

Bildungsplan

zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für

Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

vom [Erstell - bzw. Unterschriftsdatum OdA Bildungsplan]

Berufsnummer 78705

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	3
2. Berufspädagogische Grundlagen	4
2.1. Einführung in die Handlungskompetenzorientierung	4
2.2. Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz	5
2.3. Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)	5
2.4. Zusammenarbeit der Lernorte	6
3. Qualifikationsprofil	7
3.1. Berufsbild	7
3.2. Übersicht der Handlungskompetenzen	9
3.3. Anforderungsniveau des Berufes	10
4. Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort	11
Handlungskompetenzbereich a: Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	11
Handlungskompetenzbereich b: Gestalten des Getränkeservice	16
Handlungskompetenzbereich c: Gestalten des Speiseservice	21
Handlungskompetenzbereich d: Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	26
Handlungskompetenzbereich e: Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	29
Handlungskompetenzbereich f: Gestalten spezieller betrieblicher Angebote	32
Erstellung	36
Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität	37
Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes	378
[Anhang 3:]	41
Glossar	42
Weitere Erläuterungen zu den Handlungskompetenzen	45

Abkürzungsverzeichnis

BAFU	Bundesamt für Umwelt
BAG	Bundesamt für Gesundheit
BBG	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
BBV	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
BiVo	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
EBA	eidgenössisches Berufsattest
EFZ	eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
OdA	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
SBFI	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
SBBK	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
SDBB	Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
SECO	Staatssekretariat für Wirtschaft
Suva	Schweiz. Unfallversicherungsanstalt
üK	überbetrieblicher Kurs

1. Einleitung

Als Instrument zur Förderung der Qualität¹ der beruflichen Grundbildung für Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) beschreibt der Bildungsplan die von den Lernenden bis zum Abschluss der Qualifikation zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Gleichzeitig unterstützt er die Berufsbildungsverantwortlichen in den Lehrbetrieben, Berufsfachschulen und überbetrieblichen Kursen bei der Planung und Durchführung der Ausbildung.

Für die Lernenden stellt der Bildungsplan eine Orientierungshilfe während der Ausbildung dar.

Dieser Bildungsplan ist das berufspädagogische Konzept für die berufliche Grundbildung Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis. Der Bildungsplan besteht aus drei Teilen. Zunächst werden die berufspädagogischen Grundlagen erläutert sowie das Qualifikationsprofil mit den Handlungskompetenzbereichen und Handlungskompetenzen definiert. Daraus abgeleitet werden zu jeder Handlungskompetenz die einzelnen Leistungsziele detailliert beschrieben.

Während der dreijährigen beruflichen Grundbildung entwickeln alle Lernenden die Kompetenzen in den fünf Handlungskompetenzbereichen A bis E.

Um die Bedürfnisse der Gäste und die Möglichkeiten der Gastronomiebetriebe optimal zu berücksichtigen, spezialisieren sich die Lernenden in einer von vier verschiedenen Ergänzungskompetenzen:

- Jung-Sommelier: den Gästen passende Weine oder Biere empfehlen und fachgerecht servieren;
- Jung-Barista: den Gästen spezielle Kreationen zum Kaffee- oder Teegenuss zubereiten und servieren;
- Jung-Barkeeper: die Gäste mit der Kunst der Cocktail-Zubereitung verwöhnen;
- Jung-Chef de Rang: spezielle Speisen nach Rezepturen zubereiten und eigene Kreationen vor dem Gast flambieren, tranchieren, filetieren oder marinieren;

Da sich die Gästebedürfnisse stark unterscheiden und die gastronomischen Angebote sich laufend weiterentwickeln, wird von den Berufsleuten ein ausgeprägtes Mass an Einfühlungsvermögen, Selbstständigkeit, Kreativität und Eigeninitiative verlangt.

¹ vgl. Art. 12 Abs. 1 Bst. c Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV) und Art. 9 der Verordnung des SBF über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo) für Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann

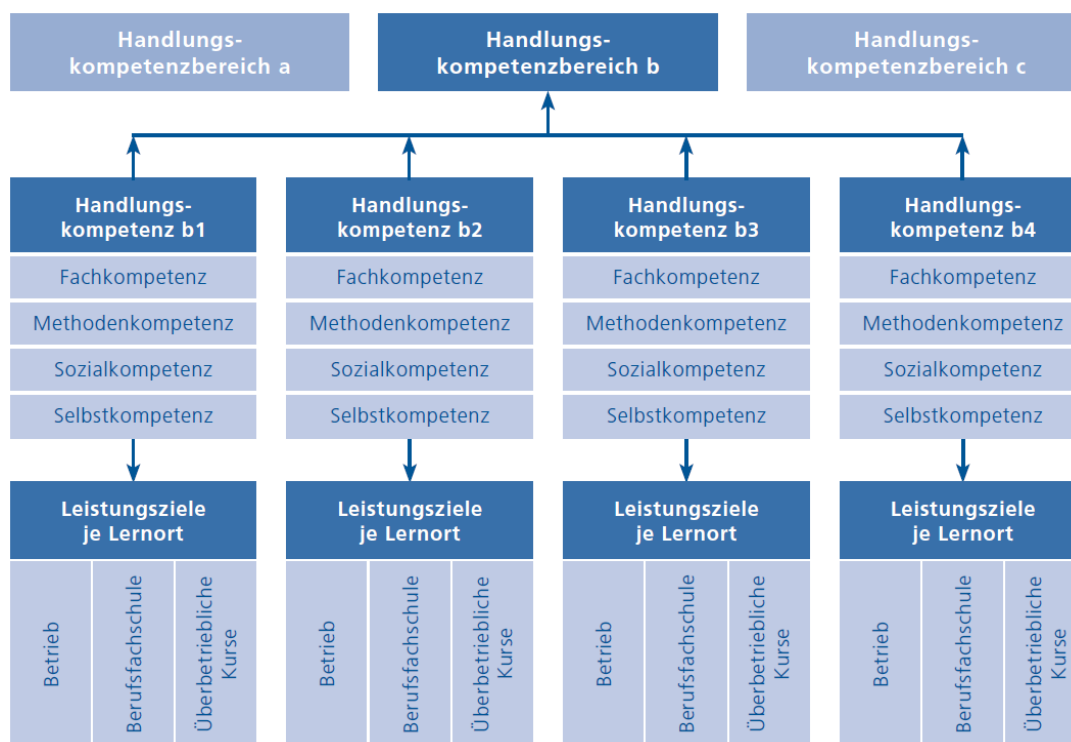
2. Berufspädagogische Grundlagen

2.1. Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann. Ziel der beruflichen Grundbildung ist die kompetente Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungsplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf. Diese sind als Mindeststandards für die Ausbildung zu verstehen und definieren, was in den Qualifikationsverfahren maximal geprüft werden darf.

Der Bildungsplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungszielen dargestellt.

Darstellung der Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort:



Der Beruf Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann umfasst fünf **Handlungskompetenzbereiche**. Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

Beispiel: 1. Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber

Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich 1. Handeln als Gastgeber 7 Handlungskompetenzen gruppiert. Diese entsprechen typischen beruflichen Handlungssituationen. Beschrieben wird das erwartete Verhalten, das die Lernenden in dieser Situation zeigen sollen. Jede Handlungskompetenz beinhaltet die vier Dimensionen Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz (siehe 2.2); diese werden in die Leistungsziele integriert.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden die Handlungskompetenzen durch **Leistungsziele je Lernort** konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt (siehe 2.4).

2.2. Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen. Damit Restaurantfachleute im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe der beruflichen Grundbildung diese Kompetenzen integral und an allen Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse) erwerben. Die folgende Darstellung zeigt den Inhalt und das Zusammenspiel der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz im Überblick.

Handlungskompetenz



2.3. Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

Stufen	Begriff	Beschreibung
K 1	Wissen	Restaurantfachleute geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab. (in diesem Bildungsplan nicht enthalten)
K 2	Verstehen	Restaurantfachleute erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten. Grundlagen der sensorischen Prüfung von Getränken erläutern. (K2)
K 3	Anwenden	Restaurantfachleute wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. Getränke aufgrund der Gästebestellungen und der betrieblichen Vorgaben herstellen und herrichten. (K3)
K 4	Analyse	Restaurantfachleute analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. Qualität der Getränke beurteilen und Massnahmen bei auftretenden Fehlern vorschlagen. (K4)
K 5	Synthese	Restaurantfachleute kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. Aufgrund der Arbeitsergebnisse und der Gästerückmeldungen die eigenen Fertigkeiten und Verhaltensweisen reflektieren und weiterentwickeln. (K5)
K 6	Beurteilen	Restaurantfachleute beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien. (in diesem Bildungsplan nicht enthalten)

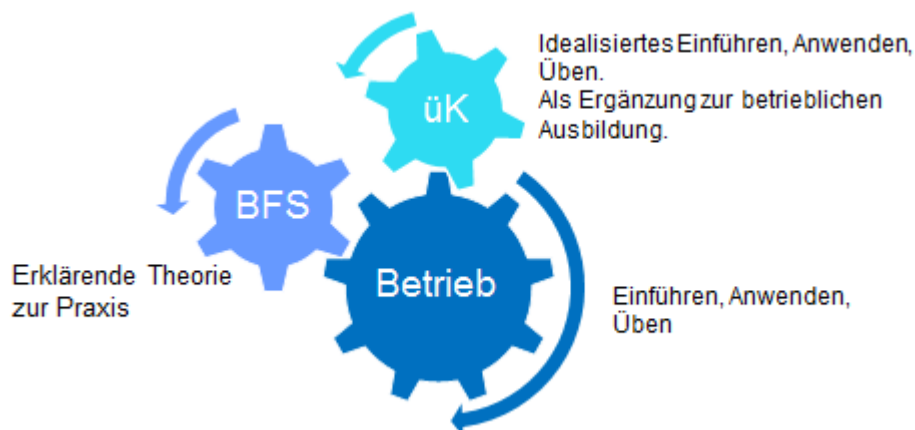
2.4. Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalten, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufs) sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der beruflichen Grundbildung. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildung darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander in Beziehung zu bringen. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen ist eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet seinen Beitrag unter Einbezug des Beitrags der anderen Lernorte. Durch gute Zusammenarbeit kann jeder Lernort seinen Beitrag laufend überprüfen und optimieren. Dies erhöht die Qualität der beruflichen Grundbildung.

Der spezifische Beitrag der Lernorte kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Der Lehrbetrieb; im dualen System findet die Bildung in beruflicher Praxis im Lehrbetrieb, im Lehrbetriebsverbund, in Lehrwerkstätten, in Handelsmittelschulen oder in anderen zu diesem Zweck anerkannten Institutionen statt, wo den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt werden.
- Die Berufsfachschule; sie vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskennntnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht.
- Die überbetrieblichen Kurse; sie dienen der Vermittlung und dem Erwerb grundlegender Fertigkeiten und ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung, wo die zu erlernende Berufstätigkeit dies erfordert.

Das Zusammenspiel der Lernorte lässt sich wie folgt darstellen:



Eine erfolgreiche Umsetzung der Lernortkooperation wird durch die entsprechenden Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung (siehe Anhang) unterstützt.

3. Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt das Berufsbild sowie die zu erwerbenden Handlungskompetenzen und das Anforderungsniveau des Berufes. Es zeigt auf, über welche Qualifikationen eine Restaurantfachfrau oder ein Restaurantfachmann verfügen muss, um den Beruf auf dem erforderlichen Niveau kompetent auszuüben.

