



Interner Lehrplan

Restaurationsangestellte EBA Restaurationsangestellter EBA

Ausgabe	erstellt		Fachkommission		Ausbildungsgänge	
	Datum:	Visum:	Datum:	Visum:	Datum:	Visum:
1.	Januar 2005	C. Fischer	30.08.2005	H.P. Trachsel		



Interner Lehrplan	
1 BERUFSKUNDE	400 Lektionen
1. Semester	100 Lektionen

Kern- und Leistungsbereich 1

1.1	Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation, Hygiene, Arbeitssicherung, Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik	80 Lektionen
	Fremdsprache Englisch	20 Lektionen
	Total	100 Lektionen



Interner Lehrplan

1.1 Ausgabe von Getränken und Speisen

10 Lektionen

1. Semester

10 Lektionen

Richtziele im 1. Semester

- Restaurationsangestellte erklären die Aufgaben und Funktionen im Buffetbereich, bewältigen diese pflichtbewusst und erläutern die Schnittstellen zwischen der Fertigung, dem Buffet und dem Service.
- Restaurationsangestellte beschreiben die Merkmale, die Funktionen und Einsatzmöglichkeiten der Betriebseinrichtung im Buffetbereich und setzen diese sachgerecht, ökonomisch und ökologisch ein.
- Restaurationsangestellte sind fähig, Getränke und Speisen zielgerichtet und betriebsgerecht gemäss vorgegebener Methoden und Techniken pflichtbewusst bereitzustellen und herauszugeben.
- Restaurationsangestellte erkennen die Funktion und die Bedeutung von Kommunikations- und Verhaltensregeln im Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitenden und wenden diese in der Aufgabenbewältigung an.

Leistungsziele im 1. Semester

Buffetbereich	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsfunktionen im Buffetbereich beschreiben• Wichtigste Aufgaben am Buffet erklären• Einzelne Arbeitsschritte am Buffet beschreiben
Schnittstellen	<ul style="list-style-type: none">• Die Schnittstellen am Buffet erklären (Fertigung und Service)
Buffetangestellte	<ul style="list-style-type: none">• Anforderungen an Buffetangestellte beschreiben• Folgen uneffizienten Arbeitens am Buffet aufzeigen
Maschinen und Geräte	<ul style="list-style-type: none">• Maschinen und Geräte richtig bezeichnen• Die Funktion einzelner Maschinen erklären• Maschinen und Geräte richtig handhaben
Ökonomisches und ökologisches Verhalten am Buffet	<ul style="list-style-type: none">• Den sinnvollen Einsatz der Betriebseinrichtungen im Buffetbereich beschreiben• Massnahmen zum Stromsparen aufzeigen• Vorgaben der Abfallentsorgung richtig einhalten
Ausgabe von Getränken und Speisen	<ul style="list-style-type: none">• Anforderungen an die Herausgabe von Getränken und Speisen erläutern• Wichtige Grundsätze bei der Ausgabe beschreiben



Interner Lehrplan

- | | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• Methoden und Techniken bei der Bereitstellung von Speisen und Getränken umschreiben• Anforderungen an diese erklären |
| Teamorientiertes Verhalten | <ul style="list-style-type: none">• Die Bedürfnisse der Mitarbeiter und Vorgesetzten bei der Ausgabe beschreiben• Abläufe teamorientiert gestalten |
| Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Mitarbeitern | <ul style="list-style-type: none">• Regeln der erfolgreichen Kommunikation richtig anwenden• Verhalten in typischen Situationen beschreiben |



Interner Lehrplan

1.5 Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation

40 Lektionen

1. Semester

20 Lektionen

Richtziele im 1. Semester

- Restaurationsangestellte sind fähig, den Aufbau der Branche und die Organisation gastgewerblicher Betriebe zu beschreiben und das Zusammenwirken der verschiedenen Stellen zu erklären.

