



Bildungsplan

zur Verordnung des SBFJ vom [Erlassdatum der BiVo neu] über die berufliche Grundbildung für

**Systemgastronomiefachfrau EFZ/
Systemgastronomiefachmann EFZ**

Entwurfsversion 3

vom [Erstell - bzw. Unterschriftsdatum OaA Bildungsplan, vgl. S. 10 dieses Dokuments]

Berufsnummer [Zahl]

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	1
2	Berufspädagogische Grundlagen	2
2.1	Einführung in die Handlungskompetenzorientierung	2
2.2	Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz	3
2.3	Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)	4
2.4	Einstufung Anforderung an Arbeitssituation.....	4
2.5	Zusammenarbeit der Lernorte.....	5
3	Qualifikationsprofil	6
3.1	Berufsbild	6
3.2	Übersicht der Handlungskompetenzen Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ	8
3.3	Anforderungsniveau des Berufes.....	9
4	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort	10
	Handlungskompetenzbereich A: Planen von Prozessen	10
	Handlungskompetenzbereich B: Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen.....	19
	Handlungskompetenzbereich C: Zubereiten von Speisen und Getränken	25
	Handlungskompetenzbereich D: Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	32
5	Erstellung	42
	Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität.....	43
	Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes	44

Abkürzungsverzeichnis

B	Betrieb
BAFU	Bundesamt für Umwelt
BAG	Bundesamt für Gesundheit
BBG	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
BBV	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
BFS	Berufsfachschule
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	überbetriebliche Kurse

1 Einleitung

Als Instrument zur Förderung der Qualität¹ der beruflichen Grundbildung für Systemgastronomiefachfrau und Systemgastronomiefachmann 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 Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann 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 Handlungskompetenzen in den vier Handlungskompetenzbereichen A bis D.

Dieser Bildungsplan wurde mit einem besonderen Augenmerk für die drei Dimensionen der Nachhaltigkeit erarbeitet – der Gesellschaft, der Umwelt und der Wirtschaft. Dabei wurde insbesondere darauf geachtet, die globalen Nachhaltigkeitsziele, den Sustainable Development Goals (SDGs), sowie die Strategie nachhaltige Entwicklung des Bundesrates zu berücksichtigen. Diese legt den Schwerpunkt auf eine gesunde, ausgewogene und nachhaltige Ernährung, reduzierte Lebensmittelabfälle und die gesteigerte Nachhaltigkeit entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette.

¹ vgl. Art. 12 Abs. 1 Bst. c Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV) und Art. 9 der Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo) für Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ.

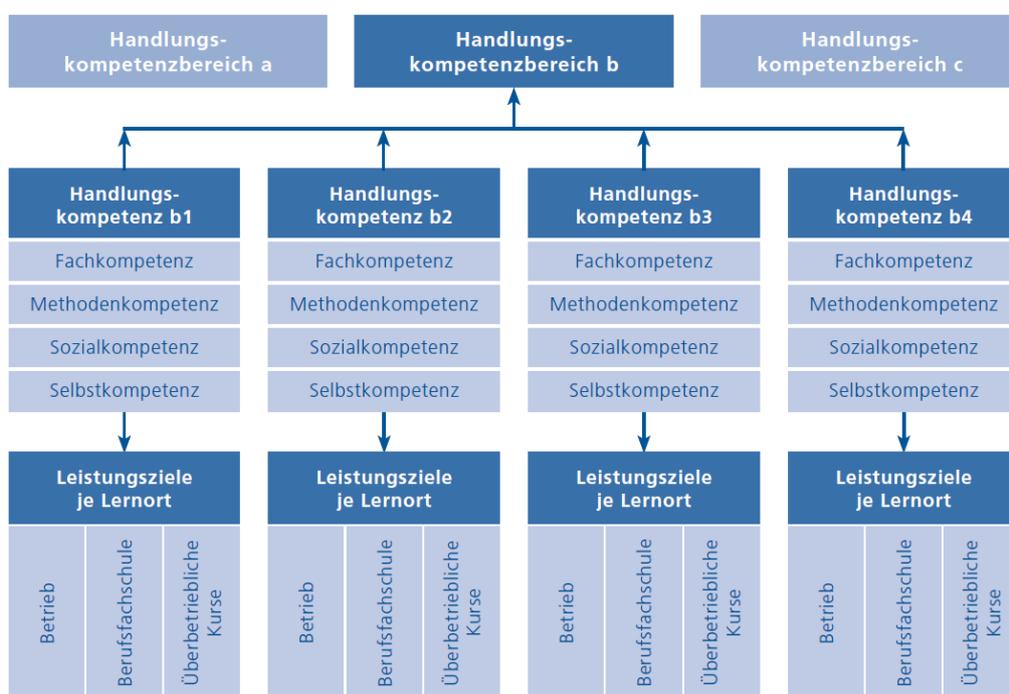
2 Berufspädagogische Grundlagen

2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ. 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 Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ umfasst vier **Handlungskompetenzbereiche**. Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

Beispiel: A Planen von Prozessen

Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich «A Planen von Prozessen» sechs 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 Systemgastronomiefachfrauen/Systemgastronomiefachmänner 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

Fachkompetenz Lernende bewältigen berufstypische Handlungssituationen zielorientiert, sachgerecht und selbstständig und können das Ergebnis beurteilen.	Systemgastronomiefachpersonen wenden die berufsspezifische Fachsprache und die (Qualitäts)Standards sowie Methoden, Verfahren, Arbeitsmittel und Materialien fachgerecht an. Das heisst sie sind fähig, fachliche Aufgaben in ihrem Berufsfeld eigenständig zu bewältigen und auf berufliche Anforderungen angemessen zu reagieren.
Methodenkompetenz Lernende planen die Bearbeitung von beruflichen Aufgaben und Tätigkeiten und gehen bei der Arbeit zielgerichtet, strukturiert und effektiv vor.	Systemgastronomiefachpersonen organisieren ihre Arbeit sorgfältig und qualitätsbewusst. Dabei beachten sie soziale, wirtschaftliche und ökologische Aspekte und wenden die berufsspezifischen Arbeitstechniken, Lern-, Informations- und Kommunikationsstrategien zielorientiert an. Zudem denken und handeln sie prozessorientiert und vernetzt.
Sozialkompetenz Lernende gestalten soziale Beziehungen und die damit verbundene Kommunikation im beruflichen Umfeld bewusst und konstruktiv.	Systemgastronomiefachpersonen gestalten ihre Beziehungen zur vorgesetzten Person, im Team, den Lieferanten sowie mit der Kundschaft bewusst und gehen mit Herausforderungen in Kommunikations- und Konfliktsituationen konstruktiv um. Sie arbeiten in oder mit Gruppen und wenden dabei die Regeln für eine erfolgreiche Teamarbeit an.
Selbstkompetenz Lernende bringen die eigene Persönlichkeit und Haltung als wichtiges Werkzeug in die beruflichen Tätigkeiten ein.	Systemgastronomiefachpersonen reflektieren ihr Denken und Handeln eigenverantwortlich. Sie sind bezüglich Veränderungen flexibel, lernen aus den Grenzen der Belastbarkeit und entwickeln ihre Persönlichkeit weiter. Sie sind leistungsbereit, zeichnen sich durch ihre gute Arbeitshaltung aus und bilden sich lebenslang weiter.

2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

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

Stufen	Begriff	Beschreibung
K 1	Wissen	Systemgastronomiefachpersonen geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab. (in diesem Bildungsplan nicht enthalten)
K 2	Verstehen	Systemgastronomiefachpersonen erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten. <i>Beispiel: b2.2-BFS Warenkontrolle – Systemgastronomiefachpersonen beschreiben Vorgaben und Empfehlungen für die Kontrolle und Einlagerung von Waren. (K2)</i>
K 3	Anwenden	Systemgastronomiefachpersonen wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. <i>Beispiel: a1.3-B Kommunikation von Aufgaben und Besonderheiten – Sie kommunizieren ihren Mitarbeitenden die zugeteilten Aufgaben und Besonderheiten im Tagesablauf. (LN3, K3)</i>
K 4	Analyse	Systemgastronomiefachpersonen analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. <i>Beispiel: a1.2-B Vorgaben zu Arbeitszeit – Sie berücksichtigen bei der Einsatzplanung und deren Umsetzung Vorgaben zu Arbeitszeit und Pausen. (LN3, K4)</i>
K 5	Synthese	Systemgastronomiefachpersonen kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. <i>Beispiel: a1.2-BFS Vorgaben zu Arbeitszeit – Sie lösen einfache Rechtsfälle zur Einsatzplanung von Mitarbeitenden und wenden dabei geltende rechtliche, arbeitssicherheits- und gesundheitsschutzrelevante Vorgaben und Empfehlungen an. (K5)</i>
K 6	Beurteilen	Systemgastronomiefachpersonen beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien. <i>Beispiel: b5.4-BFS Datenlieferung – Sie bewerten anhand von Kennzahlen Lagerveränderungen und schlagen Massnahmen vor. (K6)</i>

2.4 Einstufung Anforderung an Arbeitssituation

Das Taxonomiestufenmodell wurde von Bloom und seinem Team entwickelt, um kognitive Fähigkeiten und Ziele einzustufen. Deshalb werden ergänzend zur bloomschen Taxonomie in diesem Bildungsplan Leistungsziele mit einer hohen Handlungsausrichtung in den Lernorten Betrieb und überbetriebliche Kurse zusätzlich mit Anforderungen an die Arbeitssituation, sogenannten Leistungsniveaus, eingestuft. Die Einstufung erfolgt anhand von drei Leistungsniveaus.

Leistungsniveau 1 (LN1): grundlegende Leistungen (Reproduktion und Verständnis)	Systemgastronomiefachpersonen erfüllen grundlegende Aufgabenstellungen und Arbeitsaufträge. Diese finden in einem überschaubaren und klar abgegrenzten (Arbeits-) Bereich statt. Systemgastronomiefachpersonen erfüllen die Aufträge situationsgerecht. Dabei können Handlungen zum Beispiel von Vorgesetzten angeleitet oder zum Teil selbstständig ausgeführt werden.
Leistungsniveau 2 (LN2): erweiterte Leistungen (Transfer und Analyse)	Systemgastronomiefachpersonen erfüllen erweiterte Aufgabenstellungen und Arbeitsaufträge in einem sich verändernden (Arbeits-)Bereich. Sie erkennen die Aufgaben teilweise selbstständig und bewältigen sie situationsgerecht, geplant und strukturiert. Die Handlungen werden im eigenen Aufgabenbereich vorwiegend selbstständig geplant und ausgeführt.
Leistungsniveau 3 (LN3): komplexe Leistungen (Urteilen und Problemlösen)	Systemgastronomiefachpersonen erfüllen umfassende Aufgaben und Problemstellungen in einem komplexen und spezialisierten (Arbeits-)Bereich. Sie analysieren, bewerten, bewältigen die Aufgaben selbstständig. Die Wahl für das Vorgehen und der Lösung sowie der Lösungsstrategie erfolgt situationsorientiert und ist spezifisch begründet.