Neben der Beschreibung der Handlungskompetenzen dient das Qualifikationsprofil auch als Grundlage für die Ausgestaltung der Qualifikationsverfahren. Darüber hinaus unterstützt es die Einstufung des Berufsbildungsabschlusses im nationalen Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung) bei der Erarbeitung der Zeugniserläuterung.

3.1. Berufsbild

Arbeitsgebiet

Restaurantfachfrauen und Restaurantfachmänner (nachfolgend Restaurantfachleute genannt) sind Gastgeber und in den vielfältigen Gastronomiebetrieben für das Wohl der Restaurantgäste verantwortlich. Sie begrüssen die Gäste und erkennen deren Bedürfnisse. Sie informieren und beraten die Gäste über das Angebot und dessen Spezialitäten zu Speisen, Getränken und dem passenden Wein. Restaurantfachleute geben fundierte Auskünfte zu Herkunft, Produktion, Merkmalen und Zubereitung von Speisen und Getränken. Sie berücksichtigen dabei die Grundsätze einer gesunden Ernährung, zu Allergien und Unverträglichkeiten.

Mit Geschick, kreativen Empfehlungen und sorgfältig gewählter Kommunikation verkaufen Restaurantfachleute das ganze Spektrum des gastronomischen Angebotes von den regionalen Spezialitäten für Touristen bis zum Gourmetmenu im Rahmen eines Candle-Light Dinners.

Sie servieren den Gästen das Essen und die Getränke mit Freude und Engagement. Am Ende erstellen sie die Rechnung für die Konsumation. Vom Erstkontakt bis zur Verabschiedung der Gäste behalten sie dank ihrer Persönlichkeit stets souverän den Überblick und sorgen dafür, dass sich ihre Gäste wohlfühlen.

Je nach Art und Ausrichtung des Gastronomiebetriebes sind Restaurantfachleute in der Lage,

- als **Jung-Sommelier** die passenden Weine oder Biere zu empfehlen und fachgerecht zu servieren;
- als **Jung-Barista** spezielle Kreationen zum Kaffee- oder Teegenuss zuzubereiten;
- als **Jung-Barkeeper** die Gäste mit der Kunst der Cocktail-Zubereitung zu verwöhnen;
- als **Jung-Chef de Rang** spezielle Speisen nach Rezepturen zuzubereiten und eigene Kreationen vor dem Gast zu flambieren, zu tranchieren, zu filetieren oder zu marinieren.

Wichtigste Handlungskompetenzen

Die Bildungsziele sind in fünf Handlungskompetenzbereiche gegliedert:

Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber

Als Gastgeberin oder Gastgeber organisieren Restaurantfachleute Anlässe gemäss den betrieblichen Vorgaben. Sie sorgen für die passende Raumgestaltung und das entsprechende Ambiente und empfangen die Gäste. Mit ihrer Persönlichkeit schaffen sie eine angenehme Atmosphäre und sorgen für das Wohlbefinden der Gäste. Sie erkennen die speziellen Gästebedürfnisse und beraten die Gäste auch in einer zweiten Landessprache oder in Englisch. Sie nehmen Gästerückmeldungen entgegen und setzen entsprechende Massnahmen um.

Gestalten des Getränkeservice

Restaurantfachleute bereiten den Getränkeservice für das Tagesgeschäft und für Anlässe vor. Sie empfehlen den Gästen passende Weine, Biere und andere Getränke, mixen und präsentieren Cocktails. Anschliessend servieren sie dem Gast die Getränke.

Gestalten des Speiseservice

Restaurantfachleute bereiten den Speiseservice vor und empfehlen den Gästen geeignete Speisen und Menüs; sie richten die Speisen attraktiv an, begeistern die Gäste mit einer gekonnten Präsentation und einem stilvollen Service.

Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse

Restaurantfachleute setzen Reservations-, Bestell- und Kassensysteme ein, erstellen Gästerechnungen und führen das Inkasso durch. Sie erkennen die betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge und organisieren betriebliche Abläufe.

Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung

Restaurantfachleute planen und koordinieren die Arbeiten mit anderen Bereichen im Betrieb und bewirtschaften die Warenbestände. Zudem vermeiden sie das Wegwerfen von Speisen und Speiseresten (Food-Waste) und entsorgen Waren, Abfälle und Reststoffe nach ökologischen und ökonomischen Kriterien. Sie legen besonderen Wert auf die Qualität und Hygiene und sorgen für die Werterhaltung von Räumen, Einrichtungen und Geräten sowie den sparsamen Einsatz von Energie und Material. Bei allen Tätigkeiten achten sie auf die Arbeitssicherheit, den Brandschutz, den Gesundheitsschutz und den Umweltschutz.

Berufsausübung

Restaurantfachleute sind die Gastgeber in einem Gastronomiebetrieb. Sie sorgen für das Wohlergehen der Gäste und begeistern Sie mit einem speziellen gastronomischen Erlebnis. Mit der eigenen Persönlichkeit, ihrem Einfühlungsvermögen und guten Umgangsformen erfüllen sie die Kundenwünsche zuvorkommend und zuverlässig. Grundlage für den effizienten und gästeorientierten Service von Speisen und Getränken sind die Beratung und Betreuung der Gäste sowie die überzeugende, gewinnbringende Zusammenarbeit mit anderen Bereichen im Betrieb.

Für die berufliche Weiterentwicklung haben Restaurantfachleute vielfältige Möglichkeiten. Es stehen die fachliche und betriebswirtschaftliche Erweiterung mit dem Aufstieg zu Bereichsleiterin/Bereichsleiter Restauration oder Leiterin/Leiter Restauration wie auch die unternehmerische Karriere als Gastro-Betriebsleiter/in und Gastro-Unternehmer/in offen. Auch die berufliche Selbstständigkeit oder eine internationale Laufbahn bieten interessante Perspektiven.

Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Restaurantfachleute bieten dem Gast ein besonderes gastronomisches Erlebnis, sei dies beim individuellen Service von Getränken und Speisen oder im Rahmen von grösseren Anlässen. Mit geschickter Raumgestaltung, einem geschmackvollen Ambiente und dem passenden kulinarischen Angebot tragen sie zum Wohl des Einzelnen und der Gesellschaft bei. Restaurantfachleute sind Genussbotschafter mit Geschichten und Hintergrundinformationen zu Spezialitäten.

Gastronomiebetriebe verfolgen laufend die gesellschaftlichen Trends und passen ihr Sortiment von Speisen und Getränken sowie ihre Dienstleistungen den Bedürfnissen der verschiedenen Zielgruppen an. Dank ihrem vielfältigen Angebot und regionalen Spezialitäten bilden sie auch eine tragende Säule des Tourismus.

Durch die ökologisch und mengenmässig optimierte Beschaffung sowie die sichere und fachgerechte Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln, Rohstoffen und Reststoffen sowie den effizienten Energie- und Ressourceneinsatz sorgen Restaurantfachleute für einen nachhaltigen Schutz von Mensch und Natur.

Allgemeinbildung

Die Allgemeinbildung beinhaltet grundlegende Kompetenzen zur Orientierung im persönlichen Lebenskontext und in der Gesellschaft sowie zur Bewältigung von privaten und beruflichen Herausforderungen.

3.2. Übersicht der Handlungskompetenzen

↓ Handlungskompetenzbereiche		Handlungskompetenzen →						
a	Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	a1: Dienstleistungen und Ambiente entsprechend dem Anlass, gemäss Gästewünschen und betrieblichen Vorgaben vorbereiten und mitgestalten.	a2: Mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftritts Gäste empfangen, Gästebedürfnisse ermitteln und eine angenehme Atmosphäre schaffen.	a3: Servicemethoden in der Gästebetreuung umsetzen.	a4: Beziehungen mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen gestalten und in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren.	a5: Direkte Gästerückmeldungen erfassen und Massnahmen umsetzen.	a6: Regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen vermitteln und erklären.	a7: Gäste in einer zweiten Landessprache oder in Englisch zu den betrieblichen Angeboten beraten und mit ihnen kommunizieren.
b	Gestalten des Getränkeservice	b1: Mise en place für den Getränkeservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.	b2: Gäste beraten, Getränkeangebote empfehlen und verkaufen.	b3: Getränke herstellen, herrichten sowie den Gästen präsentieren und servieren.	b4: Im Getränkeservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen	b5: Gäste im Getränkeservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.		
c	Gestalten des Speiseservice	c1: Mise en place für den Speiseservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.	c2: Gästen das Speiseangebot erläutern, Speisen empfehlen und verkaufen.	c3: Speisen vor dem Gast fertigen, anrichten sowie dem Gast präsentieren und servieren.	c4: Im Speiseservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.	c5: Gäste im Speiseservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.		
d	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d1: Reservationssysteme sowie Informations- und Kommunikationsmittel einsetzen.	d2: Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.	d3: Die technische Infrastruktur nutzen.	d4: Gästerückmeldungen und -bewertungen auswerten und interpretieren.	d5: Vorgaben des Betriebskonzepts und der Angebotsplanung umsetzen	d6: Den Gästen die Preisgestaltung für Speisen und Getränke erklären und begründen.	
e	Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e1: Waren von der Bestandskontrolle bis zur Warenausgabe bewirtschaften.	e2: Sich mit vor- und nachgelagerten Bereichen an den Nahtstellen absprechen und mit diesen Stellen die Abläufe sicherstellen.	e3: Getränkebuffet und Abräumbereich organisieren.	e4: Wegwerfen von Speisen und Speiseresten (Food-Waste) vermeiden sowie Waren, Abfälle und Reststoffe entsorgen.	e5: Massnahmen zur Werterhaltung von Räumen, Einrichtungen und Geräten sowie zum sparsamen Einsatz von Energie und Material einleiten und durchführen.		
f	Gestalten spezieller betrieblicher Angebote	f1: Den Gästen passende Weine oder Biere empfehlen und fachgerecht servieren.	f2: Spezielle Kreationen zum Kaffee- oder Tee-genuss zubereiten und servieren.	f3: Gäste über ein umfassendes Mixgetränke-Angebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren.	f4: Vor den Gästen spezielle Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren oder marinieren sowie präsentieren und servieren.			

Die gelb hinterlegten Handlungskompetenzen sind obligatorisch; von den orange hinterlegten Ergänzungskompetenzen baut jede lernende Person eine Handlungskompetenz auf. Die aufzubauende Handlungskompetenz wird durch den Lehrbetrieb bis zum Ende des ersten Lehrjahres festgelegt.

3.3. Anforderungsniveau des Berufes

Das Anforderungsniveau des Berufes ist im Bildungsplan mit den zu den Handlungskompetenzen zählenden Leistungszielen an den drei Lernorten weiter beschrieben. Zusätzlich zu den Handlungskompetenzen wird die Allgemeinbildung gemäss Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vermittelt (SR 412.101.241).

4. Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben. Die im Anhang aufgeführten Instrumente zur Förderung der Qualität unterstützen die Umsetzung der beruflichen Grundbildung und fördern die Kooperation der drei Lernorte.

