



Dienstleistungsberufe

Interner Lehrplan

Restaurantangestellte EBA Restaurantangestellter EBA

Ausgabe	erstellt		Fachkommission	
	Datum	Visum	Datum	Visum
	November 2019	Erlacher Martin		Neher Jacques

Restaurantangestellte BK mit Fremdsprache

1. Lehrjahr

1. Semester

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seite
32	Allgemeine Informationen Einführung in den Beruf	Informationen zur Berufsfachschule Persönliches Auftreten Berufskleider	Arbeiten mit den Lehrbüchern Digibox etc. Berufskleider: Anforderungen, Ziel, Berufsausrüstung	a2.2	1 2 1	1	11-14
	Fremdsprache	Introducing	Buch kennen lernen / Aufbau / Inhalt		1		1
33	Einführung in den Beruf	Berufliche Anforderungen Verhalten Gesellschaftliche Regeln	Verhaltensregeln und Umgangsformen im Serviceberuf Verhaltensregeln am Tisch	a2.2, a4.1	4	1	13-16
	Fremdsprache	Introducing			1		1
34	Einführung in den Beruf	Fachausdrücke Serviceorganisation	Typische Fachausdrücke im täglichen Gebrauch Serviceorganisation: - Stationskellner – Chef de rang Systeme - Amerikanische Servicesysteme - Etagenservice	2.1 c1.1, c2.3 c3.1	1 1 2	1	16-20 21-31
	Fremdsprache	Introducing			1		1
35	Einführung in den Beruf	Mein Betrieb/Struktur Branche	Arbeitsbereiche (Office, Restaurant, Buffet) Betriebstypen Verbandsstrukturen Labels/Auszeichnungen/Klassifikationen	d4.1. d4.2, e3.3	4	1	32-49
	Fremdsprache	Introducing			1		1
36	Einführung in den Beruf	Grundlagen Hygiene, Abfallbewirtschaftung	Grundlegende Anforderungen an das hygienische Verhalten, Abfälle im eigenen Umfeld korrekt entsorgen	b4.4, c4.4 c4.5, e4.1, e4.2	4	1	56-57
	Fremdsprache	Phoning			1		2
37	Einführung in den Beruf	Arbeitssicherheit und Brandschutz	die Arbeitssicherheit und den Brandschutz im eigenen Arbeitsbereich.	b4.4, c4.4	4	1	50-55 58
	Fremdsprache	Phoning			1		2

Semesterplan

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Kapitel
38	Vor dem Service	Vorbereitungsarbeiten Inventar/Arbeitsutensilien (Tische, Bestecke, Gläser etc.) Arbeitsutensilien (Werterhaltung)	Restaurantausstattung: (Tische/Stühle/Wäsche) inkl. Platzbedarf, Tischgrößen etc.	e3.1, e5.1 e5.2, e5.4	2 1 1	1	59-63
	Fremdsprache	Phoning			1		2
39							
40							
41							
42	Vor dem Service	Vorbereitungsarbeiten Inventar/Arbeitsutensilien (Tische, Bestecke, Gläser etc.) Arbeitsutensilien (Werterhaltung)	Arbeitsutensilien wie: Porzellan/Glas/Bestecke/allg. Servicegegenstände und deren: Typen/Qualitäten, Kriterien, Reinigung, Einsatz	b1.1, b3.1 c1.2 d3.1	2 1 1	1	64-78
	Fremdsprache	Welcoming guests			1		3
43	Vor dem Service	Mise en Place	Bedeutung Mise en Place: Arbeiten am Pass/Office/im Restaurant	b1.1,c1.1,e3.1,e5.1, e5.2, e5.4	4	1	79-80
	Fremdsprache	Welcoming guests			1		3
44	Vor dem Service	Tischdecken/Tischkultur/Optik	Tischkultur und Tischoptik: verschiedene Gedecke (betriebliche Gedecke, Grundgedecke, Menügedecke), Aufdecken eines Tisches, Servietten Faltformen	c1.2, c1.3	4	1	81-92
	Fremdsprache	Welcoming guests			1		3
45	Grundsätze im Service	Servicetechniken/-methoden	Grundregeln im Service: Tragetechniken, Regeln im täglichen Serviceablauf, korrektes Tragen von Plateaus, Gläsern, Nachdecken, Laufrichtungen etc.	a3.1 b3.2 c3.1	2 1 1	1	102- 112
	Fremdsprache	Apologising			1		4
46	Umgang mit dem Gast (Gästabbetreuung)	Umgangsformen Erbringung von Dienstleistung Unsere Gäste Ess- und Trinkgewohnheiten	Grundlagen Kommunikation mit dem Gast Bedeutung von Dienstleistung Gästetypen (Stammgäste/Kinder etc.) Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste	a2.1, a2.2,	4	1	113- 120
	Fremdsprache	Apologising			1		4

