



Dienstleistungsberufe

Interner Lehrplan

Restaurantfachfrau EFZ

Restaurantfachmann EFZ

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

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

Restaurantfach BK mit Fremdsprache Englisch **1. Lehrjahr**

1. Semester

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
32	Allgemeine Informationen Einführung in den Beruf	Informationen zur Berufsfachschule	Arbeiten mit den Lehrbüchern Digibox etc.		1	1	11-14
		Persönliches Auftreten	Berufskleider: Anforderungen, Ziel, Berufsausrüstung	a2.4 a2.4	2 2		
		Berufskleider					
	Fremdsprache	Introducing	Get to know your new book – Seite 3/4 Introducing yourself – likes and dislikes		3		1
33	Einführung in den Beruf	Berufliche Anforderungen	Verhaltensregeln und Umgangsformen im Serviceberuf	e2.2 a2.4 a4.1	4	1	13-16
		Verhalten	Verhaltensregeln am Tisch				
		Gesellschaftliche Regeln					
	Fremdsprache	Introducing	Introducing yourself – likes and dislikes Grammar: present simple / present continuous		3		1
34	Einführung in den Beruf	Fachausdrücke	Typische Fachausdrücke im täglichen Gebrauch	b2.1	1	1	16-20
		Serviceorganisation	Serviceorganisation: - Stationskellner – Chef de rang Systeme - Amerikanische Servicesysteme - Etagenservice	c2.6 a3.1	1 2		

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
35	Einführung in den Beruf	Mein Betrieb/Struktur Branche	Arbeitsbereiche (Office, Restaurant, Buffet) Betriebstypen Verbandsstrukturen Labels/Auszeichnungen/Klassifikationen	a6.2	4	1	32-49
	Fremdsprache	Introducing	Introducing yourself – likes and dislikes Grammar: present simple / present continuous		3		1
36	Einführung in den Beruf	Grundlagen Hygiene, Abfallbewirtschaftung	Grundlegende Anforderungen an das hygienische Verhalten, Abfälle im eigenen Umfeld korrekt entsorgen	a3.2 b4.4 c4. c4.5 e4.1 e4.2	4	1	56-57
	Fremdsprache	Introducing	Introducing yourself – likes and dislikes Grammar: present simple / present continuous		3		1
37	Einführung in den Beruf	Arbeitssicherheit und Brandschutz	die Arbeitssicherheit und den Brandschutz im eigenen Arbeitsbereich.	a3.2 b4.4 c4.	4	1	50-55 58
	Fremdsprache	Phoning	Cardinal numbers and telephone numbers – English phonetic spelling – telephoning Grammar: simple past				2
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	Cardinal numbers and telephone numbers – English phonetic spelling – telephoning Grammar: simple past				2
39							
40							

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

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	Phoning	Cardinal numbers and telephone numbers – English phonetic spelling – telephoning Grammar: simple past				2

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
43	Vor dem Service	Mise en Place	Bedeutung Mise en Place: Arbeiten am Pass/Office/im Restaurant	b1.1, b1.2 c1.2, c1.6 e3.1	1 1 2	1	79-80
	Fremdsprache	Welcoming guests	Greeting guests Grammar: future/going to				3
44	Vor dem Service	Tischdecken/Tischkultur/Optik	Tischkultur und Tischoptik: verschiedene Gedecke (betriebliche Gedecke, Grundgedecke, Menügedecke), Aufdecken eines Tisches, Servietten Faltformen	c1.3, c1.5	4	1	81-92
	Fremdsprache	Welcoming guests	Greeting guests Grammar: future/going to				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	Welcoming guests	Greeting guests Grammar: future/going to				3
46	Umgang mit dem Gast (Gästekbetreuung)	Umgangsformen Erbringung von Dienstleistung Unsere Gäste Ess- und Trinkgewohnheiten Gästekbedürfnisse	Grundlagen Kommunikation mit dem Gast Bedeutung von Dienstleistung Gästetypen (Stammgäste/Kinder etc.) Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste	a2.1, a2.2, a2.3, a2.4	4	1	113-120
	Fremdsprache	Apologising	Reacting politely to complaints and claims				4

