A) 4. Semester – vorgegebene Kompetenzen

vorgegebene Kompetenzen

	Leistungsziel	Teilkriterien	Betriebsspezifische Konkretisierung	Teil-note	Begründungen zur Notenvergabe
Fachkompetenz	**1.3.2 Aufgabenverteilung in der Schicht** Systemgastronomiefachleute teilen im Rahmen ihres Kompetenzbereiches ihren Mitarbeitenden in der Schicht Aufgaben zu, die ihren Fähigkeiten, ihren Möglichkeiten und ihrem Grad an Selbstständigkeit entsprechen. (K5)	Im betrieblichen Umfeld wird die Organisation einer Schicht bezüglich Einteilung der Mitarbeitenden selbstständig umgesetzt.		Note	
		Die Möglichkeiten der betroffenen Mitarbeitenden werden dabei korrekt beurteilt.			
		Das Resultat der Umsetzung wird in Form einer Reflektion schriftlich festgehalten.			
Fachkompetenz	**3.2.4 Zusatzverkäufe** Systemgastronomiefachleute schlagen die entwickelten Formen an Zusatzverkäufen vor und präsentieren sie überzeugend. (K3)	Die Definition Zusatzverkauf und die dazugehörigen Massnahmen sind bekannt.		Note	
Fachkompetenz	**3.2.5 Gastraumpflege und Gästebetreuung** Systemgastronomiefachleute stellen die Bereitschaft und Ordnung des Gastronomiebereiches gäste- und betriebsgerecht sicher, insbesondere: • Einsatz der Infrastruktur • Verfügbarkeit von Utensilien • Gäste im Gastraum freundlich betreuen (K5)	Die Massnahmen zur Sicherstellung von Sauberkeit, Hygiene, Zustand, Ökologie und Vollständigkeit der Infrastruktur sind bekannt.		Note	
		Um das Nachfüllen der Utensilien/Materialien sicherzustellen wird ein Plan erstellt.			
		Begründung, weshalb jeder Mitarbeitende auch ein Gastgeber ist, wird geliefert.			
		Die Wichtigkeit und die Tätigkeiten der Gastgeberrolle sind bekannt.			
Fachkompetenz	**4.6.1 Massnahmen** Systemgastronomiefachleute setzen die Massnahmen für die Werterhaltung von Einrichtungen, Geräten und Maschinen in ihrem Arbeitsbereich gemäss Vorgaben um. (K3)	Mit Geräten und Maschinen wird nach Vorgaben sorgfältig umgegangen.		Note	

B) Berufspraktische Kompetenzen (BPK)

Offene Kompetenzen

	Leistungsziel Für die Auswahl der Kompetenzen, bitte ins leere Feld klicken.	Teilkriterien	Betriebsspezifische Konkretisierung	Teil-note	Begründungen zur Notenvergabe
Methodenkompetenz				Note	
Sozial- und Selbstkompetenz				Note	
Sozial- und Selbstkompetenz				Note	

C) Ergänzungen / Bildungsbericht

1. Beurteilen der Ausbildung durch die lernende Person

1.1 Erhaltene betriebliche Ausbildung

	sehr gut	gut	knapp genügend	ungenügend
Fachkompetenz	●	●	●	●
Methodenkompetenz	●	●	●	●
Betriebsklima	●	●	●	●
Persönliche Förderung	●	●	●	●

Begründungen und Ergänzungen:

1.2 Betreuung durch die Berufsbildnerin oder den Berufsbildner

	sehr gut	gut	knapp genügend	ungenügend
	●	●	●	●

Begründungen und Ergänzungen:

2. Überprüfen der Zielerreichung im abgelaufenen Semester

Vgl. Punkt 9 des vorangehenden Bildungsberichts

	übertroffen	erfüllt	knapp erfüllt	nicht erfüllt
Betriebliche Bildungsziele	●	●	●	●
Schulische Bildungsziele	●	●	●	●
Bildungsziele der ÜK	●	●	●	●
Fachkompetenz	●	●	●	●
Methodenkompetenz	●	●	●	●
Sozialkompetenz	●	●	●	●
Selbstkompetenz	●	●	●	●

Begründungen / Massnahmen:

3. Ziele für das nächste Semester

Betriebliche Bildungsziele:

Schulische Bildungsziele:

Bildungsziele der üK:

Fachkompetenz:

Methodenkompetenz:

Sozialkompetenz:

Selbstkompetenz:

D) Beurteilung

Bewertung

Teilnote 1 Fachkompetenz (halbe oder ganze Note)			
Teilnote 2 Fachkompetenz (halbe oder ganze Note)			
Teilnote 3 Fachkompetenz (halbe oder ganze Note)			
Teilnote 4 Fachkompetenz (halbe oder ganze Note)			
Teilnote 5 Methodenkompetenz (halbe oder ganze Note)			
Teilnote 6 Sozial- und Selbstkompetenz (halbe oder ganze Note)			
Teilnote 7 Sozial- und Selbstkompetenz (halbe oder ganze Note)			
Summe aller Teilnoten		**: 7**	

Endnote (auf ganze oder halbe Note gerundet)

E) Unterschriften

Die Berufspraktischen Kompetenzen in A und B wurden gemeinsam besprochen am .....

Unterschrift der verantwortlichen Berufsbildnerin / des verantwortlichen Berufsbildners:

.....

Unterschrift der lernenden Person:

.....

Die Erkenntnisse / neue Zielvereinbarungen (C) für das folgende Semester wurden vereinbart und besprochen am .....

Unterschrift der verantwortlichen Berufsbildnerin / des verantwortlichen Berufsbildners:

.....

Unterschrift der lernenden Person:

.....

Visum der gesetzlichen Vertreterin / des gesetzlichen Vertreters:

Datum: .....

Unterschrift: .....

Alle Formulare (A bis E) sind vollständig ausgefüllt und unterschrieben jeweils per 28. Februar, respektive 31. August einzusenden an:

Hotel & Gastro *formation* Schweiz
Abteilung Berufsentwicklung
Eichistrasse 20
CH-6353 Weggis

Die betrieblichen Erfahrungsnoten sind Teil des Qualifikationsverfahrens und ergeben zusammen mit jenen der Berufsfachschule die Erfahrungsnote. Aus diesem Grund ist ein termingerechtes Einsenden aller Dokumente unerlässlich.