Leistungsziele im 1. Semester

Merkmale und Besonderheiten der Gastronomiebranche	<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Betriebsarten der Gastronomiebranche kennen• Beherbergungsbetriebe charakterisieren• Vor- und Nachteile der Parahotellerie kennen• Verschiedene Verpflegungsbetriebe charakterisieren• Trends für die Zukunft aufzeigen• Vor- und Nachteile der klassischen Gastronomie im Vergleich zu den trendigen Betrieben wie Fast-Food etc. ableiten
Entwicklung in der Gastronomie	<ul style="list-style-type: none">• Die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus beschreiben• Konsequenzen durch den Rückgang / Aufschwung des Fremdenverkehrs aufzeigen
Regulierungen in der Gastronomie	<ul style="list-style-type: none">• Wichtige Bestimmungen des Wirtschaftsgesetzes kennen
Weiterbildung	<ul style="list-style-type: none">• Weiterbildungsmöglichkeiten aufzeigen
Verbände	<ul style="list-style-type: none">• Die Spitzenverbände charakterisieren• Deren Tätigkeiten umschreiben
Anspruchsgruppen eines Gastronomiebetriebes	<ul style="list-style-type: none">• Wichtige Anspruchsgruppen charakterisieren (Mitarbeiter / Gäste / Geldbringer)• Zukünftige Bedürfnisse aufzeigen
Das Betriebsleitbild	<ul style="list-style-type: none">• Die Geschäftspolitik der Lehr- oder anderer Betriebe erläutern



Interner Lehrplan

1.6 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz

10 Lektionen

1. Semester

10 Lektionen

Richtziele im 1. Semester

- Restaurationsangestellte verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit, zum Brand- und Gesundheitsschutz und beschreiben deren Bedeutung für die eigene Arbeit.

Leistungsziele im 1. Semester

- | | |
|--------------------------------------|---|
| Arbeitssicherheitsgesetz | <ul style="list-style-type: none">• Die Bedeutung der wesentlichen Regelungen erklären |
| Brandschutz und Gesundheitsschutz | <ul style="list-style-type: none">• Wichtige Branchenempfehlungen aufzeigen |
| Unfallsituationen | <ul style="list-style-type: none">• Ursachen typischer Unfallsituationen beschreiben und die Folgen für Mitarbeiter und Gäste aufzeigen• Massnahmen zur Unfallverminderung und zur Behebung derselben aufzeigen• Unfallsituationen richtig einschätzen und Massnahmen zur Schadensbegrenzung ergreifen und umsetzen |
| Gesundheitsvorsorge Schutzmassnahmen | <ul style="list-style-type: none">• Deren Bedeutung beschreiben |
| Brandursachen | <ul style="list-style-type: none">• Ursachen von Bränden erläutern und Schutzmassnahmen aufzeigen |
| Verhaltensregeln bei Bränden | <ul style="list-style-type: none">• Ziele und Leitideen kennen und deren Wirkung im Brandfall aufzeigen |



Interner Lehrplan

1.7 Hygiene

20 Lektionen

1. Semester

20 Lektionen

Richtziele im 1. Semester

- Restaurationsangestellte beschreiben die Grundsätze der persönlichen und betrieblichen Hygiene und sind fähig, diese im eigenen Arbeitsbereich betriebsgerecht umzusetzen.

Leistungsziele im 1. Semester

- | | |
|-------------------------|---|
| LMG / LMV | <ul style="list-style-type: none">• Die Bedeutung und die Ziele der Vorschriften der LMV aufzeigen, und für die Gestaltung der Arbeitsprozesse (AP) begründen |
| Qualitätssicherung (QS) | <ul style="list-style-type: none">• Die Wichtigkeit der Hygiene in Bezug auf die QS erklären und anhand von Beispielen deren Zusammenhänge aufzeigen |
| Persönliche Hygiene | <ul style="list-style-type: none">• Regeln der persönlichen Hygiene mit Beispielen aufzeigen und begründen |
| Betriebshygiene | <ul style="list-style-type: none">• Grundregeln kennen und Ursachen mangelnder Hygiene und deren Auswirkung beschreiben |
| LM-Hygiene | <ul style="list-style-type: none">• Beispiele aus den verschiedensten Bereichen im Umgang mit Lebensmitteln im Gastgewerbe aufzeigen und begründen |



Interner Lehrplan

1.8 Logistik

10 Lektionen

1. Semester

10 Lektionen

Richtziele im 1. Semester

- Restaurationsangestellte sind fähig, die Prozesse der Waren- und Produktbewirtschaftung von der Beschaffung bis zur Entsorgung zu beschreiben und Teilprozesse betriebsgerecht zu gestalten.