Buch 1: Grundlagen im Service / Kommunikation / Grundlagen Marketing / Tourismus / Betriebswirtschaft-Controlling
 Buch 2: Ernährung / Lebensmittel / Kochen Buch 3: Jung-Sommelier Buch 4: Jung-Barkeeper
 Buch 5: Jung-Barista Buch 6: Jung-Chef de rang

Semesterplan

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Kapitel
47	Umgang mit dem Gast (Gästebetreuung)	Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	Von der telefonischen Reservierung bis zur Verabschiedung (Hauptaugenmerk: Kommunikation und Verhalten) Verhalten bei Gästerückmeldungen	a2.2, a5.1	4	1	121-130
	Fremdsprache	Apologising			1		4
48	Umgang mit dem Gast (Gästebetreuung)	Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	Bestellwesen/Rechnungsstellung/Inkasso	d1.1, d2.1 d2.2, d2.3	4	1	93-101
	Fremdsprache	Date and time			1		5
49	Grundlagen des Getränkeservice	Service von Aperitif Service von Getränken im Offenausschank	Getränkegruppen/typische Vertreter (Produkte-) Basis Ausschankmengen/Gläser/Servierarten/	b1.1, b2.3, b3.1, b3.2	4	1	131-137
	Fremdsprache	Date and time			1		5
50	Grundlagen des Getränkeservice	Service von Getränken in Flaschen Service von Heissgetränken	Trinktemperaturen/Grund Mise en Place/ Serviceablauf/Weinservice	b1.1, b2.3, b3.1, b3.2	4	1	138-151
	Fremdsprache	Date and time			1		5
51	Jung-Sommelier (Grundlagen)	Wasser	Arten/Herkunft/Marken Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	4	3	12-17
	Fremdsprache	Date and time			1		5
52							
1							
2	Jung-Sommelier (Grundlagen)	Säfte und Erfrischungsgetränke	Arten/Herkunft/Marken Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	4	3	20-33
	Fremdsprache	In the kitchen			1		6

Semesterplan

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Kapitel
3	<i>Jung-Barista (Grundlagen)</i>	Milch und Milchmischgetränke	Milchprodukte (Milch/Haltbarmachung) Milchmischgetränke (Shakes/Frappés/Cocktails/Kalte und warme Milchmischgetränke) Einkauf, Lagerung und Service (Deklaration/Lagertemperaturen/Haltbarkeit) Verkauf: (Empfehlungen/ Ausschankmasse/ Erhitzungsmethoden/ Tassen/Gläser) Herkunft und Aufbereitung Kakaoprodukte (Edelkakao/ Trinkschokolade/ Fair Trade) Einkauf, Lagerung und Service (Lagertemperaturen/Haltbarkeit) (Empfehlungen/ Ausschankmasse/ Erhitzungsmethoden/ Tassen/Gläser)	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	5	178-183
	Fremdsprache	In the kitchen			1		6
4	<i>Jung-Barista (Grundlagen)</i>	Kakaogetränke	Milchprodukte (Milch/Haltbarmachung) Milchmischgetränke (Shakes/Frappés/Cocktails/Kalte und warme Milchmischgetränke) Einkauf, Lagerung und Service (Deklaration/Lagertemperaturen/Haltbarkeit) Verkauf: (Empfehlungen/ Ausschankmasse/ Erhitzungsmethoden/ Tassen/Gläser) Herkunft und Aufbereitung Kakaoprodukte (Edelkakao/ Trinkschokolade/ Fair Trade)Einkauf, Lagerung und Service (Lagertemperaturen/Haltbarkeit) (Empfehlungen/ Ausschankmasse/ Erhitzungsmethoden/ Tassen/Gläser)	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	5	171-176
	Fremdsprache	In the kitchen			1		6

