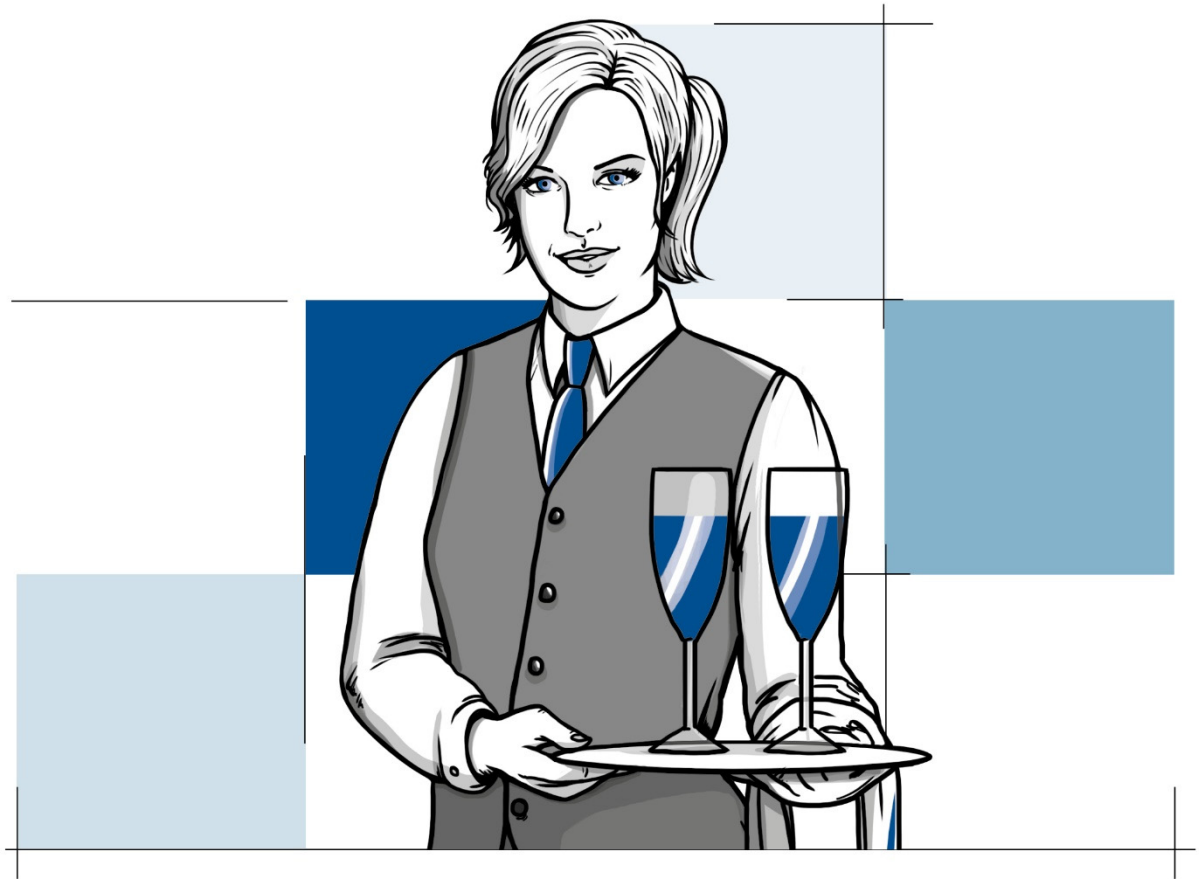


Bildungsplan

zur Verordnung des SBFI vom 6. November 2018 über die berufliche Grundbildung für

Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

Vom 6. November 2018

Berufsnummer 78705

Hotel & Gastro formation by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
HotellerieSuisse

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung 3

2 Berufspädagogische Grundlagen 4

2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung 4

2.2 Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz 5

2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom) 6

2.4 Zusammenarbeit der Lernorte 7

3 Qualifikationsprofil 8

3.1 Berufsbild 8

3.2 Übersicht der Handlungskompetenzen 10

3.3 Anforderungsniveau des Berufes 11

4 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort 12

Handlungskompetenzbereich a: Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber 12

Handlungskompetenzbereich b: Gestalten des Getränkeservice 17

Handlungskompetenzbereich c: Gestalten des Speiseservice 22

Handlungskompetenzbereich d: Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse 27

Handlungskompetenzbereich e: Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung 31