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
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, a5.2	4	1	121-130
	Fremdsprache	Apologising	Reacting politely to complaints and claims				4
48	Umgang mit dem Gast (Gästebetreuung)	Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	Bestellwesen/Rechnungsstellung/Inkasso	d1.1, d2.1 d2.2, d2.3 d4.1,	4	1	93-101
	Fremdsprache	Apologising	Reacting politely to complaints and claims				4
49	Grundlagen des Getränkeservice	Service von Aperitif Service von Getränken im Offenausschank	Getränkegruppen/typische Vertreter (Produkte-) Basis Ausschankmengen/Gläser/Servierarten/	b1.1, b1.2 b2.5 b3.1, b3.2 b4.1	4	1	131-137
	Fremdsprache	Date and Time	Times of day / dates / local public holidays / ordinal numbers / table reservation Grammar: preposition of time at/on/it)				5
50	Grundlagen des Getränkeservice	Service von Getränken in Flaschen Service von Heissgetränken	Trinktemperaturen/Grund Mise en Place/ Serviceablauf/Weinservice	c1.3, c3.1, c3.2	4	1	138-151
	Fremdsprache	Date and Time	Times of day / dates / local public holidays / ordinal numbers / table reservation Grammar: preposition of time at/on/it)				5
51	Jung-Sommelier (Grundlagen)	Wasser, Säfte und Erfrischungsgetränke	Arten/Herkunft/Marken Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	B1.1., b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	3	12-33
	Fremdsprache	Date and Time	Times of day / dates / local public holidays / ordinal numbers / table reservation Grammar: preposition of time at/on/it)				5

Semesterplan

Buch 1: Grundlagen im Service / Kommunikation
Buch 2: Ernährung / Lebensmittel / Kochen
Buch 5: Jung-Barista

Buch 3: Jung-Sommelier
Buch 6: Jung-Chef de rang

Buch 4: Jung-Barkeeper

52							
1							

Semesterplan

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
2	Jung-Sommelier (Grundlagen)	Wasser, Säfte und Erfrischungsgetränke	Arten/Herkunft/Marken Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	B1.1., b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	3	12-33
	Fremdsprache	Date and Time	Times of day / dates / local public holidays / ordinal numbers / table reservation Grammar: preposition of time at/on/it)				5
3	<i>Jung-Barista</i> (Grundlagen)	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)	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	5	178-183
	Fremdsprache	In the kitchen	Kitchen staff and their responsibilities / Food preparation methods / Hygiene / Ordering food / Foodstuffs and kitchen equipment				6
4	<i>Jung-Barista</i> (Grundlagen)	Kakaogetränke	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	Kitchen staff and their responsibilities / Food preparation methods / Hygiene / Ordering food / Foodstuffs and kitchen equipment				6

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

2. Semester

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
5	Grundlagen des Speiseservice	Das Frühstück Die Servicebesprechung	Frühstück: Bedeutung/Frühstücksarten/ Angebotsformen (Buffetaufbau), Gedecke Brunch Frühstücksgerichte und Getränke Checklisten für den Serviceablauf/ Servicebesprechungen und notwendige Informationen für die tägliche Arbeit	c1.3, c3.1, c3.2	4	1	152-162
	Fremdsprache	In the kitchen	Kitchen staff and their responsibilities / Food preparation methods / Hygiene / Ordering food / Foodstuffs and kitchen equipment				6
6	Grundlagen des Speiseservice	Der Serviceablauf (Mittag/Abend)	Serviceabläufe: Wichtigste Tätigkeiten bei Mittag- und Abendservice.	c2.1, c2.3, c2.4	4	1	162-171
	Fremdsprache	In the kitchen	Kitchen staff and their responsibilities / Food preparation methods / Hygiene / Ordering food / Foodstuffs and kitchen equipment				6
7	Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittelqualität	Aufgaben der Nahrung/Überblick Nährstoffe/ Ernährungsformen (z.B. Vollkost, Vegetarier)	c2.1, c2.3, c2.4	4	2	9-12 15-18 56-60
	Fremdsprache	In the kitchen	Kitchen staff and their responsibilities / Food preparation methods / Hygiene / Ordering food / Foodstuffs and kitchen equipment				6
8	Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittelqualität	Gesunde Ernährung Lebensmittelpyramide	c2.1, c2.3, c2.4	4	2	13-14
	Fremdsprache	In the kitchen	Kitchen staff and their responsibilities / Food preparation methods / Hygiene / Ordering food / Foodstuffs and kitchen equipment				6
9	Grundlagen Speiseservice	Menüaufbau	Menü-Reihenfolgen (3- bis 8-Gang-Menü) Kalte Vorspeisen/Suppen/warme Vorspeisen	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6	4	2	305-324

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

			Hauptgerichte (inkl. Saucen und Beilagen),	c2.7 c3.1			
	Fremdsprache	Service staff and serving utensils	Service staff and their responsibilities / Serving equipment / Setting a table correctly				7
10	Grundlagen Speiseservice	Menüaufbau	Käse und Süßspeisen bestimmen und bekannte Vertreter nennen 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	Service staff and serving utensils	Service staff and their responsibilities / Serving equipment / Setting a table correctly				7