Restaurantangestellte BK mit Fremdsprache

1. Lehrjahr

2. Semester

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Kapitel
5	Grundlagen des Speiservice	Das Frühstück	Frühstück: Bedeutung/Frühstücksarten/Angebotsformen (Buffetaufbau), Gedecke Brunch Frühstücksgerichte und Getränke	a3.1 b3.1, b3.2 c1.2, c3.1, c3.2	4	1	152-162
		Die Servicebesprechung	Checklisten für den Serviceablauf/ Servicebesprechungen und notwendige Informationen für die tägliche Arbeit				
	Fremdsprache	In the kitchen					6
6	Grundlagen des Speiservice	Der Serviceablauf (Mittag/Abend)	Serviceabläufe: Wichtigste Tätigkeiten bei Mittag- und Abendservice.	c1.2, c3.1, c3.2	4	1	162-171
	Fremdsprache	In the kitchen					6
7	Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittelqualität	Gesunde Ernährung Lebensmittelpyramide	c2.1, c2.3	4	2	13-14
	Fremdsprache	Serving staff and serving utensils					7
8	Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittelqualität	Aufgaben der Nahrung/Überblick Nährstoffe/ Ernährungsformen (z.B. Vollkost, Vegetarier)	c2.1, c2.3	4	2	9-12 15-18 56-60
	Fremdsprache	Serving staff and serving utensils					7
9	Grundlagen Speiservice	Menüaufbau	Menü-Reihenfolgen (3- bis 8-Gang-Menü) Kalte Vorspeisen/Suppen/warme Vorspeisen Nachdecken der entsprechenden Gerichte	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6 c2.7, c3.1	4	2	305-324
	Fremdsprache	Serving staff and serving utensils					7
10	Grundlagen Speiservice	Menüaufbau	Hauptgerichte (inkl. Saucen und Beilagen), Inkl. Beilagen/Garstufen/Beratung/Verkauf Nachdecken der entsprechenden Gerichte	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6 c2.7, c3.1	4	2	305-324
	Fremdsprache	Breakfast			1		8

Semesterplan

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Kapitel
11	<i>Speisen vor dem Gast zubereiten (Grundlagen)</i>	Menüaufbau	Käse und Süßspeisen bestimmen und bekannte Vertreter nennen Nachdecken der entsprechenden Gerichte	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6 c2.7 c3.1	2	2	305-324
		Vorspeisen und Hauptspeisen marinieren und portionieren	Mise en Place/Zubereitung Hygiene Beratung, Verkauf, Service		2	6	9-100
	Fremdsprache	Breakfast			1		8
12	Jung-Sommelier (Grundlagen)	Grundlagen Alkohol	Entstehung von Alkohol Verträglichkeit/Alkoholmissbrauch Verkauf von Alkohol an Gäste	b2.1, b2.3	4	3	35-39
	Fremdsprache	In the restaurant			1		9
13	Jung-Sommelier (Grundlagen)	Bier	Rohstoffe/Herstellung von Bier Bierarten/Spezialitäten Biermarken und Herkunft	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	4	3	40-49
	Fremdsprache	In the restaurant			1		9
14	Jung-Sommelier (Grundlagen)	Bier	Einkauf/Lagerung (Gebinde/Haltbarkeit/ Lagerort/Temperatur) Verkauf und Service Ausschankarten/Gläser/Masse/	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	4	3	40-49
	Fremdsprache	In the restaurant			1		9
15							
16							

