

# **Bildungsplan -** vom 30. August 2012 (Stand am 01. Februar 2015)

**zur Verordnung über die berufliche Grundbildung**

**Nr. 79008**

Systemgastronomiefachfrau EFZ / Systemgastronomiefachmann EFZ  
Spécialiste en restauration de système CFC  
Impiegata di gastronomia standardizzata AFC /  
Impiegato di gastronomia standardizzata AFC

## **Inhalte**

Einleitung.....	2
Qualifikationsprofil .....	3
I    Berufsbild .....	3
II   Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen .....	5
III  Anforderungsniveau des Berufes .....	6
Erläuterung zur Handhabung des Bildungsplans .....	6
A  Handlungskompetenzen .....	12
Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele für alle drei Lernorte .....	12
B  Lektionentafel der Berufsfachschule .....	56
C  Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse .....	57
D  Qualifikationsverfahren .....	59
Genehmigung und Inkrafttreten.....	61
Anhang zum Bildungsplan.....	63

# Einleitung

Der Bildungsplan ist das berufspädagogische Konzept der beruflichen Grundbildung für Systemgastronomiefachleute mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ). Er konkretisiert die Grundbildung zur Systemgastronomiefachfrau EFZ oder zum Systemgastronomiefachmann EFZ an den drei Lernorten Betrieb, Berufsfachschule und überbetriebliche Kurse.

Der Bildungsplan besteht aus vier Teilen:

**Teil A** gliedert die Bildungsziele nach der Triplex-Methode in drei Ebenen:

- die Handlungskompetenzbereiche;  
sie fassen die Handlungskompetenzen nach Themen oder Technologien zusammen
- die beruflichen Handlungskompetenzen;  
sie werden als Kombination von Kenntnissen, Fähigkeiten und Haltungen zu bestimmten Handlungen verstanden und in Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen unterschieden
- die Leistungsziele;  
sie ordnen die Bildungsziele den einzelnen Lernorten zu.

Neben den berufsspezifischen Inhalten enthält der Bildungsplan die Lektionentafel der Berufsfachschule (**Teil B**), Ausführungen zu den überbetrieblichen Kursen (**Teil C**) und die Eckwerte zum Qualifikationsverfahren (**Teil D**).

Der Bildungsplan ist von Hotel & Gastro *formation* Schweiz für die Ausbildung von Systemgastronomiefachleuten erlassen und vom Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) genehmigt.

# Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil ist eine Zusammenfassung der Handlungskompetenzbereiche und beruflichen Handlungskompetenzen, über welche Systemgastronomiefachleute auf Stufe EFZ am Ende der Ausbildung verfügen müssen.

Den Handlungskompetenzbereichen werden ein oder mehrere berufliche Handlungskompetenzen zugeordnet, welche wiederum mit Leistungszielen messbar konkretisiert werden (siehe Teil A). Die Leistungsziele im Betrieb stellen die eigentlichen Ausbildungsziele für die Bildung in beruflicher Praxis dar. Die Zielerreichung wird durch die Leistungsziele der Schule und der überbetrieblichen Kurse ergänzt und unterstützt.

## I Berufsbild

### Arbeitsgebiet

Systemgastronomiefachleute organisieren ihre Arbeitsbereiche nach einem zentral festgelegten Gastronomiekonzept und achten auf die Einhaltung der vorgegebenen Standards. Sie regeln die Arbeitsabläufe im Einkauf, der Lagerhaltung, in der Küche, im Service, in der Gästebetreuung bzw. im Verkauf und übernehmen die Personalplanung. Ausserdem überwachen sie die Qualität der Produkte und führen Kostenkontrollen sowie Marketingmassnahmen durch. Sie betreuen die Gäste, bearbeiten Reklamationen und achten auf die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.

### Wichtige berufliche Handlungskompetenzen

Das Berufsbild der Systemgastronomiefachleute umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche:

1. Planen und Gestalten der Prozesse
2. Beschaffen und Zubereiten der Produkte
3. Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste
4. Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit
5. Anwenden von Englisch

Systemgastronomiefachleute verfügen über besondere Kompetenzen in der wirtschaftlichen, gästeorientierten, nachhaltigen und ökologisch organisierten Systemgastronomie, insbesondere:

- Grundlegendes Verständnis der Systemgastronomie;
- Umsetzen der Konzepte und Strategien;
- „Leben“ der Marken, ihrer Aussagen und Erfolgsmerkmale;
- Beherrschen der betrieblichen Abläufe und der operativen Prozesse.

Systemgastronomiefachleute zeichnen sich namentlich durch folgende Fähigkeiten und Haltungen aus:

- a) Sie sind fähig, Prozesse der Systemgastronomie ganzheitlich zu erfassen, zu organisieren und zu bewerten. Dabei leben sie die Philosophie ihres Betriebes und

zeichnen sich aus durch eine ausgeprägte Gästeorientierung und ein Flair für den Verkauf.

- b) Sie sind sich der Bedeutung der Merkmale, der Qualitäts- und Nachhaltigkeitsansprüche sowie der Einsatzmöglichkeiten von Lebensmitteln bewusst. Sie beschaffen diese gemäss Vorgaben, lagern sie sortenspezifisch sowie qualitätsbewusst und bereiten sie für die Zubereitung fachgerecht vor.
- c) Sie sind sich bewusst, dass in einem Betrieb und bei ihren Arbeiten Kosten anfallen. Sie kennen diese, erstellen einfache Kalkulationen und nutzen dabei die geeigneten Instrumente. Sie sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf Mensch, Gesellschaft und Umwelt bewusst. Sie verhalten sich gemäss den Standards der Berufsethik und tragen damit dazu bei, dass ihre Arbeiten nachhaltig für die Gesellschaft gestaltet werden.
- d) Sie sind sich bewusst, dass die betriebliche Abläufe und Prozesse nur dann funktionieren, wenn die Mitarbeitenden ihre Arbeiten betriebsgerecht organisieren. Sie organisieren ihre eigenen Arbeiten gemäss allgemeinen und betrieblichen Vorgaben rationell und zeitgemäss.
- e) Sie setzen bei ihren Arbeiten die Vorschriften und Standards des Umweltschutzes, des Gesundheitsschutzes, der Arbeitssicherheit, der Nachhaltigkeit und der Hygiene pflichtbewusst um.
- f) Sie kommunizieren situations- und adressatengerecht in der englischen Sprache.

### **Komplexität der Aufgaben und Autonomiegrad**

Die standardisierten Aufgaben und Tätigkeiten im gesamten Arbeitsablauf und in den Prozessen stellen hohe Anforderungen an die körperliche Belastbarkeit. Diese Aufgaben müssen die Systemgastronomiefachleute selbstständig gemäss den betrieblichen Vorgaben bewältigen können.

Es sind aber auch organisatorische Fähigkeiten wichtig, um den operativen Arbeitsablauf in seiner Planung und Effizienz sicherzustellen. Dies verlangt eine hohe Identifikation mit der Marke und dem Konzept des jeweiligen Ausbildungsbetriebes, welches verinnerlicht und gelebt werden muss.

Die Methodenkompetenzen, insbesondere die effiziente Arbeitsplanung, haben eine hohe Bedeutung. Weil viele Arbeitsprozesse und Aufgaben im Team bearbeitet werden und weil die Systemgastronomiefachleute mit vielen Gästen Kontakt haben, sind auch Sozial- und Selbstkompetenzen sehr wichtig.

### **Beitrag des Berufes an Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur (Nachhaltigkeit)**

Das Berufsfeld der Systemgastronomie ist – im Gegensatz zur traditionellen Gastronomie – ein überdurchschnittlich wachsendes Segment. Dies ist bedingt durch die Multiplizierbarkeit der Konzepte und Systeme in den jeweiligen Bereichen. Damit schafft diese Branche nicht nur eine beträchtliche Wertschöpfung im volkswirtschaftlichen Sinne, sondern bietet auch vielen Beschäftigten interessante Arbeitsfelder und Weiterentwicklungsmöglichkeiten. Die Systemgastronomie trägt mit ihren Marken und dem einheitlichen Anspruch zu einer hohen und verlässlichen Qualität in der Gastronomie bei. Dies ist nicht nur touristisch interessant, sondern bereichert die Branche, insbesondere im Bereich der Ökologie dank standardisierten Abläufen.

## II Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen

Handlungskompetenzbereich	Berufliche Handlungskompetenzen		
1 Planen und gestalten der Prozesse	<b>1.1 Besonderheiten der Systemgastronomie verstehen</b> Die Merkmale, Segmente, Besonderheiten und Entwicklungen in der Systemgastronomie und die Anforderungen an ihre Arbeiten erklären sowie die Lerndokumentation führen.	<b>1.2 Die Aufbau- und Ablauforganisation gestalten</b> Die betriebliche Organisation und die Prozesse verstehen. Die Organisationsinstrumente sinnvoll einsetzen, um die reibungslose und effiziente Organisation sicherzustellen.	<b>1.3 Schicht führen und Mitarbeiterinsatz organisieren<sup>1</sup></b> Die Arbeiten nachvollziehbar planen, die Mitarbeitenden der Schicht ergebnisorientiert führen und neue Mitarbeitende gezielt einführen.
	<b>1.4 Marketinginstrumente einsetzen</b> Den Marketingmix aktiv mitgestalten und die Massnahmen und Instrumente zur Verkaufsförderung gezielt umsetzen.	<b>1.5 Controlling und Berichtswesen führen</b> Auf der Basis der betrieblichen Vorgaben die Aufgaben und Anforderungen im Controlling und im Berichtswesen pflichtbewusst mit den entsprechenden Dokumenten erfüllen.	
2 Beschaffen und Zubereiten der Produkte	<b>2.1 Lager nach Vorgaben bewirtschaften</b> Das Lager von der Wareneinlagerung und der Entnahme fachgerecht bewirtschaften mit dem Ziel, die Qualität der Waren sicherzustellen.	<b>2.2 Produkte fachgerecht auf- und zubereiten</b> Die Produkte gemäss den betrieblichen Vorgaben mit den geeigneten Garmethoden fachgerecht und gesund auf- oder zubereiten.	
3 Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste	<b>3.1 Produkte anrichten, gestalten und präsentieren</b> Produkte ästhetisch und sinnlich mit geeigneten Methoden und Hilfsmitteln überzeugend anrichten, gestalten und präsentieren.	<b>3.2 Produkte verkaufen, Gäste beraten und betreuen</b> Gäste freundlich empfangen und verabschieden; diese kompetent beraten und bedienen sowie die Produkte überzeugend verkaufen.	
4 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit	<b>4.1 Die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz sicherstellen</b> Die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz mit geeigneten Massnahmen selbstständig gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben sicherstellen.	<b>4.2 Den Umweltschutz und die Nachhaltigkeit sicherstellen</b> Den Umweltschutz mit geeigneten Massnahmen und Standards selbstständig gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben sicherstellen.	<b>4.3 Den Brandschutz sicherstellen</b> Den Brandschutz mit geeigneten Massnahmen selbstständig gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben sicherstellen.
	<b>4.4 Persönliche und betriebliche Hygiene sicherstellen</b> Die persönliche und betriebliche Hygiene mit geeigneten Massnahmen selbstständig gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben sicherstellen.	<b>4.5 Das Hygienekonzept umsetzen</b> Das betriebliche Hygiene- und Selbstkontrollkonzept inkl. der guten Hygiene- und Herstellungspraxis mit geeigneten Massnahmen selbstständig umsetzen.	<b>4.6 Die Werterhaltung sicherstellen</b> Einrichtungen, Maschinen, Geräte und Betriebsmaterialien gezielt pflegen und pflichtbewusst warten.
5 Anwenden von Englisch	<b>5.1 Englisch verstehen / Englisch sprechen</b> Aufmerksam zuhören, bei Verständnisproblemen nachfragen und situations- und adressatengerecht reagieren.	<b>5.2 Englisch lesen</b> Durch aufmerksames Lesen einen dem Niveau angepassten Text verstehen können. Dabei geeignete Hilfsmittel sowie Strategien zum Textverständnis einsetzen.	<b>5.3 Englisch schreiben</b> Über die grundlegenden Kenntnisse der grammatikalischen Strukturen und den entsprechenden Wortschatz verfügen, um Texte im beruflichen und gesellschaftlichen Umfeld zu schreiben.
	<b>5.4 Grundlagen der Fremdsprachen anwenden</b> Sprachliche Schwierigkeiten erkennen und sie mit geeigneten Hilfsmitteln überbrücken. Sprachlich-kulturelle Gegebenheiten erkennen und mit ihnen bewusst, adressaten- und situationsgerecht umgehen.		

<sup>1</sup> hier geht es um die operative Führung. Gemeint ist nicht Disziplinarverantwortung oder Führen von Qualifikationsgesprächen.

### III Anforderungsniveau des Berufes

Das Anforderungsniveau des Berufes ist im Bildungsplan (Teil A, Handlungskompetenzen) im Rahmen von Taxonomiestufen (K1 – K6) bei den Leistungszielen detailliert festgehalten.

