

Reglement zur Durchführung der überbetrieblichen Kurse

Restaurantfachfrau EFZ
Restaurantfachmann EFZ

Restaurantangestellte EBA
Restaurantangestellter EBA

EINE ORGANISATION VON:

GASTRO SUISSE

 **HotellerieSuisse**

 **HOTEL & GASTRO
UNION**
Die Arbeitnehmerorganisation

Inhaltsverzeichnis

1	Grundlagen der überbetrieblichen Kurse	3
1.1	Bundesgesetz über die Berufsbildung (BBG)	3
1.2	Verordnung über die Berufsbildung (BBV)	3
1.3	Verordnungen über die beruflichen Grundbildungen für	3
1.4	Bildungspläne der beruflichen Grundbildungen für	3
1.5	Weitere Grundlagen	3
2	Organisation der überbetrieblichen Kurse	4
2.1	Trägerschaft	4
2.2	Dauer und Zeitpunkt	4
2.3	Organe	4
2.3.1	Aufsichtskommission	4
2.3.2	Kurskommissionen	5
2.3.3	üK-Zentren oder vergleichbare dritte Lernorte	5
3	Didaktische Vorgaben	6
3.1	Allgemeine methodisch-didaktische Richtlinien	6
4	Anforderungen an üK-Instruierende	Fehler! Textmarke nicht definiert.
4.1	Berufliche Fähigkeiten	7
4.2	Persönliche Eigenschaften / Haltung	7
4.3	Berufsbildnerkurs	7
4.4	Berufspädagogische Bildung (gemäss Art. 45 BBV)	7
4.5	Methodisch-didaktische Kompetenzen	7
4.6	Instruktionsfähigkeit	7
4.7	Kenntnisse in der Jugendpsychologie	7
4.8	Führungspersönlichkeit	7
4.9	Kenntnisse der Bildungsvorschriften	7
5	Kursplanung	8
5.1	Terminplanung für überbetriebliche Kurse (Muster) Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ	8
5.2	Terminplanung für überbetriebliche Kurse (Muster) Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA	8
5.3	Dauer der überbetrieblichen Kurse und Kurseinladung	8
6	Qualitätssicherung	9

7	Richtlinien für die Ausrüstung von üK-Räumlichkeiten	9
7.1	Anforderungen an das üK-Zentrum	9
7.2	Anforderungen an den üK-Lernort für Ergänzungskompetenzen (nur EFZ)	10
7.2.1	Jung-Sommelier	10
7.2.2	Jung-Barista	10
7.2.3	Jung-Barkeeper	10
7.2.4	Jung-Chef de Rang	10
8	Einteilung der überbetrieblichen Kurse 1 – 5 Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ	11
8.1	Überbetrieblicher Kurs 1	11
8.2	Überbetrieblicher Kurs 2	12
8.3	Überbetrieblicher Kurs 3	13
8.4	Überbetrieblicher Kurs 4	14
8.5	Überbetrieblicher Kurs 5	15
8.6	Allgemeine Lerninhalte	16
9	Einteilung der überbetrieblichen Kurse 1 – 4 Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA	17
9.1	Überbetrieblicher Kurs 1	17
9.2	Überbetrieblicher Kurs 2	18
9.3	Überbetrieblicher Kurs 3	19
9.4	Überbetrieblicher Kurs 4	20
9.5	Allgemeine Lerninhalte	Fehler! Textmarke nicht definiert.