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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a1.1 Die für den Betrieb und die Gästegruppen geeigneten Tischformen aufzeigen sowie diese für die unterschiedlichen Situationen bestimmen, begründen und anwenden. (K4)	Verschiedene Tischformen beschreiben sowie für unterschiedliche Anlässe die angemessene Tischform bestimmen und deren Vor- und Nachteile für die Gäste und deren Bedürfnisse beschreiben. (K3)	Angemessene Tischformen für unterschiedliche Anlässe bestimmen, begründen und anwenden. (K4)
a1.2 Dekorationen für Räume und Tische für verschiedene Zwecke und Gästegruppen einsetzen. (K3)	Bedeutung der Dekorationsmöglichkeiten für unterschiedliche Gästegruppen erläutern, verschiedene Dekorationselemente für Räume und Tische beschreiben sowie deren Vor- und Nachteile aufzeigen. (K2)	Dekorationsmöglichkeiten für unterschiedliche Gästegruppen vergleichen sowie verschiedene Dekorationselemente für Räume und Tische einsetzen. (K3)
a1.3 Dekorationselemente wie Schnittblumen, Gestecke usw. pflegen und die Verantwortung für deren Werterhaltung übernehmen. (K3)		Schnittblumen und andere Dekorationselemente pflegen und ihre Werterhaltung sicherstellen. (K3)
a1.4 Das Ambiente von Räumen nach Vorgaben mit Beleuchtung, Musik usw. gestalten sowie ein angenehmes Raumklima (Temperatur, Belüftung) schaffen. (K3)	Die Bedeutung des Ambientes für die angenehme Raumgestaltung beschreiben und Kriterien festlegen, mit denen die Raumgestaltung analysiert und im Sinne der Gäste gestaltet werden kann. (K4)	Das Ambiente von Räumen nach Vorgaben mit Beleuchtung, Musik usw. gestalten sowie ein angenehmes Raumklima (Temperatur, Belüftung) schaffen. (K3)
a1.5 Technische Infrastruktur , moderne Einrichtungs- und Gestaltungselemente sowie Spezialeffekte (z.B. Lichtshow, Sound) einsetzen. (K3)	Den Einbezug der technischen Infrastruktur und moderner Einrichtungen als Gestaltungselemente ins Ambiente erläutern. (K2)	Technische Infrastruktur und moderne Einrichtungen als Gestaltungselemente der Ambiance erläutern und anwenden. (K3)

Handlungskompetenz a2: Mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftritts Gäste empfangen, Gästebedürfnisse ermitteln und eine angenehme Atmosphäre schaffen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	a2.1 Unterschiedliche Gätesegmente in der Gastronomiebranche beschreiben sowie deren Bedeutung und mögliche Entwicklungstrends erklären. (K2)	
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 Erfüllungbarkeit überprüfen, die eigenen Funktionen und Aufgaben wahrnehmen und entsprechend handeln. (K4)	Unterschiedliche Gästetypen und -gruppen beschreiben sowie deren Bedürfnisse vom Empfang bis zur Verabschiedung erkennen. (K3)	Durch Beobachten und geschickte Kommunikation (aktives Zuhören, Fragetechnik) die Gästewünsche situations- und anlassgerecht wahrnehmen. (K3)
a2.3 Gäste dem Anlass und der Situation entsprechend empfangen und auch auf unvorhergesehene Gästebedürfnisse reagieren. (K4)		Umgangsformen (nach Knigge) situationsgerecht anwenden. (K3)
a2.4 Sich der Bedeutung des eigenen Auftretens bewusst sein, das eigene Verhalten in seinen Wirkungen realistisch einschätzen und weiterentwickeln. (K4)	Bedeutung des persönlichen Auftritts erklären und dessen Auswirkungen auf die Gäste, die Mitarbeiter und weitere Anspruchsgruppen analysieren. (K4)	Mit freundlichem und gepflegtem Auftreten und einer offenen Haltung den Kontakt zu den Gästen herstellen (Auftrittskompetenz). (K3)
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)		Bedeutung der Körperpflege, der Kleidung, der Sprache und der Gestik für den gelungenen Auftritt erklären sowie die eigene Wirkung auf Gäste, Vorgesetzte und Mitarbeiter analysieren und bewerten. (K4)

Handlungskompetenz a3: Servicemethoden in der Gästebetreuung umsetzen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a3.1 Servicemethoden und Servicetechniken für unterschiedliche Anlässe und Gäste umsetzen. (K3)	Eigenheiten der Servicemethoden und Servicetechniken erklären sowie deren Einsatz und Vor- und Nachteile aufzeigen. (K2)	Servicemethoden und Servicetechniken für unterschiedliche Anlässe und Gäste erklären und umsetzen. (K3)
a3.2 Rechtliche Vorgaben und betriebliche Qualitätsstandards umsetzen. (K3)	Rechtliche Vorgaben in Bezug auf Hygiene, Arbeitssicherheit und Brandschutz zu den Servicemethoden erklären. (K2)	Rechtliche Vorgaben in Bezug auf Hygiene, Arbeitssicherheit und Brandschutz zu den Servicemethoden umsetzen. (K3)

Handlungskompetenz a4: Beziehungen mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen gestalten und in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a4.1 Beziehungen zu Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen kooperativ, überzeugend und für alle gewinnbringend gestalten. (K4)	Entwicklung des Wertewandels der Gesellschaft in Bezug auf die Branche erläutern und mögliche Folgen für den Betrieb ableiten. (K3)	Bei der täglichen Arbeit das eigene Verhalten teamorientiert gestalten. (K3)
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)	Anspruchsvolle Dialoge mit Gästen analysieren, Kommunikationsprobleme auf der Sach-, Selbstkundegabe-, Beziehungs- und Appellebene beschreiben und die Kommunikation mit geeigneten verbalen Äusserungen und nonverbalen Verhaltensweisen führen. (K4)	Eine konstruktive Kommunikationskultur und einen freundlichen Umgang mit allen Beteiligten pflegen (Kommunikationspsychologie in der Praxis, Training). (K3)
a4.3 In ungewohnten und hektischen Situationen die Haltung bewahren . (K3)		In ungewohnten und hektischen Situationen die Haltung bewahren. (K3)

Handlungskompetenz a5: Direkte Gästerückmeldungen erfassen und Massnahmen umsetzen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a5.1 Positive und negative Gästerückmeldungen und Reklamationen festhalten und weiterleiten sowie angemessen reagieren. (K4)	Vorgehen bei Gästerückmeldungen und Reklamationen beschreiben und Chancen aufgrund von Reklamationen aufzeigen. (K2)	
a5.2 Aufgrund der Arbeitsergebnisse und der Gästerückmeldungen die eigenen Fertigkeiten und Verhaltensweisen reflektieren und weiterentwickeln. (K5)	Rückmeldungen zu eigenen Leistungen und zu eigenem Verhalten reflektieren. (K4)	Rückmeldungen zu eigenen Leistungen und zu eigenem Verhalten reflektieren. (K4)

Handlungskompetenz a6: Regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen vermitteln und erklären.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a6.1 Regionale Traditionen und Spezialitäten sowie kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären (Regionale Speisen, Getränke, Anlässe, Bräuche, Feste, Sehenswürdigkeiten etc.). (K3)	Die Bedeutung regionaler Traditionen und Spezialitäten sowie kulturelle Gegebenheiten (Regionale Speisen, Getränke, Anlässe, Bräuche, Feste, Sehenswürdigkeiten) für die Gastronomie und den Tourismus erklären. (K2)	
	a6.2 Struktur und Bedeutung der Branche verstehen und Zusammenhänge aufzeigen. (K2)	
	a6.3 Anhand von geeigneten Beispielen die Entwicklung der Branche erklären, regionale Unterschiede erkennen und die wichtigsten Trends erläutern. (K2)	

Handlungskompetenz a7: Gäste in einer zweiten Landessprache oder in Englisch zu den betrieblichen Angeboten beraten und mit ihnen kommunizieren.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	a7.1 In einer zweiten Landessprache 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)	
a7.2 Auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form gästegerecht eingehen und einfache Konversationen in Englisch führen sowie die Gäste beraten. (K3)	Auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form gästegerecht eingehen und einfache Konversationen in einer zweiten Landessprache oder in Englisch führen sowie die Gäste beraten. (K3)	

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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
b1.1 Aufgrund der Tagesplanung für den Getränkeservice die notwendigen Utensilien gemäss betrieblichen Vorgaben bereitstellen wie <ul style="list-style-type: none"> – Wein- und Getränkekarte – Flaschenöffner/Korkenzieher – Utensilien für Mixgetränke – Block und Schreibzeug – Elektronische Hilfsmittel (K3)	Für den Getränkeservice notwendige Utensilien beschreiben. (K2)	Für den Getränkeservice notwendige Utensilien bereitstellen und einsetzen wie <ul style="list-style-type: none"> – Wein- und Getränkekarte – Flaschenöffner/Korkenzieher – Utensilien für Mixgetränke – Schreibzeug und Block – Elektronische Hilfsmittel (K3)
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)	Anpassungen der Mise en place für das Tagesgeschäft auf Anforderungen von Veranstaltungen und Anlässen wie Bankett, Event, Catering für den Getränkeservice beschreiben. (K2) Details siehe Wein- und Getränkekarte (vgl. Anhang 1)	Anpassungen der Mise en place für das Tagesgeschäft auf die Anforderungen bei Veranstaltungen und Anlässen wie Bankett, Event, Catering für den Getränkeservice ableiten und übertragen. (K3) Details siehe Wein- und Getränkekarte (vgl. Anhang 1)

Handlungskompetenz b2: Gäste beraten, Getränkeangebote empfehlen und verkaufen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
b2.1 Alkoholfreie und alkoholhaltige Getränke bezüglich Herkunft, Produktion, Lagerung und Merkmale in der korrekten Fachsprache erklären und vergleichen. (K3)	Alkoholfreie und alkoholhaltige Getränke bezüglich Herkunft, Produktion, Lagerung und Merkmale in der korrekten Fachsprache erklären und vergleichen. (K2) Details siehe Wein- und Getränkekarte (vgl. Anhang 1)	Gästen das Angebot einer Wein- und Getränkekarte erklären. (K3) Details siehe Wein- und Getränkekarte (vgl. Anhang 1)
	b2.2 Aufbau von Beratungs- und Verkaufsgesprächen beschreiben. (K2)	
b2.3 Gästen aufgrund ihrer Bedürfnisse und den Erkenntnissen der Aromakombinationen von Lebensmitteln (Food-Pairing) passende Getränke empfehlen und verkaufen sowie Zusatzverkäufe generieren. (K4)	Grundlagen der Aromakombinationen von Lebensmitteln (Food-Pairing) erklären und zu vorgegebenen Speisen passende Getränke empfehlen. (K3)	Gästeorientierte Beratungs- und Verkaufsgespräche durchführen und Zusatzverkäufe generieren. (K3)
b2.4 Qualität der Getränke beurteilen und Massnahmen bei auftretenden Fehlern vorschlagen. (K4)	Qualitätsmerkmale und -unterschiede zu den verschiedenen Getränkegruppen erklären. (K2)	Qualitätsunterschiede verschiedener Getränke bestimmen. (K3)
b2.5 Getränkeangebote und -karten auf die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben (Qualitätsvorgaben, Deklarationspflichten, Altersbegrenzungen etc.) überprüfen. (K3)	Rechtliche Vorgaben im Zusammenhang mit der Abgabe von Getränken (Qualitätsvorgaben, Deklarationspflichten, Altersbegrenzungen etc.) erläutern. (K2)	