## Erläuterung zur Handhabung des Bildungsplans

### 1 Allgemein

In der Grundbildung zu Systemgastronomiefachleuten EFZ und für das Verständnis dieses Bildungsplans sind die folgenden Punkte wichtig:

- 1) Die Auszubildenden müssen am Ende ihrer Ausbildung über Kompetenzen verfügen, mit denen sie die beruflichen Anforderungen beherrschen können. Diese Anforderungen setzen sich je nach Arbeitsschritten, Aufträgen oder Arbeitsorten aus drei unterschiedlichen Teilen zusammen, welche entsprechende Kompetenzen brauchen:
  - Es müssen fachliche Anforderungen bewältigt werden, wie etwa Lebensmittel lagern, Teams planen oder Gäste beraten. Dazu braucht es **Handlungskompetenzen**. Die Systemgastronomiefachleute verfügen am Ende ihrer Berufslehre über die entsprechenden Handlungskompetenzen.
  - Um eine gute persönliche Arbeits- und Lernorganisation, eine geordnete und geplante Arbeit und einen sinnvollen Einsatz der Arbeitsmittel sicherzustellen, braucht es **Methodenkompetenzen**. Es sind dies bei den Systemgastronomiefachleuten:
    - Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung
    - Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
    - Informations- und Kommunikationsstrategien
    - Gästeorientiertes Verkaufsverhalten
    - Lernstrategien
    - Kreativitätstechniken
  - Es müssen zwischenmenschliche Anforderungen bewältigt werden, wie etwa im Umgang mit den Vorgesetzten, mit Mitarbeitenden, mit Gästen oder mit Behörden. Dazu braucht es **Sozial- und Selbstkompetenzen**. Sie ermöglichen den Systemgastronomiefachleuten, bei Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher und selbstbewusst zu handeln. Dabei stärken sie ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten. Es sind dies bei den Systemgastronomiefachleuten EFZ:
    - Eigenverantwortliches Handeln
    - Lebenslanges Lernen
    - Kommunikationsfähigkeit
    - Konfliktfähigkeit
    - Teamfähigkeit
    - Angepasste Umgangsformen
    - Belastbarkeit
    - Gesundheitsorientiertes Arbeiten
    - Ökologisches Verantwortungsbewusstsein und Handeln

- 2) Die Bildungsziele werden auf drei Ebenen mit Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und mit Leistungszielen konkretisiert.
- Mit den Handlungskompetenzbereichen werden in allgemeiner Form die Themengebiete und die Kompetenzen der Ausbildung beschrieben und begründet, warum diese für Systemgastronomiefachleute wichtig sind.
  - Handlungskompetenzen konkretisieren die Handlungskompetenzbereiche und beschreiben Einstellungen, Haltungen oder übergeordnete Verhaltenseigenschaften der Lernenden.
  - Mit den Leistungszielen wiederum werden die Handlungskompetenzen in konkretes Handeln übersetzt, das die Lernenden in den drei Lernorten zeigen sollen.

Die Handlungskompetenzbereiche und die Handlungskompetenzen gelten für alle drei Lernorte, die Leistungsziele sind spezifisch für die Lernorte Berufsfachschule, Betrieb und überbetriebliche Kurse formuliert.

- 3) Mit den Leistungszielen zusammen werden an den drei Lernorten die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen gefördert. Sie stellen zu dritt jeweils ein Kompetenzbündel dar. Die Berufsschule schafft Verständnis und Orientierung, die Lernorte Betrieb und die überbetrieblichen Kurse befähigen im Wesentlichen zum praktischen beruflichen Handeln.

## 2 Methodenkompetenzen

Die Methodenkompetenzen ermöglichen den Fachleuten für Systemgastronomie dank guter persönlicher Arbeitsorganisation eine geordnete und effiziente Arbeit, einen ökologischen Verbrauch der Arbeitsmaterialien sowie einen sinnvollen Einsatz der Hilfsmittel und das zielorientierte Lösen ihrer Aufgaben.

### 2.1 Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung

Zur Lösung von beruflichen und persönlichen Aufgaben setzen Systemgastronomiefachleute Methoden und Hilfsmittel des Problemlösens ein, die ihnen erlauben, Ordnung zu halten, Prioritäten zu setzen, Entscheidungen zu treffen, Abläufe systematisch und rationell zu gestalten und die Arbeitssicherheit zu gewährleisten. Sie planen ihre Arbeitsschritte, arbeiten zielorientiert und effizient und bewerten ihre Arbeitsschritte systematisch.

### 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Wirtschaftliche Abläufe können nicht isoliert betrachtet werden. Systemgastronomiefachleute erkennen und verwenden Methoden, um ihre Tätigkeiten im Zusammenhang mit anderen Aktivitäten zu sehen und vor- und nachgelagerte Schnittstellen zu berücksichtigen. Sie sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf ihre Arbeitskollegen und auf den Erfolg des Betriebes bewusst.

### 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Die Anwendung der modernen Mittel der Informations- und Kommunikationstechnologie wird in der Systemgastronomie in Zukunft immer wichtiger. Systemgastronomiefachleute sind sich dessen bewusst und helfen mit, den Informationsfluss im Unternehmen zu optimieren und den Einsatz neuer Systeme zu unterstützen. Sie beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese im Interesse von Gästen und des Betriebes.

### 2.4 Gästeorientiertes Verkaufsverhalten

Gäste sind dann zufrieden, wenn ihre Anliegen und Wünsche erfüllt werden. Der Entscheid zu Gunsten des einen oder anderen Produktes wird wesentlich durch gästeorientiertes Verkaufsverhalten bestimmt. Systemgastronomiefachleute wenden erfolgreiche Methoden in der Beratung und im Verkauf an und tragen damit zur Gästezufriedenheit und zu den betrieblichen Zielen bei.

### 2.5 Lernstrategien

Zur Steigerung des Lernerfolgs und des lebenslangen Lernens stehen verschiedene Strategien zur Verfügung. Da Lernstile individuell verschieden sind, reflektieren Systemgastronomiefachleute ihr Lernverhalten und passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen situativ an. Sie arbeiten mit für sie effizienten Lernstrategien, welche ihnen beim Lernen Freude, Erfolg und Zufriedenheit bereiten und damit ihre Fähigkeiten für das lebenslange und selbstständige Lernen stärken.

### 2.6 Kreativitätstechniken

Offenheit für Neues und für unkonventionelle Vorgehensweisen sind wichtige Kompetenzen von Fachleuten für Systemgastronomie. Deshalb sind sie fähig, bei offenen Problemen herkömmliche Denkmuster zu verlassen und mit kreativem Denken und mit Kreativitätstechniken zu neuen und innovativen Lösungen beizutragen. System-

gastronomiefachleute zeichnen sich durch Wachsamkeit und eine offene Haltung gegenüber Neuerungen und Trends im Gastronomiebereich aus.

### 3 Sozial- und Selbstkompetenzen

Die Sozial- und Selbstkompetenzen ermöglichen den Fachleuten für Systemgastronomie, Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher und selbstbewusst zu bewältigen und zwischenmenschliche Beziehungen zu gestalten. Dabei stärken sie ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten.

#### 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

Im Gastronomiebereich sind die Systemgastronomiefachleute mitverantwortlich für die betrieblichen Abläufe. Sie sind bereit, diese mitzugestalten, zu verbessern, in eigener Verantwortung in ihrem Arbeitsbereich Entscheide zu treffen und gewissenhaft zu handeln.

#### 3.2 Lebenslanges Lernen

In der globalisierten Wirtschaft mit wechselnden Gästebedürfnissen ist der Wandel ausgeprägt. Anpassungen an die sich rasch wechselnden Bedürfnisse und Bedingungen sind eine Notwendigkeit. Systemgastronomiefachleute sind sich dessen bewusst und bereit, laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten zu erwerben und sich auf lebenslanges Lernen einzustellen. Sie sind offen für Neuerungen, gestalten diese und den Wandel auch mit kreativem Denken mit und stärken damit ihre Arbeitsmarktfähigkeit und ihre Persönlichkeit.

#### 3.3 Kommunikationsfähigkeit

Die adressatengerechte und situativ angemessene Kommunikation ist bei allen Aktivitäten in der Gastronomie von Bedeutung. Systemgastronomiefachleute zeichnen sich aus durch Offenheit und Spontaneität. Sie sind gesprächsbereit, verstehen die Regeln erfolgreicher verbaler und nonverbaler Kommunikation und wenden sie selbstbewusst an.

#### 3.4 Konfliktfähigkeit

Im beruflichen Alltag der Gastronomie, wo sich viele Menschen mit unterschiedlichen Auffassungen und Meinungen begegnen, kommt es hin und wieder zu Konfliktsituationen. Systemgastronomiefachleute sind sich dessen bewusst und reagieren in solchen Fällen ruhig und überlegt. Sie stellen sich der Auseinandersetzung, akzeptieren andere Standpunkte, diskutieren sachbezogen und suchen nach konstruktiven Lösungen.

#### 3.5 Teamfähigkeit

Die zielorientierte und effiziente Arbeit in der Systemgastronomie ist nur dann möglich, wenn der Einzelne im Team produktiv zusammenarbeitet. Systemgastronomiefachleute sind fähig, im Team zielorientiert und effizient zu arbeiten, sie beherrschen die Regeln, wie Teams gut zusammenarbeiten und haben Erfahrung in erfolgreicher Teamarbeit.

### 3.6 Angepasste Umgangsformen

Systemgastronomiefachleute pflegen bei ihrer Tätigkeit die unterschiedlichsten Kontakte mit Mitmenschen, die jeweils bestimmte Erwartungen an das Verhalten und die Umgangsformen ihrer Kontaktperson hegen. Systemgastronomiefachleute können ihre Sprache und ihr Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen der Gesprächspartner anpassen und sind pünktlich, ordentlich und zuverlässig.

### 3.7 Belastbarkeit

Die verschiedenen Anforderungen in der Gastronomie sind vielfach mit körperlichen und geistigen Anstrengungen verbunden. Systemgastronomiefachleute können mit Belastungen umgehen, indem sie die ihnen zugewiesenen und zufallenden Aufgaben ruhig und überlegt angehen. In kritischen Situationen bewahren sie den Überblick oder holen sich geeignete Unterstützung.

### 3.8 Gesundheitsorientiert Arbeiten

Die konsequente Umsetzung der Ernährungsgrundsätze im Sinne einer schonenden Zubereitung der Produkte und einer abwechslungsreichen Zusammenstellung der Gerichte ist für Systemgastronomiefachleute von grosser Bedeutung. Deshalb geben sie den Gästen fachgerecht Auskunft bei Fragen des gesunden Essens, bei der Auswahl von Lebensmitteln und der Zusammenstellung der Gerichte und Menüs im Sinne einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung. Sie setzen die Grundsätze durchdacht um und arbeiten schonend und gesundheitsorientiert.

### 3.9 Ökologisches Verantwortungsbewusstsein und Handeln

Der sorgsame und bewusste Umgang mit Stoffen und Abfällen, welche die Umwelt belasten, ist bedeutsam. Systemgastronomiefachleute sind sich der Belastung durch ihre Arbeiten und ihr Verhalten auf Mensch und Umwelt bewusst. Um umweltschonend zu arbeiten, setzen sie geeignete Massnahmen ein.

## 4 Taxonomie der Leistungsziele

Die Angabe der Taxonomiestufen bei den Leistungszielen an den drei Lernorten dient dazu, das Anspruchsniveau dieser Ziele sichtbar zu machen. Es werden sechs Kompetenzstufen unterschieden (K1 bis K6), die ein unterschiedliches Leistungsniveau zum Ausdruck bringen. Im Einzelnen bedeuten sie:

### K1 (Wissen)

Informationen wiedergeben und in gleichartigen Situationen abrufen (aufzählen, kennen).

*Beispiel: Systemgastronomiefachleute nennen die Massnahmen zur Vorbeugung von Unfällen bei der Arbeit.*

### K2 (Verstehen)

Informationen nicht nur wiedergeben, sondern auch verstehen (erklären, beschreiben, erläutern, aufzeigen).

*Beispiel: Systemgastronomiefachleute erklären die Funktionen und die typischen Inhalte eines Leitbildes und einer Unternehmungsstrategie.*

### K3 (Anwenden)

Informationen über Sachverhalte in verschiedenen Situationen anwenden.

*Beispiel: Systemgastronomiefachleute setzen die Instrumente für die Organisation ihrer Arbeit und ihrer Mitarbeitenden gemäss den betrieblichen Vorgaben pflichtbewusst ein.*

### K4 (Analyse)

Sachverhalte in Einzelelemente gliedern, die Beziehung zwischen Elementen aufdecken und Zusammenhänge erkennen.

*Beispiel: Systemgastronomiefachleute berechnen und interpretieren Kennzahlen in den Bereichen Kapazität, Auslastung (Frequenz), Umsatz, Produktivität und Kostenanalyse.*

### K5 (Synthese)

Einzelne Elemente eines Sachverhalts kombinieren und zu einem Ganzen zusammenfügen oder eine Lösung für ein Problem entwerfen.

*Beispiel: Systemgastronomiefachleute teilen ihren Mitarbeitenden in der Schicht Aufgaben zu, die ihren Fähigkeiten, Möglichkeiten und ihrem Grad an Selbstständigkeit entsprechen.*

### K6 (Bewertung)

Bestimmte Informationen und Sachverhalte nach Kriterien beurteilen.