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
11	<i>Speisen vor dem Gast zubereiten (Grundlagen)</i>	Vorspeisen marinieren und portionieren 1	Mise en Place/Zubereitung Hygiene Beratung, Verkauf, Service	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6 c2.7 c3.1	4	6	9-48
	Fremdsprache	Service staff and serving utensils	Service staff and their responsibilities / Serving equipment / Setting a table correctly				7
12	<i>Speisen vor dem Gast zubereiten (Grundlagen)</i>	Vorspeisen marinieren und portionieren 2	Mise en Place/Zubereitung Hygiene Beratung, Verkauf, Service	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6 c2.7 c3.1	4	6	9-48
	Fremdsprache	Breakfast	Breakfast place-setting / Different types of breakfast / Breakfast menu				8
13	Jung-Sommelier (Grundlagen)	Grundlagen Alkohol	Entstehung von Alkohol Verträglichkeit/Alkoholmissbrauch Verkauf von Alkohol an Gäste	B2.1, b2.5	4	3	35-39
	Fremdsprache	Breakfast	Breakfast place-setting / Different types of breakfast / Breakfast menu				8
14	Jung-Sommelier (Grundlagen)	Bier	Einkauf/Lagerung (Gebinde/Haltbarkeit/ Lagerort/Temperatur) Verkauf und Service Ausschankarten/Gläser/Masse/	B1.1, b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	3	40-49
	Fremdsprache	Breakfast	Breakfast place-setting / Different types of breakfast / Breakfast menu				8
15							
16							
17	Jung-Sommelier (Grundlagen)	Bier	Reinigung der Ausschanksysteme Empfehlungen (Kombination Speisen und Bier)	B1.1, b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	3	40-49

Semesterplan

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

	Fremdsprache	In the restaurant	Taking orders / Swiss cantons / European countries and their specialities				9
18	Jung-Sommelier (Grundlagen)	Bier	Rohstoffe/Herstellung von Bier Bierarten/Spezialitäten Biermarken und Herkunft	B1.1, b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	3	40-49

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
19	Organisation und Kommunikation	Grundlagen Kommunikation 1	Wie kommunizieren wir? Gesprächskultur	a4.2 B2.2 C2.7	4	1	205-216
	Fremdsprache	In the restaurant	Taking orders / Swiss cantons / European countries and their specialities				9
20	Organisation und Kommunikation	Verbale und nonverbale Kommunikation	Die Macht der Sprache Die Macht der Körpersprache	a4.2 B2.2 C2.7	4	1	217-231
	Fremdsprache	In the restaurant	Taking orders / Swiss cantons / European countries and their specialities				9
21	Organisation und Kommunikation	Persönlicher Auftritt/Eindruck	Mein persönlicher Knigge – Business Behaviour	a4.2 B2.2 C2.7	4	1	257-265
	Fremdsprache	Hotel Staff	Hotel staff and their responsibilities / Spelling				10
22	Organisation und Kommunikation	Gesprächsaufbau, Gesprächsführung	Der Wow Effekt	a4.2 B2.2 C2.7	4	1	266-279
	Fremdsprache	Hotel Staff	Hotel staff and their responsibilities / Spelling				10
23	Grundlagen Speiseservice	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	A day at the hotel	Types of hotel / Kinds of rooms / Taking reservations / Giving directions				11
24	Grundlagen Speiseservice	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	Types of hotel / Kinds of rooms / Taking reservations / Giving directions				11

Semesterplan

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

25	Grundlagen Speiseservice	Käse und Milchprodukte	Sensorik (Pairing/Beilagen/Garnituren) Hygiene Umgang mit Käse/Lagerung/ Verarbeitung	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	4	2	225-235 238-253
	Fremdsprache	A day at the hotel	Types of hotel / Kinds of rooms / Taking reservations / Giving directions				11

Semesterplan

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
26	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	Repetition Unit 1-11 / Reserve					
27	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	Repetition Unit 1-11 / Reserve					
28							
29							
30							

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

Restaurantfach BK ohne Fremdsprache **2. Lehrjahr**

3. Semester

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
31							
32							
33	<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	Shopping – working clothes	Work clothes / Shopping dialogues				12
34	<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	Work clothes / Shopping dialogues				12
35	<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	Family and leisure	Family relationships / Sport and leisure				13
36	Grundlagen Speiseservice	Speiseangebote 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	Family and leisure	Family relationships / Sport and leisure				13