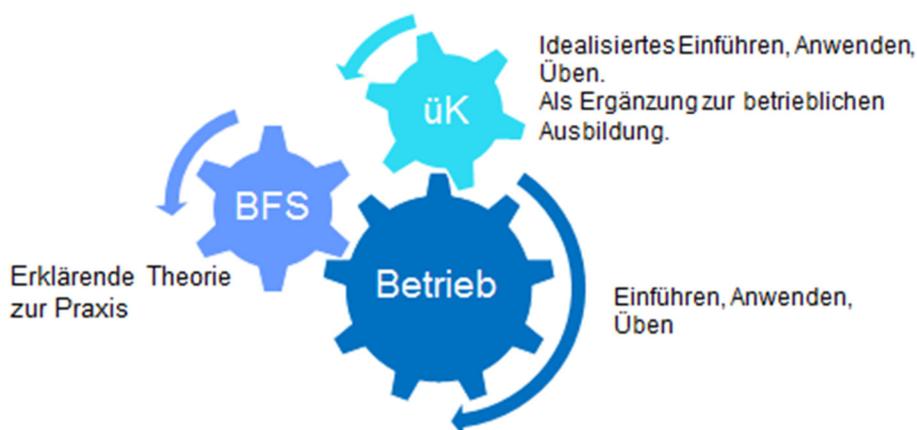
2.5 Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalte, 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 Berufskennnissen, 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 Systemgastronomiefachfrau EFZ oder ein Systemgastronomiefachmann EFZ 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

Das Berufsbild beschreibt das Arbeitsgebiet des Berufs Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ, die wichtigsten Handlungskompetenzen, die Berufsausübung sowie die Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur.

Arbeitsgebiet

Systemgastronomiefachpersonen arbeiten in Unternehmen, die mehrere Restaurants nach einem für den Betrieb typischen und standardisiertem Gastronomiekonzept betreiben. Beispiele dafür sind Restaurantketten, Restaurants in Betrieben und Institutionen sowie Take-aways.

Systemgastronomiefachpersonen organisieren ihre Arbeitsbereiche nach zentral festgelegten Vorgaben und achten auf die Einhaltung von bestehenden Standards.

Typische Arbeitsbereiche sind Einkauf, Lagerhaltung, Arbeiten in Küchen, Gästebetreuung beziehungsweise in Verkauf und Administration. Dazu übernehmen sie Planungsaufgaben und überwachen die Qualität von Produkten und Dienstleistungen. Zudem führen sie Kostenkontrollen sowie Marketingmassnahmen wie zum Beispiel spezielle Verkaufsaktivitäten und Präsentationen von Angeboten durch.

Systemgastronomiefachpersonen treten als Gastgeberinnen und Gastgeber auf. In dieser Funktion betreuen sie Gäste, bearbeiten Reklamationen und achten auf die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.

In den Betrieben bereiten sie alle betriebstypischen Speisen und Getränke zu. Das sind beispielsweise Tagesmenüs, Salate, Snacks und Desserts sowie Kalt- und Heissgetränke. Diese präsentieren sie ansprechend.

Systemgastronomiefachpersonen arbeiten in Teams und mit verschiedenen Fachpersonen innerhalb und ausserhalb des Betriebs zusammen. Das sind zum Beispiel Führungspersonen, Lieferanten sowie Vertretungen von Behörden.

Wichtigste Handlungskompetenzen

Prozesse und Abläufe sind in der Systemgastronomie in Betriebs- oder Markenkonzepthen geregelt. Systemgastronomiefachpersonen sind für die Konzeptumsetzung zuständig. So setzen sie Aufgaben für die Planung, Betriebsorganisation sowie für das Marketing um und kontrollieren deren Umsetzung.

Systemgastronomiefachpersonen sind im Zusammenhang mit Angeboten und Dienstleistungen bei der Beschaffung, der Lagerung und der Bewirtschaftung von Gütern beteiligt. Zudem bereiten sie Lebensmittel für den Verkauf auf und stellen Speisen und Getränke her. Sie richten die Produkte an, inszenieren sie und präsentieren sie ihren Gästen. Dazu setzen sie Geräte und Maschinen ein, die sie nach Vorgaben reinigen und die Werterhaltung sicherstellen.

In ihrer Auftragserfüllung halten sie verschiedene Massnahmen zur Hygiene, Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Umweltschutz ein. Sie achten darauf, keine Lebensmittel zu verschwenden sowie andere Massnahmen und Vorgaben zur Nachhaltigkeit der sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Dimension einzuhalten.

Systemgastronomiefachpersonen vertreten ihren Betrieb nach aussen. Deshalb sind ein gepflegtes und gastfreundliches Auftreten wichtige Elemente für die Berufsausübung. Das ist insbesondere für die Beratung und Betreuung von Gästen sowie für den Verkauf von Produkten in der ersten Landessprache, einer zweiten Landessprache und Englisch wichtig. Sie nehmen Rückmeldungen von Gästen entgegen und bearbeiten sie, um die Qualität im Betrieb zu sichern oder allenfalls zu verbessern. Da sie im Team arbeiten, instruieren sie Mitarbeitende für die Erfüllung von Aufgaben zum Beispiel in den Bereichen Produktion, Reinigung, Verkauf, Gästebetreuung und Marketingmassnahmen.

Berufsausübung

Systemgastronomiefachpersonen arbeiten im Team. Die personenunabhängige Sicherstellung der standardisierten Prozesse ist zentral. Die Aufgaben und Tätigkeiten im gesamten Arbeitsablauf erfordern eine hohe Flexibilität, Selbstständigkeit und Freude am Umgang mit Menschen. Systemgastronomiefachpersonen verfügen über organisatorische Fähigkeiten, um Arbeitsabläufe geplant und effizient sicherzustellen. Ihre Kreativität und Innovationsfähigkeit können Systemgastronomiefachpersonen bei der Inszenierung von Verkaufspunkten innerhalb von Marken- und Betriebsvorgaben einbringen. Die Arbeitszeit von Systemgastronomiefachpersonen ist abhängig vom Betrieb.

Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Die Branche erreicht eine beträchtliche Wertschöpfung und bietet vielen Beschäftigten interessante Arbeitsfelder und Weiterentwicklungsmöglichkeiten. Die Systemgastronomie trägt mit ihren Marken und Betrieben sowie dem einheitlichen Anspruch an eine hohe, gästeorientierte und verlässliche Qualität in der Gastronomie bei.

Durch standardisierte Abläufe führen sie Massnahmen zur nachhaltigen Entwicklung aus, wie die effiziente Verwendung von Nahrungsmitteln. Ressourcen wie Energie, Wasser, Reinigungsmittel und Betriebsstoffe werden besonders wirkungsvoll eingesetzt. Systemgastronomiefachpersonen vermeiden jegliche Art von Abfällen und verfolgen verschiedene Ansätze der Wieder- und Weiterverwendung. Besonders bei Lebensmitteln ist die Vermeidung von Food Waste eine Priorität. Durch diese Handlungen tragen Systemgastronomiefachpersonen zum Schutz und zur nachhaltigen Nutzung von natürlichen Ressourcen bei.

Systemgastronomiefachpersonen halten Vorschriften bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz gewissenhaft ein und minimieren so Unfallgefahr und gesundheitliche Risiken. Bei Ereignissen, die sich negativ auf die Sicherheit, Gesundheit oder Umwelt auswirken, setzen sie angemessene Massnahmen um.

Allgemeinbildung

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

3.2 Übersicht der Handlungskompetenzen Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ

↓ Handlungskompetenzbereiche		Handlungskompetenzen →						
A	Planen von Prozessen	a1 Einsatz von Mitarbeitenden in der Systemgastronomie planen	a2 Infrastruktur und Arbeitsplätze für die Gästebetreuung und die Erfüllung von Dienstleistungen planen und einrichten	a3 Mengenbedarf von Produkten und Zutaten ermitteln, berechnen und die Verarbeitung planen	a4 Betriebliche und ökologische Kennzahlen des Gastronomiebetriebs ermitteln, analysieren und in die Aufgabenplanung einbeziehen	a5 Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen der Systemgastronomie planen	a6 Mitarbeitende für die Auftragsabwicklung und für die Gästebetreuung instruieren	
B	Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen	b1 Waren für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen bestellen	b2 Waren für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen entgegennehmen und kontrollieren	b3 Eingänge und Bezüge von Lebensmitteln und Betriebsmaterial erfassen	b4 Lebensmittel und Betriebsmaterial lagern	b5 Lagerbestand von Lebensmitteln und Betriebsmaterial ermitteln und inventurieren	b6 Dienstleistungen und verkaufsfördernde Aktivitäten für den Systemgastronomiebetrieb bestellen	
C	Zubereiten von Speisen und Getränken	c1 Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken bereitstellen	c2 Speisen und Getränke nach Rezepturen zubereiten	c3 Speisen und Getränke für die Gäste inszenieren und präsentieren	c4 Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken und den Arbeitsplatz reinigen	c5 Qualität der Speisen- und Getränke-zubereitung und deren Präsentation sichern und dokumentieren		
D	Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	d1 Produkte und Dienstleistungen präsentieren sowie Gästeräume herrichten	d2 Gäste empfangen, betreuen und verabschieden	d3 Gäste zu Produkten und Dienstleistungen beraten und bedienen	d4 Anfragen von Gästen für Anlässe, Produkte, Angebote und Dienstleistungen bearbeiten	d5 Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen des Gastronomiebetriebs umsetzen	d6 Produkte und Dienstleistungen aus dem Angebot des Gastronomiebetriebs verkaufen	d7 Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen zu Produkten, Angebot und Dienstleistungen entgegennehmen und bearbeiten

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: Planen von Prozessen

In der Systemgastronomie sind viele Prozesse und Abläufe in Betriebs- oder Markenkonzepten geregelt. Systemgastronomiefachpersonen sind für die Konzeptumsetzung zuständig. Dazu gehört die Planung der Betriebsorganisation sowie von Marketingmassnahmen und Verkaufsaktivitäten. Systemgastronomiefachpersonen planen den Einsatz von Mitarbeitenden und die Verwendung von Infrastruktur, die sie bedarfsgerecht einrichten. Sie ermitteln und berechnen den Bedarf von Produkten und Zutaten und planen die Verarbeitung. Typische Beispiele von solchen Produkten sind Lebensmittel und Getränke. In die Planungsarbeiten für Aufgaben zur Konzeptumsetzung beziehen sie betriebliche Kennzahlen wie zum Beispiel Umsatz, Warenkosten und Kundenfrequenz ein. Diese ermitteln und analysieren sie.