*Beispiel: Systemgastronomiefachleute beurteilen regelmässig und pflichtbewusst die hygienische Situation in ihrem Arbeitsprozess.*

# A Handlungskompetenzen

Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele für alle drei Lernorte

<p><b>Handlungskompetenzbereich 1 – Planen und Gestalten der Prozesse</b> Unternehmungen der Systemgastronomie sind geprägt von einem klaren Markenkonzept mit einem standardisierten Angebot und mit effizienten und zielorientierten Prozessen.</p> <p>Systemgastronomiefachleute sind sich bewusst, dass sie als Mitarbeitende diese Prozesse in den Bereichen Organisation, Personal und Führung, Marketing wie auch Controlling und Administration mitprägen. Sie planen ihre Arbeiten in diesen Bereichen gezielt und gestalten damit die Prozesse aktiv und bewusst mit.</p>		
<p><b>Handlungskompetenz 1.1 – Besonderheiten der Systemgastronomie verstehen</b> Systemgastronomiefachleute erkennen die Merkmale, Segmente, Besonderheiten und Entwicklungen in der Systemgastronomie. Sie dokumentieren diese Punkte für ihre Unternehmung und präsentieren diese. Sie erklären die Anforderungen an ihre Arbeiten und dokumentieren ihre Fähigkeiten und den Lernfortschritt in der Lerndokumentation.</p>		
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>1.1.1 Besonderheiten der Systemgastronomie</b> Systemgastronomiefachleute beschreiben die folgenden Merkmale der Systemgastronomie und erklären deren Zusammenwirken.</p> <p>Klares Markenkonzept mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- einheitlicher Unternehmensphilosophie</li> <li>- einheitlichem Erscheinungsbild (Corporate Design)</li> <li>- einheitlicher Unternehmenspolitik (Corporate Behaviour)</li> <li>- einheitlicher Kommunikation im Unternehmen (Corporate Communications) und mit ihren Anspruchsgruppen</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zentrale Steuerung</li> <li>- Multiplikation</li> <li>- Standardisierung (K5)</li> </ul>		

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p>Sie zeigen die Unterschiede zwischen der Systemgastronomie und der Individualgastronomie anhand von typischen Beispielen auf.</p> <p>Sie dokumentieren diese Elemente für ihre Unternehmung und präsentieren diese. (K5)</p>		
<p><b>1.1.2 Segmente der Systemgastronomie</b>  Systemgastronomiefachleute beschreiben die Merkmale, die Besonderheiten und das Angebot der folgenden Segmente der Systemgastronomie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quickservice-Systemgastronomie</li> <li>- Fullservice-Systemgastronomie</li> <li>- Freizeitgastronomie</li> <li>- Handelsgastronomie</li> <li>- Verkehrsgastronomie</li> <li>- Event-/Messe-/Sport-Catering</li> </ul> <p>Sie erläutern deren Stellenwert und Entwicklung anhand von aussagekräftigen Daten und Kennzahlen. (K2)</p>		
<p><b>1.1.3 Umweltsphären</b>  Systemgastronomiefachleute bestimmen anhand ausgewählter Beispiele Trends in den</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ökonomischen</li> <li>- sozialen / gesellschaftlichen</li> <li>- technologischen und</li> <li>- ökologischen</li> </ul> <p>Bereichen.</p> <p>Sie leiten Chancen und Gefahren für die Systemgastronomie ab. (K5)</p>		

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>1.1.4 Anspruchsgruppen</b> Systemgastronomiefachleute zeigen die typischen Anliegen der Anspruchsgruppen an die Unternehmungen der Systemgastronomie auf und erklären deren Bedeutung. Sie erläutern die typischen Beziehungen zwischen den verschiedenen Ansprüchen und den unternehmerischen Zielen (Harmonie, Konflikte, Indifferenz). (K2)</p>		
<p><b>1.1.5 Strategie / Leitbild</b> Systemgastronomiefachleute erklären die Funktionen und die typischen Inhalte eines Leitbildes und einer Unternehmensstrategie. Sie erklären die strategische Profilierung und deren Umsetzung anhand ausgewählter Beispiele im Bereich der Systemgastronomie. (K2)</p>	<p><b>1.1.5 Strategie / Leitbild</b> Systemgastronomiefachleute zeigen anhand der Strategie und des Leitbildes auf, welchen Einfluss sie auf ihre Arbeit, die Zusammenarbeit mit ihren Arbeitskollegen und den Umgang mit den Gästen haben. (K2)</p>	
<p><b>1.1.6 Lerndokumentation</b> Systemgastronomiefachleute erklären den Aufbau wie auch Sinn und Zweck der Lerndokumentation. Sie sind sich bewusst, dass die sinnvolle Verwendung dieses Hilfsmittels und das Festhalten der erworbenen Kompetenzen sowie die Lernfortschritte an allen Bildungsorten für die berufliche Entwicklung notwendig sind. (K2)</p>	<p><b>1.1.6 Lerndokumentation</b> Systemgastronomiefachleute führen die Lerndokumentation pflichtbewusst und nach Vorgaben. Diese besprechen sie regelmässig mit ihrem Vorgesetzten. (K3)</p>	<p><b>1.1.6 Lerndokumentation</b> Systemgastronomiefachleute führen die Lerndokumentation pflichtbewusst und nach Vorgaben. Diese besprechen sie regelmässig mit ihrem Kursleiter. (K3)</p>

### **Methodenkompetenzen**

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

2.5 Lernstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

3.2 Lebenslanges Lernen

3.3 Kommunikationsfähigkeit

3.5 Teamfähigkeit

**Handlungskompetenz 1.2 – Die Aufbau- und Ablauforganisation gestalten**  
 Systemgastronomiefachleute verstehen die betriebliche Organisation und die Prozesse ihres Betriebes. Sie setzen die Organisationsinstrumente sinnvoll ein, um die reibungslose und effiziente Organisation sicherzustellen.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>1.2.1 Aufbauorganisation</b>            Systemgastronomiefachleute erklären die Funktion der Aufbauorganisation anhand von Organigrammen.</p> <p>Sie beschreiben die folgenden Formen sowie ihre Vor- und Nachteile anhand von Beispielen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisationsformen (Linien-, Stab-Linien-Organisation)</li> <li>- Aufbauorganisation nach Funktionen</li> <li>- Aufbauorganisation nach Divisionen (Produkte, Märkte)</li> </ul> <p>Für diese zeigen sie die Besonderheiten bei den Aufgaben, der Kontrollspanne, dem Dienstweg und der Gliederung der Hierarchiestufen und Kompetenzen auf. (K2)</p>		
<p><b>1.2.2 Prozessorganisation</b>            Systemgastronomiefachleute stellen vorgegebene Abläufe betrieblicher Prozesse mit einer gängigen Software übersichtlich dar. (K3)</p>	<p><b>1.2.2 Prozessorganisation</b>            Systemgastronomiefachleute erläutern den Ablauf der zentralen betrieblichen Prozesse mit einer geeigneten Darstellung.</p> <p>Sie zeigen die kritischen Stellen in den Prozessen auf. (K2)</p>	

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>1.2.3 Organisationsinstrumente</b> Systemgastronomiefachleute erklären die Funktionen, die Inhalte und den Einsatz der folgenden Instrumente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pflichtenheft</li> <li>- Stellenbeschreibung</li> <li>- Funktionendiagramm</li> </ul> <p>Sie erstellen für sich eine Stellenbeschreibung mit den folgenden Inhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufgaben / Funktion in den Arbeitsprozessen</li> <li>- Wichtige Schnittstellen</li> <li>- Kompetenzen / Verantwortung</li> <li>- Kompetenzgrenzen</li> <li>- Qualitätsstandards an ihre Arbeit</li> </ul> <p>(K5)</p>	<p><b>1.2.3 Organisationsinstrumente</b> Systemgastronomiefachleute setzen die Instrumente für die Organisation ihrer Arbeit und ihrer Mitarbeitenden gemäss den betrieblichen Vorgaben pflichtbewusst ein.</p> <p>(K3)</p>	

### **Methodenkompetenzen**

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

2.5 Lernstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

3.2 Lebenslanges Lernen

**Handlungskompetenz 1.3 – Schicht führen und Mitarbeiterinsatz organisieren**<sup>2</sup>  
 Systemgastronomiefachleute erkennen die Bedeutung einer klaren Führung der Mitarbeitenden ihrer Schicht. Sie planen die Arbeiten nachvollziehbar, führen die Mitarbeitenden ihrer Schicht ergebnisorientiert und führen neue Mitarbeitende gezielt ein.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>1.3.1 Zielorientierte Führung</b>            Systemgastronomiefachleute erklären für die zielorientierte Führung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Idee</li> <li>- die Vor- und Nachteile</li> <li>- die erfolgreiche Umsetzung (Ziele setzen, beurteilen, qualifizieren, geeignete Massnahmen ergreifen)</li> </ul> <p>(K2)</p>	<p><b>1.3.1 Zielorientierte Führung</b>            Systemgastronomiefachleute halten die ihnen vorgegeben Zielvorgaben in einer geeigneten Form fest.</p> <p>Sie halten sich an die Ziele und kontrollieren ihre Arbeiten und jene der Mitarbeitenden ihrer Schicht selbstkritisch.</p> <p>Sie legen im Bedarfsfall Massnahmen dar, wie sie ihre Arbeiten optimieren können. (K5)</p>	
<p><b>1.3.2 Führungsstile</b>            Systemgastronomiefachleute erklären die Bedeutung und Wirkung der folgenden Führungsstile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- autoritär</li> <li>- patriarchalisch</li> <li>- informierend</li> <li>- kooperativ</li> <li>- delegativ</li> <li>- autonom</li> </ul> <p>Sie zeigen anhand von typischen Situationen auf, unter welchen Bedingungen diese Stile erfolgsversprechend sind bzw. negative Auswirkungen haben. (K2)</p>	<p><b>1.3.2 Aufgabenverteilung in der Schicht</b>            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)</p>	

<sup>2</sup> hier geht es um die operative Führung. Gemeint ist nicht Disziplinarverantwortung oder Führen von Qualifikationsgesprächen.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>1.3.3 Arbeitsplanung</b> Systemgastronomiefachleute beschreiben die rechtlichen Grundlagen für das Erstellen eines Arbeitsplanes.</p> <p>Sie erstellen Arbeitspläne unter Berücksichtigung von:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gesetzlichen Vorgaben</li> <li>- betrieblichen Anforderungen</li> <li>- Produktivitätsvorgaben / Kennzahlen</li> <li>- Qualifikationen der Mitarbeitenden</li> <li>- persönlichen Bedürfnissen (K5)</li> </ul>	<p><b>1.3.3 Arbeitsplanung</b> Systemgastronomiefachleute stellen sicher, dass die vorgegebene Arbeitsplanung bei ihrer Schicht umgesetzt wird.</p> <p>Bei Abweichungen treffen sie im Rahmen ihres Kompetenzbereiches geeignete Massnahmen gemäss betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben. Im Bedarfsfall informieren sie den Vorgesetzten.</p> <p>Sie dokumentieren die Abweichungen gemäss betrieblichen Vorgaben. (K5)</p>	<p><b>1.3.3 Arbeitsplanung</b> Systemgastronomiefachleute stellen sicher, dass die vorgegebene Arbeitsplanung bei ihren Arbeiten umgesetzt wird.</p> <p>Sie planen ihre Arbeiten und den Arbeitsprozess und halten sie in der Lerndokumentation fest. Sie überprüfen ihre Planung und zeigen verbesserungsfähige Punkte auf. (K5)</p>
<p><b>1.3.4 Teamarbeit</b> Systemgastronomiefachleute nennen die Faktoren und Bedingungen für erfolgreiche Teamarbeit.</p> <p>Sie beschreiben die Ursachen und Folgen von typischen Konflikten in Teams und zeigen Massnahmen auf, wie diesen begegnet werden kann.</p> <p>Sie analysieren typische Konflikte in Teamsituationen und entwickeln Vorschläge, um diese zu lösen. (K5)</p>	<p><b>1.3.4 Führung der Schicht</b> Systemgastronomiefachleute führen die Mitarbeitenden in ihrer Schicht ergebnisorientiert und mit klaren Aufträgen gemäss den betrieblichen Vorgaben. (K5)</p>	<p><b>1.3.4 Führung von Arbeitsteams</b> Systemgastronomiefachleute führen die Mitarbeitenden in ihrer Arbeitsgruppe ergebnisorientiert und mit klaren Aufträgen gemäss den Vorgaben des üK-Leiters. (K5)</p>
<p><b>1.3.5 Ausbildungsprogramm / Einführungsplan</b> Systemgastronomiefachleute erarbeiten ein Ausbildungsprogramm bzw. Einführungsplan für neue Mitarbeitende mit den folgenden Inhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Betriebliche und gesetzliche Vorschriften</li> <li>- Ausbildungsinhalte und -ziele</li> <li>- Ausbildungsschritte</li> <li>- Erfolgskontrolle (K5)</li> </ul>	<p><b>1.3.5 Einführung neuer Mitarbeitenden</b> Systemgastronomiefachleute führen neue Mitarbeitende selbstständig gemäss Ausbildungsprogramm bzw. Einführungsplan in ihre Funktion ein.</p> <p>Sie geben den eingeführten Mitarbeitenden Feedback bezüglich der Arbeitsqualität und -effizienz. (K5)</p>	<p><b>1.3.5 Einführung neuer Mitarbeitenden</b> Systemgastronomiefachleute führen andere Lernende selbstständig gemäss Ausbildungsprogramm bzw. Einführungsplan in ihre Arbeiten ein. (K3)</p>

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>1.3.6 Organisation Schnuppertag</b> Systemgastronomiefachleute erarbeiten für einen Schnuppertag eines potenziellen Mitarbeitenden die folgenden Dokumente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einsatzplanung</li> <li>- Beurteilungsscheckliste</li> <li>- Leitfaden für das Schlussgespräch</li> </ul> <p>(K5)</p>	<p><b>1.3.6 Organisation Schnuppertag</b> Systemgastronomiefachleute betreuen einen Schnuppertag eines potenziellen Mitarbeitenden mit den folgenden Arbeitsschritten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planung</li> <li>- Betreuung</li> <li>- Qualifizierungsvorschlag zuhanden des Vorgesetzten</li> </ul> <p>(K5)</p>	

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.3 Kommunikationsfähigkeit
- 3.4 Konfliktfähigkeit
- 3.5 Teamfähigkeit

### **Handlungskompetenz 1.4 – Marketinginstrumente einsetzen**

Systemgastronomiefachleute erkennen die Bedeutung des Marketings für den Erfolg einer Unternehmung. Sie gestalten den Marketing-Mix aktiv mit und setzen die Massnahmen und Instrumente zur Verkaufsförderung in ihrem Arbeitsbereich um.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>1.4.1 Grundbegriffe des Marketings</b> Systemgastronomiefachleute erklären die folgenden grundlegenden Zusammenhänge und Instrumente im Bereich des Marketings und zeigen deren Bedeutung bzw. deren Aussagekraft auf:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bedeutung der Marke</li><li>- Lebenszyklus von Produkten</li><li>- Marktsegmentierung und Marktformen</li><li>- Marktziele (Bedürfnisse, Teilmärkte, Gästesegmente)</li><li>- Produktziele (Art und Qualität der Produkte, Sortimentstiefe und -breite)</li><li>- Marktgrößen (Potenzial, Anteil, Volumen, Segment)</li><li>- Marktstellung</li><li>- Marktforschung und Instrumente</li></ul> <p>Zu ausgewählten Bereichen des Marketings ihres Lehrbetriebs erstellen sie eine überzeugende Präsentation in geeigneter Form.</p> <p>Sie führen eine einfache Marktanalyse selbstständig durch und präsentieren die Ergebnisse adressatengerecht und überzeugend. (K5)</p>		

