

## 6 Berufspraktische Kompetenzen (BPK)

### Wegleitung für die berufspraktischen Kompetenzen (BPK)

#### 1. Grundlagen

Mit den berufspraktischen Kompetenzen (BPK) (= betriebliche Erfahrungsnote pro Semester) soll sichergestellt werden, dass mind. einmal pro Semester der Ausbildungsstand der/des Lernenden im Betrieb reflektiert und benotet wird. Diese betrieblichen Erfahrungsnoten sind Teil des Qualifikationsverfahrens und ergeben zusammen mit jenen der Berufsfachschule die Erfahrungsnote.

Auszug aus der Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 30. August 2012:

#### 7. Abschnitt: Lern- und Leistungsdokumentation

##### Art. 12 Im Betrieb

<sup>1</sup> Die lernende Person führt eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Fähigkeiten und ihre Erfahrungen im Betrieb festhält.

<sup>2</sup> Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet die Lerndokumentation einmal pro Semester. Sie oder er bespricht sie mindestens einmal pro Quartal mit der lernenden Person.

<sup>3</sup> Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest.

<sup>4</sup> Sie oder er dokumentiert die Leistungen der Lernenden in der beruflichen Praxis in Form eines Kompetenznachweises am Ende jedes Semesters ausser in Semester 6.

<sup>5</sup> Diese Kompetenznachweise werden in Noten ausgedrückt und fliessen ein in die Berechnung der Erfahrungsnote nach Artikel 17 Absatz 3. Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung werden keine Kompetenznachweise erstellt.

#### 2. Ausgangslage und Rahmenbedingungen

2.1 Im Verlaufe der Ausbildung werden mit jedem Lernenden 5 BPK im 1. bis 5. Semester durchgeführt.

2.2 Die Zielsetzung einer BPK ist eine dreifache:

- Fordern der Lernenden mit klaren Zielen, Arbeiten und Aufgaben;
- Fördern der Lernenden mit geeigneter Unterstützung und Hilfestellung;
- Qualifizieren der Leistungen der Lernenden mit konstruktivem Feedback.

2.3 In jeder BPK werden 4 Leistungsziele aus den Bereichen Fachkompetenz, 1 aus Methodenkompetenz sowie 2 aus Sozial- und Selbstkompetenz beobachtet und benotet. Die Leistungsziele aus dem Bereich Fachkompetenz sind pro BPK vorgegeben, jene aus dem Bereich Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenzen können frei gewählt werden. Für diese sind im Anhang 1 und 2 Empfehlungen angegeben.

2.4 Für jede Kompetenz wird je 1 Note gesetzt, insgesamt 7. Ihr Durchschnitt führt zur Gesamtnote für die BPK.

2.5 Die Noten der 5 BPK sind gleichwertig.

- 2.6 Der Ablauf wird in drei Phasen gestaltet:
- Planung, Gestaltung und Vereinbarung der BPK
  - Beobachtungs- und Beurteilungsphase
  - Erstellen der Bewertung / Führen des Bewertungsgesprächs
- 2.7 Die jeweiligen Semesterblätter für die BPK mit Personalienblatt sowie den Teilen A bis E sind auf [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch) abrufbar.

### **3. Planung und Gestaltung der BPK**

- 3.1 Für die 5 BPK sind je 4 Leistungsziele mit den Beurteilungskriterien vorgegeben.
- 3.2 Aus dem Anhang 1 «Auswahl und Bewertungskriterien der Methodenkompetenzen» und dem Anhang 2 «Auswahl und Bewertungskriterien der Selbst- und Sozialkompetenzen» sind pro BPK eine Methodenkompetenz und zwei Selbst- und Sozialkompetenzen zu bestimmen. Diese müssen in die BPK übertragen werden.
- 3.3 Bei der Wahl der zu beobachtenden Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenzen kann auf die betriebsspezifischen Bedürfnisse und/oder auf die persönlichen Fähigkeiten der/des Lernenden eingegangen werden.
- 3.4 Die Kriterien bei den Fach-, Methoden-, Selbst und Sozialkompetenzen sind alle gesetzt und müssen so für die Beurteilung eingesetzt werden. Sie dürfen im Gehalt und Anspruch nicht verändert, wohl aber gemäss den betriebsspezifischen Kriterien detailliert werden.
- 3.5 Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner erläutert der/dem Lernenden die Leistungsziele, Kriterien, Beurteilungsmassstäbe und die Notenskala, welche während der Beobachtungszeit zur Anwendung gelangen.