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 Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ und Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA vom 06. November 2018 (Stand 01. Januar 2026 nach Teilrevision). 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

- Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ, 06. November 2018 (Stand 01. Januar 2026)
- Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA, 06. November 2018 (Stand 01. Januar 2026)

1.4 Bildungspläne der beruflichen Grundbildungen für

- Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ, 01. Januar 2025
- Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA, Stand 01. Januar 2025

In den Bildungsplänen sind die Handlungskompetenzbereiche, die Handlungskompetenzen und 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 Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ dauern:

- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| ▪ im ersten Lehrjahr (Kurse 1 und 2) | je 4 Tage zu 8 Stunden |
| ▪ im zweiten Lehrjahr (Kurse 3 und 4) | je 4 Tage zu 8 Stunden |
| ▪ im dritten Lehrjahr (Kurs 5) | 4 Tage zu 8 Stunden |
| Total | 20 Tage |

Die überbetrieblichen Kurse für Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA dauern:

- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| ▪ im ersten Lehrjahr (Kurse 1 und 2) | je 4 Tage zu 8 Stunden |
| ▪ im zweiten Lehrjahr (Kurse 3 und 4) | je 4 Tage zu 8 Stunden |
| Total | 16 Tage |

Im letzten Semester der beruflichen Grundbildungen finden keine Kurse statt.

Im Rahmen der Interkantonalen Fachkurse bilden die überbetrieblichen Kurse einen integrierten Bestandteil der Blockkurse. Im Internatsbetrieb mit vorhandener Infrastruktur eines Hotels und bei den Lernendenchargen/Tätigkeitsbereichen bestehen ideale Übungsfelder für die überbetrieblichen Kurse.

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 (Booklet üK-Instruktor) 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 (Booklet üK-Instruktorin/üK-Instruktor) 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 3.2 die Handlungskompetenzbereiche und die Handlungskompetenzen sowie unter Punkt 4 die Leistungsziele für die überbetrieblichen Kurse und die anderen Lernorte festgehalten.
- Im Rahmen der Interkantonalen Fachkurse bilden diese überbetrieblichen Kurse einen integrierenden Bestandteil der Blockkurse.

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 (auch in internatsmässig geführten Blockkursen) 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 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 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) Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ

1. Lj*	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli
EFZ			üK 1						üK 2			

2. Lj*	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli
EFZ	üK 3					üK 4						

3. Lj*	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) Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

1. Lj*	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli
EBA			üK 1			üK 2						

2. Lj*	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli
EBA	üK 3				üK 4							

*Lj = Lehrjahr

Aus organisatorischen Gründen sind Abweichungen in begrenztem Masse möglich.

Aus organisatorischen Gründen können die üK 1 und 2 von EFZ und EBA gemeinsam durchgeführt werden.

5.3 Dauer der überbetrieblichen Kurse und Kurseinladung

Die überbetrieblichen Kurse dauern

- insgesamt 20 Ausbildungstage für Lernende in der beruflichen Grundbildung
 Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ
- insgesamt 16 Ausbildungstage für Lernende in der beruflichen Grundbildung
 Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

Die Dauer der einzelnen Kurse beträgt in der Regel vier Tage à 8 Stunden (fünfter Tag Berufsfachschule). 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 ab-zugeben.

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

- Eine angemessene Beleuchtung und genügend Tageslicht gewährleisten sicheres Arbeiten.
- Garderobe mit abschliessbaren Schränken und Möglichkeit für Kleiderwechsel sowie WC.
- Eine Notfallapotheke muss an einem geschützten sowie korrekt signalisierten Ort zugänglich sein.
- Theorieraum mit Beamer und Lademöglichkeiten für Laptops der Kursteilnehmenden sowie Zugang zu WLAN und Drucker usw.
- PC/Laptop mit Branchensoftware und Drucker für üK-Instruierende.
- Restaurationsraum mit Tageslicht und guter Entlüftung sowie zweckmässigen Einbauschränken oder Side-Boards ausgerüstet.
- Getränkebuffet mit entsprechenden Kühlmöglichkeiten, Gläserspülmaschine, Eismaschine und Kaffeemaschine.
- Abräumoffice und Ausgabestelle für Speisen.
- Genügend Gästetische (eventuell eckig und rund) mit passenden Stühlen.
- Passende Guéridons (fahrbar/beweglich) für das Durchführen verschiedener Servicearten.
- Die notwendige und passende Tischwäsche inklusive Moltons usw.
- Das notwendige Servicematerial wie diverse Gläser, Karaffen, Bestecke, Barutensilien, Geschirr, Tranchier- und Filetierutensilien, Käsemesser, Menagen, Dekorationsmaterialien, Papierwaren usw.
- Verschiedene Schneidebretter sowie die notwendigen Reinigungsutensilien zur Gewährleistung der Hygiene.
- Kassensystem mit diversen Abrechnungsmöglichkeiten (Terminal, Sumup usw.).