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>1.4.2 Marketing-Mix (4 P's)</b> Systemgastronomiefachleute gestalten für ein konkretes Produkt oder eine konkrete Dienstleistung den Marketing-Mix stimmig. Dabei legen sie begründet die Marketinginstrumente hinsichtlich</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Product</li> <li>- Place</li> <li>- Price</li> <li>- Promotion</li> </ul> <p>fest. Sie beschreiben die Abteilungen, welche im Marketingprozess beteiligt sind. (K5)</p>	<p><b>1.4.2 Marketing-Mix und Verkaufsförderung (4 P's)</b> Systemgastronomiefachleute setzen Themen, Promotionen und Aktionen mit den folgenden Schritten gemäss Vorgaben um:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einsatz der Werbemittel</li> <li>- Umsetzung der visuellen Verkaufsförderung</li> <li>- Information der anderen Mitarbeitenden</li> <li>- Stufengerechte Auswertung in Zusammenarbeit mit dem Vorgesetzten<sup>3</sup></li> </ul> <p>(K5)</p>	
<p><b>1.4.3 Ambiente</b> Systemgastronomiefachleute zeigen anhand von Beispielen die folgenden Möglichkeiten der Verkaufsförderung mit ihren Wirkungen auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raumgestaltung</li> <li>- Lichtgestaltung</li> <li>- Präsentation des Angebots</li> <li>- verkaufsfördernde Massnahmen</li> </ul> <p>Sie zeigen die Faktoren auf, welche die 5 Sinne positiv beeinflussen. (K3)</p>		

### **Methodenkompetenzen**

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

2.4 Gästeorientiertes Verkaufsverhalten

2.6 Kreativitätstechniken

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

3.2 Lebenslanges Lernen

3.3 Kommunikationsfähigkeit

3.9 Ökologisches Verantwortungsbewusstsein und Handeln

<sup>3</sup> Kann betriebsspezifisch und massnahmenspezifisch variieren.

## Handlungskompetenz 1.5 – Controlling und Berichtswesen führen

Systemgastronomiefachleute erkennen die Bedeutung des Controlling und des Berichtswesens in der Systemgastronomie. Auf der Basis der betrieblichen Vorgaben bewältigen sie die Aufgaben und Anforderungen in diesen Bereichen pflichtbewusst mit den entsprechenden Dokumenten.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>1.5.1 Break-Even-Analyse / Deckungsbeiträge</b> Systemgastronomiefachleute erklären den Unterschied zwischen fixen und variablen Kosten.</p> <p>Sie zeigen die Bedeutung von Deckungsbeiträgen in einer vorgegebenen mehrstufigen Erfolgsrechnung auf.</p> <p>Für einfache Beispiele berechnen sie auf der Grundlage von fixen Kosten, variablen Kosten und dem Verkaufspreis Menge oder Umsatz bei der Nutzschwelle. (K3)</p>	<p><b>1.5.1 Betriebliche Aufwände / Kosten</b> Systemgastronomiefachleute beschreiben die wichtigsten Aufwände in ihrem Betrieb anhand der Erfolgsrechnung.</p> <p>Sie zeigen auf, welche Aufwände sie in ihrem Arbeitsbereich mit welchen Massnahmen beeinflussen können. (K3)</p>	
<p><b>1.5.2 Zuschlagskalkulation</b> Systemgastronomiefachleute berechnen Bruttoverkaufspreise von Produkten auf der Grundlage von Einzelkosten, Gemeinkostenzuschlägen und Gewinnmargen. (K3)</p>		
<p><b>1.5.3 Controllingprozess</b> Systemgastronomiefachleute beschreiben den Kreislauf der Kennzahlenauswertung mit den folgenden Schritten:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sollwertvorgaben (Budget)</li><li>- Ermitteln von Ist-Werten</li><li>- Berechnen von Kennzahlen</li><li>- Abweichungsanalyse</li><li>- Anpassungsentscheidungen</li></ul>	<p><b>1.5.3 Controllingprozess</b> Systemgastronomiefachleute analysieren mit den betrieblichen Kennzahlen die folgenden Grössen bzw. Aspekte in ihrem Arbeitsbereich:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Umsatz</li><li>- Warenverbrauch</li><li>- Lagerbewirtschaftung / Inventur</li><li>- Mitarbeiterereinsatz</li></ul>	

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p>in folgenden Bereichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Umsatz</li> <li>- Warenumschlag (Inventur)</li> <li>- Mitarbeiterinsatz</li> <li>- Wasser / Energieverbrauch</li> <li>- übrige Betriebskosten (K2)</li> </ul>	<p>Bei Abweichungen ergreifen sie geeignete Massnahmen in ihrem Arbeitsbereich oder informieren ihre Vorgesetzten. (K5)</p>	
<p><b>1.5.4 Betriebliche Kennzahlen</b>  Systemgastronomiefachleute erklären die folgenden Begriffe und deren Bedeutung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rentabilität</li> <li>- Wirtschaftlichkeit</li> <li>- Produktivität</li> </ul> <p>Sie berechnen und interpretieren Kennzahlen zu folgenden Aspekten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kapazität</li> <li>- Auslastung (Frequenz)</li> <li>- Umsatz</li> <li>- Produktivität</li> <li>- Kosten</li> </ul> <p>Sie stellen sie grafisch übersichtlich dar und zeigen auf, mit welchen Massnahmen kritische Kennzahlen beeinflusst werden können. (K4)</p>		

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>1.5.5 Rapporte</b> Systemgastronomiefachleute beschreiben den Aufbau, den Zweck und die Inhalte der folgenden Reportings:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Umsatz</li> <li>- Abrechnung (Geldkreis)</li> <li>- Warenaufwand</li> <li>- Personalkosten</li> <li>- Arbeitszeiten / Absenzen</li> <li>- Verkauf</li> <li>- Qualitätssicherung</li> <li>- Reinigung</li> <li>- Instandhaltung</li> <li>- Energie / Ressourcen</li> </ul> <p>Sie zeigen auf, in welchen Prozessen und mit welchen Zielsetzungen diese Reportings eingesetzt werden. (K2)</p>	<p><b>1.5.5 Rapporte</b> Systemgastronomiefachleute interpretieren Rapporte zu den wichtigsten Kennzahlen gemäss betrieblichen Vorgaben.</p> <p>Sie entwerfen Vorschläge zur Optimierung der Prozesse und begründen diese. (K5)</p>	

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.7 Belastbarkeit
- 3.9 Ökologisches Verantwortungsbewusstsein und Handeln

## Handlungskompetenzbereich 2 – Beschaffen und Zubereiten der Produkte

Das Beschaffen und Zubereiten von Produkten stellt einen wichtigen Arbeitsprozess in der Systemgastronomie dar.

Systemgastronomiefachleute beherrschen die Arbeiten und die Prozesse von der Warenannahme bis zur Lagerbewirtschaftung. Sie bereiten Produkte auf oder bereiten sie nach betrieblichen Vorgaben fachgerecht zu.

### Handlungskompetenz 2.1 – Lager nach Vorgaben bewirtschaften

Systemgastronomiefachleute sind sich bewusst, dass das Lager fachgerecht bewirtschaftet werden muss. Sie beherrschen diese Arbeiten von der Warenannahme, der Wareneinlagerung und der Warenauslagerung mit dem Ziel, die Qualität der Waren sicherzustellen.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>2.1.1 Anforderungen an Lager</b> Systemgastronomiefachleute beschreiben für die Tiefkühl- lagerung, die Kühllagerung und die Trockenlagerung die folgenden Anforderungen und Qualitätsstandards:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Hygiene</li><li>- Sicherheit</li><li>- Grösse</li><li>- Temperatur / Feuchtigkeit</li><li>- Ordnung</li><li>- Einrichtung</li><li>- Unterhalt (Energieeffizienz inkl. Wärmerückgewinnung)</li></ul> <p>Sie erklären die fachgerechte Lagerung der folgenden Wa- rengruppen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Frischwaren</li><li>- Tiefkühlwaren</li><li>- Trockenwaren</li></ul> <p>(K2)</p>	<p><b>2.1.1 Vorbereiten Lager</b> Systemgastronomiefachleute bereiten das Lager vor für die Warenannahme vor.</p> <p>Sie kontrollieren die Lager- räumlichkeiten nach betriebs- und warenspezifischen Vor- gaben bezüglich:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Hygiene (z.B. Sauberkeit)</li><li>- Ordnung</li><li>- Temperatur</li><li>- Mindesthaltbarkeitsdatum der bereits eingelagerten Waren</li></ul> <p>Dabei setzen sie die entspre- chenden Kontrollinstrumente fachgerecht ein. (K5)</p>	

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	<p><b>2.1.2 Annahme Waren</b> Systemgastronomiefachleute nehmen Lieferungen gemäss Vorgaben an und kontrollieren die Papiere wie auch die Waren bezüglich:</p> <p><b>Bestellung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produkt / Menge / Verpackungseinheit</li> <li>- Gewicht</li> <li>- Preis</li> </ul> <p><b>Qualität</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Äussere Beschaffenheit</li> <li>- Datierung / FIFO</li> <li>- Temperaturkontrolle</li> <li>- Qualität gemäss gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben</li> </ul> <p>Bei Fehllieferungen reklamieren sie und leiten die entsprechenden Schritte ein (Mängelrüge usw.).</p> <p>Sie verarbeiten die Dokumente nach betrieblichen Vorgaben und legen sie nachvollziehbar ab. (K5)</p>	
	<p><b>2.1.3 Einlagern Waren Lieferanten</b> Systemgastronomiefachleute lagern Waren des Lieferanten am richtigen Ort ein gemäss:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensmittelgesetzgebung (z.B. Unrein- und Reintrennung)</li> <li>- Eigenschaften der Waren</li> <li>- Betrieblicher Organisation und Vorgaben</li> <li>- Mindesthaltbarkeit</li> <li>- FIFO / Rotation</li> <li>- Aktueller Tagesbedarf (Planung)</li> </ul> <p>(K5)</p>	<p><b>2.1.3 Einlagern Waren Lieferanten</b> Systemgastronomiefachleute lagern Waren des Lieferanten am richtigen Ort ein gemäss:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensmittelgesetzgebung (z.B. Unrein- und Reintrennung)</li> <li>- Eigenschaften der Waren</li> <li>- üK-Organisation und Vorgaben</li> <li>- Mindesthaltbarkeit</li> <li>- FIFO / Rotation</li> <li>- Aktueller Tagesbedarf (Planung)</li> </ul> <p>(K5)</p>

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	<p><b>2.1.4 Einlagern eigenproduzierte Waren</b>  Systemgastronomiefachleute lagern eigenproduzierte Waren am richtigen Ort ein gemäss:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensmittelgesetzgebung (Deklaration, z.B. Produktionsdatum, Auftaudaten, Haltbarkeit)</li> <li>- Eigenschaften / Verarbeitung der Waren</li> <li>- Betrieblicher Organisation und Vorgaben</li> <li>- Mindesthaltbarkeit</li> <li>- FIFO / Rotation</li> <li>- Aktueller Tagesbedarf (Planung)</li> </ul> <p>Wiederverwertbare Waren lagern sie gemäss betrieblichen Vorgaben richtig ein. (K5)</p>	<p><b>2.1.4 Einlagern eigenproduzierte Waren</b>  Systemgastronomiefachleute lagern eigenproduzierte Waren am richtigen Ort ein gemäss:</p> <p>Lebensmittelgesetzgebung (Deklaration, z.B. Produktionsdatum, Auftaudaten, Haltbarkeit)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eigenschaften / Verarbeitung der Waren</li> <li>- üK-Organisation und Vorgaben</li> <li>- Mindesthaltbarkeit</li> <li>- FIFO / Rotation</li> <li>- Aktueller Tagesbedarf (Planung)</li> </ul> <p>Wiederverwertbare Waren lagern sie gemäss betrieblichen Vorgaben richtig ein. (K5)</p>
	<p><b>2.1.5 Lagerbewirtschaftung</b>  Systemgastronomiefachleute bewirtschaften das Lager fachgerecht mit den folgenden Arbeitsschritten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inventur durchführen</li> <li>- Kontrolle der technischen Anlagen / Funktionstüchtigkeit und entsprechende Massnahmen einleiten</li> <li>- Bestände kontrollieren und entsprechende Massnahmen einleiten</li> <li>- Abfallbewirtschaftung (Abfälle vermeiden, trennen, sortieren, entsorgen)</li> </ul> <p>(K5)</p>	

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	<p><b>2.1.6 Warenbeschaffung</b> Systemgastronomiefachleute bestimmen aufgrund ihrer Vorgaben der Schicht die folgenden Punkte für die Warenbeschaffung aus dem Lager:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warenart</li> <li>- Mengen</li> <li>- Qualitätsstandards</li> <li>- Zeitliche Verfügbarkeit</li> </ul> <p>Sie beziehen die Waren im Lager selbstständig oder leiten die Bestellung in die Wege.</p> <p>Sie kontrollieren ihre Bestellung gemäss Vorgaben und stellen sie für die weitere Verarbeitung korrekt zur Verfügung. (K4)</p>	

### Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.7 Belastbarkeit
- 3.8 Gesundheitsorientiert Arbeiten
- 3.9 Ökologisches Verantwortungsbewusstsein und Handeln