Leistungsziele im 1. Semester

Warenbewirtschaftung	<ul style="list-style-type: none">• Die Ziele und wesentliche Kennzahlen der Warenbewirtschaftung erklären• Deren Bedeutung für den Erfolg eines Gastronomiebetriebes erläutern.
Rechtliche Grundsätze	<ul style="list-style-type: none">• Grundsätze und Leitlinien des Einkaufs, der Kontrolle, der Lagerung und der Ausgabe von Waren beschreiben
Abfall allgemein	<ul style="list-style-type: none">• Beispiele für typisch anfallende Abfälle im Gastgewerbe aufzeigen• Auskunft über die fachgerechte Entsorgung geben• Folgen bei deren Nichteinhaltung aufzeigen• Beispiele für mögliche Abfallvermeidung geben• Abfall im Gastgewerbe richtig trennen (anhand von anfallenden Produkten)• Verwertungsmöglichkeiten von Abfall aufzeigen (Korken / Essreste / Karton etc.)
Inventur	<ul style="list-style-type: none">• Die Bedeutung und Ziele der Inventur erklären• Ablauf und Verwendung der Inventur erläutern• Unterschied zwischen Inventur und Inventar erklären• Inventurlisten erstellen und praktisch einsetzen (Inventurliste für Bestecke, Gläser, Weinkeller etc.)



Interner Lehrplan

1.9 Werterhaltung

10 Lektionen

1. Semester

10 Lektionen

Richtziele im 1. Semester

- Restaurationsangestellte sind fähig, die Ansprüche an die Reinigung und Werterhaltung von Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien im Restaurationsbereich zu erklären und die Arbeitsschritte in der Reinigung vorzunehmen.
- Restaurationsangestellte erkennen die Aufgaben und Funktionen von Maschinen, Geräten, Betriebsmaterialien sowie von unterschiedlichen Reinigungsprodukten und sind fähig, diese für die Werterhaltung sachgerecht wie auch ökonomisch und ökologisch einzusetzen.

Leistungsziele im 1. Semester

Arbeitsutensilien	<ul style="list-style-type: none">• Alle Arbeitsutensilien richtig bezeichnen• Vor- und Nachteile verschiedenster angewendeter Materialien erklären (Silber, Chromstahl, Porzellan, Steingut etc.)
Ansprüche an die Reinigung	<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Reinigungsabläufe in Verkaufs- und Produktionsräumen beschreiben• Konsequenzen aus eigenen Reinigungsarbeiten ableiten
Reinigungsabläufe	<ul style="list-style-type: none">• Die Reinigung in verschiedenen Handlungsfeldern erklären• Einzelne, wichtige Arbeitsschritte beschreiben
Maschinen, Geräte, Utensilien	<ul style="list-style-type: none">• Die Eigenschaft und Funktionsweise aufzeigen• Die einzelnen Phasen der Reinigung beschreiben• Diese sachgemäss bedienen
Immobilien, Mobiliar	<ul style="list-style-type: none">• Die Bedeutung des sorgsamem Umgangs erkennen• Massnahmen für deren Werterhaltung umsetzen
Grundsätze der Reinigung	<ul style="list-style-type: none">• Bei Maschinen, Einrichtungen und Geräten erläutern
Unterhalts- und Grundreinigung	<ul style="list-style-type: none">• Spezifische Problemfelder und Anforderungen beschreiben• Folgerungen für die eigene Arbeit daraus ableiten



Interner Lehrplan

Einsatzmöglichkeiten
von Reinigungsmitteln

- Geeignete Produkte für entsprechende Reinigungsprozesse auswählen und begründen (Silber, Kupfer, Chromstahl, Glas, Holz, Messing, Alu etc.)

Massnahmen für die
Werterhaltung

- Geeignete Massnahmen für die optimale Werterhaltung schildern

Dosieren von Reinigungsmitteln

- Fachgerechte Dosierungen vornehmen (betriebsgerecht handeln)
- Ökonomische Prozesse wählen, einsetzen und begründen
- Deren unterschiedliche Wirkungen aufzeigen

Anforderungen an
Reinigungsprozesse

- Ökologische Anforderungen beschreiben
- Vertretbare Lösungen vorschlagen
- Allgemein die Vor- und Nachteile richtig bewerten (Natur, Gesellschaft, Umwelt)



Interner Lehrplan	
1 BERUFSKUNDE	400 Lektionen
2. Semester	100 Lektionen

Kern- und Leistungsbereich 1

- 1.1 Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation, Hygiene, Arbeitssicherung, Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik 20 Lektionen

Kern- und Leistungsbereich 2

- 1.2 Fertigung von Getränken und Speisen 30 Lektionen

Kern- und Leistungsbereich 3

- 1.3 Empfehlen und Beraten von Speisen und Getränken 30 Lektionen

Fremdsprache Englisch 20 Lektionen

Total 100 Lektionen



Interner Lehrplan

1.5 Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation

40 Lektionen

2. Semester

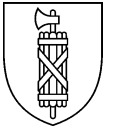
20 Lektionen

Richtziele im 2. Semester

- Restaurationsangestellte erkennen die Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln für die Bewältigung betrieblicher Prozesse und administrativer Aufgaben.
- Restaurationsangestellte erkennen die Bedeutung von Qualitätssicherungssystemen und beschreiben deren Merkmale wie auch deren Umsetzung in den verschiedenen Arbeitsbereichen und -prozessen.