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
37	Grundlagen Speiseservice	Speiseangebote 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	Family and leisure	Family relationships / Sport and leisure				13
38	<i>Speisen vor dem Gast zubereiten (Grundlagen)</i>	Hauptspeisen tranchieren und filetieren	Grundlagen welche Gerichte vor dem Gast zubereitet werden Korrekte Mise en Place bestimmen Abläufe beschreiben Hygiene, Risiken und Gefahren kennen Gerichte dem Gast erklären und entsprechend verkaufen (Zusatzverkauf)	c2.5, c2.6, c2.7 c2.8 c4.1, c4.3	4	6	50-100
	Fremdsprache	Teatime or coffee break?	Tea and coffee specialities				14
39	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Weinbau Schweiz	Weinkategorien/Gesetz Hauptrebsorten und autochthone Sorten Anbaugebiete/Klima Klassifikationen/Labels	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	3	96-104
	Fremdsprache	Teatime or coffee break?	Tea and coffee specialities				14
40							
41							
42							
43	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Weinbau Schweiz	Deutschschweiz Südschweiz	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	3	115-126
	Fremdsprache	Front office	Check-ins and reservations / Giving information / Giving directions Grammar: modal verbs				15
44	<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

Semesterplan

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

	Fremdsprache	Front office	Check-ins and reservations / Giving information / Giving directions Grammar: modal verbs				15
--	---------------------	---------------------	---	--	--	--	----

Semesterplan

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
45	<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	Front office	Check-ins and reservations / Giving information / Giving directions Grammar: modal verbs				15
46	<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/ Teegeschirr/Temperaturen)	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b4.1 b4.3	4	5	119-170
	Fremdsprache	Front office	Check-ins and reservations / Giving information / Giving directions Grammar: modal verbs				15
47	Grundlagen Speiseservice	Käseland Schweiz Käseherstellung/Käsegruppen Beratung und Verkauf	Gesetzliche Grundlagen (AOP/Markenschutz) Bekannte Käsesorten aus der Schweiz und deren Merkmale/Eigenschaften und Herstellung Passende Getränkeempfehlungen zu den Käsespezialitäten Schweizer Käsegerichte und Getränkeempfehlungen	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	4	2	254-263 294-304
	Fremdsprache	Hotel facilities	Room furnishings / Services / Room service dialogues				16

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

48	Organisation und Kommunikation	Verkaufstechnik und Rhetorik	Freie Rede und vorbereitete Reden halten/ überzeugendes Auftreten	a2.4, a4.2	4	1	232-237 271-279
	Fremdsprache	Hotel facilities	Room furnishings / Services / Room service dialogues				16

Semesterplan

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
49	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	Hotel facilities	Room furnishings / Services / Room service dialogues				16
50	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	Hotel facilities	Room furnishings / Services / Room service dialogues				16
51	Anlässe	Anlässe planen, vorbereiten und durchführen	Anlassarten/Verkauf von Anlässen/ Tischformen/Sitzordnungen/ Gedecke/Servicebesprechungen/ Buffets/Seminare herrichten	e1.2, e1.3 e2.1, e2.2 e2.3, e2.4 e3.3 e4.1, e4.2	4	1	172-192

Semesterplan

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

	Fremdsprache	In the kitchen	Naming foodstuffs / Explaining methods of food preparation / Reading and writing recipes Grammar: passive 1				17
--	---------------------	-----------------------	--	--	--	--	----

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
52							
1							
2	Organisation und Kommunikation	Arbeiten im Team	Teamarbeit/Teamorganisation	a2.4, a4.2	4	1	238-245
	Fremdsprache	In the kitchen	Naming foodstuffs / Explaining methods of food preparation / Reading and writing recipes Grammar: passive 1				17
3	Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittel	Fett als Nährstoff und tierische und pflanzliche Fette und Öle: Einkauf, Arten, Verwendung	c2.1, c2.2, c2.3 c2.6	4	2	30-36 98-101
	Fremdsprache	In the kitchen	Naming foodstuffs / Explaining methods of food preparation / Reading and writing recipes Grammar: passive 1				17
4	Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittel	Kohlenhydrat als Nährstoff und kohlenhydratreiche Lebensmittel wie: Getreide (inkl. Reis): Lagerung, Sorten, Produkte (z.B. Mehl) Brot: Grundrezept, Brotsorten, Lagerung Teigwaren: Unterschiedliche Produkte Zucker: Zuckerarten, Lagerung, Verwendung Kartoffeln, Hülsenfrüchte: Einkauf, Sorten, Lagerung, Verwendung	c2.1, c2.2, c2.3 c2.6	4	2	22-29 85-97 186-190
	Fremdsprache	In the kitchen	Naming foodstuffs / Explaining methods of food preparation / Reading and writing recipes Grammar: passive 1				17