7.2 Anforderungen an den üK-Lernort für Ergänzungskompetenzen (nur EFZ)

Am Ende des ersten Lehrjahres wird von den Berufsbildenden festgelegt, welche Ergänzungskompetenz die lernende Person aufbaut. Es wird eine von vier möglichen Ergänzungskompetenzen gewählt und im üK 4 der entsprechende überbetriebliche Kurs absolviert.

7.2.1 Jung-Sommelier

- Weinklimaschrank zur korrekten Lagerung der Weine
- Diverse Karaffen in unterschiedlichen Formen und passende Weingläser
- Diverse Biergläser
- Passendes Wein- und Bierangebot zu Übungszwecken

7.2.2 Jung-Barista

- Siebträger mit Dampfdüse, Tamperstation und Abklopfstation
- Kaffeemühle
- Verschiedene Bohnenmischungen
- Vielfältige Auswahl an Kaffeegläsern und Geschirr
- Passendes Geschirr und Gläser für unterschiedliche Teesorten und Teeservices

7.2.3 Jung-Barkeeper

- Barinfrastruktur oder ergonomisch geeignete Arbeitsflächen
- Vielfältige Auswahl an Gläsern und Barutensilien
- Passendes Getränkeangebot zu Übungszwecken
- Räucherglocke für Spezialeffekte

7.2.4 Jung-Chef de Rang

- Flambier-, Tranchier- und Filetierutensilien
- Diverses Anrichtegeschirr und Rührschüsseln
- Passendes Speiseangebot zu Übungszwecken

8 Einteilung der überbetrieblichen Kurse 1 – 5

Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ

8.1 Überbetrieblicher Kurs 1

Themen	Nummer Leistungsziele
Gastgeberin/Gastgeber	
Persönlicher Auftritt, persönliche Hygiene, Gäste empfangen, Gästekommunikation Berufskleidung, Verhaltensregeln	a2.3, a2.4, a2.5
Einführung Verkauf (Gästebedürfnisse, Gesprächsaufbau)	a2.2
Ambiente und Raumgestaltung (Lüften, Licht, Musik)	a1.4
Getränkesservice	
Mise en place, Arbeitsutensilien: Gläser	b1.1, b1.2
Verkauf, Zubereitung, Präsentation von Getränken inkl. Servicetechniken	b2.1, b2.3, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3
Aperitif (Garnituren, Gläser, Ausschank)	b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3
Getränke im Offenausschank und in Flaschen (inkl. Weinservice)	b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3
Kaffeesservice (Café, Espresso)	b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3
Speiseservice	
Mise en place, Arbeitsutensilien: Tische, Bestecke, Geschirr	c1.2
Tischformen, Internationales Grundgedeck, Menügedeck Servietten falten, Tischset, Tischläufer, Tischtuch	a1.1, a1.2, c1.3, c1.5
Speiseangebot erläutern, empfehlen und verkaufen	c2.1, c2.5, c2.6
Servicetechniken und Serviceregeln: Plattenservice (Nachservice), Tellerservice, Trag- und Vorlege-technik	c3.1, c3.2
Betriebsorganisation	
Räumlichkeiten und Organisation von üK-Zentrum und Lehrbe- trieb	a1.4, a1.5, d3.1
Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Verhalten im Brandfall	b4.4, c4.4
Buffetorganisation, Officebereich Funktionsweise von Maschinen	e3.1, e3.2, e3.3
Reinigung Kaffeemaschine (Kaffeemühle, Siebträgermaschine, Milchschaumer)	e2.4, e5.1, e5.2, e5.4
Bodenreinigung	e5.2, e5.4