Leistungsziele im 2. Semester

Wichtige Schriftstücke in Gastronomiebetrieben	<ul style="list-style-type: none">• Wichtige Schriftstücke beschreiben• Die Funktion einzelner Schriftstücke erklären (Bons, Gutscheine, Kartenangebot, Checklisten etc.)• Diese Schriftstücke richtig anwenden
Informations- Kommunikationsmittel	<ul style="list-style-type: none">• Deren Funktion erläutern• Diese sach- und gästegerecht einsetzen• Kommunikationsmittel selbständig erstellen (Frühstückskarten, Barkarten, Checklisten etc.)
Qualitätssicherungssysteme	<ul style="list-style-type: none">• Bedeutung und Ziele beschreiben• Vorteile solcher Systeme aufzeigen
Wertschöpfungsprozesse	<ul style="list-style-type: none">• Wertschöpfung aufzeigen und beschreiben• Nahtstellen rund um den Service aufzeigen• Die Bedeutung der Wertschöpfung für einen Betrieb aufzeigen• Instrumente für die Arbeitsplanung beschreiben
Qualitätsanforderungen	<ul style="list-style-type: none">• Wichtige Qualitätsanforderungen in verschiedenen Arbeitsbereichen zeigen• Den Nutzen solcher Qualitätssicherungsmaßnahmen aufzeigen
Tätigkeit und Funktion der Abteilungen	<ul style="list-style-type: none">• Die verschiedenen Abteilungen in Gastronomiebetrieben kennen und die Tätigkeit der einzelnen Mitarbeiter beschreiben• Organigramme erstellen und erklären



Interner Lehrplan

- Wichtige Schnittstellen und deren Zusammenwirken beschreiben



Interner Lehrplan

1.2 Fertigung von Getränken und Speisen

130 Lektionen

2. Semester

30 Lektionen

Richtziele im 2. Semester

- Restaurationsangestellte beschreiben die gesetzlichen Bestimmungen über den Umgang mit Lebensmitteln sowie Getränken und erkennen deren Bedeutung für die Fertigung.
- Restaurationsangestellte beschreiben Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmitteln sowie Getränken und beurteilen deren Qualität.

Leistungsziele im 2. Semester

Deklaration von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none">• Die rechtlichen Grundlagen kennen• Beispiele aus der Praxis mit Lebensmitteln sammeln und präsentieren• Beispiele im Getränkebereich aufzeigen• Deklaration von Weinen anhand von Etiketten erklären• Konsequenzen für die Betriebe aufzeigen• Beispiele für die Gastronomie geben
Vorschriften bezüglich der von Alkohol	<ul style="list-style-type: none">• Vorschriften zur Abgabe von alkoholischen Getränken Abgabe kennen
Abgabe von alkoholischen Getränken	<ul style="list-style-type: none">• Konkrete Beispiele aus dem Lehrbetrieb aufzeigen
Wirtschaftsgesetz	<ul style="list-style-type: none">• Wichtige Grundsätze aus dem Wirtschaftsgesetz kennen
Alkoholfreie Getränke	<ul style="list-style-type: none">• Herkunft, Eigenschaft und Merkmale der wichtigsten alkoholfreien Getränke beschreiben (Mineralwasser, Traubensaft, Limonaden, Milch und Milchmischgetränke)
Ausschanktemperaturen und Mengen	<ul style="list-style-type: none">• Ausschankmengen und Temperaturen verschiedenster Getränke kennen



Interner Lehrplan

1.3 Empfehlen und Beraten von Getränken und Speisen

30 Lektionen

2. Semester

30 Lektionen

Richtziele im 2. Semester

- Restaurationsangestellte erkennen und verstehen unterschiedliche Gästegruppen und sind fähig, deren Erwartungen und Bedürfnisse aufzuzeigen.
- Restaurationsangestellte erkennen die Bedeutung verschiedener Serviceformen und -regeln im Speise- und Getränkeservice und wenden diese gäste- und sachgerecht an.
- Restaurationsangestellte verstehen die Bedeutung und Regeln des persönlichen Auftritts und schätzen die Wirkung ihres Verhaltens gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeitenden und Gästen realistisch ein.
- Restaurationsangestellte sind fähig, Tische, Gedecke für verschiedene Anlässe herzurichten, Ambiente zu schaffen und Räume, sowie auch Tische betriebsgerecht und gemäss den Bedürfnissen der Gäste zu dekorieren.