Handlungskompetenz b3: Getränke herstellen, herrichten sowie den Gästen präsentieren und servieren.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
b3.1 Getränke aufgrund der Gästebestellungen und der betrieblichen Vorgaben herstellen und herrichten . (K3)	Zubereitung von Getränken beschreiben sowie die Ausschanktemperaturen, Mengen und geeigneten Gläser festlegen und diese begründen. (K4) Details siehe Getränkekarte (vgl. Anhang 1)	Getränke und Mischgetränke nach Vorgaben herstellen und in den korrekten Gläsern präsentieren. (K3) Details siehe Getränkekarte (vgl. Anhang 1)
b3.2 Präsentations- und Servicetechniken für den Getränkeservice aufzeigen und diese umsetzen. Beim Getränkeservice den Gästetyp und dessen Bedürfnisse berücksichtigen. (K3)	Präsentations- und Servicetechniken für einen Getränkeservice erklären sowie verschiedene Präsentationstechniken vergleichen und gästegerecht anpassen. (K4)	Präsentations- und Servicetechniken für einen Getränkeservice aufzeigen und umsetzen. Beim Getränkeservice den Gästetyp und dessen Bedürfnisse berücksichtigen. (K3)
b3.3 Getränke sensorisch prüfen und wenn nötig Korrekturmassnahmen vorschlagen. (K3)	Grundlagen der sensorischen Prüfung von Getränken erläutern. (K2)	Getränke sensorisch prüfen und wenn nötig Korrekturmassnahmen vorschlagen. (K3)

Handlungskompetenz b4: Im Getränkeservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
b4.1 Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bezogen auf den Getränkeservice einhalten. (K3)	Bedeutung und Ziele der Vorschriften der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bezogen auf den Getränkeservice aufzeigen und begründen. (K4)	Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bezogen auf den Getränkeservice einhalten und begründen. (K4)
b4.2 Qualität von Getränken beurteilen und Massnahmen zur Qualitätssicherung umsetzen. (K4)	Ziele der Qualitätssicherung im Getränkeservice erklären und wesentliche Anforderungen an Gastronomiebetriebe ableiten. (K4)	Anforderungen der Qualitätssicherung im Getränkeservice reflektieren und umsetzen. (K4)
b4.3 Vorgaben des betrieblichen Hygienekonzepts bezogen auf den Getränkeservice im eigenen Bereich umsetzen und gegebenenfalls Verbesserungen vorschlagen. (K4)	Bedeutung des Hygienekonzepts im Bereich der Lebensmittelsicherheit (HACCP) im Getränkeservice beschreiben und anhand von Beispielen erklären. (K2)	Vorgaben des Hygienekonzepts im Getränkeservice beschreiben und umsetzen. (K3)
b4.4 Massnahmen zu Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz bezogen auf den Getränkeservice umsetzen und dabei: <ul style="list-style-type: none"> – Unfallrisiken beheben oder minimieren – Erste Hilfe leisten – Ursachen von Bränden erkennen – Verhalten im Brandfall aufzeigen (K3) (vgl. Anhang 2)	Bedeutung der Branchenempfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz bezogen auf den Getränkeservice erklären. (K2) (vgl. Anhang 2)	Massnahmen zu Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz bezogen auf den Getränkeservice umsetzen und dabei: <ul style="list-style-type: none"> – Unfallrisiken beheben oder minimieren – Erste Hilfe leisten – Ursachen von Bränden erkennen – Verhalten im Brandfall aufzeigen (K3) (vgl. Anhang 2)
b4.5 Betriebliche Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bezogen auf den Getränkeservice umsetzen. (K3)	Betriebliche Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit anhand von Beispielen bezogen auf den Getränkeservice aufzeigen. (K2)	Grundsätze des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben bezogen auf den Getränkeservice umsetzen. (K3)

Handlungskompetenz b5: Gäste im Getränkeservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
b5.1 Gäste in einer zweiten Landessprache oder in Englisch in mündlicher Form über das betriebliche Getränkeangebot informieren und beraten. (K3)	Ein Getränkeangebot in mündlicher Form in einer zweiten Landessprache oder in Englisch gemäss einem betrieblichen Angebot gästegerecht vorstellen. (K3) Details siehe Wein- und Getränkekarte (vgl. Anhang 1)	

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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c1.1 Den Tagesablauf für das Tagesgeschäft sowie für Anlässe gemäss den betrieblichen Vorgaben planen und vorbereiten. (K4)		
c1.2 Aufgrund der Tagesplanung für den Speiseservice notwendige Utensilien bereitstellen wie: – Speisekarte – Schreibblock und Schreibzeug – Elektronische Hilfsmittel – Streichhölzer (K3)	Für den Speiseservice notwendige Utensilien beschreiben. (K2)	Für den Speiseservice notwendige Utensilien bereitstellen wie: – Speisekarte – Schreibblock und Schreibzeug – Elektronische Hilfsmittel – Streichhölzer (K3)
c1.3 Gedecke für unterschiedliche Gästegruppen und Anlässe einsetzen. (K3)	Gedecke beschreiben und deren Einsatzmöglichkeiten aufzeigen. (K2)	Gedecke für unterschiedliche Gästegruppen und Anlässe einsetzen. (K3)
c1.4 Mise en place und Spezialgedecke für entsprechende Servicetechniken bereitstellen. (K3)	Spezialgedecke und deren Anwendung erläutern. (K2)	Tische für verschiedenen Anlässe aufdecken. (K3)
c1.5 Methoden und Vorgehen für das Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken anwenden. (K3)	Methoden und Vorgehen beim Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken erklären. (K2)	Methoden und Vorgehen beim Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken bei Eingang- und Mehrgangmenüs anwenden. (K3)
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)	Anpassungen der Mise en place für das Tagesgeschäft auf Anforderungen von Veranstaltungen und Anlässen wie Bankett, Event, Catering für den Speiseservice beschreiben. (K2) Details siehe Speisekarte (vgl. Anhang 1)	

Handlungskompetenz c2: Gästen das Speiseangebot erläutern, Speisen empfehlen und verkaufen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c2.1 Aufgaben und Bedeutung von Nährstoffen in der Ernährung und deren Einsatz in der Gestaltung und Behandlung von Speisen berücksichtigen. (K3)	Aufgabe und Bedeutung von Nährstoffen in der Ernährung aufzeigen und deren positive Wirkungen auf den menschlichen Organismus anhand von Beispielen erläutern. (K2)	Aufgaben und Bedeutung von Nährstoffen in der Ernährung und deren Einsatz in der Gestaltung und Behandlung von Speisen berücksichtigen. (K3)
c2.2 Bei der Angebotsempfehlung Gäste zu möglichen Unverträglichkeiten und Allergien bei Lebensmitteln beraten und Möglichkeiten innerhalb des Angebots aufzeigen. (K4)	Unverträglichkeiten und Allergien bei Lebensmitteln erklären. (K2)	
	c2.3 Grundsätze und Prinzipien für die Gestaltung und Umsetzung einer gesunden Ernährung aufzeigen und dabei das eigene Ernährungsverhalten kritisch beurteilen. (K4)	
c2.4 Ernährungsformen des betrieblichen Angebotes unterscheiden und Gäste entsprechend beraten. (K3)	Ernährungsformen erklären und deren mögliche Auswirkungen auf die Gesundheit aufzeigen. (K2)	
c2.5 Die Gäste über die Garmethoden des betrieblichen Angebotes informieren und erklären. (K3)	Grundlegende Garmethoden eines betrieblichen Angebotes beschreiben. (K2) Garmethoden siehe Speisekarte (vgl. Anhang 1)	Grundlegende Garmethoden eines betrieblichen Angebotes beschreiben. (K2) Garmethoden siehe Speisekarte (vgl. Anhang 1)
	c2.6 Rechtliche Grundlagen für die Verarbeitung, die Deklaration und den Verkauf von Lebensmitteln erläutern. (K2)	
c2.7 Speisen gemäss dem betrieblichen Angebot in Bezug auf ihre Qualität beurteilen und Massnahmen zur Qualitätssicherung anwenden. (K3)	Speisen gemäss einem betrieblichen Angebot bezüglich Herkunft, Eigenschaften, Merkmale, Herstellung und Qualität in der korrekten Fachsprache beschreiben. (K2) Details siehe Speisekarte (vgl. Anhang 1)	Speisen gemäss einem betrieblichen Angebot bezüglich Herkunft, Eigenschaften, Merkmale, Herstellung und Qualität in der korrekten Fachsprache erklären. (K2) Details siehe Speisekarte (vgl. Anhang 1)
	c2.8 Aufbau von Beratungs- und Verkaufsgesprächen beschreiben. (K2)	
c2.9 Gästen aufgrund ihrer Bedürfnisse und den Erkenntnissen der Aromakombinationen von Lebensmitteln (Food-Pairing) passende Speisen empfehlen und verkaufen sowie Zusatzverkäufe generieren. (K4)	Grundlagen der Aromakombinationen von Lebensmitteln (Food-Pairing) erklären. (K2)	Gästeorientierte Beratungs- und Verkaufsgespräche durchführen und Zusatzverkäufe generieren. (K3)

		c2.10 Die ökonomische und ökologische Bedeutung von Regionalität, Saisonalität und der nachhaltiger Produktion von Speisen erklären. (K2)
--	--	---

Handlungskompetenz c3: Speisen vor dem Gast fertigen, anrichten sowie dem Gast präsentieren und servieren.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c3.1 Servicemethoden und Servicetechniken bei unterschiedlichen Speisefolgen und Anlässen einsetzen. (K3)	Servicemethoden und Servicetechniken erklären sowie deren Einsatz und Vor- und Nachteile aufzeigen. (K2)	Servicemethoden und Servicetechniken in unterschiedlichen Situationen einsetzen und laufend optimieren. (K3)
c3.2 Speisen gemäss betrieblichem Angebot anrichten und servieren. (K3)	Arten von Buffets und deren Einsatzmöglichkeiten beschreiben. (K2)	Speisen gemäss betrieblichem Angebot anrichten und servieren: <ul style="list-style-type: none"> - Buffet - Seminarpause - Stehlunch - usw. (K3) Details siehe Speisekarte

Handlungskompetenz c4: Im Speiseservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c4.1 Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-verordnung bezogen auf den Speiseservice anhand geeigneter Probleme aufzeigen und anwenden. (K3)	Bedeutung und Ziele der Vorschriften der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bezogen auf den Speiseservice für die Gestaltung der Arbeitsprozesse aufzeigen und begründen. (K4)	Bestimmungen der der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bezogen auf den Speiseservice ausführen und begründen. (K4)
c4.2 Qualität von Speisen beurteilen und Massnahmen zur Qualitätssicherung umsetzen. (K3)	Ziele der Qualitätssicherung im Speiseservice erklären und wesentliche Anforderungen an Gastronomiebetriebe ableiten. (K4)	Anforderungen der Qualitätssicherung im Speiseservice reflektieren und umsetzen. (K3)
c4.3 Vorgaben des betrieblichen Hygienekonzepts bezogen auf den Speiseservice im eigenen Bereich umsetzen und gegebenenfalls Verbesserungen vorschlagen. (K4)	Bedeutung des Hygienekonzepts im Bereich der Lebensmittelsicherheit (HACCP) im Speiseservice beschreiben und anhand von Beispielen erklären. (K2)	Vorgaben des Hygienekonzepts im Speiseservice beschreiben und umsetzen. (K2)
c4.4 Massnahmen zu Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz bezogen auf den Speiseservice umsetzen und dabei: <ul style="list-style-type: none"> – Unfallrisiken beheben oder minimieren – Erste Hilfe leisten – Ursachen von Bränden erkennen – Verhalten im Brandfall aufzeigen (K3) (vgl. Anhang 2)	Bedeutung der Branchenempfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz bezogen auf den Speiseservice erklären. (K2) (vgl. Anhang 2)	Massnahmen zu Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz bezogen auf den Speiseservice umsetzen und dabei: <ul style="list-style-type: none"> – Unfallrisiken beheben oder minimieren – Erste Hilfe leisten – Ursachen von Bränden erkennen – Verhalten im Brandfall aufzeigen (K3) (vgl. Anhang 2)
c4.5 Betriebliche Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bezogen auf den Speiseservice umsetzen. (K3)	Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bezogen auf den Speiseservice anhand von Beispielen aufzeigen. (K2)	Grundsätze des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben bezogen auf den Speiseservice umsetzen. (K3)