8.2 Überbetrieblicher Kurs 2

Themen	Nummer Leistungsziele
Gastgeberin/Gastgeber	
Gäste begrüßen, persönlicher Auftritt Mit Gästen kommunizieren, Gästegespräche führen	a2.2, a2.3, a2.4, a2.5 a3.1
Dekorationselemente (Ambiente von Räumen)	a1.2, a1.3, a1.4
Getränkesservice	
Aktiver Verkauf, Verkaufshilfen (Wein- und Getränkeliste), Verkaufsgespräche führen (Storytelling, Foodpairing)	b2.3
Weinservice: Weisswein, Roséwein, Rotwein, Schaumwein, Weinständer	b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3
Milchmischgetränke: Frappés, Shakes, Kakaogetränke	b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3
Kaffee: Cappuccino, Latte Macchiato, Kaffee Lutz, Caffè corretto	b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3
Tee: Teesorten (Schwarzer Tee, Grüner Tee), Aufgussgetränke Teeservice (Portion, Tasse, Offen)	b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3
Speiseservice	
Aktiver Verkauf, Verkaufshilfen (Speiselisten), Verkaufsgespräche führen (Storytelling, Foodpairing)	c2.8
Einfache Vorspeisen vor dem Gast marinieren und portionieren	c3.1, c3.2
Süssspeisen / Kuchen / Torten portionieren	c3.1, c3.2
Käse servieren, portionsweise anrichten und präsentieren	c3.1, c3.2
Erweiterte Gedecke: Tischformen, Servietten falten	c1.4
Buffet: Frühstück (Buffet), Seminar-Pausenverpflegung (Buffet)	c1.4, c3.2
Betriebsorganisation	
Bestell- und Kassensysteme Rechnungserstellung, Inkasso	d2.1, d2.2, d2.3
Umweltschutz und Nachhaltigkeit Entsorgung	e4.1, e4.2

8.3 Überbetrieblicher Kurs 3

Themen	Nummer Leistungsziele
Gastgeberin/Gastgeber	
Gästekbedürfnisse verschiedener Zielgruppen erkennen und entsprechend handeln	a2.2, a2.3, a2.4, a2.5
Auftrittskompetenz, Berufsethik, Umgangsformen anwenden	a2.3, a2.4, a4.1, a4.2, a4.3
Beratung und Verkauf mit Verkaufshilfen (Voiture-Service)	b2.3, d5.4
Raumgestaltung, Ambiente	a1.3, a1.4
Dekorationsmöglichkeiten (Themen, Blumen)	a1.2
Anlässe planen, vorbereiten und durchführen Menüzusammenstellung, Menübesprechung Verkaufshilfen / Präsentationsformen Bankett-Bestellung aufnehmen Dokumente / Checklisten Ambiente / Dekorationen / Infrastruktur Technische Infrastruktur Mise en place Buffets, Präsentationsformen Nachhaltigkeit, Vermeidung von Speiseresten (Food-Waste)	a1.1, a1.5, a3.1, b1.2, c1.3, c1.4, d5.4, e2.4, e4.1
Getränkesservice	
Weinsservice (Vertiefung): Lüften und Dekantieren Auswahl des korrekten Glases, Degustation, Sensorik Süssweine	b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3
Digestif und Bar: Alkoholische und nichtalkoholische Getränke Auswahl des korrekten Glases, Ausschank, Präsentation und Service	b2.1, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3
Speiseservice	
Speisen anrichten und präsentieren, Spezialgedecke, Tellerservice mit Clochen, Guéridon-Service Beratung und Verkauf (Storytelling, Foodpairing) Käse portionieren und anrichten	c1.4, c3.1, c3.2
Betriebsorganisation	
Arbeiten im Team	a4.1, a4.2
Arbeitsprozesse mit Nahtstellen planen	e2.2, e2.4
Warenbewirtschaftung	e1.2