Leistungsziele im 2. Semester

Unterschiedliche Gästesegmente	<ul style="list-style-type: none">• Diese beschreiben und deren Bedeutung erläutern
Gästetypen	<ul style="list-style-type: none">• Die Bedeutung der unterschiedlichen Gästetypen beschreiben• Die Bedürfnisse der Gästetypen im Bereich Beraten und Betreuen unterscheiden• Entwicklungstrends abschätzen können
Mahlzeitenarten	<ul style="list-style-type: none">• Mahlzeitenarten unterscheiden und charakterisieren• Mahlzeiten verschiedenen Gruppen zuordnen
Serviceformen (arten)	<ul style="list-style-type: none">• Charakteristika der versch. Serviceformen erklären• Vor- und Nachteile bei der Anwendung dieser Serviceformen aufzeigen
Tischformen	<ul style="list-style-type: none">• Für unterschiedliche Anlässe Tischformen bestimmen• Tischformen beschreiben• Vorteile bei deren Anwendung zugunsten der Gäste begründen
Persönliches Auftreten	<ul style="list-style-type: none">• Bedeutung der Kleidung, der Sprache und der Gestik erklären• Positive und negative Verhaltensweisen aufzeigen• Bedeutung der Körperpflege umschreiben



Interner Lehrplan

- Eigene Stärken und Schwächen analysieren
 - Aspekte des selbstsicheren Auftretens analysieren
 - Auswirkungen auf Gäste, Gästegruppen und Mitarbeiter aufzeigen
- Gedecke
- Einsatzmöglichkeiten für Gedecke, auch Spezialgedecke aufzeigen
 - Verschiedenste Gedecke, auch Spezialgedecke für Speisen herrichten
- Serviceregeln
- Regeln im gesamten Serviceablauf für Speisen aufzeigen, begründen und umsetzen
- Dekoration
- Die Bedeutung und Ziele der verschiedenen Dekorationsmöglichkeiten aufzeigen
 - Dekorationsvorschläge für verschiedene Anlässe machen
 - Möglichkeiten und Elemente für Dekorationen in Räumen und auf Tischen erläutern
 - Die Bedeutung angenehmer Raumgestaltung beschreiben und umsetzen
 - Pflege von Pflanzen und Schnittblumen beschreiben
 - Massnahmen für gepflegte Räumlichkeiten treffen



Interner Lehrplan	
1 BERUFSKUNDE	400 Lektionen
3. Semester	100 Lektionen

1 Kern- und Leistungsbereich 2

2 1.2 Fertigung von Getränken und Speisen 50 Lektionen

Kern- und Leistungsbereich 4

1.4 Verkaufen von Getränken und Speisen 30 Lektionen

Fremdsprache Englisch 20 Lektionen

Total 100 Lektionen



Interner Lehrplan

1.2 Fertigung von Getränken und Speisen

130 Lektionen

3. Semester

50 Lektionen

Richtziele im 3. Semester

- Restaurationsangestellte beschreiben Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmitteln sowie Getränken und beurteilen deren Qualität.
- Restaurationsangestellte sind fähig, grundlegende Kochmethoden und Prozesse der Fertigung zu erläutern.

Leistungsziele im 3. Semester

- | | |
|---------------------------------------|--|
| Alkoholfreie Getränke | • Merkmale, Herkunft, Eigenschaften und Herstellung beschreiben
Kaffee / Tee / Kakao |
| Alkoholische Getränke | • Merkmale, Herkunft, Eigenschaften und Herstellung beschreiben
Wein / Weinbau
Ostschweiz
Westschweiz
Südschweiz
Weine der EU – Länder
Harmonie dieser Weine mit Speisen |
| Kochmethoden | • Aufzählen und das Prinzip erklären |
| Fachbegriffe | • Wichtige Begriffe erklären |
| Nahrungsmittel tierischen Ursprungs | • Merkmale, Herkunft, Eigenschaften und Herstellung beschreiben
Fische / Krusten- und Schalentiere
Schlachtfleisch
Käse / Eier / Fette / Öle |
| Nahrungsmittel pflanzlichen Ursprungs | • Merkmale, Herkunft, Eigenschaften und Herstellung beschreiben
Kartoffeln / Gemüse / Getreide / Pilze / Obst
Salze / Zucker / Hilfsmittel wie Aromen, Essenzen etc. |