Handlungskompetenz c5: Gäste im Speiseservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c5.1 Gäste in einer zweiten Landessprache oder in Englisch in mündlicher Form über das betriebliche Speiseangebot informieren und beraten. (K3)	Ein Speiseangebot in einer zweiten Landessprache oder in Englisch in mündlicher Form gemäss einem betrieblichen Angebot gästegerecht vorstellen. (K3) Details siehe Speisekarte (vgl. Anhang 1)	

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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d1.1 Reservationssystem des Betriebes anwenden. (K3)	Reservationssysteme beschreiben sowie deren Vor- und Nachteile erklären. (K2)	
d1.2 Informations- und Kommunikationsmittel gastegerecht einsetzen sowie Dokumente erstellen und weiterleiten. (K4)	Dokumente und Kommunikationsmittel beschreiben, die in einem Betrieb eingesetzt werden und deren Funktion erklären. (K2)	

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

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d2.1 Bestell- und Kassensysteme einsetzen und den Registrierungsprozess von der Bestellung bis zum Inkasso sicherstellen. (K3)	Bestell- und Kassensysteme beschreiben, deren Vor- und Nachteile erklären wie auch Registrierungsprozess von der Bestellung bis zum Inkasso aufzeigen. (K2)	Bestell- und Kassensysteme einsetzen und den Registrierungsprozess von der Bestellung bis zum Inkasso sicherstellen. (K3)
d2.2 Rechnungen erstellen und Rechnungsbeträge in andere Währungen umrechnen , dem Gast präsentieren und erklären sowie das Inkasso durchführen. (K4)	Rechnungen erstellen und Rechnungsbeträge in andere Währungen umrechnen. (K3)	Rechnungen erstellen, dem Gast präsentieren und das Inkasso durchführen. (K3)
d2.3 Zahlungsarten und Zahlungsmittel im eigenen Betrieb einsetzen. (K3)	Merkmale des Barinkassos und der bargeldlosen Zahlungsarten und Zahlungsmittel beschreiben sowie deren Vor- und Nachteile für den Gast und den Betrieb darlegen. (K2)	Zahlungsarten und Zahlungsmittel einsetzen. (K3)
d2.4 Eigene Tagesabrechnung durchführen. (K3)		

Handlungskompetenz d3: Die technische Infrastruktur nutzen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d3.1 Maschinen, Geräte und Utensilien verkaufsfördernd einsetzen und wo nötig den Gästen erklären. (K3)	Eigenschaften und Funktionsweise der wichtigsten Maschinen, Geräte und Utensilien verkaufsfördernd erklären. (K2)	Maschinen, Geräte und Utensilien sachgemäss einsetzen und deren Bedienung aufzeigen. (K3)

Handlungskompetenz d4: Gästerückmeldungen und -bewertungen auswerten und interpretieren		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d4.1 Gästerückmeldungen festhalten und weiterleiten sowie angemessen reagieren. (K4)	Vorgehen bei Gästerückmeldungen beschreiben sowie Massnahmen zur Pflege der Gästebeziehungen ableiten. (K4)	
d4.2 Gästedaten und -bewertungen auswerten werbewirksame Massnahmen ableiten. (K4)	Möglichkeiten der Bewirtschaftung von Gästedaten und Gästebewertungen erklären (inklusive Statistik). (K2)	

Handlungskompetenz d5: Vorgaben des Betriebskonzepts und der Angebotsplanung umsetzen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d5.1 Bedeutung des Betriebskonzepts für den eigenen Aufgabenbereich ableiten. (K3)	Unterschiedliche Arten von Gastronomiebetrieben beschreiben sowie deren Stärken und Schwächen im Kontext der wirtschaftlichen Chancen und Gefahren erläutern. (K4)	
	d5.2 Die vier P's des Marketingmix (Product, Price, Place, Promotion) beschreiben. (K2)	
	d5.3 Marketingmix für einen Betrieb bestimmen. (K3)	
d5.4 Das betriebliche Angebot nach den Grundsätzen des Marketingmix analysieren. (K4)	Ein betriebliches Angebot nach den Grundsätzen des Marketingmix analysieren und Alternativen erarbeiten. (K4) Details siehe Getränke- und Speisekarte (vgl. Anhang 1)	
	d5.5 Verkaufsfördernde Elemente wie Inhalte, Aufbau und Gestaltung der Wein-, Getränke- und Speisekarte erläutern. (K2)	
d5.6 Getränke und Speisen gemäss der Thematik des Anlasses und der örtlichen Gegebenheiten präsentieren (z.B. Displays, Vitrinen, Point of Sales). (K3)	Präsentationsformen für den Verkauf von Getränken und Speisen beschreiben. (K2)	Präsentationsformen für den Verkauf von Getränken und Speisen anwenden. (K3)

Handlungskompetenz d6: Den Gästen die Preisgestaltung für Speisen und Getränke erklären und begründen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	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)	
d6.2 Den Gästen Kostenstruktur und Preisgestaltung ausgewählter Produkte erklären und begründen. (K4)	Aufbau einfacher Kalkulationen erklären sowie Kalkulationen für gastronomische Produkte erstellen und deren Bedeutung anhand von Beispielen für die Preisgestaltung beschreiben. (K2)	

Handlungskompetenzbereich e: Sicherstellen der betrieblichen 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 e1: Waren von der Bestandeskontrolle bis zur Warenausgabe bewirtschaften.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
e1.1 Den Prozess der Warenbewirtschaftung vom Einkauf, der Warenannahme, der Lagerung bis hin zur Ausgabe von Waren umsetzen. (K3)	Ziele der Warenbewirtschaftung erklären und deren Bedeutung für den Erfolg eines Gastronomiebetriebes erläutern. (K2)	
	e1.2 Kriterien für die ökonomische und ökologische Warenbeschaffung erläutern. (K2)	
e1.3 Waren ökonomisch und ökologisch lagern und dabei folgende Punkte beachten: – Lagerorte – Temperaturen – Dokumentationen – Rechtliche Grundlagen (K3)	Rechtliche Grundsätze und Leitlinien der Kontrolle, der Lagerung sowie notwendige Dokumente beschreiben. (K2)	Rechtliche Grundlagen der Warenlagerung anwenden und dabei folgende Punkte beachten. – Lagerorte – Temperaturen – Dokumentationen – Rechtliche Grundlagen (K3)
e1.4 Wareninventur des Betriebes nach Vorgaben durchführen und Inventarlisten nachführen. (K3)	Bedeutung und Ziele der Inventur erklären und den Ablauf und die Verwendung der Inventur erläutern. (K2)	

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

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	e2.1 Instrumente der Arbeitsplanung beschreiben und deren Bedeutung für die effiziente Gestaltung der eigenen Arbeit erklären. (K2)	
e2.2 Mit vor- und nachgelagerten Stellen (Nahtstellen) das Tagesgeschäft und die Arbeitsprozesse gemäss Vorgaben planen und umsetzen. (K3)	Eigene Tätigkeiten in Abhängigkeit von vor- und nachgelagerten Stellen sowie die wichtigsten Nahtstellen beschreiben. (K2)	Mit vor- und nachgelagerten Stellen (Nahtstellen) das Tagesgeschäft und die Arbeitsprozesse gemäss Vorgaben planen und umsetzen. (K3)
e2.3 Vorgegebene und erarbeitete Einsatzplanungen auf grössere und/oder spezielle Anlässe anpassen und dabei die gesetzlichen Vorgaben berücksichtigen. (K4)	Bedeutung der Einsatzplanung für die Umsetzung der betrieblichen Ziele erläutern und dabei die gesetzlichen Vorgaben berücksichtigen. (K2)	
e2.4 Dokumente wie Checklisten, Materiallisten usw. einsetzen und bei Bedarf ergänzen. (K3)	Für eigene Tätigkeiten und Prozesse Checklisten erstellen. (K3)	Checklisten einsetzen und bei Bedarf ergänzen. (K3)

Handlungskompetenz e3: Getränkebuffet und Abräumbereich organisieren.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
e3.1 Einrichtungen und Geräte am Getränkebuffet bedienen und die Abläufe optimal umsetzen. (K3)	Einrichtungen und Geräte sowie Tätigkeiten am Getränkebuffet beschreiben. (K2)	Einrichtungen und Geräte am Getränkebuffet bedienen und die Abläufe optimal umsetzen. (K3)
e3.2 Getränkebuffet und Geräte reinigen, Bestände überprüfen (z.B. Stockliste) und ergänzen. (K3)		Getränkebuffet und Geräte reinigen, Bestände überprüfen (z.B. Stockliste) und ergänzen. (K3)
e3.3 Officebereich (Abräumbereich) unter Berücksichtigung hygienischer Vorgaben organisieren. (K3)	Optimale Organisation des Officebereichs (Abräumbereich) erläutern und Vorgaben für Entsorgung und Recycling anwenden. (K3)	Officebereich (Abräumbereich) unter Berücksichtigung hygienischer Vorgaben organisieren. (K3)

Handlungskompetenz e4: Wegwerfen von Speisen und Speiseresten (Food-Waste) vermeiden sowie Waren, Abfälle und Reststoffe entsorgen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>e4.1 Massnahmen zur Vermeidung von Food-Waste mitplanen und umsetzen.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Massnahmen bei Anrichten und Service – Behandlung der Speisen (Kühlung, Schutz vor Verunreinigung etc.) – Weiterverwertungsmöglichkeiten planen und einsetzen (K4) 	<p>Grundsätze und Massnahmen zur Vermeidung von Food-Waste erläutern. (K2)</p>	<p>Massnahmen zur Vermeidung von Food-Waste umsetzen. (K3)</p>
<p>e4.2 Waren, Abfälle und Reststoffe ökonomisch und ökologisch entsorgen. (K3)</p>	<p>Ziele und Grundsätze der umweltgerechten und ökonomischen Abfallbewirtschaftung von der Beschaffung bis zur Wiederverwertung beschreiben. (K2)</p>	<p>Waren, Abfälle und Reststoffe ökonomisch und ökologisch entsorgen. (K3)</p>

Handlungskompetenz e5: Massnahmen zur Werterhaltung von Räumen, Einrichtungen und Geräten sowie zum sparsamen Einsatz von Energie und Material einleiten und durchführen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>e5.1 Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel zur Reinigung gemäss Vorgaben einsetzen. (K3)</p>	<p>Unterschiede der Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung erklären. (K2)</p>	<p>Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel zur Reinigung gemäss Vorgaben einsetzen. (K3)</p>
<p>e5.2 Maschinen, Geräte und Utensilien sowie Verkaufs- und Produktionsräume inkl. Mobiliar reinigen. (K3)</p>	<p>Reinigung von Verkaufs- und Produktionsräumen, von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Utensilien beschreiben. (K2)</p>	<p>Maschinen, Geräte und Utensilien sowie Verkaufs- und Produktionsräume inkl. Mobiliar reinigen. (K3)</p>
<p>e5.3 Bei Schäden oder übermässiger Abnutzung die vorgesetzte Stelle orientieren und die nötigen Massnahmen ergreifen. (K3)</p>		
<p>e5.4 Reinigungsmittel ökonomisch und ökologisch einsetzen. (K3)</p>	<p>Ökonomischer und ökologischer Einsatz der Reinigungsmittel und deren Wirkungen erklären. (K2)</p>	<p>Reinigungsmittel ökonomisch und ökologisch einsetzen. (K3)</p>