Handlungskompetenz a1: Einsatz von Mitarbeitenden in der Systemgastronomie planen

Systemgastronomiefachpersonen arbeiten in der Regel in Teams. Dabei haben sie häufig die Aufgabe, Mitarbeitende bei der Umsetzung von vorgegebenen Prozessen und Aufträgen anzuleiten und deren Einsätze zu planen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>a1.1-B Einsatzplanung Systemgastronomiefachpersonen planen in ihrer Schicht den Einsatz von Mitarbeitenden ergebnisorientiert und nach betrieblichen Vorgaben. (LN3, K5)</p>	<p>a1.1-BFS Einsatzplanung a) Systemgastronomiefachpersonen vergleichen und reflektieren Praxisbeispiele von Schichtplanungen. (K5) b) Sie erarbeiten Grundsätze für Schichtplanung und halten sie fest. (K4) c) Sie bestimmen und berechnen Kennzahlen für die Schichtplanung. (K3)</p>	<p>a1.1-üK Einsatzplanung Systemgastronomiefachpersonen planen den Einsatz von Mitarbeitenden in Schichten systematisch und beziehen dabei Kennzahlen für die Schichtplanung ein. (LN3, K5)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>a1.2-B Vorgaben zu Arbeitszeit Sie berücksichtigen bei der Einsatzplanung und deren Umsetzung Vorgaben zu Arbeitszeit und Pausen. (LN3, K4)</p>	<p>a1.2-BFS Vorgaben zu Arbeitszeit Sie lösen einfache Rechtsfälle zur Einsatzplanung von Mitarbeitenden und wenden dabei geltende rechtliche, arbeitssicherheits- und gesundheitschutzrelevante Vorgaben und Empfehlungen an. (K5)</p>	
<p>a1.3-B Kommunikation von Aufgaben und Besonderheiten Sie kommunizieren ihren Mitarbeitenden die zugeteilten Aufgaben und Besonderheiten im Tagesablauf. (LN3, K3)</p>	<p>a1.3-BFS Kommunikation von Aufgaben und Besonderheiten a) Sie vergleichen und reflektieren verschiedene Kommunikationsformen und Kommunikationswege. (K5) b) Sie wenden Kommunikationsmodelle in Fallbeispielen an und werten die Ergebnisse aus. (K4)</p>	<p>a1.3-üK Kommunikation von Aufgaben und Besonderheiten Sie wenden Kommunikationsmodelle bei der Kommunikation von Aufgaben und Besonderheiten im Tagesablauf in Handlungssimulationen oder anderen Übungsformen an und reflektieren die Wirkung. (LN3, K5)</p>

Handlungskompetenz a2: Infrastruktur und Arbeitsplätze für die Gästebetreuung und die Erfüllung von Dienstleistungen planen und einrichten

Systemgastronomiefachpersonen planen für die Betreuung von Gästen und die Erfüllung von Dienstleistungen die dazu benötigte Infrastruktur und Arbeitsplätze. Dabei achten Sie auf einen sparsamen Einsatz von Energie und Materialien. Sie richten diese auftragsgemäss ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>a2.1-B Planung von Infrastruktur und Arbeitsplätzen</p> <p>Systemgastronomiefachpersonen planen die für die Gästebetreuung und die Erfüllung von Dienstleistungen benötigte Infrastruktur und Arbeitsplätze ein und achten dabei auf einen sparsamen Einsatz von Energie und Materialien. (LN2, K3)</p>	<p>a2.1-BFS Planung von Infrastruktur und Arbeitsplätzen</p> <p>a) Systemgastronomiefachpersonen beschreiben Prozesse für die Planung von Infrastruktur und Arbeitsplätzen und vergleichen Planungsinstrumente aus der Praxis. (K4)</p> <p>b) Sie beschreiben anhand von Beispielen, welche energieeffizienten Massnahmen sie bei der Planung von Infrastruktur und Arbeitsplätzen berücksichtigen sollen (K3)</p>	<p>a2.1-üK Planung von Infrastruktur und Arbeitsplätzen</p> <p>a) Systemgastronomiefachpersonen planen die für die Gästebetreuung und die Erfüllung von Dienstleistungen benötigte Infrastruktur und Arbeitsplätze nach Vorgaben und optimieren ihr Vorgehen. (LN2, K3)</p> <p>b) Sie berücksichtigen bei der Planung von Infrastruktur und Arbeitsplätzen energieeffiziente Massnahmen. (LN2, K3)</p>
<p>a2.2-B Einrichtung von Infrastruktur</p> <p>Sie prüfen die für die Gästebetreuung und die Erfüllung von Dienstleistungen benötigte Infrastruktur und richten sie ein. (LN2, K4)</p>	<p>a2.2-BFS Einrichtung von Infrastruktur</p> <p>Sie vergleichen Vorgaben zu Hygiene und Arbeitssicherheit, die für die Gästebetreuung und die Erfüllung von Dienstleistungen zur Anwendung kommen. (K4)</p>	
<p>a2.3-B Einrichtung von Arbeitsplätzen</p> <p>Sie richten die benötigten Arbeitsplätze ein. (LN2, K3)</p>	<p>a2.3-BFS Einrichtung von Arbeitsplätzen</p> <p>Sie vergleichen Vorgaben zu Hygiene, Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Umweltschutz, die für das Einrichten von Arbeitsplätzen zur Anwendung kommen. (K4)</p>	<p>a2.3-üK Einrichtung von Arbeitsplätzen</p> <p>Sie richten Arbeitsplätze gemäss den Vorgaben des üK-Zentrums und anderen Vorgaben ein. (LN2, K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>a2.4-B Vorbereiten von Kontrollinstrumenten Sie stellen benötigte Kontrollinstrumente für die Auftragserfüllung bereit. (LN1, K3)</p>	<p>a2.4-BFS Vorbereiten von Kontrollinstrumenten Sie vergleichen, erstellen und optimieren Kontrollinstrumente, Checklisten und Hilfsmittel. (K4)</p>	
<p>a2.5-B Gästefluss Sie bereiten den Gästefluss und die damit verbundene Kommunikation vor. (LN2, K3)</p>	<p>a2.5-BFS Gästefluss Sie beschreiben, planen und kommunizieren den Gästefluss und die Kundenführung mit Fachbegriffen. (K3)</p>	

Handlungskompetenz a3: Mengenbedarf von Produkten und Zutaten ermitteln, berechnen und die Verarbeitung planen

Systemgastronomiefachpersonen ermitteln und berechnen aufgrund von Vorgaben, Kennzahlen, Erfahrungswerten und erwartetem Gästeaufkommen den Bedarf an Produkten und Zutaten. Dabei achten sie auf eine ökologisch und mengenmässig optimierte Beschaffung und vermeiden dadurch Food Waste und beachten Kriterien der gesunden, ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung. Sie planen die Verarbeitung.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>a3.1-B Mengenermittlung Systemgastronomiefachpersonen ermitteln erwartete Verkaufsmengen (LN2, K5)</p>	<p>a3.1-BFS Mengenermittlung a) Systemgastronomiefachpersonen berechnen Bestell-, Verkaufs- und Produktionsmengen. (K3) b) Sie informieren sich laufend über neue Entwicklungen, wie sie Food Waste messen und vermeiden können. Dabei berücksichtigen sie Publikationen und Hilfsmittel. (K4)</p>	<p>a3.1-üK Mengenermittlung Systemgastronomiefachpersonen ermitteln mit verschiedenen Methoden Bestell-, Verkaufs- und Produktionsmengen. (LN2, K5)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>a3.2-B Mengenanpassung Sie passen ermittelte Verkaufsmengen gemäss Vorgaben, Kennzahlen und Erfahrungswerten an. (LN2, K5)</p>	<p>a3.2-BFS Mengenanpassung Sie interpretieren Kennzahlen und Statistiken zu Bestell- und Produktionsmengen und leiten Massnahmen ab. (K5)</p>	
<p>a3.3-B Verarbeitungsplanung Sie berechnen und planen die Verarbeitung von Produkten und Zutaten. (LN2, K3)</p>	<p>a3.3-BFS Verarbeitungsplanung Sie ermitteln aufgrund von Vorgaben Fertigungszeiten und Fertigungskosten von Produkten und Zutaten. (K3)</p>	<p>a3.3-üK Verarbeitungsplanung Sie wenden Berechnungs- und Planungsmethoden für die Verarbeitung von Produkten und Zutaten an. (LN2, K3)</p>

Handlungskompetenz a4: Betriebliche und ökologische Kennzahlen des Gastronomiebetriebs ermitteln, analysieren und in die Aufgabenplanung einbeziehen

Systemgastronomie orientieren sich bei der Auftragserfüllung häufig an betrieblichen Kennzahlen. Das können Umsatzzahlen, Warenkosten, Food Waste-Mengen, Kundenfrequenzen, Personalkennzahlen und ähnliche Werte sein. Sie ermitteln diese Kennzahlen oder unterstützen deren Erfassung. Die ermittelten Werte analysieren sie und planen aufgrund von ihnen ihr Vorgehen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>a4.1-B Vorbereiten von Kontrollinstrumenten Systemgastronomiefachpersonen stellen benötigte Kontrollinstrumente für die Erhebung von betrieblichen und ökologischen Kennzahlen bereit. (LN1, K3)</p>	<p>a4.1-BFS Vorbereiten von Kontrollinstrumenten Systemgastronomiefachpersonen analysieren und vergleichen Kontrollinstrumente für die Erhebung von betrieblichen und ökologischen Kennzahlen. (K4)</p>	

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>a4.2-B Ermittlung von Kennzahlen Sie ermitteln mit vorgegebenen Verfahren betriebliche Kennzahlen wie zum Beispiel Budget, Umsatzzahlen, Warenkosten, Food Waste, Kundenfrequenzen und Personalkennzahlen. (LN2, K3)</p>	<p>a4.2-BFS Ermittlung von Kennzahlen Sie beschreiben Verfahren für die Ermittlung von betrieblichen Kennzahlen wie zum Beispiel Budget, Umsatzzahlen, Warenkosten, Food Waste, Kundenfrequenzen und Personalkennzahlen wenden sie in Fallbeispielen an. (K3)</p>	
<p>a4.3-B Interpretieren von Kennzahlen Sie interpretieren betriebliche Kennzahlen wie zum Beispiel Soll-Ist-Vergleich. (LN3, K5)</p>	<p>a4.3-BFS Interpretieren von Kennzahlen Sie beschreiben die Bedeutung von betrieblichen und ökologischen Kennzahlen und interpretieren sie in Fallbeispielen. (K3)</p>	
<p>a4.4-B Massnahmen aufgrund von Kennzahlen Sie leiten aufgrund von betrieblichen Kennzahlen geeignete Massnahmen ab. (LN3, K5)</p>	<p>a4.4-BFS Massnahmen aufgrund von Kennzahlen Sie leiten in Fallbeispielen von betrieblichen Kennzahlen geeignete Massnahmen ab und reflektieren deren mögliche Wirkung. (K5)</p>	

Handlungskompetenz a5: Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen der Systemgastronomie planen

Betriebe der Systemgastronomie legen ihre Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen häufig zentral fest. Die Systemgastronomiefachpersonen planen diese Aktivitäten und Massnahmen in ihrem Betrieb vor Ort.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>a5.1-B Planung von Verkaufsaktivitäten Systemgastronomiefachpersonen planen vorgegebene Verkaufsaktivitäten in ihrem Betrieb. (LN2, K5)</p>	<p>a5.1-BFS Planung von Verkaufsaktivitäten Systemgastronomiefachpersonen vergleichen und reflektieren Planungsinstrumente für Verkaufsaktivitäten in ihrem Betrieb. (K5)</p>	<p>a5.1-üK Planung von Verkaufsaktivitäten Systemgastronomiefachpersonen planen in Handlungssimulationen vorgegebene Verkaufsaktivitäten und Verkaufsprozesse und optimieren ihre Vorgehensweise. (LN2, K5)</p>
<p>a5.2-B Planung von Events Sie planen Verkaufsevents mit Hilfe von vorgegebenen Arbeitshilfen. (LN2, K5)</p>		<p>a5.2-üK Planung von Events Sie planen in Handlungssimulationen Verkaufsevents mit Hilfe mit verschiedenen Arbeitshilfen und vergleichen diese. (LN2, K5)</p>
<p>a5.3-B Marketingmassnahmen planen Sie planen Marketingmassnahmen in ihrem Betrieb mit vorgegebenen Arbeitshilfen. (LN2, K5)</p>	<p>a5.3-BFS Marketingmassnahmen planen Sie beschreiben die Aufgaben des Marketings, verschiedene Marketingmassnahmen und ordnen sie betrieblichen Zielen zu. Dabei berücksichtigen sie, wie das Marketingkonzept eine gesunde, ausgewogene und nachhaltige Ernährung unterstützt. (K3)</p>	<p>a5.3-üK Marketingmassnahmen planen Sie planen in Handlungssimulationen Marketingmassnahmen. Dabei berücksichtigen sie, wie das Marketingkonzept eine gesunde, ausgewogene und nachhaltige Ernährung unterstützt. (LN2, K5)</p>
<p>a5.4-B Veränderungen planen Sie planen die Kommunikation und Umsetzung von Neuerungen sowie Veränderungen in ihrem Betrieb. (LN2, K5)</p>		