Handlungskompetenzbereich f: Gestalten spezieller betrieblicher Angebote 34

Anhang 1:
Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität 39

Anhang 2:
Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes 40

Glossar 43

Abkürzungsverzeichnis

BAFU	Bundesamt für Umwelt
BAG	Bundesamt für Gesundheit
BBG	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
BBV	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
BiVo	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
EBA	eidgenössisches Berufsattest
EFZ	eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
OdA	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
SBFI	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
SBBK	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
SDBB	Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
SECO	Staatssekretariat für Wirtschaft
Suva	Schweiz. Unfallversicherungsanstalt
üK	überbetrieblicher Kurs

1 Einleitung

Als Instrument zur Förderung der Qualität[1] der beruflichen Grundbildung für Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) beschreibt der Bildungsplan die von den Lernenden bis zum Abschluss der Qualifikation zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Gleichzeitig unterstützt er die Berufsbildungsverantwortlichen in den Lehrbetrieben, Berufsfachschulen und überbetrieblichen Kursen bei der Planung und Durchführung der Ausbildung.

Für die Lernenden stellt der Bildungsplan eine Orientierungshilfe während der Ausbildung dar.

Dieser Bildungsplan ist das berufspädagogische Konzept für die berufliche Grundbildung Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis. Der Bildungsplan besteht aus drei Teilen. Zunächst werden die berufspädagogischen Grundlagen erläutert sowie das Qualifikationsprofil mit den Handlungskompetenzbereichen und Handlungskompetenzen definiert. Daraus abgeleitet werden zu jeder Handlungskompetenz die einzelnen Leistungsziele detailliert beschrieben.

Während der dreijährigen beruflichen Grundbildung entwickeln alle Lernenden die Kompetenzen in den fünf Handlungskompetenzbereichen A bis E.

Um die Bedürfnisse der Gäste und die Möglichkeiten der Gastronomiebetriebe optimal zu berücksichtigen, spezialisieren sich die Lernenden in einer von vier verschiedenen Ergänzungskompetenzen:

- Jung-Sommelier: den Gästen passende Weine und Biere empfehlen und fachgerecht servieren;
- Jung-Barista: den Gästen spezielle Kreationen zum Kaffee- und Teegenuss zubereiten und servieren;
- Jung-Barkeeper: die Gäste mit der Kunst der Cocktail-Zubereitung verwöhnen;
- Jung-Chef de Rang: spezielle Speisen nach Rezepturen zubereiten und eigene Kreationen vor dem Gast flambieren, tranchieren, filetieren oder marinieren.

Da sich die Gästebedürfnisse stark unterscheiden und die gastronomischen Angebote sich laufend weiterentwickeln, wird von den Berufsleuten ein ausgeprägtes Mass an Einfühlungsvermögen, Selbstständigkeit, Kreativität und Eigeninitiative verlangt.

[1] vgl. Art. 12 Abs. 1 Bst. c Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV) und Art. 9 der Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo) für Restaurantfachfrau EFZ und Restaurantfachmann EFZ

