

| Möglicher Ausbildungsplan Restauration | 1. Semester | 2. Semester | 3. Semester | 4. Semester | 5. Semester | 6. Semester |
|---|--|---|---|--|---|-------------------------------|
| 1.1 Betriebswirtschaftliche Fragen | | 1.1.3 Vertriebsformen Lieferanten <input type="checkbox"/> | | 1.1.1 Produktivität + Aufwandsposten <input type="checkbox"/> 1.1.2 Preisstruktur <input type="checkbox"/> | | Alle <input type="checkbox"/> |
| 1.2 Merkmale Branche | 1.2.1 Lehrbetrieb <input type="checkbox"/> 1.2.4 Verbände und Organisationen <input type="checkbox"/> | | | | 1.2.1 Einfluss der Wirtschaft auf +1.2.7 meinen Lehrbetrieb <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 1.3 Arbeitsprozesse | 1.3.5 Qualitätssicherung bei verschiedenen Arbeiten <input type="checkbox"/> | 1.3.4 Abteilungen und Arbeitsposten <input type="checkbox"/> | 1.3.2 Prozesse meines Postens <input type="checkbox"/> 1.3.5 Die Qualitätssicherung <input type="checkbox"/> | 1.3.1 Schaffen von Mehrwert <input type="checkbox"/> 1.3.3 Planung Arbeitsprozess <input type="checkbox"/> 1.3.5 Qualitätssicherung <input type="checkbox"/> | 1.3.5 Qualitätssicherung <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 1.4 Informations- und Kommunikationsmittel | | 1.4.1 Informationsmittel im Betrieb <input type="checkbox"/> 1.4.4 Sinn Kommunikationsmittel <input type="checkbox"/> | | 1.4.2 Verwendung Kontroll-/Checklisten <input type="checkbox"/> | | Alle <input type="checkbox"/> |
| 1.5 Betriebliche Planung | 1.5.3 Checkliste für Prozesse <input type="checkbox"/> | | 1.5.3 Kontroll-/Checklisten <input type="checkbox"/> | 1.5.3 Kontroll-/Checklisten <input type="checkbox"/> | 1.5.1 Mitarbeiterarbeitsplanung <input type="checkbox"/> 1.5.2 Mitarbeiterplanung <input type="checkbox"/> 1.5.3 Kontroll-/Checklisten <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 2.1 Grundsätze persönliche | 2.1.1 Aufgaben Lebensmittel VO <input type="checkbox"/> 2.1.2 LMG anwenden <input type="checkbox"/> 2.1.3 Hygiene + Qualitätssicherung <input type="checkbox"/> 2.1.4 Persönliche + Arbeitshygiene <input type="checkbox"/> | | | | | Alle <input type="checkbox"/> |
| 2.2 Auswirkungen und Massnahmen Hygiene | 2.2.1 Ursachen Hygieneprobleme <input type="checkbox"/> 2.2.2 Symptome Hygienemangel <input type="checkbox"/> | 2.2.3 Hygieneprobleme <input type="checkbox"/> | | | 2.2.4 Konfliktsituationen Hygiene <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 2.3 Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz | 2.3.1 Gesetzliche Bestimmungen Arbeitssicherheit <input type="checkbox"/> 2.3.2 Ursachen von Unfällen <input type="checkbox"/> | 2.3.2 Ursachen von Unfällen <input type="checkbox"/> 2.3.3 Massnahmen bei Unfällen <input type="checkbox"/> 2.3.4 Erste Hilfe leisten <input type="checkbox"/> 2.3.6 Ursache von Bränden <input type="checkbox"/> | 2.3.5 Gesundheitsschutz <input type="checkbox"/> 2.3.7 Massnahmen zum Schutz gegen Brände <input type="checkbox"/> | 2.3.2 Checkliste Verhinderung Unfälle <input type="checkbox"/> | 2.3.2 Checkliste für Unfälle <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 3.1 Warenbewirtschaftung | 3.1.1 Beschreibung Logistik <input type="checkbox"/> 3.1.2 Elemente Warenempfang <input type="checkbox"/> | 3.1.1 Warenlagerung <input type="checkbox"/> 3.1.2 Elemente bei Warenempfang <input type="checkbox"/> | 3.1.1 Warenbewirtschaftung <input type="checkbox"/> 3.1.2 Planung Warenbewirtschaftungsprozess <input type="checkbox"/> | 3.1.3 Das Inventar <input type="checkbox"/> | | Alle <input type="checkbox"/> |