Handlungskompetenz a6: Mitarbeitende für die Auftragsabwicklung und für die Gästebetreuung instruieren

Systemgastronomiefachleute haben in ihren Teams häufig die Aufgabe, Mitarbeitende für die Umsetzung von vorgegebenen Prozessen und Aufträgen zu informieren, zu instruieren, anzuleiten und zu begleiten.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>a6.1-B Informationsfluss Systemgastronomiefachpersonen stellen den Informationsfluss zu den Mitarbeitenden mit geeigneten Massnahmen sicher. (LN3, K4)</p>	<p>a6.1-BFS Informationsfluss a) Systemgastronomiefachpersonen beschreiben typische Betriebsorganisationen und vergleichen Aufgaben und Zuständigkeiten von Hierarchieebenen. (K4) b) Sie bezeichnen Schnittstellen und beschreiben Kommunikationswege in betrieblichen Organisationen. (K2)</p>	
<p>a6.2-B Instruktion Sie instruieren Mitarbeitende für die Erfüllung von Aufträgen. (LN3, K5)</p>	<p>a6.2-BFS Instruktion Sie beschreiben Instruktionmethoden und wenden sie in Fallbeispielen an. (K3)</p>	<p>a6.2-üK Instruktion Systemgastronomiefachpersonen instruieren in Fallbeispielen und Handlungssimulationen andere Lernende methodengeleitet für die Erfüllung von Aufträgen. (LN3, K5)</p>
<p>a6.3-B Begleitung Sie begleiten Mitarbeitende bei der Erfüllung von Aufträgen. (LN3, K5)</p>		

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>a6.4-B Massnahmen bei Zielabweichungen Sie greifen bei Bedarf bei Mitarbeitenden in ihrer Auftragsbefolgung unterstützend ein, um vorgegebene Ziele zu erreichen. (LN3, K5)</p>	<p>a6.4-BFS Massnahmen bei Zielabweichungen a) Sie beschreiben verschiedene Regeln und Methoden der Kommunikation gegenüber Mitarbeitenden bei Zielabweichungen. (K2) b) Sie wenden verschiedene Regeln und Methoden der Kommunikation gegenüber Mitarbeitenden bei Zielabweichungen in Handlungssimulationen an. (K3)</p>	

Handlungskompetenzbereich B: Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen

Im Zusammenhang mit den betrieblichen Angeboten und Dienstleistungen sind Systemgastronomiefachpersonen bei der Beschaffung, der Lagerung und der Bewirtschaftung von Gütern beteiligt. Sie bestellen Ware für die Gästebetreuung und für Marketingmassnahmen oder kaufen sie ein. Diese nehmen sie entgegen und kontrollieren sie auf Zustand und Vollständigkeit. Bei Bedarf lagern sie die Ware ein. Sie behalten dabei die Kontrolle über den Lagerbestand von Lebensmitteln und Betriebsmaterial.

Handlungskompetenz b1: Waren für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen bestellen

Zu den Aufgaben von Systemgastronomiefachpersonen gehört es, Waren für die Bewirtung von Gästen und die Durchführung von Marketingmassnahmen zu bestellen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>b1.1-B Bestellmengen Systemgastronomiefachpersonen erheben benötigte Waren und Mengen für die Bewirtung von Gästen und für Marketingmassnahmen. (LN2, K3)</p>	<p>b1.1-BFS Bestellmengen Systemgastronomiefachpersonen berechnen mit verschiedenen Methoden Waren und Mengen für die Bewirtung von Gästen und Marketingmassnahmen. (K3)</p>	<p>b1.1-üK Bestellmengen Systemgastronomiefachpersonen berechnen benötigte Waren und Mengen für die Bewirtung von Gästen und für Marketingmassnahmen. (LN2, K3)</p>
<p>b1.2-B Bestellprozess Sie bestellen benötigte Waren für die Bewirtung von Gästen und für Marketingmassnahmen. (LN2, K3)</p>	<p>b1.2-BFS Bestellprozess a) Sie beschreiben typische Bestell- und Lieferprozesse entlang der Wertschöpfungskette. (K2) b) Sie zählen die wichtigsten Labels von ökologischen und sozialen Standards für Lebensmittel auf und können die wichtigsten Merkmale erläutern. (K2)</p>	

Handlungskompetenz b2: Waren für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen entgegennehmen und kontrollieren

Wenn die Waren für die Gästebetreuung und für Marketingmassnahmen beim Bestimmungsort eintreffen, nehmen sie Systemgastronomiefachpersonen entgegen und kontrollieren sie auf die korrekten Artikel, Vollständigkeit und verlangte Qualität.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>b2.1-B Warenannahme Systemgastronomiefachpersonen nehmen bestellte Waren entgegen und bestätigen den Empfang. (LN1, K3)</p>		
<p>b2.2-B Warenkontrolle Sie kontrollieren und dokumentieren entgegengenommene Waren auf korrekte Artikel, Vollständigkeit und verlangte Qualität. (LN2, K4)</p>	<p>b2.2-BFS Warenkontrolle Systemgastronomiefachpersonen beschreiben Vorgaben und Empfehlungen für die Kontrolle und Einlagerung von Waren. (K2)</p>	<p>b2.2-üK Warenkontrolle Systemgastronomiefachpersonen kontrollieren und dokumentieren systematisch und nach Vorgaben des üK-Zentrums Waren, welche sie nach Vorgaben des üK-Zentrums selbstständig verarbeiten. (LN2, K4)</p>
<p>b2.3-B Warenrückweisung Sie treffen angemessene Massnahmen, wenn Waren nicht den Anforderungen entsprechen. (LN2, K5)</p>		

Handlungskompetenz b3: Eingänge und Bezüge von Lebensmitteln und Betriebsmaterial erfassen

Systemgastronomiefachpersonen arbeiten bei der Führung der Lager für Waren und Lebensmitteln mit. Sie erfassen Wareneingänge und Bezüge von Artikeln aus dem Lager.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>b3.1-B Erfassung von Wareneingängen Systemgastronomiefachpersonen erfassen Wareneingänge im betriebseigenen Lagersystem. (LN2, K3)</p>	<p>b3.1-BFS Erfassung von Wareneingängen a) Systemgastronomiefachpersonen bringen die Bedeutung von Wareneingang, Warenerfassung, Inventar und Warenverbrauch in Zusammenhang. (K2) b) Sie zeigen auf, welche Auswirkungen Fehler in der Warenerfassung und der Inventur haben können. (K3)</p>	
<p>b3.2-B Erfassung von Warenbezügen Sie erfassen Warenbezüge im betriebseigenen Lagersystem. (LN2, K3)</p>		

Handlungskompetenz b4: Lebensmittel und Betriebsmaterial lagern

Systemgastronomiefachpersonen arbeiten beim Lagern von Lebensmitteln und Betriebsmaterial mit. Sie deklarieren und lagern Waren nach Vorgaben. Dabei achten sie auf eine optimierte, sachgemässe, und energieeffiziente Lagerhaltung.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>b4.1-B Betriebsmaterial-einlagerung Systemgastronomiefachpersonen lagern Betriebsmaterial nach Vorgaben ein. (LN2, K3)</p>	<p>b4.1-BFS Betriebsmaterial-einlagerung a) Systemgastronomiefachpersonen beschreiben Vorgaben und Empfehlungen zur Lagerung von Betriebsmaterial. (K2) b) Sie lösen Fallbeispiele zur Lagerung von Betriebsmaterial. (K5)</p>	
<p>b4.2-B Lebensmittel-einlagerung Sie lagern Lebensmittel nach Vorgaben ein. (LN2, K3)</p>	<p>b4.2-BFS Lebensmittel-einlagerung a) Sie beschreiben Vorgaben und Empfehlungen zu einer optimierten, sachgemässen und energieeffizienten Lagerung von Lebensmitteln und erläutern Massnahmen zur Vermeidung von Food Waste. (K2) b) Sie lösen Fallbeispiele zur Lagerung von Lebensmitteln. (K4)</p>	<p>b4.2-üK Lebensmittel-einlagerung Systemgastronomiefachpersonen lagern Lebensmittel nach Vorgaben des üK-Zentrums ein. (LN2, K3)</p>
<p>b4.3-B Lebensmittel-deklaration Sie deklarieren gelagerte Lebensmittel nach Vorgaben. (LN2, K3)</p>	<p>b4.3-BFS Lebensmittel-deklaration a) Sie beschreiben Vorgaben und Empfehlungen zur Deklaration von Lebensmitteln. (K2) b) Sie lösen Fallbeispiele zur Deklaration von Lebensmitteln. (K3)</p>	<p>b4.3-üK Lebensmittel-deklaration Sie deklarieren eigenproduzierte Lebensmittel nach Vorgaben des üK-Zentrums. (LN2, K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>b4.4-B Lagerüberwachung Sie überwachen und kontrollieren eingelagerte Lebensmittel. (LN2, K3)</p>	<p>b4.4-BFS Lagerüberwachung Sie vergleichen verschiedene Instrumente zur Kontrolle von gelagerten Lebensmitteln und wenden sie in Fallbeispielen an. (K3)</p>	
<p>b4.5-B Hygiene Sie stellen Hygiene, Sauberkeit und Ordnung in Lagerräumen sicher. (LN2, K3)</p>	<p>b4.5-BFS Hygiene a) Sie beschreiben Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Sauberkeit und Ordnung in Lagerräumen. (K2) b) Sie lösen Fallbeispiele zu Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Sauberkeit und Ordnung in Lagerräumen. (K4)</p>	<p>b4.5-üK Hygiene Sie stellen Hygiene, Sauberkeit und Ordnung in Lagerräumen sicher. (LN2, K3)</p>

Handlungskompetenz b5: Lagerbestand von Lebensmitteln und Betriebsmaterial ermitteln und inventieren

Zu den Aufträgen von Systemgastronomiefachpersonen in der Lagerbewirtschaftung gehören das Ermitteln, Inventieren und Dokumentieren von Lagerbeständen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>b5.1-B Lagererfassung Systemgastronomiefachpersonen erfassen Lagerbestände von Waren. (LN2, K3)</p>	<p>b5.1-BFS Lagererfassung Systemgastronomiefachpersonen beschreiben Vorgaben und Empfehlungen zur Erfassung von Lagerbeständen. (K2)</p>	
<p>b5.2-B Lagerinventur Sie inventieren Lagerbestände mit Hilfsmitteln. (LN2, K3).</p>	<p>b5.2-BFS Lagerinventur Sie vergleichen verschiedene Systeme, Methoden und Hilfsmittel zur Erfassung von Lagerbeständen. (K4)</p>	

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>b5.3-B Lagerdokumentation Sie dokumentieren Lagerbestände nach Vorgaben. (LN2, K3)</p>	<p>b5.3-BFS Lagerdokumentation Sie vergleichen verschiedene Vorgaben zur Dokumentation von Lagerbeständen. (K4)</p>	
<p>b5.4-B Datenlieferung Sie stellen Daten von Lagerbeständen und Lagerveränderungen für die Weiterbearbeitung zur Verfügung. (LN2, K3)</p>	<p>b5.4-BFS Datenlieferung Sie bewerten anhand von Kennzahlen Lagerveränderungen und schlagen Massnahmen vor. (K6)</p>	

