

A) 3. Semester – vorgegebene Kompetenzen

Vorgegebene Kompetenzen

| Leistungsziel | Teilkriterien | Betriebsspezifische Konkretisierung | Teilnote | Begründungen zur Notenvergabe |
|--|---|-------------------------------------|----------|-------------------------------|
| <p>2.2.10 Getränke Systemgastronomiefachleute stellen die folgenden Getränke fachgerecht nach Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tee • Kaffee • Kaffeespezialitäten • Milchgetränke • Softgetränke <p>Dabei setzen sie die entsprechenden Utensilien, Geräte und Einrichtungen ein.</p> <p>Sie prüfen deren Qualität und ergreifen im Bedarfsfall geeignete Massnahmen oder informieren ihren Vorgesetzten. (K4)</p> | <p>Kaffee: Die Kaffeemaschine wird bei der Herstellung der verschiedenen Kaffeearten korrekt bedient und die Kaffeesorten und das Kaffeeangebot sind bekannt.</p> | | | |
| | <p>Die Qualitätsmerkmale sind bekannt und bei Abweichungen werden Lösungen gefunden.</p> | | | |
| | <p>Tee: Verschiedene Tees werden korrekt aufgebrüht.</p> | | | |
| | <p>Die Wirkung verschiedener Tees kann erklärt werden.</p> | | | |
| | <p>Kaffee und Tee: Die Qualität von Tee und Kaffee kann geprüft werden. Bei Abweichungen werden Lösungen gesucht oder die Berufsbildnerin/der Berufsbildner informiert.</p> | | | |
| | <p>Die richtigen Gläser und Tassen für Tee und Kaffee werden eingesetzt.</p> | | | |
| | <p>Wo erforderlich, werden Checklisten genutzt.</p> | | | |
| | <p>Milchgetränke: Verschiedene Milchgetränke können hergestellt werden.</p> | | | |
| | <p>Bei der Herstellung von Milchgetränken werden die Qualitätsvoraussetzungen beachtet und die korrekten Utensilien (Milchschaumer, Milchbehälter, Dampfdüsen an Kaffeemaschine) genutzt.</p> | | | |
| | <p>Bei der Herstellung von Milchgetränken werden die gesetzlichen Vorgaben (LMV) umgesetzt.</p> | | | |
| | <p>Softdrinks: Über Postmix-/Premixanlagen werden verschiedene Softdrinks bereitgestellt.</p> | | | |
| | <p>Die richtigen Ausschankgefässe und Ausschankmengen werden verwendet.</p> | | | |
| <p>Die Qualität von Softdrinks wird garantiert und bei Qualitätsstörungen werden die betrieblichen Massnahmen ergriffen.</p> | | | | |

Fortsetzung 3. Semester – vorgegebene Kompetenzen

| | Leistungsziel | Teilkriterien | Betriebsspezifische Konkretisierung | Teilnote | Begründungen zur Notenvergabe |
|---------------|--|---|-------------------------------------|----------|-------------------------------|
| Fachkompetenz | 3.1.2 Verkaufshilfen Systemgastronomiefachleute setzen die optischen Verkaufshilfen gemäss Vorgaben gästegerecht, zielorientiert und wirkungsvoll ein. (K3) | Zweck der Verkaufshilfen kann umschrieben werden. | | | |
| | | Unterschiedliche Verkaufshilfen werden formuliert. | | | |
| | | Einsatzbereiche und Wirksamkeit von Verkaufshilfen werden definiert. 1. Beschriftung 2. Verkaufskommunikation 3. Merchandising 4. Verkaufsanreize, Degustation 5. Positionierung (PoS, zweiter Verkaufspunkt, Promotionen, Aktionen und Kassenbereich) | | | |
| Fachkompetenz | 3.1.5 Point of Sale (PoS) Systemgastronomiefachleute richten die betriebsspezifischen PoS fachgerecht ein und kontrollieren sie bezüglich: <ul style="list-style-type: none"> • Verkaufssteuerung • Aufbau / Arbeitsablauf • Verkaufsgrundsätze • Gesetzliche Vorgaben • Deklarationspflichten (K5) | Alle Verkaufsformen (Gastronomieformen) und deren Erfolgsfaktoren (Vor- und Nachteile) können erklärt werden. | | | |
| | | Für jede Verkaufsform wird ein optimaler PoS konzipiert. | | | |
| | | Die Verkaufsgrundsätze werden erklärt und gezielt angewendet. | | | |
| | | Die gesetzlichen Bestimmungen sind bekannt und werden entsprechend umgesetzt. | | | |
| Fachkompetenz | 4.5.1 HACCP-Konzept Systemgastronomiefachleute setzen die Grundsätze des betrieblichen HACCP-Konzeptes und der «guten Hygiene- und Herstellungspraxis» gemäss Vorgaben um. Im Rahmen des Selbstkontrollprozesses ergreifen sie bei ihrer Arbeit geeignete Massnahmen, um die Hygiene sicherzustellen. (K3) | Bei der Umsetzung der Arbeitsabläufe wird das HACCP-Konzept täglich angewendet, ebenso die Grundsätze der «guten Hygiene- und Herstellungspraxis» . | | | |

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 | | | | | |
| Sozial- und Selbstkompetenz | | | | | |
| Sozial- und Selbstkompetenz | | | | | |

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 3 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 | <input style="width: 100px; height: 40px;" type="text"/> |

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
Berufsentwicklung
Eichstrasse 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.