8.4 Überbetrieblicher Kurs 4

Im Rahmen des überbetrieblichen Kurses 4 wird auf die einzelnen, gewählten Ergänzungskompetenzen eingegangen. Jede lernende Person besucht während vier Tagen einen speziellen überbetrieblichen Kurs, um die vom Lehrbetrieb festgelegte Ergänzungskompetenz zu festigen.

Zum Ende des ersten Lehrjahres melden die Lernenden dem üK-Zentrum, für welche Ergänzungskompetenz sie sich in Absprache mit dem Lehrbetrieb entschieden haben. Bei Unklarheiten kann die/der üK-Instruierende mit dem Betrieb in Kontakt treten und nachfragen. Das üK-Zentrum leitet die Informationen, welche Ergänzungskompetenz von welcher Person besucht wurde, an die zuständigen Prüfungsleitungen/Chefexperten weiter.

Als Ergänzungskompetenz stehen den Lehrbetrieben zur Auswahl:

- Jung-Sommelier
- Jung-Barista
- Jung-Barkeeper
- Jung-Chef de Rang

Bei Bedarf können die üK-Zentren externe Spezialisten als Fachreferenten beiziehen oder einen Teil des überbetrieblichen Kurses bei einem Unternehmen mit spezialisierter Infrastruktur durchführen. Der überbetriebliche Kurs 4 kann von verschiedenen üK-Zentren überregional durchgeführt werden.

Themen Ergänzungskompetenzen	Nummer Leistungsziele
Jung-Sommelier	
Den Gästen passende Weine und Biere empfehlen und fachgerecht servieren Einführung in das Thema / Mise en place / Information, Beratung und Verkauf / Präsentation und Service / Sensorik / Qualitätskontrolle und Hygiene	f1.1, f1.2, f1.3, f1.4
Jung-Barista	
Spezielle Kreationen zum Kaffee- und Teegenuss zubereiten und servieren Einführung in das Thema / Mise en place / Information, Beratung und Verkauf / Getränkezubereitungen / Eigenkreationen / Präsentation und Service / Sensorik / Qualitätskontrolle und Hygiene	f2.1, f2.2, f2.3, f2.4
Jung-Barkeeper	
Gäste über ein umfassendes Mixgetränke-Angebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren Einführung in das Thema / Mise en place / Information, Beratung und Verkauf / Getränkezubereitungen / Eigenkreationen / Präsentation und Service / Sensorik / Qualitätskontrolle und Hygiene	f3.1, f3.2, f3.3, f3.4
Jung-Chef de Rang	
Vor den Gästen spezielle Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren und marinieren sowie präsentieren und servieren Einführung in das Thema / Mise en place, Techniken / Beratung, Verkauf und Service / Flambieren / Filetieren, Tranchieren und Marinieren / Eigenkreationen / Sensorik / Qualitätskontrolle und Hygiene	f4.1, f4.2, f4.3, f4.4

8.5 Überbetrieblicher Kurs 5

Zusammenfassung der Inhalte aus üK 1 bis 3. Alle Prozessschritte vor, während und nach dem Service werden vertieft.