## Handlungskompetenz 2.2 – Produkte fachgerecht auf- und zubereiten

Systemgastronomiefachleute bereiten Produkte gemäss den betrieblichen Vorgaben fachgerecht auf oder zu. Dabei nutzen sie gezielt und bewusst ihre Kenntnisse über die gesunde Ernährung und über den fachgerechten Einsatz ausgewählter Garmethoden.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	<b>2.2.1 Vorbereitung Arbeitsplatz</b> Systemgastronomiefachleute stellen sicher, dass die Waren, Utensilien und Geräte gemäss betrieblichen Vorgaben und in funktionstüchtigem Zustand bereitgestellt sind. (K3)	<b>2.2.1 Vorbereitung Arbeitsplatz</b> Systemgastronomiefachleute stellen sicher, dass die Waren, Utensilien und Geräte gemäss Vorgaben im üK und in funktionstüchtigem Zustand bereitgestellt sind. (K3)
<b>2.2.2 Ernährungsgrundsätze</b> Systemgastronomiefachleute erklären die Ernährungsgrundsätze und zeigen deren Bedeutung für die gesunde Ernährung und die menschliche Gesundheit anhand von typischen Beispielen auf. (K2)		<b>2.2.2 Ernährungsgrundsätze</b> Systemgastronomiefachleute begründen an aussagekräftigen Beispielen die Umsetzung der wichtigsten Ernährungsgrundsätze bei einer gesunden und produktgerechten Zubereitung.  Ihre Begründung halten sie in der Lerndokumentation fest. (K5)
<b>2.2.3 Nährstoffe</b> Systemgastronomiefachleute erklären die Zusammensetzung und die Funktion der Energie liefernden Nährstoffe (Proteine, Fette, Kohlenhydrate) und der nicht Energie liefernden Nährstoffe (Wasser, Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe). (K2)		<b>2.2.3 Nährstoffe</b> Systemgastronomiefachleute erkennen bei der Produktzubereitung die Reaktionen und Wirkungen der einzelnen Nährstoffe und ordnen diese denen im Kurs zubereiteten Gerichte zu. (K5)

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>2.2.4 Energiebedarf</b>  Systemgastronomiefachleute erklären den täglichen Energie- und Nährstoffbedarf unterschiedlicher Gästegruppen. Dabei differenzieren sie zwischen Geschlecht, beruflicher Tätigkeit, körperlicher Aktivität, dem Alter und der Lebenssituation. (K2)</p>		
<p><b>2.2.5 Weitere Stoffe</b>  Systemgastronomiefachleute beschreiben mögliche Auswirkungen von häufigen Allergenen, Inhalts- und Zusatzstoffen wie auch von Schadstoffen.  Sie zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf und sind fähig, diese exemplarisch nachzuschlagen. (K3)</p>		
<p><b>2.2.6 Lebensmittel / Waren</b>  Systemgastronomiefachleute beschreiben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Herkunft</li> <li>- Sorten</li> <li>- Qualitätsmerkmale</li> <li>- Konservierungsarten</li> <li>- Labels</li> </ul> <p>bei folgenden Waren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tierische Lebensmittel</li> <li>- Pflanzliche Lebensmittel</li> <li>- Lebensmittel tierischen Ursprungs (Milch, Milchprodukte, Eier und Eierprodukte)</li> <li>- Speisefette und Öle</li> </ul> <p>(K2)</p>		

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>2.2.7 Schnittarten</b> Systemgastronomiefachleute beschreiben die folgenden Schnittarten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brunoise</li> <li>- Julienne</li> <li>- Batonnet</li> <li>- Schnittarten für Fleisch (K2)</li> </ul>		<p><b>2.2.7 Vorbereitung Lebensmittel</b> Systemgastronomiefachleute rüsten und schneiden die folgenden Lebensmittel fachgerecht mit den geeigneten Utensilien:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gemüse</li> <li>- Kartoffeln</li> <li>- Früchte</li> <li>- Fleischstücke (K3)</li> </ul>
<p><b>2.2.8 Convenienceprodukte</b> Systemgastronomiefachleute zeigen die verschiedenen Conveniencestufen anhand der folgenden Lebensmittel auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gemüse</li> <li>- Kartoffeln</li> <li>- Früchte</li> <li>- Fleischstücke</li> <li>- Fisch</li> <li>- Geflügel</li> <li>- Hilfsmittel (Saucen, Suppen)</li> </ul> <p>Sie zeigen den Einsatz, die Vorteile, Nachteile und Konsequenzen von Convenience-Produkten auf bezüglich:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effizienz</li> <li>- Arbeitsablauf</li> <li>- Arbeitsorganisation (K2)</li> </ul>	<p><b>2.2.8 Aufbereiten von Produkten</b> Systemgastronomiefachleute bereiten Produkte nach den betriebsspezifischen Vorgaben fachgerecht auf:</p> <p>Dabei beachten sie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Systeme und ihre Normen</li> <li>- Aufbereitungszeiten</li> <li>- Warmhaltezeiten</li> <li>- Hilfsmittel, Einrichtungen und Geräte</li> <li>- Rückkühlung / Überproduktion</li> <li>- Anrichtgeschirr, Schöpfgeräte</li> <li>- Hygiene und Sicherheit (K3)</li> </ul>	

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>2.2.9 Garmethoden</b> Systemgastronomiefachleute zeigen aufgrund der Beschaffenheit und der Möglichkeiten der Lebensmittel die passenden Garmethoden und den idealen Temperaturbereich auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sieden</li> <li>- Sautieren</li> <li>- Dämpfen</li> <li>- Frittieren</li> <li>- Braten / Grillieren</li> <li>- Niedertemperaturgaren</li> <li>- Backen / Aufbacken</li> </ul> <p>(K2)</p>	<p><b>2.2.9 Zubereiten von Produkten</b> Systemgastronomiefachleute bereiten Produkte nach den betriebsspezifischen Vorgaben fachgerecht zu.</p> <p>Dabei setzen sie mindestens zwei der folgenden Garmethoden wie auch die entsprechenden Geräte und Einrichtungen fachgerecht ein:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sautieren</li> <li>- Sieden</li> <li>- Dämpfen</li> <li>- Frittieren</li> <li>- Braten / Grillieren</li> <li>- Niedertemperaturgaren</li> <li>- Backen / Aufbacken</li> </ul> <p>Resten verwerten sie wieder oder entsorgen sie nach Vorgaben. (K3)</p>	<p><b>2.2.9 Auf- und Zubereiten von Produkten</b> Systemgastronomiefachleute verarbeiten Lebensmittel und Convenienceprodukte fachgerecht mit den folgenden Methoden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regenerieren</li> <li>- Sautieren</li> <li>- Sieden</li> <li>- Dämpfen</li> <li>- Frittieren</li> <li>- Braten / Grillieren</li> <li>- Niedertemperaturgaren</li> <li>- Backen / Aufbacken</li> </ul> <p>(K3)</p>
<p><b>2.2.10 Getränke</b> Systemgastronomiefachleute beschreiben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Herkunft</li> <li>- Sorten</li> <li>- Qualitätsmerkmale</li> <li>- Labels</li> <li>- Herstellverfahren / Verarbeitung</li> </ul> <p>von:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tee</li> <li>- Kaffee</li> <li>- Fruchtsäfte</li> <li>- Milchsorten</li> <li>- Trend-Süssgetränke</li> </ul> <p>Sie beschreiben den Aufbau und die Funktionsweise von Voll- und Halbautomaten und zeigen auf, wie die Qualität sichergestellt und optimiert werden kann. (K2)</p>	<p><b>2.2.10 Getränke</b> Systemgastronomiefachleute stellen die folgenden Getränke fachgerecht nach Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tee</li> <li>- Kaffee</li> <li>- Kaffeespezialitäten</li> <li>- Milchgetränke</li> <li>- Softgetränke</li> </ul> <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><b>2.2.10 Kaffee und Tee</b> Systemgastronomiefachleute stellen mit einem Halbautomaten qualitativ hochstehenden Kaffee und im Trend liegende Kaffeespezialitäten her.</p> <p>Dabei achten sie insbesondere auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materialwahl</li> <li>- Brühtemperatur</li> <li>- Mahlmenge und -grad</li> <li>- Auslaufzeit</li> <li>- Auslaufmenge</li> <li>- Schaum</li> <li>- Zutaten</li> <li>- Geschmack</li> </ul> <p>Dabei setzen sie die entsprechenden Utensilien, Geräte und Einrichtungen ein. (K3)</p>

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
		<p>Systemgastronomiefachleute stellen qualitativ hochstehenden Tee und dessen Ableitungen (etwa Eistee) her.</p> <p>Dabei setzen sie die entsprechenden Utensilien, Geräte und Einrichtungen fachgerecht ein. (K3)</p>

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.6 Kreativitätstechniken

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.5 Teamfähigkeit
- 3.7 Belastbarkeit
- 3.8 Gesundheitsorientiert Arbeiten

**Handlungskompetenzbereich 3 – Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste**

Die Bedürfnisse und Anliegen im direkten Kontakt zu erfüllen, stellt eine zentrale Kompetenz der Systemgastronomiefachleute dar.

Sie richten, gestalten und präsentieren Produkte, teilweise auch vor dem Gast. Sie empfangen und verabschieden die Gäste freundlich, beraten und bedienen sie kompetent und verkaufen ihre Produkte und Dienstleistungen überzeugend.

**Handlungskompetenz 3.1 – Produkte anrichten, gestalten und präsentieren**

Systemgastronomiefachleute sind sich bewusst, dass sie mit dem sauberen und attraktiven Anrichten und Präsentieren der Produkte für die Gäste und ihren Betrieb einen hohen Mehrwert schaffen. Sie beherrschen die Prinzipien, Methoden und Hilfsmittel, um Produkte ästhetisch und sinnlich überzeugend anzurichten, zu gestalten und zu präsentieren.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>3.1.1 Bedeutung und Wirkung</b> Systemgastronomiefachleute beschreiben die Bedeutung und Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von gastronomischen Produkten. (K2)</p>		<p><b>3.1.1 Bedeutung und Wirkung</b> Systemgastronomiefachleute zeigen anhand von Beispielen die Bedeutung und Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren auf. (K2)</p>
<p><b>3.1.2 Verkaufshilfen</b> Systemgastronomiefachleute sind in der Lage, den Einsatz und die Wirkung der optischen Verkaufshilfen zu erklären und deren Nutzen aufzuzeigen. (K2)</p>	<p><b>3.1.2 Verkaufshilfen</b> Systemgastronomiefachleute setzen die optischen Verkaufshilfen gemäss Vorgaben gästegerecht, zielorientiert und wirkungsvoll ein. (K3)</p>	<p><b>3.1.2 Verkaufshilfen</b> Systemgastronomiefachleute entwickeln für ausgewählte Produkte geeignete Verkaufshilfen und begründen deren Wirkung. (K5)</p>
<p><b>3.1.3 Gestaltungselemente</b> Systemgastronomiefachleute erläutern die Wirkung der folgenden Gestaltungselemente beim Anrichten: - Farbe - Formen - Schnittarten - Garnituren - Kombinationen - Mengen Sie kombinieren diese Elemente und setzen Anrichtetechniken und Präsentationsmethoden begründet ein. Dabei beachten sie die Anforderungen und Bedürfnisse unterschiedlicher Gästesegmente. (K5)</p>	<p><b>3.1.3 Gestaltungselemente</b> Systemgastronomiefachleute kombinieren verschiedene Elemente wie Mengen, Formen, Garnituren oder Farben beim Anrichten von ausgewählten Produkten nach betrieblichen Vorgaben.  Sie setzen die Anrichtetechniken und Präsentationsmethoden in ihrem Arbeitsablauf effizient und verkaufsorientiert ein. (K5)</p>	<p><b>3.1.3 Gestaltungselemente</b> Systemgastronomiefachleute richten Produkte attraktiv mit einer geeigneten Anrichtetechnik an und präsentieren sie wirkungsvoll.  Dabei kombinieren sie die Elemente: - Farbe - Formen - Schnittarten - Garnituren - Kombinationen - Mengen und entwickeln kreative und überzeugende Vorschläge. (K5)</p>

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>3.1.4 Sensorik</b> Systemgastronomiefachleute nehmen Lebensmittel und Gerichte mit ihrem Sehsinn, Geruchsinn, Geschmacksinn und Tastsinn bewusst wahr.</p> <p>Daraus ziehen sie Schlüsse für das optimale Gestalten von Produkten und begründen diese. (K5)</p>	<p><b>3.1.4 Sensorik</b> Systemgastronomiefachleute entwickeln ihren Sehsinn, Geruchsinn, Geschmacksinn und Tastsinn an unterschiedlichen Lebensmitteln und Gerichten.</p> <p>Sie setzen ihre Sinne bei der optimalen Gestaltung von Produkten bewusst ein. (K5)</p>	<p><b>3.1.4 Sensorik</b> Systemgastronomiefachleute nehmen Lebensmittel und Gerichte mit ihrem Sehsinn, Geruchsinn, Geschmacksinn und Tastsinn bewusst wahr.</p> <p>Daraus ziehen sie Schlüsse für das optimale Gestalten von Produkten und begründen diese. (K5)</p>
<p><b>3.1.5 Point of Sale (PoS)</b> Systemgastronomiefachleute erklären systembezogen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ziel / Einsatz / Verkaufsteuerung</li> <li>- Aufbau</li> <li>- Verkaufsgrundsätze</li> <li>- Gesetzliche Vorgaben</li> <li>- Deklarationspflichten</li> </ul> <p>für die folgenden PoS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buffet (warm und kalt)</li> <li>- Frontcooking</li> <li>- Getränkestation (warm und kalt)</li> <li>- PoS für Impulskauf (Kassenzone)</li> </ul> <p>(K5)</p>	<p><b>3.1.5 Point of Sale (PoS)</b> Systemgastronomiefachleute richten die betriebsspezifischen PoS fachgerecht ein und kontrollieren sie bezüglich:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verkaufssteuerung</li> <li>- Aufbau / Arbeitsablauf</li> <li>- Verkaufsgrundsätze</li> <li>- Gesetzliche Vorgaben</li> <li>- Deklarationspflichten</li> </ul> <p>(K5)</p>	<p><b>3.1.5 Point of Sale (PoS)</b> Systemgastronomiefachleute gestalten die folgenden PoS fachgerecht:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buffet (warm und kalt)</li> <li>- Frontcooking</li> <li>- Getränkestation (warm und kalt)</li> <li>- POS für Impulskauf (Kassenzone)</li> </ul> <p>(K5)</p>