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-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 oder Biere empfehlen und versiert servieren.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
f1.1 Vorbereitung Mise en place gemäss dem betrieblichen Wein- oder Bierangebot sowie dem Anlass und dem Gästesegment entsprechend erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. (K3)		Vorbereitung Mise en place gemäss einem speziellen Wein- oder Bierangebot sowie dem Anlass und dem Gästesegment entsprechend erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. (K3)
f1.2 Gästebetreuung Gäste spezifisch und fundiert über Weine oder Biere informieren und beraten . (K4) Den Gästen Informationen zu Wein oder Bier in korrekter Fachsprache und in Englisch geben. (K3)		Gästebetreuung Gäste spezifisch und fundiert über Weine oder Biere informieren und beraten. (K4) Den Gästen Informationen zu Wein oder Bier in korrekter Fachsprache und in Englisch geben. (K3)
f1.3 Präsentation Weine oder Biere fachlich korrekt und attraktiv präsentieren, servieren . (K3)		Präsentation Weine oder Biere fachlich korrekt und attraktiv präsentieren, servieren. (K3) Verschiedene betriebliche Angebote vergleichen (K3)
f1.4 Nachbearbeitung Qualität von Weinen oder Bieren sensorisch kontrollieren und entsprechende Massnahmen bei fehlerhaften Produkten einleiten. (K4) Grundlagen der Kalkulation und der Preisgestaltung erläutern und begründen. (K3)		Nachbearbeitung Sensorische und qualitative Überprüfung der Produkte vornehmen und Verbesserungen umsetzen. (K3) Grundlagen der Kalkulation und der Preisgestaltung erläutern und begründen. (K3)

Ergänzungskompetenz f2 Jung-Barista: Spezielle Kreationen zum Kaffee- oder Teeenuss zubereiten und servieren.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
f2.1 Vorbereitung Mise en place gemäss dem betrieblichen Angebot für das Kaffee- oder Teeangebot planen und erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. (K3)		Vorbereitung Mise en place gemäss dem Kaffee- oder Teeangebot planen und erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. (K3)
f2.2 Gästebetreuung Angebotsspezifische Empfehlungen tätigen sowie den Gästen situationsgerecht Auskunft über Kaffee- oder Teegetränke geben (korrekte Fachsprache und Englisch). (K3) Die nachhaltigen Produktionsmethoden und die Qualität einzelner Produkte erklären. (K4)		Gästebetreuung Angebotsspezifische Empfehlungen tätigen sowie den Gästen situationsgerecht Auskunft über Kaffee- und/oder Teegetränke geben (korrekte Fachsprache und Englisch). (K3) Die nachhaltigen Produktionsmethoden und die Qualität einzelner Produkte erklären. (K4)
f2.3 Präsentation Spezielle Kaffeegetränke oder Teeaufgüsse zubereiten sowie gemäss betrieblichem Angebot eigene Kreationen entwickeln . (K5) Den Gästen Informationen zu Herkunft und Zusammensetzung von Kaffee oder Tees in der Fachsprache 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)		Präsentation Spezielle Kaffeegetränke oder Teeaufgüsse zubereiten sowie gemäss Angebot im üK eigene Kreationen entwickeln. (K5) Den Gästen Informationen zu Herkunft und Zusammensetzung von Kaffee oder Tees in der Fachsprache geben. (K3) Verschiedene Techniken und Präsentationsformen unter Verwendung geeigneter Hilfsmittel (Geräte, Show-Elemente usw.) einsetzen. (K3) Persönliches Repertoire an Show- und Spezialeffekten entwickeln. (K4)
f2.4 Nachbearbeitung Qualität von Kaffee oder Tees sensorisch kontrollieren und entsprechende Massnahmen bei fehlerhaften Produkten einleiten. (K4) Grundlagen der Kalkulation und der Preisgestaltung erläutern und begründen. (K3)		Nachbearbeitung Qualität von Kaffee oder Tees kontrollieren und entsprechende Massnahmen bei fehlerhaften Produkten einleiten. (K4) Grundlagen der Kalkulation und der Preisgestaltung erläutern und begründen. (K3)

Ergänzungskompetenz f3: Jung-Barkeeper: Gäste über ein umfassenden Mixgetränke-Angebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
f3.1 Vorbereitung Angebote planen und gestalten. (Wochendrinks/Tagescocktail etc.) (K3) Mise en place gemäss Barangebot bereitstellen und für ein spezielles Ambiente sorgen. (K3)		Vorbereitung Angebote planen und gestalten. (Wochendrinks/Tagescocktail etc.) (K3) Mise en place gemäss Barangebot bereitstellen und für ein spezielles Ambiente sorgen. (K3)
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)		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)
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)		Präsentation Barrezepturen umsetzen. (K3) Nach Angebot des üK eigene Kreationen entwickeln. (K5) Persönliches Repertoire an Show- und Spezialeffekten entwickeln. (K4)
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)		Nachbearbeitung Getränke und Spirituosen sensorisch prüfen und den Spirituosengruppen zuordnen. (K4) Produkte nachkalkulieren. (K4) Verschiedene betriebliche Angebote vergleichen. (K3)

Ergänzungskompetenz f4: Jung-Chef de Rang: Vor den Gästen spezielle Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren oder marinieren sowie präsentieren und servieren.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>f4.1 Vorbereitung</p> <p>Mise en place gemäss dem betrieblichen Speiseangebot sowie dem Anlass und dem Gästesegment entsprechend erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. (K3)</p> <p>Absprachen mit den Nahtstellen (Bsp. Küche) treffen. (K3)</p> <p>Nach dem betrieblichen Angebot eigene Kreationen entwickeln (Flambieren, Marinieren usw.). (K5)</p>		<p>Vorbereitung</p> <p>Mise en place gemäss dem betrieblichen Speiseangebot sowie dem Anlass und dem Gästesegment entsprechend erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. (K3)</p> <p>Nach dem betrieblichen Angebot eigene Kreationen entwickeln (Flambieren, Marinieren usw.). (K5)</p>
<p>f4.2 Gästebetreuung</p> <p>Den Gästen die Fertigung und Kreation von Gerichten erklären. (K2)</p> <p>Durch den Einsatz von Spezialeffekten (Showeffekten) ein Erlebnis für die Gäste schaffen. (K4)</p>		<p>Speisen vor den Gästen fertigen</p> <p>Den Gästen die Fertigung und Kreation von Gerichten erklären. (K2)</p> <p>Persönliches Repertoire an Show- und Spezialeffekten entwickeln. (K4)</p>
<p>f4.3 Präsentation</p> <p>Speisen vor den Gästen fertigen: Flambieren, Filetieren, Tranchieren, Marinieren usw. und attraktiv anrichten. (K5)</p>		<p>c6.3 Präsentation</p> <p>Speisen vor den Gästen fertigen Persönliche Fähigkeiten bei der Fertigung vor den Gästen perfektionieren (Flambieren, Filetieren, Tranchieren, Marinieren usw.). (K5)</p>
<p>f4.4 Nachbearbeitung</p> <p>Sensorische und qualitative Überprüfung der Gerichte vornehmen und Verbesserungen umsetzen. (K4)</p>		<p>Nachbearbeitung</p> <p>Sensorische und qualitative Überprüfung der Gerichte vornehmen und Verbesserungen umsetzen. (K4)</p>

Erstellung

Der Bildungsplan wurde von der unterzeichnenden Organisation der Arbeitswelt erstellt. Er bezieht sich auf die Verordnung des SBFI vom [Erlassdatum BiVo] über die berufliche Grundbildung für Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ).

Der Bildungsplan orientiert sich an den Übergangsbestimmungen der Bildungsverordnung.

Weggis, [Datum]

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Der Präsident

Der Direktor

Urs Masshardt

Max Züst

Das SBFI stimmt dem Bildungsplan nach Prüfung zu.

Bern, [Datum/Stempel]

Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation

Toni Messner
Leiter Ressort Berufsentwicklung

Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann	<i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (www.sbfi.admin.ch/bvz/berufe) <i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik (www.bundespublikationen.admin.ch)
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung inkl. Anhang (Bewertungsraster sowie ggf. Leistungsnachweise überbetriebliche Kurse und/oder Leistungsnachweis Bildung in beruflicher Praxis)	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Lerndokumentation	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Bildungsbericht	Vorlage SDBB CSFO www.oda.berufsbildung.ch Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz
Speisekarte	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Wein- und Getränkekarte	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Dokumentation betriebliche Grundbildung	Vorlage SDBB CSFO www.oda.berufsbildung.ch Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Mindesteinrichtung/Mindestsortiment Lehrbetrieb	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Organisationsreglement für die überbetrieblichen Kurse	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Lehrplan für die Berufsfachschulen	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Organisationsreglement Kommission Berufsentwicklung und Qualität	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
[...]	[...]

Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) **verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche**. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können Lernende ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die im Anhang der Bildungsverordnung Restaurationsfachfrau EFZ / Restaurationsfachmann EFZ aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

Ausnahmen vom Verbot der gefährlichen Arbeiten	
3	Arbeiten, welche Jugendliche körperlich überbeanspruchen <ul style="list-style-type: none"> a) Arbeiten, welche die körperliche Leistungsfähigkeit von Jugendlichen objektiv übersteigen. Unter dies fallen das manuelle Bewegen von Lasten sowie ungünstige Körperhaltungen und -bewegungen. <ul style="list-style-type: none"> 1) Manuelle Handhabung von grossen Lasten oder häufig zu bewegendende Lasten. Männer mehr als 15kg; Frauen 11kg; 3t pro Tag 2) Serienmässig wiederholte Bewegung unter Last (2Stunden pro Tag)
4	Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden physikalischen Einwirkungen <ul style="list-style-type: none"> b) Arbeiten mit heissen und kalten Medien i) Arbeiten mit nichtionisierender Strahlung
6	Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden Chemikalien <ul style="list-style-type: none"> 1) Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden chemischen Agenzien, die mit einem der folgenden R-Sätze² bzw. H-Sätze³ eingestuft oder gekennzeichnet sind: 2) Ernste Gefahr irreversiblen Schadens (R39/H370) 3) Sensibilisierung durch Einatmen möglich (Bezeichnung «S» gemäss der Liste «Grenzwerte am Arbeitsplatz»; R42/H334) 4) Sensibilisierung durch Hautkontakt möglich (Bezeichnung «S» gemäss der Liste «Grenzwerte am Arbeitsplatz»; R43/H317)
8	Arbeiten mit gefährlichen Arbeits-/Werkgegenständen oder Tieren <ul style="list-style-type: none"> a) Arbeiten mit Arbeits-/Werkgegenständen, die mit Unfallgefahren verbunden sind, von denen anzunehmen ist, dass Jugendliche sie wegen mangelnden Sicherheitsbewusstseins oder wegen mangelnder Erfahrung oder Ausbildung nicht erkennen oder nicht abwenden können <ul style="list-style-type: none"> 1) Werkzeuge, Ausrüstungen, Maschinen d) Arbeiten mit Teilen, welche gefährliche Oberflächen besitzen (Ecken, Kanten, Spitzen, Schneiden, Rauigkeit)