Handlungskompetenz b6: Dienstleistungen und verkaufsfördernde Aktivitäten für den Gastronomiebetrieb bestellen

Häufig werden Dienstleistungen und verkaufsfördernde Aktivitäten für einen erfolgreichen Systemgastronomiebetrieb bei anderen Unternehmen bestellt. Beispiele dafür sind besondere Attraktionen wie Karussells, Luftballone, Hüpfburgen und Degustationen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>b6.1-B Abklärung Systemgastronomiefachpersonen klären Angebote für verkaufsfördernde Aktivitäten ab. (LN2, K4)</p>		
<p>b6.2-B Einholen von Offerten Sie holen Offerten für Angebote für verkaufsfördernde Aktivitäten ein. (LN2, K4)</p>	<p>b6.2-BFS Einholen von Offerten Systemgastronomiefachpersonen vergleichen Offerten für Angebote für verkaufsfördernde Aktivitäten und benennen die Elemente von Offerten. (K4)</p>	
<p>b6.3-B Bestellen von Dienstleistungen Sie bestellen Dienstleistungen für verkaufsfördernde Aktivitäten. (LN2, K3)</p>		

Handlungskompetenzbereich C: Zubereiten von Speisen und Getränken

Die Vorbereitung von Lebensmitteln und Zubereitung von Speisen und Getränken ist in der Systemgastronomie häufig standardisiert und vorgegeben. Die Systemgastronomiefachpersonen bereiten Speisen und Getränke nach Rezepturen für den Verkauf zu. Sie richten die Produkte an, inszenieren sie und präsentieren sie ihren Gästen. Dazu setzen sie Geräte und Maschinen ein, die sie nach Vorgaben reinigen und die Werterhaltung sicherstellen. Sie setzen verschiedene Massnahmen zur Hygiene, Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Umweltschutz um. Systemgastronomiefachpersonen achten darauf, keine Lebensmittel zu verschwenden und Vorgaben zur Nachhaltigkeit einzuhalten.

Handlungskompetenz c1: Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken bereitstellen

Systemgastronomiefachpersonen setzen für die Zubereitung von Speisen und Getränken passende Geräte und Maschinen energieeffizient ein. Vor dem Einsatz überprüfen sie die Geräte und Maschinen auf ihre Funktionsfähigkeit und ihre Sauberkeit. Dabei beachten sie Aspekte der Arbeitssicherheit und halten entsprechende Vorgaben ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>c1.1-B Auswahl von Geräten und Maschinen</p> <p>Systemgastronomiefachpersonen wählen für die Zubereitung von Speisen und Getränken geeignete Geräte und Maschinen aus. (LN2, K3)</p>	<p>c1.1-BFS Auswahl von Geräten und Maschinen</p> <p>a) Systemgastronomiefachpersonen ordnen Geräte und Maschinen verschiedenen Zubereitungsmethoden von Speisen und Getränken zu. (K2)</p> <p>b) Sie beschreiben die Funktionsweise, Vor- und Nachteile von Geräten und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken. (K2)</p>	<p>c1.1-üK Auswahl von Geräten und Maschinen</p> <p>Systemgastronomiefachpersonen wählen für die Zubereitung von Speisen und Getränken geeignete Geräte und Maschinen aus. (LN2, K3)</p>
<p>c1.2-B Bereitstellen und Zusammensetzen von Geräten und Maschinen</p> <p>Sie stellen Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken bereit und halten dabei entsprechende Vorgaben zu Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Umweltschutz ein. (LN2, K3)</p>	<p>c1.2-BFS Bereitstellen und Zusammensetzen von Geräten und Maschinen</p> <p>Sie beschreiben Vorgaben zu Betrieb, Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Umweltschutz bei der Verwendung von Geräten und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken. (K2)</p>	<p>c1.2-üK Bereitstellen und Zusammensetzen von Geräten und Maschinen</p> <p>Sie stellen Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken bereit und halten dabei entsprechende Vorgaben zu Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Umweltschutz ein. (LN2, K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>c1.3-B Prüfen der Funktionstätigkeit und Sauberkeit von Geräten und Maschinen</p> <p>Sie überprüfen Geräte und Maschinen vor Gebrauch für die Zubereitung von Speisen und Getränken auf Funktion und Sauberkeit. (LN2, K3)</p>	<p>c1.3-BFS Prüfen der Funktionstätigkeit und Sauberkeit von Geräten und Maschinen</p> <p>Sie bezeichnen Kriterien für optimales Funktionieren und Sauberkeit von Geräten und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken. (K2)</p>	<p>c1.3-üK Prüfen der Funktionstätigkeit und Sauberkeit von Geräten und Maschinen</p> <p>Sie überprüfen systematisch Geräte und Maschinen vor Gebrauch für die Zubereitung von Speisen und Getränken auf Funktion und Sauberkeit. (LN2, K3)</p>
<p>c1.4-B Einsatz von Geräten und Maschinen</p> <p>Sie setzen Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken zweckentsprechend und effizient unter den Vorgaben der Arbeitssicherheit ein und vermeiden unnötige Stand-by-Zeiten. (LN2, K3)</p>	<p>c1.4-BFS Einsatz von Geräten und Maschinen</p> <p>Sie beschreiben Massnahmen wie der Energieverbrauch beim Einsatz von Geräten und Maschinen gesenkt werden kann. (K2)</p>	<p>c1.4-üK Einsatz von Geräten und Maschinen</p> <p>Sie setzen Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken zweckentsprechend und effizient unter den Vorgaben der Arbeitssicherheit ein und vermeiden unnötige Stand-by-Zeiten. (LN2, K3)</p>

Handlungskompetenz c2: Speisen und Getränke nach Rezepturen zubereiten

Systemgastronomiefachpersonen bereiten Speisen und Getränke nach Rezepturen zu. Sie berücksichtigen dabei die betriebsspezifischen Vorgaben. Sie wenden die Sensorik an, um die Qualität der Speisen und Getränke zu prüfen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>c2.1-B Umgang mit Lebensmitteln</p> <p>Systemgastronomiefachpersonen gehen mit Lebensmitteln sorgfältig, schonend und nach Vorgaben um und vermeiden Food Waste. (LN2, K3)</p>	<p>c2.1-BFS Umgang mit Lebensmitteln</p> <p>Systemgastronomiefachpersonen beschreiben Massnahmen für einen sorgfältigen und schonenden Umgang mit Lebensmitteln und wenden sie in Fallbeispielen an. (K2)</p>	<p>c2.1-üK Umgang mit Lebensmitteln</p> <p>Systemgastronomiefachpersonen gehen mit Lebensmitteln sorgfältig, schonend und nach Vorgaben um und vermeiden Food Waste. (LN2, K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>c2.2-B Einrichten Arbeitsplatz Sie erstellen vor der Zubereitung und Aufbereitung von Speisen und Getränken ein vollständiges Mise en Place mit benötigten Hilfsmitteln und Utensilien. (LN2, K3)</p>	<p>c2.2-BFS Einrichten Arbeitsplatz Sie beschreiben die Bedeutung der Mise en Place. (K2)</p>	<p>c2.2-üK Einrichten Arbeitsplatz Sie erstellen vor der Zubereitung und Aufbereitung von Speisen und Getränken ein vollständiges Mise en Place und setzen dabei systematisch Hilfsmittel und Utensilien ein. (LN2, K3)</p>
<p>c2.3-B Zutaten berechnen Sie berechnen für die Zubereitung von Speisen und Getränken aufgrund von Rezepturen und Angebotsplanung benötigte Mengen. (LN2, K3)</p>	<p>c2.3-BFS Zutaten berechnen Sie berechnen für die Zubereitung von Speisen und Getränken aufgrund von Rezepturen die benötigten Mengen und dabei mögliche Abweichungen. (K3)</p>	<p>c2.3-üK Zutaten berechnen Sie berechnen für die Zubereitung von Speisen und Getränken aufgrund von Rezepturen die benötigten Mengen. (LN2, K3)</p>
<p>c2.4-B Vorbereitungs-tätigkeiten Sie bereiten die benötigten Lebensmittel für die Verarbeitung vor, indem sie sie waschen, rüsten, schneiden oder nach Rezept herrichten. (LN2, K3)</p>	<p>c2.4-BFS Vorbereitungs-tätigkeiten Sie beschreiben Verarbeitungsmethoden und Verarbeitungstechniken und ordnen sie deren Einsatzmöglichkeiten zu. (K3)</p>	<p>c2.4-üK Vorbereitungs-tätigkeiten Sie bereiten die benötigten Lebensmittel für die Verarbeitung vor, indem sie sie waschen, rüsten, schneiden oder nach Rezept herrichten. (LN2, K3)</p>
<p>c2.5-B Zubereitung von Speisen und Getränken Sie bereiten Speisen und Getränke nach vorgegebenen Rezepturen, Gar- und Zubereitungsmethoden zu. (LN2, K3)</p>	<p>c2.5-BFS Zubereitung von Speisen und Getränken Sie vergleichen Garmethoden und Garziele von Speisen und Zubereitungsmethoden von Getränken. (K4)</p>	<p>c2.5-üK Zubereitung von Speisen und Getränken Sie bereiten Speisen und Getränke nach vorgegebenen Rezepturen, Gar- und Zubereitungsmethoden zu. (LN2, K3)</p>
<p>c2.6-B Speisen und Getränke aufbereiten Sie bereiten Speisen und Getränke nach betrieblichen Vorgaben auf. (LN2, K3)</p>	<p>c2.6-BFS Speisen und Getränke aufbereiten Sie vergleichen Aufbereitungsmethoden bezüglich Energie, Wasser und Nährstoff- und Vitamingerhalt von Speisen und Getränken und ordnen sie Verwendungszwecken zu. (K4)</p>	<p>c2.6-üK Speisen und Getränke aufbereiten Sie bereiten Speisen und Getränke mit verschiedenen Aufbereitungsmethoden auf und vergleichen deren Wirkung. (LN2, K4)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>c2.7-B Qualitätsprüfung von Speisen und Getränken Sie prüfen die Qualität von Speisen und Getränke sensorisch und technisch. (LN2, K4)</p>	<p>c2.7-BFS Qualitätsprüfung von Speisen und Getränken Sie beschreiben die sensorische und technische Prüfung der Qualität von Speisen und Getränken und wenden sie an. (K3)</p>	<p>c2.7-üK Qualitätsprüfung von Speisen und Getränken Sie prüfen die Qualität von Speisen und Getränke sensorisch und technisch. (LN2, K4)</p>
<p>c2.8-B Lebensmittelverschwendung Sie vermeiden das Verschwenden von Lebensmitteln. (LN1, K3)</p>	<p>c2.8-BFS Lebensmittelverschwendung Sie beschreiben Vorgaben zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und wenden sie in Fallbeispielen und Handlungssimulationen an. (K3)</p>	<p>c2.8-üK Lebensmittelverschwendung Sie vermeiden das Verschwenden von Lebensmitteln und vergleichen Methoden Techniken und Hilfsmittel zur Reduktion von Abfällen. (LN1, K3)</p>
<p>c2.9-B Entsorgung Sie vermeiden jegliche Art von Abfällen, verwenden Reststoffe und entsorgen unvermeidbare Abfälle fachgerecht. (LN1, K3)</p>	<p>c2.9-BFS Entsorgung Sie unterscheiden Abfälle und Wertstoffe nach Art, Trenn- und Entsorgungsvorgaben sowie nach ökonomischen, sozialen und ökologischen Gesichtspunkten. (K4)</p>	<p>c2.9-üK Entsorgung Sie vermeiden jegliche Art von Abfällen, verwenden Reststoffe und entsorgen unvermeidbare Abfälle fachgerecht. (LN1, K3)</p>