Themen	Nummer Leistungsziele
Gastgeberin/Gastgeber	
Kommunikation mit Gästen	a2.2, a2.3, a2.4, a2.5
Beratung und Verkauf	a4.1, a4.2, a4.3
Kombination von Speisen und Getränken	b2.3, c2.8
Verhalten in ungewohnten und hektischen Situationen	a4.2, a4.3
Umgang mit Reklamationen	a4.3, a5.2
Getränkesservice	
Vertiefung bisheriger Inhalte	b2.1, b2.3, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3, d5.4
Repetition bisheriger Inhalte	b2.1, b2.3, b2.4, b3.1, b3.2, b3.3, d5.4
Speiseservice	
Vertiefung bisheriger Inhalte	c1.3, c1.4, c1.5, c2.8, c3.1, c3.2, d5.4
Repetition bisheriger Inhalte	c1.3, c1.4, c1.5, c2.8, c3.1, c3.2, d5.4
À-la-carte-Service	c1.3, c1.4, c1.5, c2.8, c3.1, c3.2, d5.4
Betriebsorganisation	
Inkasso (Repetition, Vertiefung, verschiedene Zahlungsmittel)	d2.1, d2.2, d2.3

8.6 Allgemeine Lerninhalte

Die folgenden Inhalte werden in jedem überbetrieblichen Kurs vernetzt und in den Tätigkeiten bearbeitet.

Lerninhalte	Nummer Leistungsziele
Garmethoden (gemäss Speiselisten)	c2.5
Menüplan mit Bezug zu Allergenen und Unverträglichkeiten	c2.1, c2.8, c4.1
Verschiedene Kostformen	c2.1, c2.8
Servicebesprechung inkl. Menübesprechung	e2.2
Serviceablauf, Servicetechniken	a3.1, b3.2, c3.1, c3.2
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	b4.1, c4.1
Anforderungen der Qualitätssicherung	b4.2, c4.2
Arbeitshygiene	b4.3, c4.3
Warenlagerung	e1.2
Abfallbewirtschaftung, Umweltschutz, Nachhaltigkeit	b4.5, c4.5, e4.1, e4.2
Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Verhalten im Brandfall, Erste Hilfe	a3.2, b4.4, c4.4
Reinigungsabläufe, Reinigungsmittel	e5.1, e5.2, e5.4
Unterhalt von Verkaufs- und Produktionsräumen	e5.2
Reflexion der eigenen Fertigkeiten und des eigenen Verhaltens	a5.2

Hinweis zu den Lerninhalten, welche unbedingt einmal während der Ausbildung in einem üK nach Wahl durchgeführt werden sollten:

Tranchieren, Filetieren, Flambieren

In jedem überbetrieblichen Kurs erfolgt eine Beurteilung der Leistungen und des Verhaltens der Lernenden durch die Instruierenden. Die Beurteilung wird mittels üK-Bericht erfasst und dem Lehrbetrieb zugestellt.

Wein- und Getränkeliste sowie Speiselisten

Um die Beratung und den Verkauf möglichst praxisnah gestalten zu können, sind die detaillierten Wein- und Getränkelisten sowie Speiselisten auf der Webseite von Hotel & Gastro formation Schweiz verfügbar.

Die regionalen üK-Zentren können aus der Wein- und Getränkeliste sowie den Speiselisten eigene Wein- und Getränkekarten sowie Speisekarten zusammenstellen.

