

A) 5. Semester – vorgegebene Kompetenzen

vorgegebene Kompetenzen

	Leistungsziel	Teilkriterien	Betriebsspezifische Konkretisierung	Teilnote	Begründungen zur Notenvergabe
Fachkompetenz	<p>1.3.4 Führung der Schicht Systemgastronomiefachleute führen die Mitarbeitenden in ihrer Schicht ergebnisorientiert und mit klaren Aufträgen gemäss den betrieblichen Vorgaben. (K5)</p>	<p>Das qualitative und quantitative Ergebnis der Schicht wird überprüft und mit dem Vorgesetzten analysiert</p>			
Fachkompetenz	<p>1.5.3 Controllingprozess Systemgastronomiefachleute analysieren mit den betrieblichen Kennzahlen die folgenden Grössen bzw. Aspekte in ihrem Arbeitsbereich:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umsatz • Warenverbrauch • Lagerbewirtschaftung/Inventur • Mitarbeiterereinsatz <p>Bei Abweichungen ergreifen sie geeignete Massnahmen in ihrem Arbeitsbereich oder informieren ihre Vorgesetzten. (K5)</p>	<p>Berechnungen von Umsatz, Warenumsatzschlag, Mitarbeiterereinsatz und allgemeinen Betriebskosten werden gemeinsam mit der Berufsbildnerin / dem Berufsbildner durchgeführt</p> <p>Geldkreislauf im Betrieb wird erläutert</p> <p>Die einzelnen Posten (Budget, IST-Werte, Berechnen von Kennzahlen) werden anhand von praktischen Beispielen beschrieben</p> <p>Die wichtigsten Kennzahlen werden betriebsbezogen ermittelt und erläutert</p> <p>Die Kennzahlen werden eruiert und konkrete Vorschläge werden bei Abweichungen zu den Soll-Werten gemacht</p> <p>Bestehende Situationen, welche die Kennzahlen allenfalls negativ beeinflussen, werden gemeinsam mit der Berufsbildnerin/dem Berufsbildner analysiert und Optimierungsmassnahmen werden vorgeschlagen</p>			
Fachkompetenz	<p>1.5.5 Rapporte Systemgastronomiefachleute interpretieren Rapporte zu den wichtigsten Kennzahlen gemäss betrieblichen Vorgaben.</p> <p>Sie entwerfen Vorschläge zur Optimierung der Prozesse und begründen diese. (K5)</p>	<p>Eine Übersicht der vorhandenen Rapporte wird in einer Matrix erstellt, die aufzeigt, welche Rapporte, in welchen Arbeitsbereichen benötigt und welche Ziele damit verfolgt werden</p>			
Fachkompetenz	<p>4.5.3 Kontrolltätigkeit Systemgastronomiefachleute erläutern die Kontrolltätigkeiten im Hygienebereich und setzen sie konsequent um. (K3)</p>	<p>Die Kontrolltätigkeit im eigenen Arbeitsbereich wird der Berufsbildnerin/dem Berufsbildner demonstriert.</p>			

B) Berufspraktische Kompetenzen (BPK)

Offene Kompetenzen

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

C) Ergänzungen / Bildungsbericht

1. Beurteilen der Ausbildung durch die lernende Person

1.1 Erhaltene betriebliche Ausbildung

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

Begründungen und Ergänzungen:

1.2 Betreuung durch die Berufsbildnerin oder den Berufsbildner

	sehr gut	gut	knapp genügend	ungenügend
	●	●	●	●

Begründungen und Ergänzungen:

2. Überprüfen der Zielerreichung im abgelaufenen Semester

Vgl. Punkt 9 des vorangehenden Bildungsberichts

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

Begründungen / Massnahmen:

3. Ziele für das nächste Semester

Betriebliche Bildungsziele:

Schulische Bildungsziele:

Bildungsziele der üK:

Fachkompetenz:

Methodenkompetenz:

Sozialkompetenz:

Selbstkompetenz:

D) Beurteilung

Bewertung

Teilnote 1 Fachkompetenz (halbe oder ganze Note)			
Teilnote 2 Fachkompetenz (halbe oder ganze Note)			
Teilnote 3 Fachkompetenz (halbe oder ganze Note)			
Teilnote 4 Fachkompetenz (halbe oder ganze Note)			
Teilnote 5 Methodenkompetenz (halbe oder ganze Note)			
Teilnote 6 Sozial- und Selbstkompetenz (halbe oder ganze Note)			
Teilnote 7 Sozial- und Selbstkompetenz (halbe oder ganze Note)			
Summe aller Teilnoten		: 7	<input type="text"/>

Endnote (auf ganze oder halbe Note gerundet)

E) Unterschriften

Die Berufspraktischen Kompetenzen in A und B wurden gemeinsam besprochen am

Unterschrift der verantwortlichen Berufsbildnerin / des verantwortlichen Berufsbildners:

Unterschrift der lernenden Person:

.....

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

Unterschrift der verantwortlichen Berufsbildnerin / des verantwortlichen Berufsbildners:

Unterschrift der lernenden Person:

.....

Visum der gesetzlichen Vertreterin/des gesetzlichen Vertreters:

Datum:

Unterschrift:

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

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

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