² Vgl. Chemikalienverordnung vom 18. Mai 2005 (AS **2005** 2721, **2007** 821, **2009** 401 805 1135, **2010** 5223, **2011** 5227, **2012** 6103, **2013** 201 3041, **2014** 2073 3857)

³ Vgl. die in Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015 (SR **813.11**) genannte Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008

Gefährliche Arbeiten (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Ausnahme	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung Ausbildungsinhalte	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ⁴ im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung ÜK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Schwere Lasten <i>Bipla Leitziel: e1</i>	<ul style="list-style-type: none"> Manuelles Bewegen von grossen Lasten Sturz-/ Absturzgefahr Rückenschaden 	3a) 1)2)3) 4)5)	<ul style="list-style-type: none"> Hebe- und Tragetechiken. Für schwere Gegenstände geeignete Hilfsmittel benützen. Bei Überschreiten der Grenzwerte (3a) ist eine Gefährdungsermittlung nach Suva 88190 durchzuführen. Sichere Aufstiegshilfen benutzen. Leitern mit GS-Zeichen und sicherem Stand. <p><i>Hilfsmittel:</i> Wegleitung zur Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz, Art. 25 «Lasten / Jugendliche» SUVA Checkliste 44018.d «Hebe und Trage richtig» EKAS Checkliste 6802 «Küche» EKAS-Branchenlösung im Gastgewerbe Nr. 44 «Betriebsanleitung Arbeitssicherheit» oder betriebseigenes Arbeitssicherheitskonzept mit betrieblichen Standards.</p>	1.Sem	1.Sem	3.Sem	Lernende vor Arbeitsaufnahme mittels Checklisten schulen (KOPAS, SiBe etc.). Demonstration und praktische Anwendung.	1. Lj	2.Lj 3.Lj	
Umgang und Reinigen mit Chemikalien <i>Bipla Leitziel: e4; e5</i>	<ul style="list-style-type: none"> Verätzung Einatmen gefährlicher Dämpfe Verschlucken Verbrennen Gesundheitsgefährdende chemische Agenzien 	6a 1)2)3)	<ul style="list-style-type: none"> Aufbewahrungsort / Zugang Sicherheitsdatenblätter. Umgang mit Gefahrstoffen. GHS Symbole. 1.Hilfe Massnahmen. Korrektes Tragen von geeigneter Bekleidung und PSA (Schutzmaske, Schutzbrille, Handschuhe, Schürze, geeignetes Schuhwerk). <p><i>Hilfsmittel:</i> Sicherheitsdatenblätter. Reinigungsplan.</p>	1.Sem	1.Sem	2.Sem	Demonstration und praktische Anwendung. Zutritt zum Gefahrstofflager und Anwendung erst nach erfolgter Unterweisung. Schutzausrüstung für den Lernenden persönlich zur Verfügung stellen und die Anwendung sicherstellen.	1.Lj 2.Lj		3.Lj
Arbeiten mit elektrischen Geräten und Maschinen / Beheben von Störungen <i>Bipla Leitziel: a1; c3; d3; d5; e3; e5</i>	<ul style="list-style-type: none"> Stromschlag Quetschung Verbrennung Schnittgefahr 	8a 1)	<ul style="list-style-type: none"> Unterweisung der Vorbereitung, des Gebrauchs und der Reinigung von Geräten und Maschinen. Speziell Aufschnittmaschine mehrmals schulen. Bei Wartungen und Beheben von Störungen gegen Wiedereinschalten sichern. <p><i>Hilfsmittel:</i> Betriebsanweisungen der Geräte und Maschinen.</p>	1.Sem	1.Sem	2.Sem	Demonstration und praktische Anwendung.	1.Lj	2.Lj	3.Lj

⁴ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

Umgang mit brennbaren Materialien <i>Bipla Leitziel: a1; c3; f4</i>	<ul style="list-style-type: none"> Verbrennung 	8a	<ul style="list-style-type: none"> - Brandgefahr durch Kerzen. - Aschenbecher mit heissem Inhalt. <i>Hilfsmittel:</i> Checkliste Service Office» EKAS-Branchenlösung im Gastgewerbe Nr. 44 «Betriebsanleitung Arbeitssicherheit» oder betriebseigenes Arbeitssicherheitskonzept.	1.Sem	1.Sem	2.Sem	Demonstration und praktische Anwendung.	1.Lj	2.Lj	3.Lj
Arbeiten mit Induktionsgeräten <i>Bipla Leitziel: c3; f4</i>	<ul style="list-style-type: none"> Abstrahlung Magnetfelder 	4 i	Schwangere oder Menschen mit Herzschrittmachern dürfen den Magnetfeldern nicht ausgesetzt werden.	3.Sem		3.Sem	Information.	2.Lj		3.Lj
Arbeiten mit Messer <i>Bipla Leitziel: c3; f4</i>	<ul style="list-style-type: none"> Schnitt- und Stichgefahr 	8a 1)	<ul style="list-style-type: none"> - Rutschsicherheit Schneidebrett beachten. - Wahl des richtigen Messers. - Scharfe Messer verwenden. - Reinigung der Messer. <i>Hilfsmittel:</i> Betriebliche Standards. EKAS Checkliste 6803 «Messer in Küchen»	1.Sem	1.Sem	1.Sem	Demonstration und praktische Anwendung: - Schneidetechnik. - Messer und spitze Gegenstände (z.B. Fleischgabel etc.) nicht im Waschbecken mit Spülmittel.	1.Lj	2.Lj	3.Lj
Umgang mit Bruchgeschirr-Bruchglas <i>Bipla Leitziel: b1; b3; c1; f1; f2; f3; f4</i>	<ul style="list-style-type: none"> Schnitt- und Stichgefahr 	8a 1)	<ul style="list-style-type: none"> - Bruchgeschirr und – glas: - Immer mit Hilfsmittel entfernen - Separat entsorgen. 	1.Sem	1.Sem	1.Sem	Demonstration und praktische Anwendung.	1.Lj	2.Lj	3.Lj
Arbeiten mit heissen Flüssigkeiten und Dampf <i>Bipla Leitziel: f3; f4</i>	<ul style="list-style-type: none"> Verätzung Verbrennung 	4b	<ul style="list-style-type: none"> - Umgang mit heissen Flüssigkeiten (Tee, Kaffeegetränke etc.) - Kopf beim Milchschaumen zur Seite drehen - Umgang mit karamelisiertem Zucker und Alkohol beim Flambieren <i>Hilfsmittel:</i> EKAS-Branchenlösung im Gastgewerbe Nr. 44 «Betriebsanleitung Arbeitssicherheit» oder betriebseigenes Arbeitssicherheitskonzept mit betrieblichen Standards.	1.Sem	1.Sem	1.Sem	Demonstration und praktische Anwendung.	1.Lj	2.Lj	3.Lj

Für alle aufgeführten Leistungsziele finden Lernende wie Berufsbildner weitere Hinweise im Modell-Lehrgang.

Glossar:

Bipla

Bildungsplan

PSA

Persönliche SchutzausrüstungHS-Symbole



„Globally Harmonized System“; Gefahrenzeichen/-Symbole der Gefahrstoffe z.B:

[Anhang 3:]

Glossar (* siehe *Lexikon der Berufsbildung*, 4. überarbeitete Auflage 2013, SDDB Verlag, Bern, www.lex.berufsbildung.ch)

Berufsbildungsverantwortliche*

Der Sammelbegriff Berufsbildungsverantwortliche schliesst alle Fachleute ein, die den Lernenden während der beruflichen Grundbildung einen praktischen oder schulischen Bildungsteil vermitteln: Berufsbildner/in in Lehrbetrieben, Berufsbildner/in in üK, Lehrkraft für schulische Bildung, Prüfungsexpert/in.

Bildungsbericht*

Im Bildungsbericht wird die periodisch stattfindende Überprüfung des Lernerfolgs im Lehrbetrieb festgehalten. Diese findet in Form eines strukturierten Gesprächs zwischen Berufsbildner/in und lernender Person statt.

Bildungsplan

Der Bildungsplan ist Teil der BiVo und beinhaltet neben den berufspädagogischen Grundlagen das Qualifikationsprofil sowie die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen mit den Leistungszielen je Lernort. Verantwortlich für die Inhalte des Bildungsplans ist die nationale OdA. Der Bildungsplan wird von der OdA erlassen und vom SBFI genehmigt.

Europäischer Qualifikationsrahmen (EQR)

Der Europäische Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR) hat zum Ziel, berufliche Qualifikationen und Kompetenzen in Europa vergleichbar zu machen. Um die nationalen Qualifikationen mit dem EQR zu verbinden und dadurch mit den Qualifikationen von anderen Staaten vergleichen zu können, entwickeln verschiedene Staaten nationale Qualifikationsrahmen (NQR).

Handlungskompetenz (HK)

Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu setzt eine kompetente Berufsfachperson selbstorganisiert eine situationsspezifische Kombination von Kenntnissen, Fertigkeiten und Haltungen ein. In der Ausbildung erwerben die Lernenden die erforderlichen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen zur jeweiligen Handlungskompetenz.

Handlungskompetenzbereich (HKB)

Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

Individuelle praktische Arbeit (IPA)

Die IPA ist eine der beiden Möglichkeiten der Kompetenzprüfung im Qualifikationsbereich praktische Arbeit. Die Prüfung findet im Lehrbetrieb anhand eines betrieblichen Auftrags statt. Sie richtet sich nach den jeweiligen berufsspezifischen «Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung».

Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (Kommission B&Q)

Jede Verordnung über die berufliche Grundbildung definiert in Abschnitt 10 die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für den jeweiligen Beruf oder das entsprechende Berufsfeld. Die Kommission B&Q ist ein verbundpartnerschaftlich zusammengesetztes, strategisches Organ mit Aufsichtsfunktion und ein zukunftsgerichtetes Qualitätsgremium nach Art. 8 BBG⁵.

Lehrbetrieb*

Der Lehrbetrieb ist im dualen Berufsbildungssystem ein Produktions- oder Dienstleistungsunternehmen, in dem die Bildung in beruflicher Praxis stattfindet. Die Unternehmen brauchen eine Bildungsbewilligung der kantonalen Aufsichtsbehörde.

Leistungsziele (LZ)

Die Leistungsziele konkretisieren die Handlungskompetenz und gehen auf die aktuellen Bedürfnisse der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Leistungsziele sind bezüglich der Lernort-

⁵ SR 412.10

kooperation aufeinander abgestimmt. Sie sind für Lehrbetrieb, Berufsfachschule und üK meistens unterschiedlich, die Formulierung kann auch gleichlautend sein (z.B. bei der Arbeitssicherheit, beim Gesundheitsschutz oder bei handwerklichen Tätigkeiten).

Lerndokumentation*

Die Lerndokumentation ist ein Instrument zur Förderung der Qualität der Bildung in beruflicher Praxis. Die lernende Person hält darin selbständig alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen fest. Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner ersieht aus der Lerndokumentation den Bildungsverlauf und das persönliche Engagement der lernenden Person.

Lernende Person*

Als lernende Person gilt, wer die obligatorische Schulzeit beendet hat und auf Grund eines Lehrvertrags einen Beruf erlernt, der in einer Bildungsverordnung geregelt ist.

Lernorte*

Die Stärke der dualen beruflichen Grundbildung ist der enge Bezug zur Arbeitswelt. Dieser widerspiegelt sich in der Zusammenarbeit der drei Lernorte untereinander, die gemeinsam die gesamte berufliche Grundbildung vermitteln: der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse.

Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung)

Mit dem NQR Berufsbildung sollen die nationale und die internationale Transparenz und Vergleichbarkeit der Berufsbildungsabschlüsse hergestellt und damit die Mobilität im Arbeitsmarkt gefördert werden. Der Qualifikationsrahmen umfasst acht Niveaustufen mit den drei Anforderungskategorien «Kenntnisse», «Fertigkeiten» und «Kompetenzen». Zu jedem Abschluss der beruflichen Grundbildung wird eine standardisierte Zeugniserläuterung erstellt.

Organisation der Arbeitswelt (OdA)*

„Organisationen der Arbeitswelt“ ist ein Sammelbegriff für Trägerschaften. Diese können Sozialpartner, Berufsverbände und Branchenorganisationen sowie andere Organisationen und Anbieter der Berufsbildung sein. Die für einen Beruf zuständige OdA definiert die Bildungsinhalte im Bildungsplan, organisiert die berufliche Grundbildung und bildet die Trägerschaft für die überbetrieblichen Kurse.

Qualifikationsbereiche*

Grundsätzlich werden drei Qualifikationsbereiche in der Bildungsverordnung festgelegt: praktische Arbeit, Berufskenntnisse und Allgemeinbildung.

- **Qualifikationsbereich Praktische Arbeit:** Für diesen existieren zwei Formen: die individuelle praktische Arbeit (IPA) oder die vorgegebene praktische Arbeit (VPA).
- **Qualifikationsbereich Berufskenntnisse:** Die Berufskennntnisprüfung bildet den theoretischen/schulischen Teil der Abschlussprüfung. Die lernende Person wird schriftlich oder schriftlich und mündlich geprüft. In begründeten Fällen kann die Allgemeinbildung zusammen mit den Berufskennntnissen vermittelt und geprüft werden.
- **Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:** Dieser Qualifikationsbereich setzt sich aus der Erfahrungsnote, der Vertiefungsarbeit und der Schlussprüfung zusammen. Wird die Allgemeinbildung integriert vermittelt, so wird sie gemeinsam mit dem Qualifikationsbereich Berufskennntnisse geprüft.

Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt die Handlungskompetenzen, über die eine lernende Person am Ende der Ausbildung verfügen muss. Das Qualifikationsprofil wird aus dem Tätigkeitsprofil entwickelt und dient als Grundlage für die Erarbeitung des Bildungsplans.

Qualifikationsverfahren (QV)*

Qualifikationsverfahren ist der Oberbegriff für alle Verfahren, mit denen festgestellt wird, ob eine Person über die in der jeweiligen Bildungsverordnung festgelegten Handlungskompetenzen verfügt.

Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)

Zusammen mit den Verbundpartnern (OdA, Kantone) ist das SBFI zuständig für die Qualitätssicherung

und Weiterentwicklung des Berufsbildungssystems. Es sorgt für Vergleichbarkeit und Transparenz der Angebote im gesamtschweizerischen Rahmen.

Unterricht in den Berufskenntnissen

Im Unterricht in den Berufskenntnissen der Berufsfachschule erwirbt die lernende Person berufsspezifische Qualifikationen. Die Ziele und Anforderungen sind im Bildungsplan festgehalten. Die Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskenntnissen fliessen als Erfahrungsnote in die Gesamtnote des Qualifikationsverfahrens ein.

Überbetriebliche Kurse (üK)*

In den üK wird ergänzend zur Bildung in Betrieb und Berufsfachschule der Erwerb grundlegender praktischer Fertigkeiten vermittelt.

Verbundpartnerschaft*

Berufsbildung ist eine gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen und OdA. Gemeinsam setzen sich die drei Partner für eine qualitativ hoch stehende Berufsbildung ein und streben ein ausreichendes Lehrstellenangebot an.

Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo)

Die BiVo eines Berufes regelt insbesondere Gegenstand und Dauer der beruflichen Grundbildung, die Ziele und Anforderungen der Bildung in beruflicher Praxis und der schulischen Bildung, den Umfang der Bildungsinhalte und die Anteile der Lernorte sowie die Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel. Die OdA stellt dem SBFI in der Regel Antrag auf Erlass einer BiVo und erarbeitet diese gemeinsam mit Bund und Kantonen. Das Inkrafttreten einer BiVo wird verbundpartnerschaftlich bestimmt, Erlassinstanz ist das SBFI.

Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)*

Die vorgegebene praktische Arbeit ist die Alternative zur individuellen praktischen Arbeit. Sie wird während der ganzen Prüfungszeit von zwei Expert/innen beaufsichtigt. Es gelten für alle Lernenden die Prüfungspositionen und die Prüfungsdauer, die im Bildungsplan festgelegt sind.

Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung

Die Ziele und Anforderungen an die berufliche Grundbildung sind in der BiVo und im Bildungsplan festgehalten. Im Bildungsplan sind sie in Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele für die drei Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und üK gegliedert.

Weitere Erläuterungen zu den Handlungskompetenzen

Die vier Dimensionen der Handlungskompetenzen lassen sich in einzelne berufsspezifische Elemente unterteilen. Dazu gehören:

1. Fachkompetenzen (FK)

Die Fachkompetenzen umfassen:

- die Kenntnisse der berufsspezifischen Ausdrücke (Fachsprache), (Qualitäts) Standards, Elemente und Systeme und deren Bedeutung für die beruflichen Arbeitssituationen;
- die Kenntnisse der berufsspezifischen Methoden und Verfahren, Arbeitsmittel und Materialien und deren sachgemässe Verwendung;
- Kenntnisse der Gefahren und Risiken und der daraus resultierenden Vorsichts- und Schutzmassnahmen und Vorkehrungen sowie das Bewusstsein der Verantwortung und Haftung.

2. Methodenkompetenzen (MK)

2.1 Arbeitstechniken

Zur Lösung von beruflichen Aufgaben setzen Restaurantfachleute geeignete Methoden, Anlagen, technischen Einrichtungen und Hilfsmittel ein. Diese ermöglichen es ihnen, Ordnung zu halten, Prioritäten zu setzen, Abläufe systematisch und rationell zu gestalten, die Arbeitssicherheit zu gewährleisten und die Hygienevorschriften einzuhalten. Sie planen ihre Arbeitsschritte, arbeiten zielorientiert, effizient und bewerten ihre Arbeitsschritte systematisch.

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Restaurantfachleute sehen betriebliche Prozesse in ihren Zusammenhängen. Sie berücksichtigen vor- und nachgelagerte Arbeitsschritte und sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf die Produkte sowie auf Mitarbeitende und den Erfolg des Unternehmens bewusst.

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

In Betrieben der Hotellerie und Gastronomie ist der Einsatz von Informations- und Kommunikationsmitteln wichtig. Restaurantfachleute sind sich dessen bewusst und helfen mit, den Informationsfluss im Unternehmen zu optimieren. Sie beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese im Interesse des Betriebes und des eigenen Lernens.

2.4 Lernstrategien

Zur Steigerung des Lernerfolgs stehen verschiedene Strategien zur Verfügung. Restaurantfachleute reflektieren ihr Lernverhalten und passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen situativ an. Da Lernstile individuell verschieden sind, arbeiten sie mit effizienten Lernstrategien, welche ihnen beim Lernen Freude, Erfolg und Zufriedenheit bereiten und damit ihre Bereitschaft für das lebenslange und selbstständige Lernen stärken.

2.5 Präsentationstechniken

Der Erfolg eines Betriebes wird wesentlich mitbestimmt durch die Art und Weise, wie die Produkte und Dienstleistungen dem Kunden präsentiert werden. Restaurantfachleute kennen und beherrschen Präsentationstechniken und -medien und setzen sie situationsgerecht ein.

2.6 Ökologisches Handeln

Restaurantfachleute sind sich der begrenzten Verfügbarkeit der natürlichen Ressourcen bewusst. Sie pflegen einen sparsamen Umgang mit Rohstoffen, Wasser und Energie und setzen Ressourcen schonende Technologien, Strategien und Arbeitstechniken ein.

2.7 Wirtschaftliches Handeln

Wirtschaftliches Handeln ist die Basis für den unternehmerischen Erfolg. Restaurantfachleute gehen kostenbewusst mit Rohstoffen und Materialien, Geräten, Anlagen und Einrichtungen um. Sie verrichten die ihnen gestellten Aufgaben effizient und sicher.

3. Sozialkompetenzen (SK)

3.1 Kommunikationsfähigkeit

Sachliche Kommunikation ist für die kompetente Berufsausübung sehr wichtig. Darum sind Restaurantfachleute in beruflichen Situationen kommunikativ und wenden die Grundregeln der Gesprächsführung an. Sie passen ihre Sprache und ihr Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen der Gesprächspartner an. Sie kommunizieren respektvoll und wertschätzend.

3.2 Konfliktfähigkeit

Im beruflichen Alltag des Betriebes, wo sich viele Menschen mit unterschiedlichen Auffassungen und Meinungen begegnen, kann es zu Konfliktsituationen kommen. Restaurantfachleute sind sich dessen bewusst und reagieren ruhig und überlegt. Sie stellen sich der Auseinandersetzung, akzeptieren andere Standpunkte, diskutieren sachbezogen und suchen nach konstruktiven Lösungen.

3.3 Teamfähigkeit

Berufliche Arbeit wird durch Einzelne und durch Teams geleistet. Teams sind in vielen Situationen leistungsfähiger als Einzelpersonen. Arbeiten Restaurantfachleute im Team, wenden sie Regeln für erfolgreiche Teamarbeit an.

4. Selbstkompetenzen

4.1 Reflexionsfähigkeit

Restaurantfachleute können das eigene Handeln hinterfragen, persönliche Lebenserfahrungen reflektieren und die Erkenntnisse in den beruflichen Alltag einbringen. Sie sind fähig, eigene und fremde Erwartungen, Werte und Normen wahrzunehmen, zu unterscheiden und damit umzugehen (Toleranz).

4.2 Eigenverantwortliches Handeln

In ihrer beruflichen Tätigkeit sind die Restaurantfachleute mitverantwortlich für die Produktionsergebnisse und die betrieblichen Abläufe. Sie treffen in ihrem Verantwortungsbereich selbständig und gewissenhaft Entscheide und handeln entsprechend.

4.3 Belastbarkeit

Restaurantfachleute können den berufsspezifischen physischen und psychischen Belastungen standhalten, sie kennen die eigenen Grenzen und holen sich Unterstützung, um belastende Situationen zu bewältigen.

4.4 Flexibilität

Restaurantfachleute sind fähig, sich auf Veränderungen und unterschiedliche Situationen einzustellen und diese aktiv mitzugestalten.

4.5 Leistungsbereitschaft und Arbeitshaltung

Im Wettbewerb bestehen nur Betriebe mit motivierten, leistungsbereiten Angestellten. Restaurantfachleute setzen sich für das Erreichen der betrieblichen Ziele ein. Sie entwickeln und festigen in Betrieb und Schule ihre Leistungsbereitschaft. Ihre Arbeitshaltung zeichnet sich durch Pünktlichkeit, Konzentration, Sorgfalt, Zuverlässigkeit und Genauigkeit aus.

4.6 Lebenslanges Lernen

Technologischer Wandel und wechselnde Kundenbedürfnisse erfordern laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten sowie die Bereitschaft, sich auf lebenslanges Lernen einzustellen. Restaurantfachleute sind offen für Neuerungen, bilden sich lebenslang weiter und stärken damit ihre Arbeitsmarktfähigkeit und ihre Persönlichkeit.