9 Einteilung der überbetrieblichen Kurse 1 – 4

Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

9.1 Überbetrieblicher Kurs 1

Themen	Nummer Leistungsziele
Gastgeberin/Gastgeber	
Persönlicher Auftritt, persönliche Hygiene, Gäste empfangen, Gästekommunikation Berufskleidung, Verhaltensregeln	a2.1, a2.2, a2.3
Ambiente und Raumgestaltung (Lüften, Licht, Musik)	a1.3
Getränkesservice	
Mise en place, Arbeitsutensilien: Gläser	b1.1
Verkauf, Zubereitung, Präsentation von Getränken inkl. Service- techniken	b2.1, b2.2, b3.1, b3.2
Aperitif (Garnituren, Gläser, Ausschank)	b2.1, b2.2, b3.1, b3.2
Getränke im Offenausschank und in Flaschen (inkl. Weinservice)	b2.1, b2.2, b3.1, b3.2
Kaffeesservice (Café, Espresso)	b2.1, b2.2, b3.1, b3.2
Speiseservice	
Mise en place, Arbeitsutensilien: Tische, Bestecke, Geschirr	c1.1
Tischformen, Internationales Grundgedeck, Menügedeck Servietten falten, Tischset, Tischläufer, Tischtuch	a1.1, a1.2, c1.2, c1.3
Speiseangebot erläutern, empfehlen und verkaufen	c2.4, c2.5
Servicetechniken und Serviceregeln: Plattenservice (Nachservice), Tellerservice, Trag- und Vorlege-technik	c3.1, c3.2
Betriebsorganisation	
Räumlichkeiten und Organisation von üK-Zentrum und Lehrbe- trieb	a1.3, d3.1
Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Verhalten im Brandfall	b4.4, c4.4
Buffetorganisation, Officebereich Funktionsweise von Maschinen	e3.1, e3.2, e3.3
Reinigung Kaffeemaschine (Kaffeemühle, Siebträgermaschine, Milchschaumer)	e5.1, e5.2, e5.4
Bodenreinigung	e5.2, e5.4

9.2 Überbetrieblicher Kurs 2

Themen	Nummer Leistungsziele
Gastgeberin/Gastgeber	
Gäste begrüßen, persönlicher Auftritt Mit Gästen kommunizieren, Gästegespräche führen	a2.1, a2.2, a2.3
Dekorationselemente (Ambiente von Räumen)	a1.2, a1.3
Getränkesservice	
Aktiver Verkauf, Verkaufshilfen (Wein- und Getränkeliste), Verkaufsgespräche führen (Storytelling, Foodpairing)	b2.2
Weinservice: Weisswein, Roséwein, Rotwein, Schaumwein, Weinständer	b1.1, b2.1, b2.2, b3.1, b3.2
Milchmischgetränke: Frappés, Shakes, Kakaogetränke	b1.1, b2.1, b2.2, b3.1, b3.2
Kaffee: Cappuccino, Latte Macchiato, Kaffee Lutz, Caffè corretto	b1.1, b2.1, b2.2, b3.1, b3.2
Tee: Teesorten (Schwarzer Tee, Grüner Tee), Aufgussgetränke Teeservice (Portion, Tasse, Offen)	b1.1, b2.1, b2.2, b3.1, b3.2
Speiseservice	
Aktiver Verkauf, Verkaufshilfen (Speiselisten), Verkaufsgespräche führen (Storytelling, Foodpairing)	c2.4, c2.5
Süssspeisen / Kuchen / Torten portionieren	c3.1, c3.2
Gedecke: Tischformen, Servietten falten	a1.1, c1.2, c1.3
Buffet: Frühstück (Buffet), Seminar-Pausenverpflegung (Buffet)	c3.2
Betriebsorganisation	
Bestell- und Kassensysteme Rechnungserstellung, Inkasso (Bargeld, bargeldlos)	d2.2, d2.3
Umweltschutz und Nachhaltigkeit Entsorgung	e4.1, e4.2

9.3 Überbetrieblicher Kurs 3

Themen	Nummer Leistungsziele
Gastgeberin/Gastgeber	
Gästebedürfnisse verschiedener Zielgruppen erkennen und entsprechend handeln	a2.1, a2.2, a2.3
Auftrittskompetenz, Berufsethik, Umgangsformen anwenden	a2.1, a2.2, a2.3, a4.2, a4.3
Beratung und Verkauf mit Verkaufshilfen (Voiture-Service)	b2.2, c2.5, d3.1
Raumgestaltung, Ambiente	a1.3
Dekorationsmöglichkeiten (Themen, Blumen)	a1.2
Getränkesservice	
Weinservice (Vertiefung): Süssweine, Weinständer, Auswahl des korrekten Glases	b1.1, b2.1, b2.2, b3.1, b3.2
Digestif und Bar: Alkoholische und nichtalkoholische Getränke Auswahl des korrekten Glases, Ausschank, Präsentation und Service	b1.1, b2.1, b2.2, b3.1, b3.2
Speiseservice	
Speiseangebote Beratung und Verkauf (Storytelling, Foodpairing) Käse portionieren Einfache Speisen anrichten und präsentieren	c2.2, c2.4, c2.5, c3.1, c3.2
Betriebsorganisation	
Arbeiten im Team	a4.2
Inkasso (unterschiedliche Zahlungsarten, Vertiefung)	d2.2, d2.3
Arbeitsprozesse mit Nahtstellen planen	e2.1, e2.2
Warenbewirtschaftung	e1.1