Handlungskompetenz c3: Speisen und Getränke für die Gäste inszenieren und präsentieren

Systemgastronomiefachpersonen inszenieren und präsentieren Speisen und Getränke und integrieren, wenn möglich Nachhaltigkeitsinformationen. Sie halten dabei betriebliche Vorgaben ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>c3.1-B Speisen und Getränke für die Inszenierung und Präsentation vorbereiten Systemgastronomiefachpersonen bereiten Speisen und Getränke für die Inszenierung und Präsentation nach betrieblichen Vorgaben vor. (LN2, K3)</p>		<p>c3.1-üK Speisen und Getränke für die Inszenierung und Präsentation vorbereiten Systemgastronomiefachpersonen bereiten Speisen und Getränke für die Inszenierung und Präsentation vor. (LN2, K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>c3.2-B Speisen und Getränke inszenieren und präsentieren Sie inszenieren und präsentieren Speisen und Getränke nach betrieblichen Vorgaben ansprechend. (LN2, K3)</p>	<p>c3.2-BFS Speisen und Getränke inszenieren und präsentieren Systemgastronomiefachpersonen beschreiben Grundlagen der Inszenierung und Präsentation von Speisen und Getränken und wenden sie in Fallbeispielen an. (K3)</p>	<p>c3.2-üK Speisen und Getränke inszenieren und präsentieren Sie inszenieren und präsentieren Speisen und Getränke und vergleichen die Wirkung von Gestaltungselementen. (LN2, K4)</p>

Handlungskompetenz c4: Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken und den Arbeitsplatz reinigen

Nach der Zubereitung von Speisen und Getränken reinigen Systemgastronomiefachpersonen die verwendeten Geräte und Maschinen sowie ihren Arbeitsplatz. Sie tragen so zur Funktionsfähigkeit der Geräte und Maschinen sowie zur Einhaltung von Vorgaben zur Hygiene und des Umweltschutzes bei.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>c4.1-B Arbeitsplatz reinigen Systemgastronomiefachpersonen reinigen ihren Arbeitsplatz für die Zubereitung von Speisen und Getränken nach Gebrauch. (LN1, K3)</p>	<p>c4.1-BFS Arbeitsplatz reinigen a) Systemgastronomiefachpersonen verwenden für die Beschreibung von Reinigungsmethoden und Reinigungstechniken Fachbegriffe. (K2) b) Sie ordnen Reinigungsaufgaben und deren Planung verschiedenen Reinigungsmethoden und Reinigungstechniken zu. (K3) c) Sie beschreiben Möglichkeiten, wie der Arbeitsplatz umweltfreundlich gereinigt werden kann und nennen Reinigungsmittel, die biologisch abbaubar sind. (K2)</p>	<p>c4.1-üK Arbeitsplatz reinigen Systemgastronomiefachpersonen reinigen ihren Arbeitsplatz für die Zubereitung von Speisen und Getränken nach Gebrauch. (LN1, K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>c4.2-B Reinigung von Geräten und Maschinen Sie reinigen Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken nach Gebrauch und gewährleisten die Instandhaltung. (LN2, K3)</p>		<p>c4.2-üK Reinigung von Geräten und Maschinen Sie reinigen systematisch Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken nach Gebrauch und gewährleisten die Instandhaltung. (LN2, K3)</p>
<p>c4.3-B Reparatur von Geräten und Maschinen Sie erkennen Defekte von Geräten und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken, beheben diese oder veranlassen die Reparatur. (LN2, K3)</p>	<p>c4.3-BFS Reparatur von Geräten und Maschinen a) Sie beschreiben Kriterien für das Erkennen von Defekten von Geräten und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken. (K2) b) Sie beurteilen Defekte von Geräten und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken und entscheiden, ob diese selbst repariert werden können. (K6)</p>	

Handlungskompetenz c5: Qualität der Speisen- und Getränkezubereitung und deren Präsentation sichern und dokumentieren

Systemgastronomiefachpersonen setzen verschiedene betriebliche Prozessvorgaben zur Qualitätssicherung bei der Zubereitung und Präsentation von Speisen und Getränken um. Sie dokumentieren ihr Vorgehen und sichern so die Nachvollziehbarkeit von durchgeführten Arbeitshandlungen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>c5.1-B Vorgaben zu Speisen- und Getränkezubereitung Systemgastronomiefachpersonen setzen Qualitätsstandards sowie betriebliche Vorgaben im Zusammenhang mit Lebensmitteln um. (LN2, K3)</p>	<p>c5.1-BFS Vorgaben zu Speisen- und Getränkezubereitung Systemgastronomiefachpersonen beschreiben Qualitätsstandards im Zusammenhang mit Lebensmitteln und setzen in Fallbeispielen zum Verkauf um. (K3)</p>	<p>c5.1-üK Vorgaben zu Speisen- und Getränkezubereitung Systemgastronomiefachpersonen setzen Qualitätsstandards im Zusammenhang mit Lebensmitteln um. (LN2, K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>c5.2-B Vorgaben zur Präsentation von Lebensmitteln einhalten Sie setzen Qualitätsstandards sowie betriebliche Vorgaben im Zusammenhang mit der Präsentation von Lebensmitteln um. (LN2, K3)</p>		<p>c5.2-üK Vorgaben zur Präsentation von Lebensmitteln einhalten Sie setzen Qualitätsstandards im Zusammenhang mit der Präsentation von Lebensmitteln um. (LN2, K3)</p>
<p>c5.3-B Vorgaben zum Umgang mit Lebensmitteln einhalten Sie setzen Qualitätsstandards sowie betriebliche und weitere Vorgaben und Empfehlungen zu Hygiene, Gesundheitsschutz Arbeitssicherheit und Umweltschutz im Zusammenhang mit Lebensmitteln um. (LN2, K3)</p>	<p>c5.3-BFS Vorgaben zum Umgang mit Lebensmitteln einhalten Sie beschreiben Vorgaben zu Hygiene, Gesundheitsschutz, Umweltschutz Arbeitssicherheit im Zusammenhang mit Lebensmitteln und ordnen sie entsprechenden Situationen zu. (K4)</p>	<p>c5.3-üK Vorgaben zum Umgang mit Lebensmitteln einhalten Sie setzen Qualitätsstandards zu Hygiene, Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Umweltschutz im Zusammenhang mit Lebensmitteln um. (LN2, K3)</p>
<p>c5.4-B Arbeiten mit Lebensmitteln dokumentieren Sie dokumentieren durchgeführte Arbeiten im Zusammenhang mit Lebensmitteln. (LN2, K3)</p>	<p>c5.4-BFS Arbeiten mit Lebensmitteln dokumentieren Sie vergleichen Dokumentationen von Arbeiten mit Lebensmitteln und beschreiben die Elemente der Dokumentationen. (K4)</p>	<p>c5.4-üK Arbeiten mit Lebensmitteln dokumentieren Sie dokumentieren durchgeführte Arbeiten im Zusammenhang mit Lebensmitteln und reflektieren die Ergebnisse. (LN2, K5)</p>

Handlungskompetenzbereich D: Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen

Systemgastronomiefachpersonen treten als Gastgeberinnen und Gastgeber auf. Sie begrüssen und verabschieden Gäste angemessen und betreuen sie während des Aufenthalts im Betrieb. Dazu gehört die Beratung zu Speisen, Getränken und anderen betriebstypischen Produkten. Sie setzen vorgegebene Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen des Systemgastrobetriebs um.

Sie bearbeiten zudem Reklamationen und Rückmeldungen. Bei Bedarf leiten sie Massnahmen ein, die zur Qualitätsverbesserung führen.

In manchen Betrieben finden grössere Anlässe statt oder grössere Gästegruppen kündigen sich an. Systemgastronomiefachpersonen nehmen solche Anfragen und Bestellungen für Anlässe, Angebote und Dienstleistungen entgegen und bearbeiten sie.

Handlungskompetenz d1: Produkte und Dienstleistungen präsentieren sowie Gäste Räume herrichten

Eine ordentliche und saubere Raumgestaltung wirkt sich positiv auf das Wohlbefinden von Gästen aus. Systemgastronomiefachpersonen richten Gäste Räume ansprechend und ordentlich her und präsentieren Produkte und Dienstleistungen verkaufsfördernd.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>d1.1-B Präsentation von Produkten Systemgastronomiefachpersonen präsentieren Produkte und Dienstleistungen ansprechend und verkaufsfördernd. (LN2, K5)</p>	<p>d1.1-BFS Präsentation von Produkten Systemgastronomiefachleute vergleichen verschiedene Präsentationsformen von Produkten und Dienstleistungen und bewerten deren Wirkung. (K6)</p>	<p>d1.1-üK Präsentation von Produkten Systemgastronomiefachpersonen präsentieren Produkte und Dienstleistungen ansprechend, verkaufsfördernd und mit besonderen Gestaltungselementen. (LN2, K5)</p>
<p>d1.2-B Präsentation von Angeboten Sie bieten Dienstleistungen nach Kundenbedarf und verkaufsfördernd an. (LN2, K3)</p>		
<p>d1.3-B Herrichten Gastraum Sie richten Gäste Räume bedarfsgerecht her und sorgen für Sauberkeit. (LN2, K3)</p>	<p>d1.3-BFS Herrichten Gastraum Sie beschreiben Massnahmen zum Herrichten eines Gastraus unter Berücksichtigung von Diversität und Inklusion. (K2)</p>	<p>d1.3-üK Herrichten Gastraum Sie richten Gasträume nach Vorgaben und verkaufsfördernden Massnahmen ein. (LN2, K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>d1.4-B Gestaltung von Verkaufspunkten Sie gestalten Verkaufspunkte nach Vorgaben. (LN2, K3)</p>	<p>d1.4-BFS Gestaltung von Verkaufspunkten a) Sie unterscheiden Verkaufspunkte nach Verkaufsgrundsätzen, Verkaufshilfen und Gestaltungselementen, beispielsweise unter Berücksichtigung von Diversität und Inklusion. (K2) b) Sie ordnen Verkaufsgrundsätze und Verkaufshilfen sowie Gestaltungselemente angestrebten Wirkungen zu. (K5)</p>	<p>d1.4-üK Gestaltung von Verkaufspunkten Sie gestalten Verkaufspunkte und reflektieren die Wirkung von Verkaufsgrundsätzen, Verkaufshilfen und Gestaltungselementen, beispielsweise unter Berücksichtigung von Diversität und Inklusion. (LN2, K5)</p>

