffnen des Bildungsberichtes

Besonderes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Probezeitgespräch ▪ Bildungsbericht 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Festlegen der Ergänzungskompetenz ▪ Bildungsbericht 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bildungsbericht 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bildungsbericht 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prüfungsvorbereitungen ▪ Ausbildungszeugnis mit Erwähnung der Ergänzungskompetenz
-------------------	--	--	---	---	--