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung
- 2.4 Gästeorientiertes Verkaufsverhalten
- 2.6 Kreativitätstechniken

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.3 Kommunikationsfähigkeit
- 3.5 Teamfähigkeit
- 3.8 Gesundheitsorientiertes Arbeiten
- 3.9 Ökologisches Verantwortungsbewusstsein und Handeln

**Handlungskompetenz 3.2 – Produkte verkaufen, Gäste beraten und betreuen**  
 Systemgastronomiefachleute sind sich bewusst, dass die Zufriedenheit des Gastes sehr wichtig ist. Sie empfangen und verabschieden die Gäste freundlich, beraten und bedienen sie kompetent und verkaufen überzeugend.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>3.2.1 Kommunikationsquadrat</b>            Systemgastronomiefachleute erklären die Grundformen und Prinzipien der stimmigen Kommunikation anhand des Nachrichtenquadrates<sup>4</sup>.</p> <p>Sie analysieren typische Kommunikationssituationen und ordnen Botschaften nach ihrer Aussage begründet ein.            (K5)</p>	<p><b>3.2.1 Allgemeines Verhalten</b>            Systemgastronomiefachleute achten bei ihrem Umgang mit Gästen, Mitarbeitenden und Vorgesetzten auf die folgenden Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Augenkontakt</li> <li>- Gepflegtes Äusseres</li> <li>- angenehme Umgangsformen</li> <li>- einheitliche Präsentation</li> </ul> (K3)	
<p><b>3.2.2 Kommunikationsstörungen</b>            Systemgastronomiefachleute beschreiben die Ursachen, Merkmale und Auswirkungen von schwierigen Kommunikationssituationen und typischen Kommunikationsstörungen.</p> <p>In gestellten Situationen reagieren sie angemessen.            (K2)</p>		

<sup>4</sup> Im Nachrichtenquadrat nach Friedemann Schulz von Thun werden Nachrichten auf vier Ebenen dargestellt: Auf der Sachebene, der Beziehungsebene, der Appellebene und der Selbstoffenbarung.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>3.2.3 Verkauf und Gästebberatung</b> Systemgastronomiefachleute beschreiben die folgenden Phasen des Verkaufsgesprächs und die spezifischen Anforderungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gäste freundlich empfangen</li> <li>- Gästebedürfnisse analysieren</li> <li>- Angebot fachkompetent vorschlagen und aktiv verkaufen</li> <li>- Auf mögliche Gästeeinwände eingehen</li> <li>- Beratung abschliessen</li> <li>- Gäste verabschieden</li> </ul> <p>(K5)</p>	<p><b>3.2.3 Verkauf und Gästebberatung</b> Systemgastronomiefachleute beraten und bedienen die Gäste freundlich, kompetent und überzeugend.</p> <p>Dabei gehen sie in folgenden Schritten vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gäste freundlich empfangen</li> <li>- Gästebedürfnisse analysieren</li> <li>- Angebot fachkompetent vorschlagen und aktiv verkaufen</li> <li>- Zusatzverkäufe vorschlagen</li> <li>- Auf mögliche Gästeeinwände eingehen</li> <li>- Beratung abschliessen</li> <li>- Gäste verabschieden</li> </ul> <p>(K5)</p> <p>Dabei beachten sie die Qualitäts- und Systemstandards sowie das Angebot.</p> <p>Sie setzen die Instrumente der Gästebindung gezielt ein.</p> <p>(K3)</p>	<p><b>3.2.3 Verkauf und Gästebberatung</b> Systemgastronomiefachleute beraten und bedienen die Gäste freundlich, kompetent und überzeugend.</p> <p>Dabei gehen sie in folgenden Schritten vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gäste freundlich empfangen</li> <li>- Gästebedürfnisse analysieren</li> <li>- Angebot fachkompetent vorschlagen und aktiv verkaufen</li> <li>- Zusatzverkäufe vorschlagen</li> <li>- Auf mögliche Gästeeinwände eingehen</li> <li>- Beratung abschliessen</li> <li>- Gäste verabschieden</li> </ul> <p>(K5)</p>
<p><b>3.2.4 Zusatzverkäufe</b> Systemgastronomiefachleute erklären die Arten und die Bedeutung von Zusatzverkäufen.</p> <p>Sie erklären den Einfluss von Zusatzverkäufen auf den Gewinn.</p> <p>Sie entwickeln neue Formen von Zusatzverkäufen für ihren Betrieb. (K5)</p>	<p><b>3.2.4 Zusatzverkäufe</b> Systemgastronomiefachleute schlagen die entwickelten Formen an Zusatzverkäufen vor und präsentieren sie überzeugend. (K3)</p>	

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
	<p><b>3.2.5 Gastraumpflege und Gästebetreuung</b> Systemgastronomiefachleute stellen die Bereitschaft und Ordnung des Gastronomiebereiches gäste- und betriebsgerecht sicher, insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einsatz der Infrastruktur</li> <li>- Verfügbarkeit von Utensilien</li> <li>- Gäste im Gastraum freundlich betreuen</li> </ul> <p>(K5)</p>	<p><b>3.2.5 Gastraumpflege und Gästebetreuung</b> Systemgastronomiefachleute stellen die Bereitschaft und Ordnung des Gastronomiebereiches gäste- und üK-sicher, insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einsatz der Infrastruktur</li> <li>- Verfügbarkeit von Utensilien</li> <li>- Gäste im Gastraum freundlich betreuen</li> </ul> <p>(K5)</p>
<p><b>3.2.6 Gästezufriedenheit</b> Systemgastronomiefachleute beschreiben die Einflussfaktoren auf die Gästezufriedenheit.</p> <p>Sie zeigen gängige Möglichkeiten auf, wie die Gästezufriedenheit erfasst, ausgewertet und verbessert werden kann. (K2)</p>		
<p><b>3.2.7 Feedbackkultur</b> Systemgastronomiefachleute erklären die Formen und Regeln von positivem und konstruktivem Feedback.</p> <p>Sie zeigen Formen von destruktivem Feedback anhand von Beispielen auf und entwickeln mögliche konstruktive Feedbacks. (K5)</p>	<p><b>3.2.7 Feedbackkultur</b> Systemgastronomiefachleute pflegen gegenüber Gästen und Mitarbeitenden eine aktive und konstruktive Feedbackkultur, die der Unternehmenskultur entspricht.</p> <p>Sie nehmen Reklamationen freundlich entgegen, behandeln die Anliegen in ihrem Kompetenzrahmen kompetent oder leiten sie an die richtige Stelle weiter. (K5)</p>	

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>3.2.8 Zahlungsarten</b> Systemgastronomiefachleute beschreiben die Unterschiede wie auch die Vor- und Nachteile der folgenden Zahlungsarten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Barzahlung in Landes- und Fremdwährung</li> <li>- Zahlung mit ec/Maestro-Karte</li> <li>- Zahlung mit Kreditkarten</li> </ul> <p>Sie erklären die Funktionen und Möglichkeiten eines Kassensystems von der Eingabe bis zur Abrechnung. (K2)</p>	<p><b>3.2.8 Kassensystem</b> Systemgastronomiefachleute beherrschen das Kassensystem von der Bestellung nach betrieblichen Vorgaben korrekt und sicher nach betrieblichen Vorgaben. (K3)</p>	

### **Methodenkompetenzen**

- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.4 Gästeorientiertes Verkaufsverhalten
- 2.6 Kreativitätstechniken

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.3 Kommunikationsfähigkeit
- 3.4 Konfliktfähigkeit
- 3.6 Angepasste Umgangsformen
- 3.7 Belastbarkeit
- 3.9 Ökologisches Verantwortungsbewusstsein und Handeln

## Handlungskompetenzbereich 4 – Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit

Persönliche und allgemeine Massnahmen zum nachhaltigen und sicheren Arbeiten sind für Systemgastronomiefachleute von grundlegender Bedeutung, um Mitarbeitende, Betrieb, Gäste wie auch Produkte vor negativen Auswirkungen zu schützen.

Systemgastronomiefachleute verhalten sich bei ihrer Arbeit vorbildlich in Bezug auf die Sicherheit, die Unfallverhütung, die Gesundheit, den Umweltschutz, den Brandschutz wie auch die Hygiene und Werterhaltung. Sie setzen die gesetzlichen Vorschriften und betrieblichen Regelungen pflichtbewusst und eigenständig um.

### Handlungskompetenz 4.1 – Die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz sicherstellen

Systemgastronomiefachleute sind sich der Gefahrenbereiche bei ihrer Arbeit bewusst. Sie erkennen diese, gewährleisten die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz und setzen geeignete Massnahmen gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben selbstständig um.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<b>4.1.1 Vorschriften</b> Systemgastronomiefachleute erklären die Vorschriften zum Schutz ihrer Gesundheit gemäss EKAS-Richtlinien und spezifischer Branchenlösungen am Arbeitsplatz. (K2)	<b>4.1.1 Vorschriften</b> Systemgastronomiefachleute erkennen Ursachen zur Gefährdung ihrer Gesundheit und schätzen mögliche Folgen ab.  Dabei beachten sie die im Betrieb geltenden Regeln und Bestimmungen. (K5)	
<b>4.1.2 Massnahmen</b> Systemgastronomiefachleute erläutern die möglichen Massnahmen zum Schutz ihrer Person und ihres Umfeldes gemäss EKAS-Richtlinien. (K2)	<b>4.1.2 Massnahmen</b> Systemgastronomiefachleute schützen durch geeignete Massnahmen Atemwege, Augen, Ohren und die Haut von sich und den anderen Mitarbeitenden. (K3)	<b>4.1.2 Massnahmen</b> Systemgastronomiefachleute schützen durch geeignete Massnahmen Atemwege, Augen, Ohren und die Haut von sich und den anderen Mitarbeitenden. (K3)
<b>4.1.3 Vorbeugung</b> Systemgastronomiefachleute nennen die Massnahmen zur Vorbeugung von Unfällen bei der Arbeit. (K1)	<b>4.1.3 Vorbeugung</b> Systemgastronomiefachleute beachten konsequent die Gebrauchsanweisungen für gesundheitsgefährdende Stoffe und die Bedienungsanleitungen der Maschinen.  Systemgastronomiefachleute setzen die Vorgaben der Hersteller pflichtbewusst um. Bei Unklarheiten fragen sie beim Vorgesetzten nach. (K3)	<b>4.1.3 Vorbeugung</b> Systemgastronomiefachleute beachten konsequent die Gebrauchsanweisungen für gefährliche Stoffe und die Bedienungsanleitungen der Maschinen.  Sie setzen diese Vorgaben der Hersteller pflichtbewusst um. Bei Unklarheiten fragen sie beim üK-Leiter nach. (K3)

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>4.1.4 Erste Hilfe</b> Systemgastronomiefachleute erläutern die Erste-Hilfe-Massnahmen und zeigen ihre Bedeutung auf. (K2)	<b>4.1.4 Erste Hilfe</b> Systemgastronomiefachleute zeigen auf, wie sie sich bei Verletzungen und Unfällen zu verhalten haben und wenden die Regeln korrekt an. (K3)	<b>4.1.4 KOPAS</b> Gemäss Ausbildung zur Kontaktperson für Arbeitssicherheit (1 Tag)  <b>4.1.4 Nothelferkurs</b> Gemäss Ausbildung zum Nothelfer (1,5 Tage)

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

<p><b>4.2 Handlungskompetenz – Den Umweltschutz und die Nachhaltigkeit sicherstellen</b>  Systemgastronomiefachleute erkennen die Bedeutung und den Wert des Umweltschutzes und der nachhaltigen Ressourcennutzung. Sie sind fähig, ökologische Herausforderungen in ihrem Arbeitsfeld zu erkennen und geeignete Massnahmen und Standards des Umweltschutzes gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben umzusetzen.</p>		
<p><b>Leistungsziele Berufsfachschule</b></p>	<p><b>Leistungsziele Betrieb</b></p>	<p><b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b></p>
<p><b>4.2.1 Gesetzliche Normen</b>  Systemgastronomiefachleute erläutern die gesetzlichen Bestimmungen und Standards für den Umweltschutz anhand von Beispielen. Sie zeigen Konsequenzen für die eigene Arbeit auf. (K2)</p>	<p><b>4.2.1 Gesetzliche Normen</b>  Systemgastronomiefachleute setzen die gesetzlichen Normen und betrieblichen Vorgaben zum Schutz der Umwelt bei ihrer Arbeit pflichtbewusst um. (K3)</p>	
<p><b>4.2.2 Umweltschutz und Nachhaltigkeit im Betrieb</b>  Systemgastronomiefachleute zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit anhand von aussagekräftigen Beispielen auf. (K2)</p>	<p><b>4.2.2 Umweltschutz und Nachhaltigkeit im Betrieb</b>  Systemgastronomiefachleute wenden die betrieblichen Grundsätze des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit korrekt und pflichtbewusst an. (K3)</p>	<p><b>4.2.2 Umweltschutz und Nachhaltigkeit im üK</b>  Systemgastronomiefachleute setzen die Grundsätze des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bei ihrer Arbeit im üK gemäss den Vorgaben selbstständig um. (K3)</p>
	<p><b>4.2.3 Umgang mit Stoffen</b>  Systemgastronomiefachleute vermeiden, vermindern, entsorgen oder recyceln Abfälle und gefährliche Stoffe konsequent und korrekt gemäss den gesetzlichen Normen und betrieblichen Vorgaben. (K3)</p>	<p><b>4.2.3 Umgang mit Stoffen</b>  Systemgastronomiefachleute vermeiden, vermindern, entsorgen oder recyceln Abfälle und gefährliche Stoffe konsequent und korrekt gemäss den gesetzlichen Normen und üK-Vorgaben. (K3)</p>

### Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen
- 3.9 Ökologisches Verantwortungsbewusstsein und Handeln