### **4. Beobachtungs- und Beurteilungsphase**

- 4.1 Die Beobachtungsphase umfasst 2 bis 3 Monate.
- 4.2 Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner macht sich in diesem Zeitraum Notizen und Bemerkungen auf dem Formular BPK, jeweils konkret auf die Kompetenzen und die Ausbildungssituation bezogen. Diese können sich etwa auf die folgenden Fragen beziehen:
- Was hat die/der Lernende sehr gut gemacht?
  - Was könnte die/der Lernende noch verbessern?
  - Wie hat sich die/der Lernende im Verlaufe der BPK entwickelt?
  - Welche Unterstützungen hat die/der Lernende benötigt?

### **5. Erstellen der Bewertung / Führen des Bewertungsgesprächs**

- 5.1 Für die 4 Fachkompetenzen (Leistungsziele), die Methodenkompetenz wie auch die beiden Sozial- und Selbstkompetenzen setzt die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner je eine Note (halbe oder ganze Noten). Diese Notengebung beruht auf folgender Einschätzung:
- 6 Sehr gut
  - 5 Gut
  - 4 Genügend
  - 3 Schwach
  - 2 Sehr schwach
  - 1 Unbrauchbar
- 5.2 Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner berechnet die Gesamtnote der BPK (D) aus dem Durchschnitt der 7 Teilnoten (halbe oder ganze Noten) und trägt die Schlussnote gemäss Vorgaben ein.

- 5.3 Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner bespricht die Ergebnisse mit der/dem Lernenden. Die Erkenntnisse werden notiert und weitere Abmachungen für die weitere Ausbildung getroffen (C). Die BPK werden von beiden Partnern unterschrieben (E).
- 5.4 Ende Semester, jeweils per **28. Februar**, respektive **31. August**, wird die Erfahrungsnote für die berufliche Praxis gemäss den berufspraktischen Kompetenzen vollständig und korrekt ausgefüllt (A bis D), unterzeichnet (E) und **termingerecht** an Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Berufsentwicklung, Eichstrasse 20, 6353 Weggis gesendet. Die Daten werden vertraulich behandelt.
- 5.5 Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner übergibt dem Lernenden eine Kopie der BPK.
- 5.6 Die BPK ist gleichzeitig der Bildungsbericht.

## Anhang 1: Auswahl und Bewertungskriterien der Methodenkompetenzen

Methodenkompetenzen	Teilkriterien
<p><b>2.1 Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung</b> 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.</p>	<p><b>Systemgastronomiefachleute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• setzen geeignete Methoden und Hilfsmittel ein, um Ordnung zu halten</li> <li>• setzen sinnvolle und zielgerichtete Prioritäten</li> <li>• treffen durchdachte und nachvollziehbare Entscheidungen</li> <li>• gestalten Abläufe systematisch und rationell</li> <li>• gewährleisten die Arbeitssicherheit</li> <li>• planen ihre Arbeitsschritte, arbeiten zielorientiert und effizient und bewerten ihre Arbeitsschritte systematisch</li> </ul>
<p><b>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln</b> 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.</p>	<p><b>Systemgastronomiefachleute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erkennen, welchen Einfluss ihre Arbeiten auf vor- und nachgelagerte Abteilungen und Stellen haben</li> <li>• berücksichtigen die Anforderungen und kritischen Punkte bei Schnittstellen ihrer Arbeit</li> <li>• sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf ihre Arbeitskollegen und auf den Erfolg des Betriebes bewusst und handeln überlegt</li> </ul>
<p><b>2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien</b> 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.</p>	<p><b>Systemgastronomiefachleute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• helfen mit, den Informationsfluss im Unternehmen mit geeigneten Informations- und Kommunikationsmitteln zu optimieren</li> <li>• unterstützen den Einsatz neuer Systeme und Technologien</li> <li>• beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese für ihre Arbeiten im Interesse der Gäste und des Betriebes</li> </ul>
<p><b>2.4 Gästeorientiertes Verkaufsverhalten</b> 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.</p>	<p><b>Systemgastronomiefachleute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erkennen die Anliegen und Wünsche der Gäste</li> <li>• beraten die Kunden erfolgreich und überzeugend</li> <li>• tragen mit ihrem Verhalten aktiv zur Gästezufriedenheit und zu den betrieblichen Zielen bei</li> </ul>

Methodenkompetenzen	Teilkriterien
<p><b>2.5 Lernstrategien</b></p> <p>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.</p>	<p><b>Systemgastronomiefachleute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• reflektieren ihr Lernverhalten und passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen gezielt an</li> <li>• arbeiten mit für sie effizienten Lernstrategien</li> <li>• lernen mit Freude, Erfolg und Zufriedenheit</li> <li>• lernen selbstständig, konzentriert und aufmerksam</li> </ul>
<p><b>2.6 Kreativitätstechniken</b></p> <p>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. Systemgastronomiefachleute zeichnen sich durch Wachsamkeit und eine offene Haltung gegenüber Neuerungen und Trends im Gastronomiebereich aus.</p>	<p><b>Systemgastronomiefachleute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind offen für unkonventionelle Vorgehensweisen</li> <li>• tragen mit kreativem Denken und mit Kreativitätstechniken zu neuen und innovativen Lösungen bei</li> <li>• zeichnen sich durch Wachsamkeit und eine offene Haltung gegenüber Neuerungen und Trends im Gastronomiebereich aus</li> </ul>