| 3.2 Gestaltung, Logistik | | 3.2.1 Abfallbewirtschaftung <input type="checkbox"/> | | 3.2.1 Ökologie und Ökonomie bei Wareneinkauf <input type="checkbox"/> | 3.2.2 Abfallvermeidung und Sortierung <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 4.1 Gästegruppen erkennen | 4.1.1 Bedürfnisse unserer Gäste <input type="checkbox"/> | | | 4.1.1 Bedürfnisse unserer Gäste <input type="checkbox"/> | 4.1.1 Bedürfnisse unserer Gäste <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 4.2 Serviceformen anwenden | | 4.2.2 Servicearten <input type="checkbox"/> 4.2.6 Serviceregeln Gerichte <input type="checkbox"/> 4.2.7 Serviceregeln Getränke <input type="checkbox"/> | 4.2.1 Mahlzeitenarten <input type="checkbox"/> 4.2.2 Servicearten <input type="checkbox"/> 4.2.4 Mahlzeitenarten/Servicearten <input type="checkbox"/> 4.2.6 Serviceregeln für Speisen <input type="checkbox"/> 4.2.7 Serviceregeln für Getränke <input type="checkbox"/> | 4.2.2 Serviceformen <input type="checkbox"/> 4.2.3 Verbindung Gedecke / Tische <input type="checkbox"/> 4.2.5 Gäste bei Gedecken beraten <input type="checkbox"/> 4.2.6 Serviceregeln Speisen <input type="checkbox"/> 4.2.7 Serviceregeln Getränke <input type="checkbox"/> | 4.2.6 Serviceregeln Speisen <input type="checkbox"/> 4.2.7 Serviceregeln Getränke <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 4.3 Auftreten und Wirkung gegenüber Gästen und Mitarbeitenden | 4.3.1 Bedeutung des Auftretens <input type="checkbox"/> 4.3.2 Körperpflege <input type="checkbox"/> 4.3.3 Stärken/Schwächen verbales / non verbales Verhalten <input type="checkbox"/> 4.3.4 Die Persönlichkeit <input type="checkbox"/> | 4.3.1 Bedeutung des Auftretens <input type="checkbox"/> 4.3.2 Pflege beim Auftreten <input type="checkbox"/> 4.3.3 Stärken/Schwächen verbales / non verbales Verhalten <input type="checkbox"/> 4.3.4 Die Persönlichkeit <input type="checkbox"/> | 4.3.3 Stärken/Schwächen verbales / non verbales Verhalten <input type="checkbox"/> 4.3.4 Persönlichkeit jedes Einzelnen <input type="checkbox"/> | 4.3.1 Bedeutung des Eindrucks <input type="checkbox"/> 4.3.2 Sorgfalt bei Gestik <input type="checkbox"/> 4.3.3 Stärken/Schwächen verbales / non verbales Verhalten <input type="checkbox"/> 4.3.4 Persönlichkeit des Einzelnen <input type="checkbox"/> | 4.3.1 Bedeutung Erscheinungsbild <input type="checkbox"/> 4.3.2 Persönlicher Auftritt <input type="checkbox"/> 4.3.3 Stärken/Schwächen verbales / non verbales Verhalten <input type="checkbox"/> 4.3.4 Persönlichkeit des Einzelnen <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 4.4 Gästekommunikation | 4.4.1 Bedürfnisse Gäste von Empfang bis Verabschiedung <input type="checkbox"/> 4.4.3 Kommunikation mit Gast <input type="checkbox"/> 4.4.4 Konflikte bei Kommunikation <input type="checkbox"/> 4.4.5 Interessante Gesprächspartner <input type="checkbox"/> | 4.4.1 Bedürfnisse Gäste von Empfang bis Verabschiedung <input type="checkbox"/> 4.4.3 Kommunikation mit Gast <input type="checkbox"/> 4.4.4 Konflikte bei Kommunikation <input type="checkbox"/> 4.4.5 Interessanter Gesprächspartner <input type="checkbox"/> | 4.4.1 Bedürfnisse Gäste von Empfang bis Verabschiedung <input type="checkbox"/> 4.4.3 Kommunikation mit Gast <input type="checkbox"/> 4.4.4 Konflikte bei Kommunikation <input type="checkbox"/> 4.4.5 Interessanter Gesprächspartner <input type="checkbox"/> | 4.4.1 Bedürfnisse Gäste von Empfang bis Verabschiedung <input type="checkbox"/> 4.4.3 Kommunikation mit Gast <input type="checkbox"/> 4.4.4 Konflikte bei Kommunikation <input type="checkbox"/> 4.4.5 Interessante Gesprächspartner <input type="checkbox"/> | 4.4.1 Empfang, Verabschiedung <input type="checkbox"/> 4.4.2 Aktives Zuhören <input type="checkbox"/> 4.4.3 Kommunikation mit Gast <input type="checkbox"/> 4.4.4 Konflikte bei Kommunikation <input type="checkbox"/> 4.4.5 Interessante Gesprächspartner <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 4.5 Gästerechnungen erstellen | | 4.5.1 Rechnungen erstellen und einkassieren <input type="checkbox"/> | 4.5.2 Bestell- und Kassensysteme <input type="checkbox"/> | 4.5.3 Inkasso von Fremdwährungen <input type="checkbox"/> | | Alle <input type="checkbox"/> |