Semesterplan

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Kapitel
17	Organisation und Kommunikation	Grundlagen Kommunikation	Wie kommunizieren wir? Fragetechnik, Gesprächsaufbau, Gesprächskultur	a4.2, B2.2, C2.7	2	1	205-216 217-231
		Verbale und nonverbale Kommunikation	Die Macht der Sprache Die Macht der Körpersprache		2		
	Fremdsprache	Hotel staff			1		10
18	Grundlagen Speisesevice	Käse und Milchprodukte	Käseherstellung/Käsearten/Qualitäten und Ursprung (AOP), bekannte Länder und Sorten	c2.6, c2.7, c2.8, c4.1, c4.3	4	2	201-205 212-224
	Fremdsprache	Hotel staff			1		
19	Grundlagen Speisesevice	Käse und Milchprodukte	Inhaltsstoffe Haltbarkeitsmethoden von Milch als Rohstoff Weitere Milchprodukte wie Butter, Rahm, Quark	c2.6, c2.7, c2.8, c4.1, c4.3	4	2	206-210 102-108
	Fremdsprache	A day at the hotel			1		
20	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Grundlagen Wein	Weinbau: von der Traube bis zum Wein Weintypen: Weiss-, Rosé-, Rotwein, Schiller, Weissherbst, Schaumweine	b2.1, b2.5, b3.1, b3.2, b3.3, b4.1, b4.3	4	3	55-73
	Fremdsprache	A day at the hotel			1		
21	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Grundlagen Wein	Weinbeurteilung (Sensorik inkl. Fehler) Einkauf und Lagerung: Gebinde/Verschlüsse Haltbarkeit/Reifekurve/Temperaturen	b2.1, b2.5, b3.1, b3.2, b3.3, b4.1, b4.3	4	3	74-80
	Fremdsprache	Shopping – working clothes			1		

Semesterplan

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Kapitel
22	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Grundlagen Wein	Ausschank und Service: Glas/Karaffen/ Temperatur Verkauf: Reihenfolge (welche Weine wann) Pairing	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	3	80-93
	Fremdsprache	Shopping – working clothes			1		12
23	Anlässe	Anlässe planen, vorbereiten und durchführen	Bankettcheckliste Ansprüche an Ambiente/Dekorationen/ Infrastruktur für einen entsprechenden Anlass Regionale Traditionen, Produkte, Spezialitäten, Sehenswürdigkeiten, Bräuche Vorbereitungsarbeiten für den Service Buffets (Buffetformen/Aufbau) Präsentationsformen (Produktepräsentation/ Displays etc.)	a1.1, a1.2, a1.4 a1.5 a3.1 a6.1 b1.2, b3.2 b4.3, b4.5	4	1	172-192
	Fremdsprache	Family and leisure			1		13
24	Anlässe	Anlässe planen, vorbereiten und durchführen	Arbeitssicherheit (speziell bei Catering) Nachhaltigkeit (Food Waste/Abfall) Arbeits- und Einsatzplanung (Dokumente/Ressourcen/Bankettorganisation- Serviceablauf)	c1.6, c3.1, c3.2 c4.3, c4.5 d1.2, d3.1 d4.1, d4.2, d5.4 e1.2, e1.3, e2.1, e2.2, e2.3, e2.4 e3.3, e4.1, e4.2	4	1	172-192
	Fremdsprache	Family and leisure			1		13
25	Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittel Lebensmittelqualität:	Kennzeichnung, Produktion (Konventionell/Bio etc.), Lebensmittelverderb, Hygiene, Fremdstoffe, Zusatzstoffe, Aromen	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6	4	2	72-84
	Fremdsprache	Teatime or coffee break?			1		14
26	Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittel Allergien:	Allergene und Intoleranzen, Kennzeichnung im Gastgewerbe (4L)	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6	4	2	62-68
	Fremdsprache	Teatime or coffee break?			1		14
27							