Interner Lehrplan

1.4 Verkaufen von Getränken und Speisen

60 Lektionen

3. Semester

30 Lektionen

Richtziele im 3. Semester

- Restaurationsangestellte sind in der Lage, die verschiedenen Verkaufsformen sowie -hilfen und die Grundsätze der Verkaufsförderung zu beschreiben.
- Restaurationsangestellte sind fähig, die Phasen des gästegerechten und zielorientierten Verkaufens zu beschreiben und wenden die Grundsätze des aktiven Verkaufens an.

Leistungsziele im 3. Semester

Verkaufstechniken	<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Verkaufstechniken charakterisieren• Vor- und Nachteile einzelner Verkaufstechniken beschreiben
Verkaufsformen	<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Verkaufsformen erklären• Verkaufsformen für unterschiedliche Gastronomiebetriebe differenziert darlegen
Verkaufshilfen	<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Möglichkeiten aufzeigen• Vorteile für Gäste und Betriebe begründen• Verkaufshilfen selbständig erstellen (Verschiedene Karten - Bar, Frühstück etc.)• Verkaufshilfen = Werbung Deren Wirkung anhand von Beispielen aus dem Lehrbetrieb aufzeigen• Ideen kreieren zur Angebotsverbesserung
Verkaufsförderung	<ul style="list-style-type: none">• Massnahmen für die Verkaufsförderung aufzeigen• Angebotsgestaltungen für verschiedene Produkte präsentieren (Wein, Bargetränke, Snackkarte etc.)• Planen einer Verkaufsaktion in Gruppen (z.B. Spanische Woche, Deutsche Weine etc.)
Gästebedürfnisse	<ul style="list-style-type: none">• Bedürfnisse unterschiedlicher Gästegruppen verbinden• Nutzen aus dem richtigen Erkennen der Gästebedürfnisse begründen• Grenzen beim Abdecken von Bedürfnissen erkennen
Verkaufstechniken	<ul style="list-style-type: none">• Deren Bedeutung erläutern• Möglichkeiten und Grenzen aufzeigen



Interner Lehrplan

- Verkaufsgespräche führen
 - Phasen von Verkaufsgesprächen auf verschiedene Gästegruppen beurteilen
 - Empfehlungen aus allen Bereichen des Angebotes überzeugend an den Gast bringen
- Verkaufsunterlagen
- Vorbereiten von Verkaufsunterlagen
 - Zielorientiert Bestellungen aufnehmen
- Aktives Verkaufen
- Phasen des aktiven Verkaufens beschreiben
 - Anwendungsmöglichkeiten aufzeigen
 - Grenzen des aktiven Verkaufens erkennen
- Passives Verkaufen
- Unterschiede zum aktiven Verkaufen aufzeigen und Beispiele für den passiven Verkauf begründen
 - Verkaufsgespräche auf Video aufzeichnen und kritisch beurteilen
 - Verbesserungen anbringen und neu dokumentieren



Interner Lehrplan	
1 BERUFSKUNDE	400 Lektionen
4. Semester	100 Lektionen

Kern- und Leistungsbereich 2

1.2 Fertigung von Getränken und Speisen 50 Lektionen

Kern- und Leistungsbereich 4

1.4 Verkaufen von Getränken und Speisen 30 Lektionen

Fremdsprache Englisch 20 Lektionen

Total 100 Lektionen



Interner Lehrplan

1.2 Fertigung von Getränken und Speisen

130 Lektionen

4. Semester

50 Lektionen

Richtziele im 4. Semester

- Restaurationsangestellte beschreiben Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmitteln sowie Getränken und beurteilen deren Qualität.
- Restaurationsangestellte sind fähig, grundlegende Kochmethoden und Prozesse der Fertigung zu erläutern.
- Restaurationsangestellte verstehen die Grundsätze und die Bedeutung einer gesunden Ernährung und sind fähig, Frisch-, Halbfertig- und Fertigprodukte aufzubereiten.