## Anhang 2: Auswahl und Bewertungskriterien der Selbst- und Sozialkompetenzen

Selbst- und Sozialkompetenzen	Teilkriterien
<p><b>3.1 Eigenverantwortliches Handeln</b> 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.</p>	<p><b>Systemgastronomiefachleute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>übernehmen ihre Aufgaben und Arbeiten selbstständig</li> <li>übernehmen Verantwortung für das Funktionieren der betrieblichen Abläufe</li> <li>gestalten die betrieblichen Abläufe mit und verbessern sie im Bedarfsfall</li> <li>treffen in eigener Verantwortung in ihrem Arbeitsbereich Entscheide und handeln gewissenhaft</li> </ul>
<p><b>3.2 Lebenslanges Lernen</b> 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.</p>	<p><b>Systemgastronomiefachleute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>erkennen die Bedeutung des lebenslangen Lernens</li> <li>sind bereit, laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten zu erwerben und sich auf lebenslanges Lernen einzustellen</li> <li>gestalten Neuerungen und den Wandel auch mit kreativem Denken mit</li> </ul>
<p><b>3.3 Kommunikationsfähigkeit</b> 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.</p>	<p><b>Systemgastronomiefachleute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zeichnen sich in der Kommunikation mit Gästen, Vorgesetzten und Mitarbeitenden durch Offenheit und Spontaneität aus</li> <li>sind gesprächsbereit und hören aktiv und bewusst zu</li> <li>wenden die Regeln erfolgreicher verbaler und nonverbaler Kommunikation selbstbewusst an</li> </ul>
<p><b>3.4 Konfliktfähigkeit</b> 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.</p>	<p><b>Systemgastronomiefachleute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>reagieren in Konfliktsituationen ruhig und überlegt</li> <li>stellen sich sachlich und ruhig der Auseinandersetzung und akzeptieren andere Standpunkte</li> <li>diskutieren sachbezogen und suchen nach konstruktiven Lösungen für die Beteiligten und die Sache</li> </ul>
<p><b>3.5 Teamfähigkeit</b> 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.</p>	<p><b>Systemgastronomiefachleute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>arbeiten im Team zielorientiert und effizient zusammen</li> <li>bringen konstruktive Ideen in die Teamarbeit ein</li> <li>beherrschen die Regeln erfolgreicher Teamarbeit (Einer für Alle, Alle für Einen; sachliche Kommunikation; respektvoller Umgang; sachliche Konfliktlösungen)</li> </ul>

Selbst- und Sozialkompetenzen	Teilkriterien
<p><b>3.6 Angepasste Umgangsformen</b> 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.</p>	<p><b>Systemgastronomiefachleute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verhalten sich gemäss den Erwartungen der Vorgesetzten, Gästen und Mitarbeitenden mit korrekten Umgangsformen</li> <li>• passen ihre Sprache und ihr Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen der Gesprächspartner an</li> <li>• sind pünktlich, ordentlich und zuverlässig</li> </ul>
<p><b>3.7 Belastbarkeit</b> 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.</p>	<p><b>Systemgastronomiefachleute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gehen die ihnen zugewiesenen und zufallenden Aufgaben ruhig und überlegt an</li> <li>• bewahren in kritischen Situationen den Überblick oder holen sich in belastenden Situationen geeignete Unterstützung</li> </ul>
<p><b>3.8 Gesundheitsorientiert Arbeiten</b> 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.</p>	<p><b>Systemgastronomiefachleute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• setzen die Ernährungsgrundsätze so ein, dass die Produkte schonend und gesundheitsorientiert zubereitet werden</li> <li>• geben den Gästen fachgerecht Auskunft bei Fragen des gesunden Essens, bei der Auswahl von Lebensmitteln und der Zusammenstellung der Gerichte und Menüs</li> </ul>
<p><b>3.9 Ökologisches Verantwortungsbewusstsein und Handeln</b> 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.</p>	<p><b>Systemgastronomiefachleute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gehen sorgsam und bewusst mit umweltbelastenden Stoffen und Abfällen um</li> <li>• setzen die betrieblichen und gesetzlichen Massnahmen für den Umweltschutz pflichtbewusst um</li> </ul>