Buch 1: Grundlagen im Service / Kommunikation / Grundlagen Marketing / Tourismus / Betriebswirtschaft-Controlling
Buch 2: Ernährung / Lebensmittel / Kochen Buch 3: Jung-Sommelier Buch 4: Jung-Barkeeper
Buch 5: Jung-Barista Buch 6: Jung-Chef de rang

Semesterplan

28							
29							
30							

Restaurantangestellte BK mit Fremdsprache

2. Lehrjahr

3. Semester

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Kapitel
31							
32							
33	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Weinbau Schweiz	Deutschschweiz	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3, b4.1, b4.3	4	3	96-101 115-121
	Fremdsprache	Frontoffice			1		15
34	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Weinbau Schweiz	Westschweiz	b2.1, b2.5, b3.1, b3.2, b3.3, b4.1, b4.3	4	3	105-114
	Fremdsprache	Frontoffice			1		15
35	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Weinbau Schweiz	Südschweiz	b2.1, b2.5, b3.1, b3.2, b3.3, b4.1, b4.3	2	3	126
	Grundlagen Speiseservice	Speiseangebote Spezialgedecke/Garmethoden Beratung und Verkauf/Pairing	Speisen anhand der betrieblichen und schulischen Speisekarte erklären können und dabei auf die Garmethoden eingehen.	c1.4, c1.5, c2.5, c2.6, c2.7, c3.1	2	2	327-335 (305-324)
	Fremdsprache	Frontoffice	giving directions		1		15
36	Grundlagen Speiseservice	Speiseangebote Spezialgedecke/Garmethoden Beratung und Verkauf/Pairing	Speisen anhand der betrieblichen und schulischen Speisekarte erklären können und dabei auf die Garmethoden eingehen.	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7 c3.1	4	2	327-335 (305-324)
	Fremdsprache	Hotel facilities			1		16

Semesterplan

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Kapitel
37	Grundlagen Speiseservice	Speiseangebote Spezialgedecke/Garmethoden Beratung und Verkauf/Pairing	Speisen anhand der betrieblichen und schulischen Speisekarte erklären können und dabei auf die Garmethoden eingehen.	c1.4, c1.5,c2.5, c2.6, c2.7,c3.1	4	2	327-335 (305-324)
	Fremdsprache	Hotel facilities			1		16
38	Grundlagen Speiseservice	Speiseangebote Spezialgedecke/Garmethoden Beratung und Verkauf/Pairing	Speisen anhand der betrieblichen und schulischen Speisekarte erklären können und dabei auf die Garmethoden eingehen.	c1.4, c1.5, c2.5, c2.6, c2.7,c3.1	4	2	327-335 (305-324)
	Fremdsprache	In the kitchen			1		17
39	<i>Jung-Barista (Grundlagen)</i>	Tee	Herkunft und Aufbereitung: Teequalitäten (Blattgrössen) Teeprodukte (Blends/Fairtrade/Instant-Tee/Eistee etc.) Spezialtees (Weisstee/Grüntee/Aromatisierte Tees etc.) Aufgüsse (Kräutertees etc.)	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b4.1 b4.3	4	5	119-170
	Fremdsprache	In the kitchen			1		17
40							
41							
42							
43	<i>Jung-Barista (Grundlagen)</i>	Tee	Einkauf und Lagerung: (Bekannte Hersteller und Marken) Lagerung (wo, wie) Verkauf und Service: Empfehlungen und Ausschank / Service (Mengen/Glas und Tassenwahl/ Teeschirr/Temperaturen) Verbreitung/Der Barista/Kaffee als Pflanze/ Anbau (Fair Trade) / Kaffeesorten/ Produktionsländer Erntezeiten, Erntemethoden, Aufbereitungsverfahren, Kaffeesorten und Regionen	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b4.1 b4.3 b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	2 2	5 5	119-170 7-45
	Fremdsprache	In the kitchen			1		17