**Handlungskompetenz 4.3 – Den Brandschutz sicherstellen**

Systemgastronomiefachleute verstehen die Grundsätze und Regelungen zum Brandschutz und erkennen deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Systemgastronomiebetriebe. Sie sind fähig, geeignete Massnahmen des Brandschutzes gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben umzusetzen.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>4.3.1 Regelungen</b> Systemgastronomiefachleute erklären die Bedeutung der wesentlichen Regelungen des Arbeitsgesetzes und der Branchenempfehlungen zum Brandschutz. (K2)	<b>4.3.1 Regelungen</b> Systemgastronomiefachleute zeigen anhand von konkreten Massnahmen die Vorschriften zum Brandschutz auf und erklären deren Bedeutung. (K2)	
<b>4.3.2 Schutzmassnahmen</b> Systemgastronomiefachleute beschreiben die Gefahren und möglichen Ursachen von Bränden, erläutern die Bedeutung von Brandschutzmassnahmen und zeigen deren Anwendung für unterschiedliche Situationen auf. (K2)	<b>4.3.2 Schutzmassnahmen</b> Systemgastronomiefachleute zeigen die Gefahren und möglichen Ursachen von Bränden in ihrem Betrieb auf und beschreiben Massnahmen zu deren Verhinderung. (K2)	

**Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

**Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen
- 3.9 Ökologisches Verantwortungsbewusstsein und Handeln

<b>Handlungskompetenz 4.4 – Persönliche und betriebliche Hygiene sicherstellen</b> Systemgastronomiefachleute erkennen die Bedeutung und den Wert der persönlichen und betrieblichen Hygiene und sind fähig, die vorgeschriebenen Hygienemassnahmen gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben umzusetzen.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>4.4.1 LGV</b> Systemgastronomiefachleute zeigen die wichtigsten Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) für die Gestaltung der Arbeitsprozesse auf und erklären deren Bedeutung. (K3)	<b>4.4.1 LGV</b> Systemgastronomiefachleute führen ihre Arbeiten gemäss den Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) aus. (K3)	<b>4.4.1 LGV</b> Systemgastronomiefachleute setzen die Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) um und begründen diese. (K3)
<b>4.4.2 Massnahmen</b> Systemgastronomiefachleute zeigen die Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene anhand von Beispielen auf. (K2)	<b>4.4.2 Massnahmen</b> Systemgastronomiefachleute wenden die Grundsätze der persönlichen und betrieblichen Hygiene korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	<b>4.4.2 Massnahmen</b> Systemgastronomiefachleute wenden die Grundsätze der persönlichen und betrieblichen Hygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbstständig an. (K3)
<b>4.4.3 Hygienesituation</b> Systemgastronomiefachleute sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. (K6)  Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K5)	<b>4.4.3 Hygienesituation</b> Systemgastronomiefachleute beurteilen regelmässig und pflichtbewusst die hygienische Situation in ihrem Arbeitsprozess. (K6)  Systemgastronomiefachleute leiten aus der Hygienebeurteilung die geeigneten Massnahmen ab und setzen sie in ihrem Arbeitsfeld korrekt um. (K5)	<b>4.4.3 Hygienesituation</b> Systemgastronomiefachleute sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen im üK zu beurteilen. (K6)  Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und setzen sie im üK selbstständig um. (K5)

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.8 Gesundheitsorientiert Arbeiten
- 3.9 Ökologisches Verantwortungsbewusstsein und Handeln

### **Handlungskompetenz 4.5 – Das Hygienekonzept umsetzen**

Systemgastronomiefachleute sind sich der Bedeutung und der Ziele der Rahmenbedingungen aus einem betrieblichen Selbstkontrollkonzept und der guten Hygiene- und Herstellungspraxis bewusst. Sie setzen das Hygienekonzept mit geeigneten Massnahmen selbstständig um.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>4.5.1 HACCP-Konzept<sup>5</sup></b> Systemgastronomiefachleute erläutern die Funktion und Grundsätze eines betrieblichen HACCP-Konzeptes und der «guten Herstellungspraxis». (K2)	<b>4.5.1 HACCP-Konzept<sup>5</sup></b> 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)	<b>4.5.1 GHP<sup>5</sup></b> Systemgastronomiefachleute setzen die Grundsätze und Leitlinien der «guten Herstellungspraxis» bei ihren Arbeiten im üK selbstständig um.  Im Rahmen des Selbstkontrollprozesses ergreifen sie bei ihrer Arbeit geeignete Massnahmen, um die Hygiene sicherzustellen. (K3)
<b>4.5.2 Kontrollblätter</b> Systemgastronomiefachleute sind fähig, Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei zu führen und typische Fehler aufzuzeigen. (K3)	<b>4.5.2 Kontrollblätter</b> Systemgastronomiefachleute führen die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Hygienekonzeptes korrekt und pflichtbewusst und legen sie ordnungsgemäss ab. (K3)	<b>4.5.2 Kontrollblätter</b> Systemgastronomiefachleute führen die Kontrollblätter und Checklisten des Hygienekonzeptes im üK korrekt und pflichtbewusst und legen sie ordnungsgemäss ab. (K3)
<b>4.5.3 Kontrolltätigkeit</b> Systemgastronomiefachleute zeigen die Ziele und die Schritte der Kontrolltätigkeit auf und erläutern die Wichtigkeit der einzelnen Kontrollmassnahmen. (K2)	<b>4.5.3 Kontrolltätigkeit</b> Systemgastronomiefachleute erläutern die Kontrolltätigkeiten im Hygienebereich und setzen sie konsequent um. (K3)	<b>4.5.3 Kontrolltätigkeit</b> Systemgastronomiefachleute erläutern die Kontrolltätigkeiten im Hygienebereich und setzen sie konsequent um. (K3)

<sup>5</sup> GHP = Element der Selbstkontrolle zur Sicherstellung guter Verfahrenspraktiken (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis)  
HACCP-Konzept = „Hazard Analysis and Critical Control Points“. Die Lebensmittel verarbeitenden Betriebe identifizieren und analysieren Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder minimiert werden müssen, bestimmen die kritischen Kontrollpunkte auf allen Prozessstufen und legen ein System von Kontrollen und Korrekturmassnahmen sowie der Überprüfung fest.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>4.5.4 Mangelnde Hygiene</b> Systemgastronomiefachleute erklären die Auswirkungen mangelnder Hygiene (Krankheiten, Imageprobleme, Haftungsansprüche, Kostenfolgen, Betriebsschliessungen) anhand von typischen Problemsituationen. (K2)	<b>4.5.4 Mangelnde Hygiene</b> Systemgastronomiefachleute beschreiben die Auswirkungen mangelnder Hygiene anhand von typischen Symptomen und schlagen allenfalls Sofortmassnahmen vor. (K5)	<b>4.5.4 Mangelnde Hygiene</b> Systemgastronomiefachleute sind fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene anhand von typischen Symptomen zu beschreiben und allenfalls Sofortmassnahmen vorzuschlagen. (K5)

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.8 Gesundheitsorientiert Arbeiten
- 3.9 Ökologisches Verantwortungsbewusstsein und Handeln

<b>Handlungskompetenz 4.6 – Die Werterhaltung sicherstellen</b> Systemgastronomiefachleute pflegen und warten Einrichtungen, Maschinen, Geräte und Betriebsmaterialien pflichtbewusst.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
	<b>4.6.1 Massnahmen</b> Systemgastronomiefachleute setzen die Massnahmen für die Werterhaltung von Einrichtungen, Geräten und Maschinen in ihrem Arbeitsbereich gemäss Vorgaben um. (K3)	<b>4.6.1 Massnahmen</b> Systemgastronomiefachleute erklären die Massnahmen für die Werterhaltung von Einrichtungen, Geräten und Maschinen und setzen diese um. (K3)
	<b>4.6.2 Gebrauchsanweisungen</b> Systemgastronomiefachleute analysieren Gebrauchsanweisungen und wenden deren Vorschriften genau an. (K4)	<b>4.6.2 Gebrauchsanweisungen</b> Systemgastronomiefachleute sind in der Lage, Gebrauchsanweisungen und Vorschriften genau anzuwenden. (K3)
<b>4.6.3 Reinigung</b> Systemgastronomiefachleute erklären die Arten, den Einsatz und die Wirkungen von gängigen Reinigungsmitteln. (K3)	<b>4.6.3 Reinigung</b> Systemgastronomiefachleute setzen die Reinigungsmittel in der richtigen Art und Weise wie auch in der angemessenen Dosierung fachgerecht, umweltverträglich und ökonomisch ein.  Dabei setzen sie die Reinigungsgeräte schonend und zweckmässig ein. (K3)	<b>4.6.3 Reinigung</b> Systemgastronomiefachleute sind fähig, Reinigungsmittel in der richtigen Art und Dosierung fachgerecht umweltverträglich und ökonomisch einzusetzen und deren Wirkungen zu erklären.  Dabei setzen sie die Reinigungsgeräte schonend und zweckmässig ein. (K3)
	<b>4.6.4 Behebung von Störungen</b> Systemgastronomiefachleute ergreifen bei technischen Pannen die vorgeschriebenen Massnahmen oder informieren den Vorgesetzten. (K3)	

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.7 Belastbarkeit
- 3.9 Ökologisches Verantwortungsbewusstsein und Handeln

## Handlungskompetenzbereich 5 – Anwenden von Englisch

Systemgastronomiefachleute sind sich bewusst, dass die korrekte und gewandte schriftliche und mündliche Kommunikation in den Fremdsprachen eine zentrale Kompetenz im Berufsfeld darstellt.

Sie sind gewandt im Verständnis, im Ausdruck wie auch in der Interaktion. Sie hören aufmerksam zu, sprechen adressatengerecht, lesen genau und schreiben korrekt gemäss den Regeln.

### Handlungskompetenz 5.1 – Englisch verstehen / Englisch sprechen

Systemgastronomiefachleute sind sich bewusst, dass aktives Zuhören ein wichtiger Bestandteil mündlicher Kommunikation ist. Sie hören aufmerksam zu, fragen bei Verständnisproblemen nach und reagieren situations- und adressatengerecht.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>5.1.1 Hören</b> Systemgastronomiefachleute verstehen in Gesprächen die wichtigen Punkte. Dabei erfassen sie die Argumente der Gesprächsteilnehmer.</p> <p>Sie verstehen die Kerninhalte von Beiträgen aus elektronischen Medien.</p> <p>Sie verstehen Durchsagen im öffentlichen Bereich. Die Themen sind geläufig oder stammen aus dem Berufsalltag. (K3)</p>		
<p><b>5.1.2 Mündliche Weiterleitung von Informationen</b> Systemgastronomiefachleute geben verständlich Inhalte von Gesprächen aus dem vertrauten Berufsfeld, die in ihrer eigenen Sprache geführt wurden, (z.B. Telefongespräche, Reklamationen, Kundenwünsche) mündlich in der Zielsprache weiter.</p> <p>Sie geben wichtige schriftliche Informationen in ihrer eigenen Sprache mündlich in der Zielsprache wieder. Das Gesprächsthema stammt aus dem Alltag. (K3)</p>		

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>5.1.3 Mündliche Kommunikation</b>  Systemgastronomiefachleute unterhalten sich spontan und im direkten Kontakt, beim Telefonieren, auf Reisen und im Umgang mit Besuchern. Dazu gehören: Leute begrüßen; mich und andere vorstellen; Abmachungen treffen; über Erfahrungen, Pläne und Vorlieben reden; eigene Hobbys und Interessen diskutieren.</p> <p>Sie nehmen Anrufe entgegen und leiten Informationen weiter. Sie vereinbaren, bestätigen und verschieben Termine verständlich und korrekt. (K5)</p>		
<p><b>5.1.4 Gespräche</b>  Systemgastronomiefachleute hören Gesprächspartnern aktiv zu und reagieren situationsgemäss (z.B. durch Nachfragen, durch aktives Weiterführen des Gesprächs). (K5)</p>		
<p><b>5.1.5 Information und Argumentation</b>  Systemgastronomiefachleute tragen Informationen oder Ideen verständlich vor und stützen diese mit einfachen Argumenten.</p> <p>Sie präsentieren Inhalte aus ihrem Erfahrungsbereich und ihrem eigenen Arbeitsfeld.</p> <p>Sie nehmen Stellung zu Themen aus dem beruflichen und privaten Bereich und äussern in einfachen Worten ihre Meinung. (K5)</p>		

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>5.1.6 Produkte und Dienstleistungen vorstellen</b>  Systemgastronomiefachleute erläutern mit eigenen Worten adressatengerecht den Nutzen und die besonderen Eigenschaften der Produkte und/oder Dienstleistungen ihres Betriebes oder eines Geschäftsbereiches.</p> <p>Sie präsentieren die Produkte und/oder Dienstleistungen mit zutreffenden und auf die Kundenwünsche ausgerichteten Argumenten. (K5)</p>		

### **Methodenkompetenzen**

- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.4 Gästeorientiertes Verkaufsverhalten

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.3 Kommunikationsfähigkeit
- 3.4 Konfliktfähigkeit
- 3.5 Teamfähigkeit

## 5.2 Handlungskompetenz – Englisch lesen

Systemgastronomiefachleute sind sich bewusst, dass sie durch aufmerksames Lesen einen ihrem Niveau angepassten Text verstehen können. Sie setzen dabei geeignete Hilfsmittel sowie Strategien zum Textverständnis ein.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>5.2.1 Lesen</b> Systemgastronomiefachleute halten – gegebenenfalls mit Hilfsmitteln – wesentliche Inhalte von einfachen Texten fest (Anweisungen, Mitteilungen – in Form von E-Mail, Fax oder Brief, Zeitungsmeldungen, Berichte).</p> <p>Sie geben Telefonnotizen, Memos, Reservationen, Anfragen, Angebote, Bestellungen, einfache Beschwerden, Entschuldigungen (in Form von E-Mail, Fax oder Brief) wieder.</p> <p>Sie notieren Informationen (z.B. Zahlen und Fakten) aus Berichten, Prospekten, Inseraten und Zeitungsartikeln. (K5)</p>		