Handlungskompetenz d2: Gäste empfangen, betreuen und verabschieden

Systemgastronomiefachpersonen sind Gastgeberinnen und Gastgeber. Sie empfangen ihre Gäste, betreuen und verabschieden sie. Ihr Auftreten und ihre Erscheinung wirken sich auf das Wohlbefinden der Gäste aus, sie achten daher auf ein sauberes und freundliches Auftreten und reflektieren es.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>d2.1-B Auftreten als gastgebende Person und Gästeempfang Systemgastronomiefachpersonen treten als gastgebende Person auf und empfangen Gäste bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN2, K3)</p>	<p>d2.1-BFS Auftreten als gastgebende Person und Gästeempfang a) Systemgastronomiefachpersonen vergleichen Arten des Auftretens gegenüber Gästen und leiten davon förderliche Verhaltensweisen ab. (K5) b) Sie vergleichen verschiedene Leitbilder und Konzepte von Betrieben in Bezug auf die Gästebetreuung. (K4) c) Sie empfangen in Handlungssimulationen Gäste bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (K3)</p>	<p>d2.1-üK Auftreten als gastgebende Person und Gästeempfang Systemgastronomiefachpersonen treten in Handlungssimulationen als gastgebende Person auf und empfangen Gäste bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch und reflektieren ihre Wirkung. (LN2, K5)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>d2.2-B Persönliches Auftreten Sie gestalten ihr persönliches Auftreten und achten auf ihre Ausdrucksweise. (LN2, K3)</p>	<p>d2.2-BFS Persönliches Auftreten Sie beschreiben und vergleichen Kommunikationsregeln und deren Wirkung. (K3)</p>	<p>d2.2-üK Persönliches Auftreten Sie kommunizieren in Handlungssimulationen authentisch und freundlich und halten Kommunikationsregeln ein. (LN2, K3)</p>
<p>d2.3-B Persönliche Hygiene Sie pflegen ihren Körper und achten auf saubere und intakte Kleidung. (LN2, K3)</p>	<p>d2.3-BFS Persönliche Hygiene Sie beschreiben Massnahmen für die Körperpflegen und persönliche Hygiene sowie Merkmale sauberer, intakter und korrekt getragener Kleidung. (K2)</p>	
<p>d2.4-B Reflexion des Auftretens Sie reflektieren ihre Erscheinung und ihr Auftreten und leiten davon Massnahmen ab. (LN2, K5)</p>		<p>d2.4-üK Reflexion des Auftretens Sie reflektieren die Erscheinung und das Auftreten von Personen und leiten davon Massnahmen für das eigene Auftreten ab. (LN2, K5)</p>
<p>d2.5-B Gästebetreuung Sie betreuen Gäste und sorgen für deren Wohlbefinden und Zufriedenheit bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN3, K3)</p>	<p>d2.5-BFS Gästebetreuung a) Sie beschreiben die Merkmale einer erfolgreichen und kundenorientierten Gästebetreuung. (K2) b) Sie betreuen in Handlungssimulationen Gäste, sorgen für deren Wohlbefinden und Zufriedenheit, unter Berücksichtigung von Diversität und Inklusion, bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (K3)</p>	<p>d2.5-üK Gästebetreuung Sie betreuen in Handlungssimulationen Gäste, sorgen für deren Wohlbefinden und Zufriedenheit bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch und reflektieren ihre Wirkung. (LN3, K5)</p>
<p>d2.6-B Gäste- verabschiedung Sie verabschieden Gäste bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN2, K3)</p>	<p>d2.6-BFS Gäste- verabschiedung Sie verabschieden in Handlungssimulationen Gäste bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (K3)</p>	<p>d2.6-üK Gäste- verabschiedung Sie verabschieden in Handlungssimulationen Gäste und reflektieren ihre Wirkung. (LN2, K5)</p>

Handlungskompetenz d3: Gäste zu Produkten und Dienstleistungen beraten und bedienen

Systemgastronomiefachpersonen beraten ihre Gäste zu Produkten und Dienstleistungen. Sie geben Empfehlungen ab und weisen Gäste auf Besonderheiten wie zum Beispiel Allergene, Inhaltsstoffe, Aktionen, Promotionen oder Produktionsmethoden sowie auf vegetarische und vegane Speisen hin. Nach erfolgter Bestellung bedienen sie die Gäste.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>d3.1-B Bedarfsermittlung Systemgastronomiefachpersonen ermitteln die Gästebedürfnisse. (LN3, K4)</p>	<p>d3.1-BFS Bedarfsermittlung a) Systemgastronomiefachpersonen vergleichen Methoden und Vorgehensweisen fürs Ermitteln von Gästebedürfnissen. (K4) b) Sie analysieren verschiedene Gästebedürfnisse und vergleichen sie mit dem Angebot ihres Betriebs. (K4)</p>	<p>d3.1-üK Bedarfsermittlung Systemgastronomiefachpersonen vergleichen verschiedene Gästebedürfnisse und ordnen sie verschiedenen Systemgastronomiekonzepten zu. (LN3, K5)</p>
<p>d3.2-B Beratung Sie beraten Gäste zu Produkten und Dienstleistungen bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN3, K5)</p>	<p>d3.2-BFS Beratung a) Sie beschreiben verschiedene Verkaufstechniken und Merkmale von Verkaufsgesprächen. (K2) b) Sie beschreiben verschiedene Möglichkeiten, den Gästen übriggebliebene Speisen und Getränke mitzugeben. (K2)</p>	<p>d3.2-üK Beratung a) Sie beraten in Handlungssimulationen Gäste zu Produkten und Dienstleistungen bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN3, K5) b) Sie reflektieren ihr Vorgehen und ihre Wirkung bei Beratungsgesprächen. (LN3, K5)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>d3.3-B Hinweis auf Besonderheiten Sie weisen Gäste auf Besonderheiten von Lebensmitteln, Produkten und Dienstleistungen hin bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN2, K3)</p>	<p>d3.3-BFS Hinweis auf Besonderheiten a) Sie recherchieren und beschreiben Besonderheiten von Lebensmitteln, Produkten und Dienstleistungen bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (K4) b) Sie erläutern die Vorteile für saisonale, regionale, vegetarische und vegane Produkte und erläutern die Labels dazu. (K3)</p>	<p>d3.3-üK Hinweis auf Besonderheiten Sie weisen Gäste in Handlungssimulationen auf Besonderheiten von Lebensmitteln, Produkten und Dienstleistungen hin und wenden dabei bei Bedarf eine zweite Landessprache oder Englisch an. (LN2, K3)</p>
<p>d3.4-B Bedienen Sie bedienen Gäste mit Speisen und Getränken. (LN2, K3)</p>	<p>d3.4-BFS Bedienen Sie beschreiben Grundlagen von Servicearten und ordnen sie Speisen und Getränken zu. (K2)</p>	<p>d3.4-üK Bedienen Sie bedienen Gäste in Handlungssimulationen mit Speisen und Getränken, wenden dabei verschiedene Servicearten an und vergleichen sie. (LN2, K4)</p>

Handlungskompetenz d4: Anfragen von Gästen für Anlässe, Produkte, Angebote und Dienstleistungen bearbeiten

Betriebe der Systemgastronomie bieten häufig die Möglichkeit für grössere Anlässe an. Aber auch andere Angebote wie zum Beispiel Catering und Dienstleistungen wie Konferenzen sind typisch für sie. Systemgastronomiefachleute bearbeiten entsprechend Anfragen von Gästen Dazu erfassen sie Kundendaten und leiten diese an die zuständigen Stellen weiter.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>d4.1-B Bearbeiten von Anfragen für Anlässe Systemgastronomiefachpersonen bearbeiten Anfragen von Gästen für Anlässe. (LN2, K5)</p>	<p>d4.1-BFS Bearbeiten von Anfragen für Anlässe Systemgastronomiefachpersonen beschreiben die Merkmale und Besonderheiten von Anfragen von Gästen für Anlässe. (K2)</p>	

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>d4.2-B Bearbeiten von Anfragen für Angebote und Dienstleistungen Sie bearbeiten Anfragen von Gästen für Angebote und Dienstleistungen. (LN3, K5)</p>	<p>d4.2-BFS Bearbeiten von Anfragen für Angebote und Dienstleistungen Sie beschreiben typische Prozesse für das Bearbeiten von Anfragen für Angebote und Dienstleistungen und erstellen persönliche Hilfsmittel. (K5)</p>	<p>d4.2-üK Bearbeiten von Anfragen für Angebote und Dienstleistungen Systemgastronomiefachpersonen analysieren Anfragen von Gästen für Angebote und Dienstleistungen. (LN3, K4)</p>
<p>d4.3-B Bestellungen von Anlässen Sie bearbeiten Bestellungen von Anlässen. (LN3, K5)</p>	<p>d4.3-BFS Bestellungen von Anlässen Sie berechnen Kennzahlen für Anlässe. (K3)</p>	<p>d4.3-üK Bestellungen von Anlässen Sie bearbeiten systematisch Bestellungen von Anlässen. (LN3, K5)</p>
<p>d4.4-B Bestellungen von Angeboten und Dienstleistungen Sie bearbeiten Bestellungen von Angeboten und Dienstleistungen. (LN3, K5)</p>	<p>d4.4-BFS Bestellungen von Angeboten und Dienstleistungen Sie berechnen Kennzahlen für Angebote und Dienstleistungen. (K3)</p>	<p>d4.4-üK Bestellungen von Angeboten und Dienstleistungen Sie bearbeiten systematisch Bestellungen von Angeboten und Dienstleistungen. (LN3, K5)</p>
<p>d4.5-B Erfassen von Kundendaten Sie erfassen Kundendaten vollständig, auftragsbezogen und nach betrieblichen Vorgaben. (LN2, K3)</p>	<p>d4.5-BFS Erfassen von Kundendaten Sie vergleichen verschiedene Erfassungen von Kundendaten und reflektieren deren Nutzen. (K5)</p>	
<p>d4.6-B Weiterleiten von Informationen Sie leiten Informationen an zuständige Stellen weiter. (LN2, K3)</p>	<p>d4.6-BFS Weiterleiten von Informationen Sie recherchieren typische betriebliche Informationswege und für verschiedene Arten von Informationen zuständige Ansprechstellen. (K4)</p>	

Handlungskompetenz d5: Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen des Gastronomiebetriebs umsetzen

Systemgastronomiefachpersonen sind stark bei Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen beteiligt. Sie setzen diese um.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>d5.1-B Verkaufsaktivitäten Systemgastronomiefachpersonen setzen vorgegebene Verkaufsprozesse für Angebote und Dienstleistungen um. (LN2, K3)</p>	<p>d5.1-BFS Verkaufsaktivitäten Systemgastronomiefachleute beschreiben Grundlagen zu Verkaufsprozessen und Verkaufsaktivitäten und wenden sie in Fallbeispielen an. (K3)</p>	<p>d5.1-üK Verkaufsaktivitäten Systemgastronomiefachpersonen setzen in Handlungssimulationen Verkaufsprozesse für Angebote und Dienstleistungen um. (LN2, K3)</p>
<p>d5.2-B Marketingmassnahmen Sie setzen Marketingmassnahmen um. (LN2, K3)</p>	<p>d5.2-BFS Marketingmassnahmen Sie wenden Marketingmassnahmen in Fallbeispielen an. (K3)</p>	<p>d5.2-üK Marketingmassnahmen Sie setzen in Handlungssimulationen Marketingmassnahmen um. (LN2, K3)</p>
<p>d5.3-B Auswertung von Verkaufs- und Marketingmassnahmen Sie werten Verkaufs- und Marketingmassnahmen auf ihre Wirkung aus. (LN3, K4)</p>	<p>d5.3-BFS Auswertung von Verkaufs- und Marketingmassnahmen Sie berechnen die Wirkung von Verkaufs- und Marketingmassnahmen in Fallbeispielen. (K3)</p>	<p>d5.3-üK Auswertung von Verkaufs- und Marketingmassnahmen Sie reflektieren in Handlungssimulationen Verkaufs- und Marketingmassnahmen sowie deren erwartete Wirkung. (LN3, K5)</p>
<p>d5.4-B Verbesserungen für Verkaufs- und Marketingmassnahmen Sie definieren Verbesserungsmassnahmen für Verkaufs- und Marketingmassnahmen und setzen diese um. (LN3, K5)</p>	<p>d5.4-BFS Verbesserungen für Verkaufs- und Marketingmassnahmen Sie beschreiben Massnahmen zur Erhöhung des Erfolgs von Verkaufs- und Marketingmassnahmen und wenden sie in Fallbeispielen an. (K3)</p>	<p>d5.4-üK Verbesserungen für Verkaufs- und Marketingmassnahmen Sie definieren in Handlungssimulationen Verbesserungsmassnahmen für Verkaufs- und Marketingmassnahmen und setzen diese um. (LN3, K5)</p>