Semesterplan

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Kapitel
44	<i>Jung-Barista (Grundlagen)</i>	Kaffeehandel und Rösten: Kaffeeprodukte und Zubereitung:	Einkauf/Verarbeitung/Röstprozesse/Röststufen/Verpackungen/Spezialitäten Kaffeinhaltsstoffe/Wirkungen Verschiedene Produkte (Single, Blends, Instant, Pads, Kapselsysteme), Mahlgrade und weitere Qualitätsmerkmale, Zubereitungsverfahren,	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	5	49-66 69-76
	Fremdsprache	In the kitchen			1		17
45	<i>Jung-Barista (Grundlagen)</i>	Kaffeeprodukte und Zubereitung: Kaffeeservice:	Reinigung, Mühlen, Zubereitung und Fehlerquellen (was ist ein guter Espresso), Milch schäumen, verschiedene Getränke Kaffeegetränke korrekt servieren Harmonie von Kaffee und Getränken oder Speisen, Kaffeekulturen, Kaffeedegustation,	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	5	78-100 107-116
	Fremdsprache	In the restaurant			1		18
46	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Weinbau Europa Rebsorten / Gebiete / Terroir	Frankreich (Vertiefung wie Spezialitäten, Rechtliche Vorgaben und Produzenten im 06. Semester – Situationstraining)	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	3	129-146
	Fremdsprache	In the restaurant			1		18
47	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Weinbau Europa Rebsorten / Gebiete / Terroir	Italien (Vertiefung wie Spezialitäten, Rechtliche Vorgaben und Produzenten im 06. Semester – Situationstraining)	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	3	152-162
	Fremdsprache	In the restaurant			1		18
48	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Weinbau Europa Rebsorten / Gebiete / Terroir	Spanien/Österreich/Deutschland (Vertiefung wie Spezialitäten, Rechtliche Vorgaben und Produzenten im 06. Semester – Situationstraining)	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	3	163-199
	Fremdsprache	In the restaurant			1		18
49	<i>Jung-Barkeeper (Grundlagen)</i>	Grundlagen Bar	Geschichte der Bar, verschiedene Bartypen, Einrichtung einer Bar und die entsprechenden Arbeitsutensilien (Geräte/Gläser/Eisarten)	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	4	7-36

Buch 1: Grundlagen im Service / Kommunikation / Grundlagen Marketing / Tourismus / Betriebswirtschaft-Controlling
 Buch 2: Ernährung / Lebensmittel / Kochen Buch 3: Jung-Sommelier Buch 4: Jung-Barkeeper
 Buch 5: Jung-Barista Buch 6: Jung-Chef de rang

Semesterplan

	Fremdsprache	Dealing with complaints			1		19
--	--------------	--------------------------------	--	--	---	--	----

Semesterplan

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Kapitel
50	<i>Jung-Barkeeper (Grundlagen)</i>	Grundlagen Bar	Spirituosen Herstellung Destillate aus Wein, Getreide Obst, Zuckerrohr, Agaven, Sonstige Destillate Liköre Arten/Herkunft/Herstellung/Qualitäten/Produkte/ Marken Ausschank und Service (Mengen, Gläser) Einkauf (Masse, Mengenberechnung/Stock),	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	4	61-123
	Fremdsprache	Dealing with complaints			1		19
51	<i>Jung-Barkeeper (Grundlagen)</i>	Grundlagen Bar	Zubereitungsarten von Mixgetränken Mise en Place Verkauf und Beratung: Verkauf und Massnahmen zur Verkaufsförderung, Verkaufsgespräche Barkeeping-Arten: (Flairtending/Classic) Garnituren	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2 b3.3 b4.1, b4.3	4	4	125- 149
	Fremdsprache	Dealing with complaints			1		19
52							
1							
2	Organisation und Kommunikation	Arbeiten im Team	Teamarbeit/Teamorganisation	a2.4, a4.2	4	1	238- 245
	Fremdsprache	In the bar			1		20
3	Organisation und Kommunikation	Konflikte	Konfliktformen/Konfliktmanagement/Lösungen	a2.4 a4.2 a5.2	4	1	246-256
	Fremdsprache	In the bar			1		20
4	Gestalten des Speiseservice	Süssspeisen/Torten/Früchte portionieren Mise en Place/Techniken Hygiene, Beratung, Verkauf, Service	Korrekte Mise en Place bestimmen Buffet herrichten Servicemethoden und -techniken.	c3.1, c3.2	4	6	124- 136
	Fremdsprache	Brunch			1		23