Leistungsziele im 4. Semester

Alkoholische Getränke

- Merkmale, Herkunft, Eigenschaften und Herstellung beschreiben
- Weine der „Neuen Welt“
- Weinfehler und Krankheiten
- Harmonie dieser Weine mit Speisen umschreiben
- Bier
- Apéritifs und Südweine
- Destillate / Liköre
- Mischgetränke

Verschiedenste Gerichte

- Merkmale und Herstellung umschreiben
- Saucen / Suppen
- Kalte und warme Vorspeisen
- Fischgerichte / Krusten- Schalentiere
- Gerichte aus Schlachtfleisch / Geflügel / Wild
- Gemüse-, Teig- und Teigwarengerichte
- Süßspeisen / Gebäcke

Ernährung

- Die Bedeutung einer gesunden Ernährung erläutern
- Auswirkungen ungesunder Ernährung aufzeigen
- Die Aufgabe der verschiedenen Nährstoffe erklären
- Die Wirkung auf den Organismus aufzeigen

Aufbereitung von Speisen

- Grundsätze zur Aufbereitung und Herstellung von Frisch-, Halbfertig und Fertigprodukten erklären
- Die Wichtigkeit dieser Produkte in der heutigen Gastronomie umschreiben und begründen
- Beispiele aus den Lehrbetrieben aufzeigen



Interner Lehrplan

Prüfungsvorbereitung

- Vorbereitungsarbeiten zur Attest-Prüfung anhand von praktischen und theoretischen Beispielen



Interner Lehrplan

1.4 Verkaufen von Getränken und Speisen

60 Lektionen

4. Semester

30 Lektionen

Richtziele im 4. Semester

- Restaurationsangestellte erkennen die Funktion und die Bedeutung von Verhaltensregeln im Umgang mit Gästen und wenden diese in der Aufgabenbewältigung an.
- Restaurationsangestellte sind fähig, die Anforderungen an die Kommunikation mit Gästen und Umgangsformen zu beschreiben und die Gästekontakte in der regionalen Landessprache und in einer Fremdsprache im Interesse des Betriebes und der Gäste zu gestalten.

Leistungsziele im 4. Semester

Gästerechnungen	<ul style="list-style-type: none">• Rechnungen richtig erstellen (Einzelrechnungen / Gruppenrechnungen)• Das Inkasso richtig abwickeln
Kassensysteme	<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Kassensysteme beschreiben• Vor- und Nachteile aufzeigen
Verschiedene Währungen	<ul style="list-style-type: none">• Rechnungsbeträge in verschiedene Währungen umrechnen
Mögliche Zahlungsformen	<ul style="list-style-type: none">• Vor- und Nachteile des Barinkassos und der bargeldlosen Zahlungsformen differenziert erklären• Kreditkartenfirmen kennen und den Ablauf bei Bezahlung mit solchen Karten schildern• Gefahren im Umgang mit Bargeld und Kreditkarten aufzeigen
Empfang von Gästen	<ul style="list-style-type: none">• Bedürfnisse der Gäste im Restaurant, an der Bar, am Empfang auf der Etage etc. umschreiben• Wichtige Faktoren bei der Begrüssung kennen• Die Abwicklung an der Garderobe beschreiben• Vorgehen beim Platzieren erklären
Persönliches Auftreten	<ul style="list-style-type: none">• Die Wichtigkeit des persönlichen Auftretens schildern• Verhaltensweisen aufzeigen• Innere und äussere Eigenschaften eines guten Verkäufers schildern• Fähig sein, Gäste und Gästegruppen zu analysieren



Interner Lehrplan

Körperpflege / Kleidung

- Wie wirke ich auf mein Gegenüber?
Analysen erstellen
- Vor- und Nachteile von Uniformen im Umgang mit Gästen beschreiben
- Was bedeutet „Corporate Identity“
Beispiele aus dem Alltag geben
- Gestik und Mimik - wie wirken sie auf meine Mitarbeiter und die Gäste
- Persönliche und betriebliche Verbesserungsvorschläge machen

Verbales und nonverbales Auftreten

- Die Bedeutung des korrekten, verbalen Auftretens schildern
- Folgen bei unkorrektem, verbalem Verhalten aufzeigen

Selbstsicheres Auftreten

- Dessen Bedeutung erklären
- Ich repräsentiere meinen Betrieb - Folgen bei unkorrektem Verhalten aufzeigen
- Auftretensweisen kritisch analysieren
- Möglichkeiten zur persönlichen Verbesserung aufzeigen
- Bewegungsabläufe im Team besprechen und kritisch bewerten



Interner Lehrplan		
--------------------------	--	--

1 BERUFSKUNDE	Englisch Grundkurs	80 Lektionen
----------------------	---------------------------	---------------------

Semester 1 - 4		80 Lektionen
-----------------------	--	---------------------

2. Englisch Grundkurs

80 Lektionen

Fachenglisch pro Semester

20 Lektionen



Interner Lehrplan

1 BERUFSKUNDE

Englisch Grundkurs

80 Lektionen

Semester 1 und 2

40 Lektionen

Richtziele im 1. und 2. Semester

- Restaurationsangestellte sind fähig, einfache Texte in Englisch zu verstehen und zu verfassen.