Handlungskompetenz d6: Produkte und Dienstleistungen aus dem Angebot des Gastronomiebetriebs verkaufen

Systemgastronomiefachpersonen schliessen vorgegebene Verkaufsprozesse für Produkte und Dienstleistungen ab. Dabei führen sie Zahlungsprozesse mit verschiedenen Zahlungsarten sowie Zusatzverkäufe von Produkten und Dienstleistungen durch.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>d6.1-B Abschluss Verkaufsprozesse Systemgastronomiefachpersonen schliessen vorgegebene Verkaufsprozesse für Produkte und Dienstleistungen ab. (LN3, K3)</p>		
<p>d6.2-B Zahlungsprozess Sie führen Zahlungsprozesse mit verschiedenen Zahlungsarten durch. (LN3, K3)</p>	<p>d6.2-BFS Zahlungsprozess Systemgastronomiefachpersonen vergleichen und bewerten verschiedene Zahlungsmöglichkeiten und weisen sie typischen Verkaufsprozessen zu. (K4)</p>	
<p>d6.3-B Zusatzverkäufe Sie führen Zusatzverkäufe von Produkten und Dienstleistungen durch. (LN3, K3)</p>	<p>d6.3-BFS Zusatzverkäufe Sie beschreiben Arten und Beispiele von Zusatzverkäufen und ordnen sie in Fallbeispielen Situationen zu. (K4)</p>	<p>d6.3-üK Zusatzverkäufe Sie setzen in Handlungssimulationen Zusatzverkäufe um. (LN2, K3)</p>

Handlungskompetenz d7: Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen zu Produkten, Angebot und Dienstleistungen entgegennehmen und bearbeiten

Systemgastronomiefachpersonen stehen in Kontakt mit Gästen. So bekommen sie Rückmeldungen zu Angeboten und Dienstleistungen. Dazu gehören auch Reklamationen, die sie entgegennehmen und bearbeiten.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>d7.1-B Einholen von Rückmeldungen Systemgastronomiefachpersonen holen bei Gästen Rückmeldungen ein bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN2, K3)</p>	<p>d7.1-BFS Einholen von Rückmeldungen Systemgastronomiefachpersonen vergleichen verschiedene Formen und Methoden, um Feedbacks von Gästen und anderen Ansprechpersonen bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch einzuholen und wählen sie in Fallbeispielen aus. (K5)</p>	<p>d7.1-üK Einholen von Rückmeldungen Systemgastronomiefachpersonen holen mit verschiedenen Formen und Methoden bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch Gästerrückmeldungen ein und vergleichen sie. (LN2, K5)</p>
<p>d7.2-B Entgegennehmen von Rückmeldungen Sie nehmen Rückmeldungen von Gästen zu Angeboten und Dienstleistungen entgegen bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch. (LN2, K3)</p>	<p>d7.2-BFS Entgegennehmen von Rückmeldungen Sie beschreiben Methoden für das Entgegennehmen von Rückmeldungen von Gästen zu Angeboten und Dienstleistungen und wenden sie in Handlungssimulationen bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch an. (K3)</p>	<p>d7.2-üK Entgegennehmen von Rückmeldungen Sie nehmen in Handlungssimulationen Rückmeldungen von Gästen zu Angeboten und Dienstleistungen systematisch und methodengeleitet bei Bedarf in einer zweiten Landessprache oder Englisch entgegen und reflektieren ihr Vorgehen. (LN2, K5)</p>
<p>d7.3-B Bearbeiten von Rückmeldungen und Reklamationen Sie bearbeiten Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen zu Angeboten und Dienstleistungen und treffen lösungsorientierte Massnahmen. (LN3, K5)</p>	<p>d7.3-BFS Bearbeiten von Rückmeldungen und Reklamationen Sie beschreiben verschiedene Vorgehensweisen und Methoden zur Bearbeitung von Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen zu Angeboten und Dienstleistungen und vergleichen lösungsorientierte Massnahmen. (K5)</p>	

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>d7.4-B Weiterleiten von Informationen Sie leiten Informationen aus Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen an die zuständige Stelle weiter. (LN2, K3)</p>		
<p>d7.5-B Dokumentieren von Reklamationen Sie dokumentieren Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen nach betrieblichen Vorgaben. (LN2, K3)</p>	<p>d7.5-BFS Dokumentieren von Reklamationen Sie vergleichen dokumentierte Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen und erkennen Stärken und Schwächen. (K4)</p>	<p>d7.5-üK Dokumentieren von Reklamationen Sie dokumentieren in Fallbeispielen Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen systematisch und werten die Dokumentation aus. (LN2, K5)</p>

5 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 Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ).

Der Bildungsplan orientiert sich an den Übergangsbestimmungen der Bildungsverordnung.

[Ort, Datum]

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Der Präsident

Die Direktorin

Bruno Lustenberger

Sabrina Camenzind

Das SBFI stimmt dem Bildungsplan nach Prüfung zu.

Bern, [Datum/Stempel]

Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation

Rémy Hübschi
Stellvertretender Direktor
Leiter Abteilung Berufs- und Weiterbildung

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 Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ	<p><i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (www.sbfi.admin.ch/bvz/berufe)</p> <p><i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik (www.bundespublikationen.admin.ch)</p>
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ	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	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
	Vorlage SDBB CSFO www.oda.berufsbildung.ch
Booklet für Lernende	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
Referenzdokumente	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 Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

Ausnahmen vom Verbot gefährlicher Arbeiten (Grundlage: Verordnung des WBF über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2, Stand: 12.01.2022)	
Artikel, Buchstabe, Ziffer	Gefährliche Arbeit (Bezeichnung gemäss WBF-Verordnung SR 822.115.2)
Art 3	Körperliche Belastung Die manuelle Handhabung von Lasten, die mehr betragen als: 1. 15 kg für Männer und 11 kg für Frauen bis zum vollendeten 16. Lebensjahr, 2. 19 kg für Männer und 12 kg für Frauen zwischen dem vollendeten 16. und dem vollendeten 18. Lebensjahr.
Art 4	Physikalische Einwirkungen a) Ständiges Arbeiten bei technisch bedingten Raumtemperaturen über 30 °C oder um und unter 0 °C. b) Arbeiten mit heissen oder kalten Medien, die ein hohes Berufsunfallsrisiko oder ein hohes Berufskrankheitsrisiko aufweisen g) Arbeiten mit unter Druck stehenden Medien, namentlich Flüssigkeiten, Dämpfen und Gasen. h) Arbeiten mit einer Exposition gegenüber nichtionisierender Strahlung
Art 5	Chemische Agenzien mit physikalischen Gefahren a) 2. entzündbare Gase H220, H221
Art 6	Chemische Agenzien mit toxikologischen Gefahren a) Arbeiten mit Stoffen und Zubereitungen 2. Ätzwirkung auf die Haut (H314), 5. Sensibilisierung der Atemwege (H334), 6. Sensibilisierung der Haut (H317)
Art 8 b)	Arbeiten mit gefährlichen Arbeitsmitteln Arbeiten mit Arbeitsmitteln, die bewegte Teile aufweisen, an denen die Gefahrenbereiche nicht oder nur durch einstellbare Schutzeinrichtungen geschützt sind
Art 10. a)	Arbeitsumfeld mit hohem Berufsunfallsrisiko Arbeiten mit Absturzgefahr, insbesondere auf überhöhten Arbeitsplätzen.

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für
Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Artikel ³	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ² im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung ÜK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Lagern, Bereitstellen von Hilfs- und Lebensmitteln Gestalten von Räumen, Verkaufspunkten und Arbeitsplatz <i>Bipla a2, b2, b4, b5; c1, c2; c3; d1, d5</i>	Manuelles Bewegen von grossen Lasten Rückenschaden Sturz, Absturzgefahr Umgang mit Gesundheitsgefährdenden Stoffen (Gasen) und Brand-/Explosionsgefahr	3a 10a 5a	<ul style="list-style-type: none"> - Hebe- und Tragetechniken. - für schwere Gegenstände geeignete Hilfsmittel benutzen. - Sichere Aufstiegshilfen benutzen. - Leitern mit GS-Zeichen und sicherem Stand. - Beim Einrichten eines mobilen Verkaufspunktes mit Flüssiggas, Vorschriften des Betriebes und Hilfsmitteln beachten - Lagerung und Umgang von gefährlichen Stoffen - GHS-Symbole kennen - Sicherheitsdatenblatt - Leitfaden Lagerung gefährlicher Stoffe Hilfsmittel: Suva KL 88135.D und 88316.D «Clever anpacken» EKAS CL 6802 «Küche» EKAS CL 6801 «Office Service» Suva CL 67068.D «Gasflaschen» und Broschüre 84016.D EKAS IS 6209 «Unfall kein Zufall» Leitfaden Lagerung gefährlicher Stoffe	1.Lj	1.Lj	1.Lj	Instruktion durch Fachkraft ¹ Demonstration und praktische Anwendung:		1.Lj	2. und 3.Lj
Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln im Tiefkühlraum <i>Bipla: b2; b4; b5</i>	Kalte Umgebungstemperatur	4a	- Korrektes Tragen von geeigneter PSA	1.Lj	1.Lj	1.Lj	Instruktion durch Fachkraft PSA zur Verfügung stellen	1.Lj		2. und 3.Lj

² 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.

³ Artikel der Verordnung des WBF über gefährliche Arbeiten für Jugendliche, SR 822.115.2, Stand: 12.01.2022

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für
Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ

		<p>Hilfsmittel:</p> <p>Sicherheitsdatenblätter/ betrieblicher Reinigungsplan.</p> <p>Suva B 11030.D «Gefährliche Stoffe. Was man darüber wissen muss»</p> <p>Suva Videos zum Thema «Explosion- und Brandschutz» unter www.suva.ch Cheminfo Flyer «Das Sicherheitsdatenblatt für chemische Produkte»</p> <p>Suva Broschüre 44074.D «Hautschutz bei der Arbeit»</p> <p>Suva CL 67035.D «Hautschutz bei der Arbeit»</p> <p>Suva CL 67117.D «Arbeitssicherheit Gastronomie»</p> <p>Suva CL 67181.D «Schutz in Kühlräumen»</p> <p>EKAS IS 6209 «Unfall – kein Zufall!»</p> <p>SECO B 710.245.d «Gesundheitsschutz beim Umgang mit Chemikalien im Betrieb»</p> <p>www.chematwork.ch</p>							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

Legende:

ÜK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj: Lehrjahr

Bipla: Handlungskompetenzbereich im Bildungsplan

EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit; B: Broschüre; CL: Checkliste; KL: Kurzlektion; RL: Richtlinie; MB: Merkblatt; IS: Infoschrift

GHS: «Globally Harmonized System»; Gefahrenzeichen/-Symbole der Gefahrstoffe»