| 4.6 Inkasso | | | | 4.6.1 Verschiedene Zahlungsarten <input type="checkbox"/> 4.6.2 Besonderheiten Zahlungsarten <input type="checkbox"/> | | Alle <input type="checkbox"/> |
| 4.7 Tische decken | 4.7.3 Tische decken (einfache) <input type="checkbox"/> 4.7.4 Arbeiten vor dem Gast <input type="checkbox"/> | 4.7.1 Verschiedene Gedecke <input type="checkbox"/> 4.7.3 Tische decken (einfache) <input type="checkbox"/> 4.7.4 Arbeiten vor dem Gast <input type="checkbox"/> | 4.7.2 Verschiedene Gedecke verw. <input type="checkbox"/> 4.7.3 Tisch für Spezialgedeck <input type="checkbox"/> 4.7.4 Arbeiten vor dem Gast <input type="checkbox"/> | 4.7.3 Tisch für Spezialgedeck <input type="checkbox"/> 4.7.4 Arbeiten vor dem Gast <input type="checkbox"/> | 4.7.3 Tisch für Spezialgedeck <input type="checkbox"/> 4.7.4 Arbeiten vor dem Gast <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |

| Möglicher Ausbildungsplan Restauration | 1. Semester | 2. Semester | 3. Semester | 4. Semester | 5. Semester | 6. Semester |
|--|--|--|---|---|--|--|
| 5.1 Verkaufsformen | | | | 5.1.3 Verkaufshilfen <input type="checkbox"/> | 5.1.1 Verkaufstechnik <input type="checkbox"/> 5.1.4 Geeignete Verkaufshilfen <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 5.2 Bedürfnisgerechtes Verkaufen | | 5.2.4 Checklisten im Verkauf <input type="checkbox"/> 5.2.5 Der aktive Verkauf <input type="checkbox"/> | 5.2.4 Kontroll-/Checklisten Verkauf <input type="checkbox"/> 5.2.5 Das aktive Verkaufen <input type="checkbox"/> | 5.2.4 Kontroll-/Checklisten Verkauf <input type="checkbox"/> 5.2.5 Das aktive Verkaufen <input type="checkbox"/> | 5.2.1 Gästeorientiertes Verkaufen <input type="checkbox"/> 5.2.2 Gästebedürfnisse <input type="checkbox"/> 5.2.3 Verkaufstechniken <input type="checkbox"/> 5.2.4 Kontroll-/Checklisten Verkauf <input type="checkbox"/> 5.2.5 Der aktive Verkauf <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 5.3 Marketingmix | | | | | 5.3.1 Organisation Marketing-Mix <input type="checkbox"/> 5.3.2 Marketing-Mix umsetzen <input type="checkbox"/> 5.3.3 Ein Produkt kreieren <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 5.4 Preisgestaltung | | | | | 5.4.1 Berechnung Verkaufspreis <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 5.5 Dekoration von Räumen | | | 5.5.1 Dekoration von Sälen/Tischen <input type="checkbox"/> 5.5.2 Dekorationselemente <input type="checkbox"/> | | 5.5.3 Ambiente in Räumen <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 6.1 Lebensmittelgesetz | 6.1.1 Lebensmittelgesetzgebung <input type="checkbox"/> 6.1.2 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung <input type="checkbox"/> 6.1.3 Alkohol und Jugendliche <input type="checkbox"/> | 6.1.3 Alkohol und Gäste <input type="checkbox"/> | | | | Alle <input type="checkbox"/> |