Restaurantangestellte BK mit Fremdsprache

2. Lehrjahr

4. Semester

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Kapitel
5							
6	Organisation und Kommunikation	Entwicklung Branche	Wertewandel	a2.4, a4.2, a5.2 d5.1	4	6	205-206
	Fremdsprache	Brunch			1		23
7	Situationstraining	Individuell	Wein- oder Bierpräsentation Getränkekorrespondenz		4		Themen- übergreifend
	Fremdsprache	Brunch			1		23
8	Situationstraining	Individuell	Verkaufsgespräche führen Weinkartenanalysieren (Aufbau/Gestaltung) Warenbeschaffung und Bewirtschaftung etc.		4		Themen- übergreifend
	Fremdsprache	Dinner			1		24
9	Situationstraining	Individuell	Kreieren und Kalkulieren von Eigenkreationen Erstellen von Tee- und Kaffeekarten		4		Themen- übergreifend
	Fremdsprache	Dinner			1		24
10	Situationstraining	Individuell	Verkaufsgespräche führen Angebote analysieren Warenbeschaffung und Bewirtschaftung etc.		4		Themen- übergreifend
	Fremdsprache	Dinner			1		24
11	Situationstraining	Individuell	Kreieren und Kalkulieren von Eigenkreationen Erstellen von Barkarten		4		Themen- übergreifend
	Fremdsprache	Swiss cooking			1		25
12	Situationstraining	Individuell	Verkaufsgespräche führen Angebote analysieren, Inventur etc.		4		Themen- übergreifend
	Fremdsprache	Swiss cooking			1		25
13	Situationstraining	Individuell	Planen und Erstellen von Mise en Place Kreieren von Eigenkreationen (z.B. Flambée)		4		Themen- übergreifend
	Fremdsprache	Swiss cooking			1		25

Buch 1: Grundlagen im Service / Kommunikation / Grundlagen Marketing / Tourismus / Betriebswirtschaft-Controlling
 Buch 2: Ernährung / Lebensmittel / Kochen Buch 3: Jung-Sommelier Buch 4: Jung-Barkeeper
 Buch 5: Jung-Barista Buch 6: Jung-Chef de rang

Semesterplan

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Kapitel
14	Situationstraining	Individuell	Verkaufsgespräche führen Angebote analysieren etc.		4		Themen- übergreifend
	Fremdsprache	Swiss cooking			1		25
15							
16							
17	Situationstraining	Individuell	Speisekarten und Menükarten kreieren Getränkakorrespondenz		4		Themen- übergreifend
	Fremdsprache	Conference service and banqueting organisation			1		26
18	Situationstraining	Individuell	Verkaufsgespräche führen Präsentationsformen Angebote analysieren etc.		4		Themen- übergreifend
	Fremdsprache	Payment			1		28
19	Situationstraining	Individuell	Anlassplanung/Serviceorganisation (Besprechung)		4		Themen- übergreifend
	Fremdsprache	Payment			1		28
20	Situationstraining	Individuell	Menüplanung/Getränkakorrespondenz etc. Einsatzplanung/Dokumente		4		Themen- übergreifend
	Fremdsprache	Payment			1		28
21	Reserve				4		
	Fremdsprache	In the bar			1		29
22	Reserve				4		
	Fremdsprache	In the bar			1		29
23	Reserve				4		
	Fremdsprache	In the bar			1		29
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							