9.4 Überbetrieblicher Kurs 4

Themen	Nummer Leistungsziele
Gastgeberin/Gastgeber	
Kommunikation mit Gästen	a2.1, a2.2, a2.3
Beratung und Verkauf	a4.2, b2.1, b2.2, c2.1, c2.2, c2.4, c2.5
Kombination von Speisen und Getränken (Foodpairing)	b2.2, c2.5
Verhalten in ungewohnten und hektischen Situationen	a4.3
Umgang mit Reklamationen	a5.2
Getränkesservice	
Vertiefung bisheriger Inhalte	a3.1 und alle b
Repetition bisheriger Inhalte	a3.1 und alle b
Speiseservice	
Vertiefung bisheriger Inhalte	a3.1 und alle c
Repetition bisheriger Inhalte	a3.1 und alle c
À-la-carte-Service	c2.2, c2.4, c2.5, c3.1, c3.2
Betriebsorganisation	
Inkasso (Vertiefung, Repetition)	d2.2, d2.3

9.5 Allgemeine Lerninhalte

Die folgenden Inhalte werden in jedem überbetrieblichen Kurs vernetzt und in den Tätigkeiten bearbeitet.

Lerninhalte	Nummer Leistungsziele
Garmethoden (gemäss Speiselisten)	c2.2
Menüplan mit Bezug zu Allergenen und Unverträglichkeiten	c2.4, c2.5
Verschiedene Kostformen	c2.4, c2.5
Servicebesprechung inkl. Menübesprechung	e2.1, e2.2
Serviceablauf, Servicetechniken	a3.1, c3.1, c3.2
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	b4.1, c4.1
Anforderungen der Qualitätssicherung	b4.2, c2.4, c4.2
Arbeitshygiene	b4.3, c4.3
Warenlagerung	e1.1
Abfallbewirtschaftung, Umweltschutz, Nachhaltigkeit	b4.5, c4.5, e4.1, e4.2
Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Verhalten im Brandfall, Erste Hilfe	b4.4, c4.4
Reinigungsabläufe, Reinigungsmittel	e5.1, e5.4
Unterhalt von Verkaufs- und Produktionsräumen	e5.2
Reflexion der eigenen Fertigkeiten und des eigenen Verhaltens	a5.2

Hinweis zum Lerninhalt, welcher unbedingt einmal während der Ausbildung in einem üK nach Wahl durchgeführt werden sollte:

Guéridonservice

In jedem überbetrieblichen Kurs erfolgt eine Beurteilung der Leistungen und des Verhaltens der Lernenden durch die Instruierenden. Die Beurteilung wird mittels üK-Bericht erfasst und dem Lehrbetrieb zugestellt.

Wein- und Getränkeliste sowie Speiselisten

Um die Beratung und den Verkauf möglichst praxisnah gestalten zu können, sind die detaillierten Wein- und Getränkelisten sowie Speiselisten auf der Webseite von Hotel & Gastro formation Schweiz verfügbar.

Die regionalen üK-Zentren können aus der Wein- und Getränkeliste sowie den Speiselisten eigene Wein- und Getränkearten sowie Speisekarten zusammenstellen.

EINE ORGANISATION VON:

GASTRO  **SUISSE**

 **Hotellerie Suisse**


**HOTEL & GASTRO
UNION**
Die Arbeitnehmerorganisation