Leistungsziele im 1. Semester

Arbeitsutensilien

- Wichtige Arbeitsutensilien wie Bestecke, Porzellan, Gläser etc. in Englisch richtig bezeichnen

Verben

- Wichtige Verben für den Berufsalltag kennen und diese richtig konjugieren
- In einfachen Sätzen diese Verben anwenden.
- Verschiedene Formen der Verben anwenden (present simple / present continuous) fragend und verneinend

Wortschatz

- Wichtige Begriffe wie Berufsbezeichnungen, Einrichtungsgegenstände etc. richtig bezeichnen

Texte lesen und verstehen

- Einfachste Texte lesen und übersetzen. (D/E - E/D)

Zahlen / Zeiten

- Den Umgang mit den Zahlen beherrschen
- Richtige Zeitangaben machen



Interner Lehrplan

1 BERUFSKUNDE

Englisch Grundkurs

80 Lektionen

Semester 1 und 2

40 Lektionen

Richtziele im 1. und 2. Semester

- Restaurationsangestellte sind fähig, einfache Texte in Englisch zu verstehen und zu verfassen.

Leistungsziele im 2. Semester

Verben	<ul style="list-style-type: none">• Past simple und past continuous richtig anwenden.• Einfache Gespräche führen
Länder / Nationalitäten	<ul style="list-style-type: none">• Wichtige Ländernamen und die entsprechenden Nationalitäten kennen
Persönliches Vorstellen	<ul style="list-style-type: none">• Auskunft geben über seine Person (Geburtsort, Schulen, Arbeitsort, Alter etc.)
Verkaufsgespräche	<ul style="list-style-type: none">• Einfache Bestellungen aufnehmen• Wichtige Fragestellungen kennen• Gästen Anweisungen geben (Lift, Restaurant, Toiletten, Bar etc.)
Adjektive	<ul style="list-style-type: none">• Wichtige Adjektive kennen und im Gespräch richtig anwenden
Präpositionen	<ul style="list-style-type: none">• Kennen und richtig anwenden• Gegensätze anhand von Übungen aufzeigen



Interner Lehrplan

1 BERUFSKUNDE

Englisch Grundkurs

80 Lektionen

Semester 3 und 4

40 Lektionen

Richtziele im 3. und 4. Semester

- Restaurationsangestellte sind fähig, einfache Texte in Englisch zu verstehen und zu verfassen.

Leistungsziele im 3. Semester

Einrichtungen

- Einrichtungsgegenstände im Hotelzimmer, Restaurant und in der Küche richtig bezeichnen

Speisenkenntnisse
Getränkekenntnisse

- Getränke und Gerichte für den Frühstücksservice kennen
- Verschiedenste Getränke wie Säfte, Erfrischungsgetränke, Wein richtig bezeichnen

Kommunikation

- Einfache Texte lesen und verstehen
- Einfache Texte übersetzen (D/E und E/D)



Interner Lehrplan

1 BERUFSKUNDE

Englisch Grundkurs

80 Lektionen

Semester 3 und 4

40 Lektionen

Richtziele im 3. und 4. Semester

- Restaurationsangestellte sind fähig, einfache Texte in Englisch zu verstehen und zu verfassen.

Leistungsziele im 4. Semester

Kommunikation

- Eigenschaften von Speisen und Getränken kennen
- Einfache Erklärungen zu Weinen und Traubensorten geben
- Weinempfehlungen in Verbindung mit Eigenschaften derselben machen

Lebensmittel

- Richtig bezeichnen (Fische, Krustentiere, Gemüse, Früchte etc.)

Verschiedene Gerichte

- Gerichte aus den Lehrunterlagen richtig übersetzen.
- Aufzählungen von Vorspeisen, Hauptplatten und Desserts
- Einfache Menüs schreiben

Mai 2005 ip