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

Restaurantfach BK ohne Fremdsprache **2. Lehrjahr**

4. Semester

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
5							
6	<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	Courses on a menu / National dishes / Payment dialogues				18
7	<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	Courses on a menu / National dishes / Payment dialogues				18
8	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Weinbau Europa Rebsorten / Gebiete / Terroir	Spanien Portugal (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	187-202
	Fremdsprache	In the restaurant	Courses on a menu / National dishes / Payment dialogues				18

Semesterplan

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
9	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Weinbau Europa Rebsorten / Gebiete / Terroir	Deutschland Österreich (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	163-186
	Fremdsprache	In the restaurant	Courses on a menu / National dishes / Payment dialogues				18
10	<i>Jung-Barista (Grundlagen)</i>	Kaffeegeschichte und Ursprung: Ernte und Aufbereitung:	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, b3.3 b4.1, b4.3	4	5	7-45
	Fremdsprache	Dealing with complaints	Reacting appropriately to complaints				19
11	<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	Dealing with complaints	Reacting appropriately to complaints				19

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
12	<i>Jung-Barista (Grundlagen)</i>	Kaffeeprodukte und Zubereitung: Kaffeesevice:	Reinigung, Mühlen, Zubereitung und Fehlerquellen (was ist ein guter Espresso), Milch schäumen, verschiedene Getränke Kaffeetränke 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	Dealing with complaints	Reacting appropriately to complaints				19
13	Grundlagen Speiseservice	Käseland Frankreich und übrige Länder Käseherstellung/Käsegruppen Beratung und Verkauf	Käseherstellung/Käsegruppen Beratung und Verkauf Gesetzliche Grundlagen (z.B. AOP) Bekannte Käsesorten und deren Merkmale/Eigenschaften und Herstellung Passende Getränkeempfehlungen zu den Käsespezialitäten	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	4	2	264-293
	Fremdsprache	In the bar	Bar equipment, drinks and staff / Cocktail recipes Grammar: adjectives/comparatives				20
14	<i>Speisen vor dem Gast zubereiten</i>	Hauptspeisen und Süßspeisen flambieren Mise en Place/Techniken Hygiene/Arbeitssicherheit/Brandschutz Beratung und Verkauf und Service	Grundlagen welche Gerichte vor dem Gast zubereitet werden Korrekte Mise en Place bestimmen Abläufe beschreiben Hygiene (Risiken und Gefahren kennen) Arbeitssicherheit/Brandschutz (Massnahmen zur Prävention bestimmen) Beraten (Gerichte dem Gast erklären) und entsprechend verkaufen (Zusatzverkauf)	c2.5, c2.6 c2.7, c2.8 c4.1, c4.3 c4.4	4	6	102-123
	Fremdsprache	In the bar	Bar equipment, drinks and staff / Cocktail recipes Grammar: adjectives/comparatives				20
15							

Semesterplan

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
16							
17	<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
	Fremdsprache	In the bar	Bar equipment, drinks and staff / Cocktail recipes Grammar: adjectives/comparatives				20
18	<i>Jung-Barkeeper (Grundlagen)</i>	Grundlagen Bar	Spirituosen Herstellung Destillate aus Wein, Getreide 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	61-92
	Fremdsprache	Sightseeing in Switzerland	Swiss cantons, their landmarks and tourist sights / Public transport				21
19	<i>Jung-Barkeeper (Grundlagen)</i>	Grundlagen Bar	Spirituosen Herstellung 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	94-123
	Fremdsprache	Sightseeing in Switzerland	Swiss cantons, their landmarks and tourist sights / Public transport				21

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
20	<i>Jung-Barkeeper (Grundlagen)</i>	Grundlagen Bar	Spirituosen Herstellung Obst, Zuckerrohr, Agaven, Sonstige Destillate Liköre Arten/Herkunft/Herstellung/Qualitäten/Produkte/ Marken Ausschank und Service (Mengen, Gläser) Einkauf (Masse, Mengenermittlung/Stock),	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	4	94-123
	Fremdsprache	Sightseeing in Switzerland	Swiss cantons, their landmarks and tourist sights / Public transport				21
21	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	Hotels in Switzerland	Informing guests about hotel deals and services				22
22	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	Hotels in Switzerland	Informing guests about hotel deals and services				22
23	Grundlagen der Ernährung	Ernährung und Lebensmittel Nährstoffe, Proteine Proteinreiche Lebensmittel	Protein als Nährstoff und proteinreiche Lebensmittel wie: Eier: Einkauf, Lagerung, Qualitäten Fleisch 1 Gesetzliche Bestimmungen/Qualitäten/Einteilung / Verwendung/Bedeutung für die Ernährung/ Einkauf und Lagerung, Gerichte	c2.1, c2.2 c2.3, c2.6	4	2	37-40 109-110 114-147
	Fremdsprache	Hotels in Switzerland	Informing guests about hotel deals and services				22