| 6.2 Herkunft, Qualität Lebensmittel | 6.2.1 Weinbereitung, Kaffee und Tee <input type="checkbox"/> 6.2.2 Getränkegruppen, Gläser <input type="checkbox"/> 6.2.3 Herkunft Lebensmittel: Milchprodukte, Reis, Brot, Teigwaren <input type="checkbox"/> | 6.2.1 Weinbaugebiete Schweiz <input type="checkbox"/> 6.2.2 Zubereitung Getränke <input type="checkbox"/> 6.2.3 Lebensmittel: Gemüse, Kartoffeln, Pilze, Saucen <input type="checkbox"/> | 6.2.1 Säfte, Mineralwässer, Biere <input type="checkbox"/> 6.2.2 Getränke zubereiten <input type="checkbox"/> 6.2.3 Lebensmittel: kalte und warme Vorspeisen, Fische, usw. <input type="checkbox"/> | 6.2.1 Französische Weine <input type="checkbox"/> 6.2.2 Getränke zubereiten <input type="checkbox"/> 6.2.3 Lebensmittel: Fleisch, Geflügel, Saucen <input type="checkbox"/> | 6.2.1 Weine Italien und Europa <input type="checkbox"/> 6.2.2 Getränkegruppen, Gläser <input type="checkbox"/> 6.2.3 Lebensmittel: Süssspeisen, Wild <input type="checkbox"/> 6.2.4 Qualitätssicherung <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 6.3 Kochmethoden und Kochprozesse | | | 6.3.1 Fertigungsküche <input type="checkbox"/> | 6.3.1 Fertigungsküche <input type="checkbox"/> 6.3.2 Fertigungsküche <input type="checkbox"/> | 6.3.1 Fertigungsküche <input type="checkbox"/> 6.3.3 Fertigungsküche <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 6.4 Grundsätze gesunde Ernährung | | | 6.4.1 Funktion Nährstoffe <input type="checkbox"/> 6.4.2 Nährstoffgehalt Ernährung <input type="checkbox"/> 6.4.3 Prinzipien gesunde Ernährung <input type="checkbox"/> | | | Alle <input type="checkbox"/> |
| 6.5 Grundsätze Menü- und Getränkezusammensetzung | | | | | 6.5.1 Menüs zusammenstellen <input type="checkbox"/> 6.5.2 Menüs für Mahlzeiten <input type="checkbox"/> 6.5.3 Kostformen <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 7.1 Reinigung, Werterhaltung | 7.1.1 Unterhalt Buffet, Maschinen <input type="checkbox"/> 7.1.2 Bedeutung der Reinigung <input type="checkbox"/> | 7.1.1 Unterhalt Verkaufs- und Produktionsräume <input type="checkbox"/> 7.1.2 Schritte der Reinigungsabläufe <input type="checkbox"/> | | 7.1.3 Eigenschaften Maschinen <input type="checkbox"/> 7.1.4 Verwendung Maschinen, Geräte <input type="checkbox"/> 7.1.5 Behandlung Immobilie/Mobiliar <input type="checkbox"/> | 7.1.6 Reparaturen und Schäden <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 7.2 Reinigungsprodukte | | | 7.2.1 Problemfelder Reinigung <input type="checkbox"/> 7.2.2 Geeignete Reinigungsprodukte <input type="checkbox"/> 7.2.3 Verwendung der Produkte <input type="checkbox"/> 7.2.4 Ökologie und Ökonomie <input type="checkbox"/> | | | Alle <input type="checkbox"/> |
| 8.1 Texte, Fremdsprache | 8.1.1 Empfang, Verabschiedung <input type="checkbox"/> 8.1.2 Menürechtschreibung <input type="checkbox"/> | 8.1.1 Gäste willkommen heissen <input type="checkbox"/> | 8.1.1 Gäste in Fremdsprache beraten <input type="checkbox"/> | 8.1.1 Gäste in Fremdsprache beraten <input type="checkbox"/> | 8.1.1 Gäste in Fremdsprache beraten <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| 8.2 Kommunikation in Fremdsprache | 8.2.1 Einfache Gespräche mit Gästen <input type="checkbox"/> | 8.2.1 Mit Gästen kommunizieren <input type="checkbox"/> | 8.2.1 Mit Gästen kommunizieren <input type="checkbox"/> | 8.2.1 Mit Gästen kommunizieren <input type="checkbox"/> | 8.2.1 Mit Gästen kommunizieren <input type="checkbox"/> | Alle <input type="checkbox"/> |
| Probefservice mit schriftlicher Arbeitsplanung | Stufengerecht für das 1. Semester <input type="checkbox"/> | Stufengerecht für das 2. Semester <input type="checkbox"/> | Stufengerecht für das 3. Semester <input type="checkbox"/> | Stufengerecht für das 4. Semester <input type="checkbox"/> | Stufengerecht für das 5. Semester <input type="checkbox"/> | Stufengerecht für das 6. Semester <input type="checkbox"/> |