### Methodenkompetenzen

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

2.4 Gästeorientiertes Verkaufsverhalten

### Sozial- und Selbstkompetenzen

3.3 Kommunikationsfähigkeit

3.4 Konfliktfähigkeit

3.5 Teamfähigkeit

### 5.3 Handlungskompetenz – Englisch schreiben

Systemgastronomiefachleute sind sich bewusst, dass das formal und stilistisch korrekte Verfassen schriftlicher Texte wichtig ist. Sie verfügen über die grundlegenden Kenntnisse der grammatikalischen Strukturen und den entsprechenden Wortschatz, um Texte im beruflichen und gesellschaftlichen Umfeld zu schreiben.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>5.3.1 Schriftliche Weiterleitung mündlicher Informationen</b> Systemgastronomiefachleute geben verständlich Inhalte von Gesprächen aus ihrem vertrauten Berufsfeld, die in ihrer eigenen Sprache geführt wurden, (z.B. Telefongespräche, Reklamationen, Kundenwünsche) schriftlich in der Zielsprache weiter. (K5)		
<b>5.3.2 Schriftliche Kommunikation</b> Systemgastronomiefachleute schreiben einfache und verständliche Mitteilungen (Notizen, Postkarten, Briefe, E-Mail-Nachrichten). (K5)		
<b>5.3.3 Weiterleitung schriftlicher Informationen</b> Systemgastronomiefachleute geben wichtige schriftliche Informationen in ihrer eigenen Sprache schriftlich in der Zielsprache wieder. Das Gesprächsthema stammt aus dem Alltag. (K5)		

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<b>5.3.4 Textredaktion</b> Systemgastronomiefachleute überprüfen ihre eigenen Texte und optimieren sie bei Bedarf mit Hilfsmitteln wie ein- oder zweisprachiges Wörterbuch, elektronischer Thesaurus, Korrekturprogramm. (K5)		

### Methodenkompetenzen

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

2.4 Gästeorientiertes Verkaufsverhalten

### Sozial- und Selbstkompetenzen

3.3 Kommunikationsfähigkeit

3.4 Konfliktfähigkeit

3.5 Teamfähigkeit

**5.4 Handlungskompetenz – Grundlagen der Fremdsprachen anwenden**  
 Systemgastronomiefachleute sind sich bewusst, dass sie ihre Kenntnisse und Sprachfähigkeiten dauernd weiterentwickeln müssen. Systemgastronomiefachleute erkennen sprachliche Schwierigkeiten und überbrücken sie mit geeigneten Hilfsmitteln. Sie erkennen sprachlich-kulturelle Gegebenheiten und gehen mit ihnen bewusst, adressaten- und situationsgerecht um.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>5.4.1 Wortschatz und Etymologie</b>            Systemgastronomiefachleute bedienen sich eines angemessenen Grund- und Fachwortschatzes.</p> <p>Sie wenden Regeln der Wortbildung an, um Wörter ohne Hilfsmittel aus dem Kontext besser zu verstehen. (K3)</p>		
<p><b>5.4.2 Grammatik</b>            Systemgastronomiefachleute verwenden die notwendigen grammatikalischen Strukturen, um die in den Leistungszielen 5.1 bis 5.3 aufgeführten Aufgaben zu erfüllen. (K3)</p>		
<p><b>5.4.3 Strategien zum Verständnis</b>            Systemgastronomiefachleute erkennen bei Verständigungsschwierigkeiten, wo das Problem liegt, und greifen gegebenenfalls auf Hilfsmittel und geeignete Techniken (z.B. ein- oder zweisprachige Wörterbücher, Internet, Berücksichtigung grafischer Elemente, grössere Informationseinheiten auf einmal erfassen) zurück oder fragen nach. (K5)</p>		

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>5.4.4 Sprachlich-kulturelle Gegebenheiten</b>  Systemgastronomiefachleute sind sich kultureller Unterschiede bewusst und können auch über kulturelle Grenzen hinweg sprachlich angemessen kommunizieren. (K3)</p>		

### **Methodenkompetenzen**

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

2.4 Gästeorientiertes Verkaufsverhalten

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

3.3 Kommunikationsfähigkeit

3.4 Konfliktfähigkeit

3.5 Teamfähigkeit

## B Lektionentafel der Berufsfachschule

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Total
Planen und Gestalten der Prozesse	160	80	80	320
Beschaffen und Zubereiten der Produkte	80	40	40	160
Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste	120	40	40	200
Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit	80	0	0	80
Anwenden von Englisch	80	40	40	160
<b>Total Berufskunde</b>	<b>520</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>920</b>
Allgemeinbildender Unterricht	120	120	120	360
Sport	80	40	40	160
<b>Total Lektionen</b>	<b>720</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>1440</b>

Für den berufskundlichen Unterricht (ohne Anwenden von Englisch) wird pro Semester eine Note gesetzt.

Für „Anwenden von Englisch“ wird pro Semester eine separate Note gesetzt.

## **C Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse**

### **1. Zweck**

Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung in der beruflichen Praxis und die schulische Bildung. Der Besuch der Kurse ist für alle Lernenden obligatorisch.

### **2. Träger**

Der Träger der Kurse ist Hotel & Gastro *formation*, Schweiz.

### **3. Organe**

Die Organe der Kurse sind:

- a. die Aufsichtskommission
- b. die Kurskommissionen
- c. die üK-Zentren oder die vergleichbaren dritten Lernorte

Die Kommissionen konstituieren sich selbst und geben sich ein Organisationsreglement. Mindestens einer Vertreterin / einem Vertreter der Kantone ist in der Kurskommission Einsitz zu gewähren. Die zuständigen Behörden der Kantone haben jederzeit Zutritt zu den Kursen.

### **4. Dauer, Zeitpunkt und Inhalte**

4.1 Die überbetrieblichen Kurse dauern:

- |   |                      |
|---|----------------------|
| - im ersten Lehrjahr (Kurse 1, 2 und 3) | 10 Tage zu 8 Stunden |
| - im zweiten Lehrjahr (Kurse 4 und 5)   | 6 Tage zu 8 Stunden  |
| - im fünften Semester (Kurs 6)          | 4 Tage zu 8 Stunden  |

4.2 Die überbetrieblichen Kurse umfassen:

<b>Kurs / Kursinhalte</b>	<b>Tage</b>	<b>Sem.</b>
<b>Kurs 1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
4.1.4 Nothelferkurs		
4.4 Persönliche und betriebliche Hygiene		

<b>Kurs 2</b>	<b>5</b>	<b>1</b>
2.1.3 Einlagern Waren Lieferanten		
2.1.4 Einlagern eigenproduzierte Waren		
2.2.1 Vorbereitung Arbeitsplatz		
2.2.2 Ernährungsgrundsätze		
2.2.3 Nährstoffe		
2.2.7 Vorbereitung Lebensmittel		
2.2.9 Auf- und Zubereiten von Produkten		

<b>Kurs 3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
2.2.10 Kaffee		
2.2.10 Tee		
4.1.4 KOPAS <sup>6</sup>		

<b>Kurs 4 und 5</b>	<b>4 / 2</b>	<b>3/4</b>
3.1.1 Bedeutung und Wirkung		
3.1.2 Verkaufshilfen		
3.1.3 Gestaltungselemente		
3.1.4 Sensorik		
3.1.5 Point of Sale (PoS)		
3.2.3 Verkauf und Gästeberatung (einfache Situationen)		

<b>Kurs 6</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
3.2.3 Verkauf und Gästeberatung (anspruchsvollere Situationen)		
3.2.5 Gastraumpflege und Gästebetreuung		

Die folgenden Ziele sind Bestandteil aller Kurse:

- 1.3.3 Arbeitsplanung
- 1.3.4 Führung von Arbeitsteams
- 1.3.5 Einführung neuer Mitarbeitenden
- 3.2.7 Feedbackkultur
- 4 Nachhaltig und sicher arbeiten

<sup>6</sup> Eingefügt und geändert am 26. Januar 2015, in Kraft seit 1. Februar 2015.

## **D Qualifikationsverfahren**

### **1. Organisation**

- Das Qualifikationsverfahren wird in einem Lehrbetrieb, in einem andern geeigneten Betrieb oder in einer Berufsfachschule durchgeführt. Der lernenden Person werden ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen in einwandfreiem Zustand zur Verfügung gestellt.
- Mit dem Prüfungsaufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien die lernende Person mitzubringen hat.
- Es kann vorgängig eine Wegleitung zur Prüfung abgegeben werden.

### **2. Qualifikationsbereiche**

#### **2.1 Praktische Arbeit (30%)**

In diesem Qualifikationsbereich wird während 40 bis 80 Stunden anhand einer individuellen praktischen Arbeit die Erreichung der Leistungsziele aus Betrieb und überbetrieblichen Kursen überprüft. Die IPA richtet sich nach der Wegleitung des BBT vom 22. Oktober 2007.

#### **2.2 Berufskennnisse (20%)**

In diesem Qualifikationsbereich wird während 4 1/3 Stunden die Erreichung der Leistungsziele im berufskundlichen Unterricht überprüft. Der Qualifikationsbereich umfasst

Position 1 Planen und Gestalten der Prozesse (schriftlich, zählt doppelt)

Position 2 Beschaffen und Zubereiten der Produkte (schriftlich, zählt einfach)

Position 3 Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste  
(schriftlich, zählt doppelt)

Position 4 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit (schriftlich, zählt einfach)

Position 5 Anwenden von Englisch (1 Stunde schriftlich;  
20 Minuten mündlich, zählt einfach)

#### **2.3 Allgemeinbildung (20%)**

Die Abschlussprüfung im Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach der Verordnung des BBT vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

### **3. Erfahrungsnote (30%)**

Die Erfahrungsnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der Noten für: a. die Bildung in beruflicher Praxis; b. den berufskundlichen Unterricht

### **4. Bewertung**

Die Bestehensnorm, die Notenberechnung und -gewichtung richten sich nach der Verordnung über die berufliche Grundbildung.

## Genehmigung und Inkrafttreten

Der vorliegende Bildungsplan tritt am 1. Januar 2013 in Kraft.

Weggis, 30. August 2012

Hotel & Gastro *formation*

Hotel & Gastro *formation*

Thomas P. Egli  
Präsident

Max Züst  
Direktor

Dieser Berufsbildungsplan wird durch das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie nach Art. 8, Absatz 1, der Verordnung über die berufliche Grundbildung für Systemgastronomiefachleute vom 30. August 2012 genehmigt.

Bern, 30. August 2012

BUNDESAMT FÜR BERUFSBILDUNG UND TECHNOLOGIE

Der geschäftsführende Vizedirektor

Blaise Roulet

# Anpassungen im Bildungsplan Systemgastronomie- fachfrau EFZ/ Systemgastronomiefachmann EFZ

Die Anpassungen treten am 1. Februar 2015 in Kraft und gelten für alle Lernenden ab Ausbildungsjahr 2015

Teil, Seite	Betreff
Teil C, Seite 58	Das Leistungsziel « 4.1.4 KOPAS » wird vom überbetrieblichen Kurs 1 in den überbetrieblichen Kurs 3 verschoben.

Weggis, 26. Januar 2015

Hotel & Gastro *formation*

Hotel & Gastro *formation*

Willy Benz  
Präsident

Max Züst  
Direktor

Die Anpassung des Bildungsplanes wird vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI genehmigt.

Bern, 26. Januar 2015

Staatssekretariat für Bildung,  
Forschung und Innovation

Jean-Pascal Lüthi  
Leiter Abteilung berufliche Grundbildung und Maturitäten

## Anhang zum Bildungsplan

### Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung

Unterlagen	Datum	Bezugsquelle
Verordnung über die berufliche Grundbildung «Systemgastronomiefachfrau EFZ/ Systemgastronomiefachmann EFZ» vom 30. August 2012	30. August 2012	<i>Elektronisch</i> Bundesamt für Berufsbildung und Technologie ( <a href="http://www.sbf.admin.ch">http://www.sbf.admin.ch</a> )  <i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik ( <a href="http://www.bundespublikationen.admin.ch">http://www.bundespublikationen.admin.ch</a> )
Bildungsplan «Systemgastronomiefachfrau EFZ/ Systemgastronomiefachmann EFZ» vom 30. August 2012	30. August 2012 (Stand am 01. Februar 2015)	Hotel & Gastro formation Eichistr. 20 6353 Weggis <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Rahmenlehrplan Berufsfachschule Systemgastronomie Vernehmlassung erfolgt durch Reformkommission	16. April 2013	Hotel & Gastro formation Eichistr. 20 6353 Weggis <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Ausbildungsempfehlungen (mit Mindesteinrichtungen Ausbildungsbetrieb) Vernehmlassung erfolgt durch Reformkommission, SBBK-Subkommissionen Lehraufsicht und SBBK-Kommission Betriebliche Grundbildung (KBG)	1. November 2012	Hotel & Gastro formation Eichistr. 20 6353 Weggis <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Richtlinien für die Durchführung der überbetrieblichen Kurse	9. April 2013	Hotel & Gastro formation Eichistr. 20 6353 Weggis <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Wegleitung überbetriebliche Kurse	Xx.Xx 2015	Hotel & Gastro formation Eichistr. 20 6353 Weggis <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Lerndokumentation Vernehmlassung erfolgt durch Reformkommission	1. Mai 2013	Hotel & Gastro formation Eichistr. 20 6353 Weggis <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>

<p>Leistungsdokumentation mit integriertem Bildungsbericht Vernehmlassung erfolgt durch Reformkommission</p>	27. Mai 2013	<p>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Eichistr. 20 6353 Weggis <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a></p>
<p>Wegleitung zur Leistungsdokumentation Vernehmlassung erfolgt durch Reformkommission und SBBK-Subkommission Betriebliche Grundbildung</p>	27. Mai 2013	<p>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Eichistr. 20 6353 Weggis <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a></p>
<p>Wegleitung zum Qualifikationsverfahren</p>	Erstellung 2014	<p>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Eichistr. 20 6353 Weggis <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a></p>
<p>Notenformular</p>	Wird noch erstellt	<p>SDBB   CSFO <a href="http://www.sdbb.ch">www.sdbb.ch</a></p>