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
24	Grundlagen der Ernährung	Ernährung und Lebensmittel Nährstoffe, Proteine Proteinreiche Lebensmittel	Fleisch 2 Gesetzliche Bestimmungen/Qualitäten/Einteilung / Verwendung/Bedeutung für die Ernährung/ Einkauf und Lagerung, Gerichte	c2.1, c2.2 c2.3, c2.6	4	2	114-147
	Fremdsprache	Brunch	Place setting / Typical dishes / Ordering dialogue				23
25	Grundlagen der Ernährung	Ernährung und Lebensmittel Nährstoffe, Proteine Proteinreiche Lebensmittel	Fisch/Krusten-, Weich- und Schalentiere: Gesetzliche Bestimmungen/Qualitäten/Einteilung / Verwendung/Bedeutung für die Ernährung/ Einkauf und Lagerung, Gerichte	c2.1, c2.2 c2.3, c2.6	4	2	149-156
	Fremdsprache	Brunch	Place setting / Typical dishes / Ordering dialogue				23
26	Organisation und Kommunikation	Konflikte	Konfliktformen/Konfliktmanagement/Lösungen	a2.4 a4.2 a5.2	4	1	246-256
27		Repetition	01. Und 02. Lehrjahr		4	Themen- übergreifend	
	Fremdsprache	Brunch Repetition Unit 12-23	Place setting / Typical dishes / Ordering dialogue				23
28							
29							
30							

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

Restaurantfach BK ohne Fremdsprache **3. Lehrjahr**

5. Semester

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
32	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Grundlagen Produkte auf Basis von Wein	Aromatisierte Weine: Wermut Obstweine: Apfelwein, Erdbeerwein	b2.1, b2.5, b3.1 b3.2, b3.3, b4.1 b4.3	4	4	40-46
	Fremdsprache	Dinner	Food and drinks menus / Wine recommendations Grammar: some/any				24
33	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Grundlagen Produkte auf Basis von Wein	Likörweine wie: Sherrys, Manzanillas Málaga, Madeira, Porto, Marsala, Samos	b2.1, b2.5, b3.1 b3.2, b3.3, b4.1 b4.3	4	4	47-60
	Fremdsprache	Dinner	Food and drinks menus / Wine recommendations Grammar: some/any				24
34	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Grundlagen Produkte auf Basis von Wein	Likörweine wie: Sherrys, Manzanillas Málaga, Madeira, Porto, Marsala, Samos	b2.1, b2.5, b3.1 b3.2, b3.3, b4.1 b4.3	4	4	47-60
	Fremdsprache	Dinner	Food and drinks menus / Wine recommendations Grammar: some/any				24
35	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Weinbau International (neue Welt)	USA, Chile/Argentinien (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	205-218
	Fremdsprache	Dinner	Food and drinks menus / Wine recommendations Grammar: some/any				24

Semesterplan

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

36	<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	au International (neue Welt)	Südafrika, Australien/Neuseeland (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	219-231
	Fremdsprache	Swiss cooking	Swiss specialities				25

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
37	<i>Jung-Barista (Grundlagen)</i>	Kaffee- und Tee-Kreationen	z.B. Irish Coffee, Shakes, Ice Tea etc. Zutaten, Mengen Zubereitungen der klassischen Getränke/ eigene Kreationen kreieren	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	5	107-114 165-166
	Fremdsprache	Swiss cooking	Swiss specialities				25
38	<i>Jung-Barista (Grundlagen)</i>	Kaffee- und Tee-Kreationen	Massnahmen zur Verkaufsförderung, Pairing Preisberechnung eines Kaffeegetränks erstellen	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	4	5	116 165-166
	Fremdsprache	Swiss cooking	Swiss specialities				25
39							
40							
41							
42	<i>Jung-Barkeeper (Grundlagen)</i>	Grundlagen Bar	Zubereitungsarten von Mixgetränken Mise en Place	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2 b3.3 b4.1, b4.3	4	4	125-138
	Fremdsprache	Swiss cooking	Swiss specialities				25
43	<i>Jung-Barkeeper (Grundlagen)</i>	Grundlagen Bar	Verkauf und Beratung: Verkauf und Massnahmen zur Verkaufsförderung, Verkaufsgespräche Barkeeping-Arten: (Flairtending/Classic) Garnituren	d6.1 d6.2	4	4	142-149
	Fremdsprache	Conference service and banqueting organisation	Organising conferences and banquets				26

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
44	<i>Jung-Barkeeper (Grundlagen)</i>	Grundlagen Bar	Barkalkulation: Preisberechnung eines Cocktailgetränks Wirtschaftlichkeit, Rentabilität, Aufwand, Erträge (Begriffe der Betriebswirtschaft mit den verschiedenen Kalkulationen behandeln)	e1.1 e1.2 e1.3	4	4	150-158
	Fremdsprache	Conference service and banqueting organisation	Organising conferences and banquets				26
45	<i>Jung-Barkeeper (Grundlagen)</i>	Grundlagen Bar	Aufbau von Mixgetränken Mixgetränkegruppen klassische und neuzeitliche Mixgetränke und Rezepturen	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2 b3.3 b4.1, b4.3	4	4	163-183
	Fremdsprache	Conference service and banqueting organisation	Organising conferences and banquets				26
46	<i>Speisen vor dem Gast zubereiten (Grundlagen)</i>	Süssspeisen/Torten/Früchte portionieren	Benötigte Arbeitsutensilien, Mise en Place erstellen, Präsentation, Schneide- und Schöpfttechniken, Gerichte, Einsatz definieren, Portionengrössen, Anrichtearten etc. (Fokus Hochzeitstorten, Bankette, Buffets) Hygiene, Gefahren, Risiken, Temperaturen Verkaufsgespräche, Servicemethoden und -techniken	c2.5, c2.6 c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	4	6	124-136
	Fremdsprache	Eating habits around the world	Eating habits of guests with diverse nationalities and religions				27
47	Grundlagen Speiseservice	Speiseangebote 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	Eating habits around the world	Eating habits of guests with diverse nationalities and religions				27

Semesterplan

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

48	Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittel	Wasser/Vitamine/Mineralien als Nährstoffe	c2.1, c2.2, c2.3 c2.6	4	2	41-54
	Fremdsprache	Eating habits around the world	Eating habits of guests with diverse nationalities and religions				27

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
49	Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittel	Gemüse/Früchte/Pilze/Kräuter/Gewürze Einteilung, Einkauf und Lagerung, Sorten, Verwendung	c2.1, c2.2, c2.3 c2.6	4	2	191-199
	Fremdsprache	Payment	Currencies / Methods of payment / Payment and check-out				28
50	Organisation und Kommunikation	Entwicklung Branche	Wertewandel	a2.4, a4.2, a5.2 d5.1	4	6	195-205
	Fremdsprache	Payment	Currencies / Methods of payment / Payment and check-out				28
51	Organisation und Kommunikation	Entwicklung Branche	Gastronomiebetriebe: Stärken und Schwächen	a2.4, a4.2, a5.2 d5.1	4	6	205-206
	Fremdsprache	Payment	Currencies / Methods of payment / Payment and check-out				28
52							
1							
2	Organisation und Kommunikation	Marketing	Gästerückmeldungen, Reklamationen, Gästedaten,	a2.4, a4.2, a5.2	4	6	171-191
	Fremdsprache	In the bar	Bar equipment and glasses / Cocktails and other bar drinks				29
3	Organisation und Kommunikation	Marketing	Betriebswirtschaftliche Aspekte,	d4.1, d4.2 d5.2, d5.2	4	6	171-191
	Fremdsprache	In the bar	Bar equipment and glasses / Cocktails and other bar drinks				29
4	Organisation und Kommunikation	Marketing	Marketingmix	d4.1, d4.2 d5.2, d5.2	4	6	171-191
	Fremdsprache	In the bar	Bar equipment and glasses / Cocktails and other bar drinks				29

Semesterplan

Buch 1: Grundlagen im Service / Kommunikation
Buch 2: Ernährung / Lebensmittel / Kochen
Buch 5: Jung-Barista

Buch 3: Jung-Sommelier
Buch 6: Jung-Chef de rang

Buch 4: Jung-Barkeeper

5								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

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

Restaurantfach BK ohne Fremdsprache **2. Lehrjahr**

6. Semester

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
6	Situationstraining	Individuell				Themen- übergreifend	
	Fremdsprache	Travelling around the world	Means of transport / Giving directions for arrival				30
7	Situationstraining	Individuell	Wein- oder Bierpräsentation Getränkekorrespondenz		4	Themen- übergreifend	
	Fremdsprache	Travelling around the world	Means of transport / Giving directions for arrival				30
8	Situationstraining	Individuell	Verkaufsgespräche führen Weinkartenanalysieren (Aufbau/Gestaltung) Warenbeschaffung und Bewirtschaftung etc.		4	Themen- übergreifend	
	Fremdsprache	Travelling around the world	Means of transport / Giving directions for arrival				30
9	Situationstraining	Individuell	Kreieren und Kalkulieren von Eigenkreationen Erstellen von Tee- und Kaffeekarten		4	Themen- übergreifend	
	Fremdsprache	Looking for a job	Job advertisements / Letter of application / Application form				31
10	Situationstraining	Individuell	Verkaufsgespräche führen Angebote analysieren Warenbeschaffung und Bewirtschaftung etc.		4	Themen- übergreifend	
	Fremdsprache	Looking for a job	Job advertisements / Letter of application / Application form				31
11	Situationstraining	Individuell	Kreieren und Kalkulieren von Eigenkreationen Erstellen von Barkarten		4	Themen- übergreifend	
	Fremdsprache	Looking for a job	Job advertisements / Letter of application / Application form				31

Semesterplan

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

12	Situationstraining	Individuell	Verkaufsgespräche führen Angebote analysieren Inventur etc.		4	Themen- übergreifend
	Fremdsprache	Correspondence	Writing a letter and an e-mail / Writing addresses correctly			32
13	Situationstraining	Individuell	Planen und Erstellen von Mise en Place Kreieren von Eigenkreationen (z.B. Flambée)		4	Themen- übergreifend

Semesterplan

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

Woche	Themenbereich	Thema	Hinweise	Leistungsziele	Lektionen	Buch	Seiten
14	Situationstraining	Individuell	Verkaufsgespräche führen Angebote analysieren etc.		4	Themen- übergreifend	
	Fremdsprache	Correspondence	Writing a letter and an e-mail / Writing addresses correctly				32
15							
16							
17	Situationstraining	Individuell	Speisekarten und Menükarten kreieren Getränkakorrespondenz		4	Themen- übergreifend	
	Fremdsprache	Weather	Weather forecasts				33
18	Situationstraining	Individuell	Verkaufsgespräche führen Präsentationsformen Angebote analysieren etc.		4	Themen- übergreifend	
	Fremdsprache	Weather	Weather forecasts				33
19	Situationstraining	Individuell	Anlassplanung/Serviceorganisation (Besprechung)		4	Themen- übergreifend	
	Fremdsprache	Vertiefung Arbeit mit dem Gast	Begrüssung bis Zahlung – Vertiefung des gesamten Ablaufes inkl. im Anschluss Auskunft geben können über: • Sehenswürdigkeiten / Standort Tourist Information • Den Weg zum Bahnhof / Taxi bestellen (wann, wo) • Ausgelmöglichkeiten wie: Bar in der Nähe / Theater / Konzertlokale • Bankomat Standorte				
20	Situationstraining	Individuell	Menüplanung/Getränkakorrespondenz etc. Einsatzplanung/Dokumente		4	Themen- übergreifend	

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

	Fremdsprache	Vertiefung Arbeit mit dem Gast	Begrüßung bis Zahlung – Vertiefung des gesamten Ablaufes inkl. im Anschluss Auskunft geben können über: <ul style="list-style-type: none"> • Sehenswürdigkeiten / Standort Tourist Information • Den Weg zum Bahnhof / Taxi bestellen (wann, wo) • Ausgehmöglichkeiten wie: Bar in der Nähe / Theater / Konzertlokale • Bankomat Standorte 				
21	Reserve				4	Themen- übergreifend	
	Fremdsprache	Vertiefung Arbeit mit dem Gast	Begrüßung bis Zahlung – Vertiefung des gesamten Ablaufes inkl. im Anschluss Auskunft geben können über: <ul style="list-style-type: none"> • Sehenswürdigkeiten / Standort Tourist Information • Den Weg zum Bahnhof / Taxi bestellen (wann, wo) • Ausgehmöglichkeiten wie: Bar in der Nähe / Theater / Konzertlokale • Bankomat Standorte 				
22	Reserve				4	Themen- übergreifend	
	Fremdsprache	Vertiefung Arbeit mit dem Gast	Begrüßung bis Zahlung – Vertiefung des gesamten Ablaufes inkl. im Anschluss Auskunft geben können über: <ul style="list-style-type: none"> • Sehenswürdigkeiten / Standort Tourist Information • Den Weg zum Bahnhof / Taxi bestellen (wann, wo) • Ausgehmöglichkeiten wie: Bar in der Nähe / Theater / Konzertlokale • Bankomat Standorte 				

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

23	Reserve				4	Themen- übergreifend	
	Fremdsprache	Vertiefung Arbeit mit dem Gast	Begrüßung bis Zahlung – Vertiefung des gesamten Ablaufes inkl. im Anschluss Auskunft geben können über: <ul style="list-style-type: none"> • Sehenswürdigkeiten / Standort Tourist Information • Den Weg zum Bahnhof / Taxi bestellen (wann, wo) • Ausgehmöglichkeiten wie: Bar in der Nähe / Theater / Konzertlokale • Bankomat Standorte 				
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							