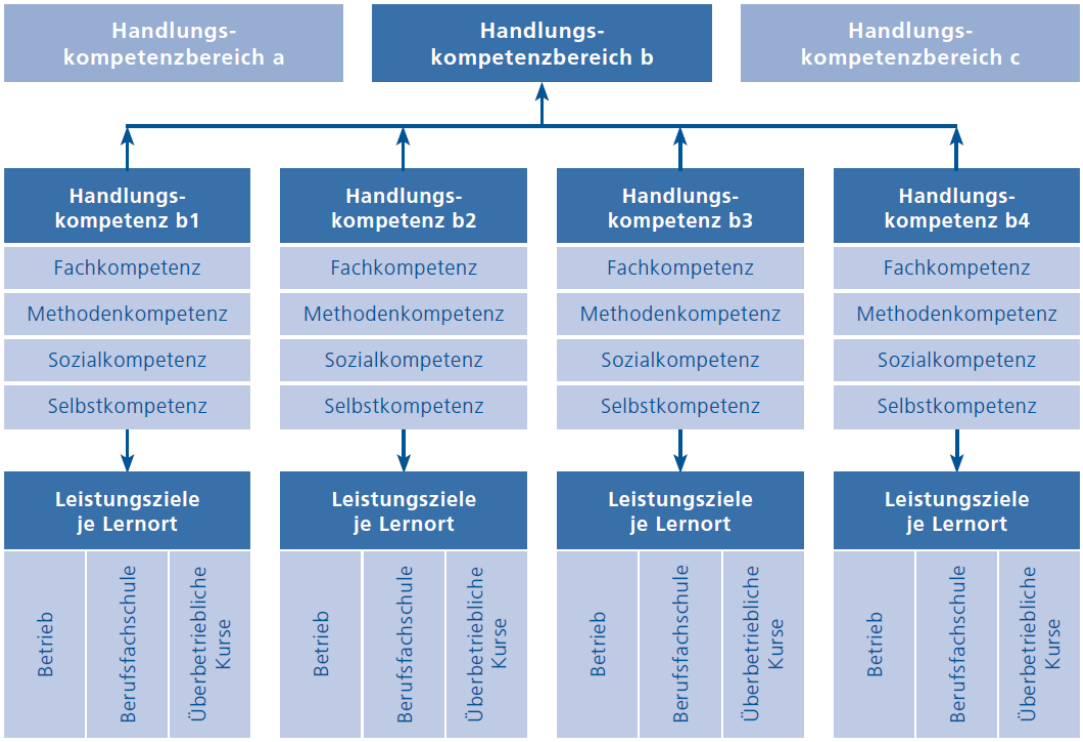
2 Berufspädagogische Grundlagen

2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Restaurantfachfrau EFZ und Restaurantfachmann EFZ. Ziel der beruflichen Grundbildung ist die kompetente Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungsplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf. Diese sind als Mindeststandards für die Ausbildung zu verstehen und definieren, was in den Qualifikationsverfahren maximal geprüft werden darf.

Der Bildungsplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungszielen dargestellt.

Darstellung der Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort:



Der Beruf Restaurantfachfrau EFZ und Restaurantfachmann EFZ umfasst sechs **Handlungskompetenzbereiche** (inkl. Ergänzungskompetenz f). Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

Beispiel: **a** Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber

Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich **a** Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber 7 Handlungskompetenzen gruppiert. Diese entsprechen typischen beruflichen Handlungssituationen. Beschrieben wird das erwartete Verhalten, das die Lernenden in dieser Situation zeigen sollen. Jede Handlungskompetenz beinhaltet die vier Dimensionen Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz (siehe 2.2); diese werden in die Leistungsziele integriert.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden die Handlungskompetenzen durch **Leistungsziele je Lernort** konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt (siehe 2.4).

2.2 Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen. Damit Restaurantfachleute im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe der beruflichen Grundbildung diese Kompetenzen integral und an allen Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse) erwerben. Die folgende Darstellung zeigt den Inhalt und das Zusammenspiel der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz im Überblick.

Handlungskompetenz

Fachkompetenz Lernende bewältigen berufstypische Handlungssituationen zielorientiert, sachgerecht und selbstständig und können das Ergebnis beurteilen.	Restaurantfachleute wenden die berufsspezifische Fachsprache und die (Qualitäts)Standards sowie Methoden, Verfahren, Arbeitsmittel und Materialien fachgerecht an. Das heisst sie sind fähig, fachliche Aufgaben in ihrem Berufsfeld eigenständig zu bewältigen und auf berufliche Anforderungen angemessen zu reagieren.
Methodenkompetenz Lernende planen die Bearbeitung von beruflichen Aufgaben und Tätigkeiten und gehen bei der Arbeit zielgerichtet, strukturiert und effektiv vor.	Restaurantfachleute organisieren ihre Arbeit sorgfältig und qualitätsbewusst. Dabei beachten sie wirtschaftliche und ökologische Aspekte und wenden die berufsspezifischen Arbeitstechniken, Lern-, Informations- und Kommunikationsstrategien zielorientiert an. Zudem denken und handeln sie prozessorientiert und vernetzt.
Sozialkompetenz Lernende gestalten soziale Beziehungen und die damit verbundene Kommunikation im beruflichen Umfeld bewusst und konstruktiv.	Restaurantfachleute gestalten ihre Beziehungen zur vorgesetzten Person, im Team und mit den Gästen bewusst und gehen mit Herausforderungen in Kommunikations- und Konfliktsituationen konstruktiv um. **Sie arbeiten in oder mit Gruppen und wenden dabei die Regeln für eine erfolgreiche Teamarbeit an.**
Selbstkompetenz Lernende bringen die eigene Persönlichkeit und Haltung als wichtiges Werkzeug in die beruflichen Tätigkeiten ein.	Restaurantfachleute reflektieren ihr Denken und Handeln eigenverantwortlich. Sie sind bezüglich Veränderungen flexibel, lernen aus den Grenzen der Belastbarkeit und entwickeln ihre Persönlichkeit weiter. Sie sind leistungsbereit, zeichnen sich durch ihre gute Arbeitshaltung aus und bilden sich lebenslang weiter.

2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

Stufen	Begriff	Beschreibung
K 1	**Wissen**	Restaurantfachleute geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab. (In diesem Bildungsplan nicht enthalten)
K 2	**Verstehen**	Restaurantfachleute erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten. Grundlagen der sensorischen Prüfung von Getränken erläutern. (K2)
K 3	**Anwenden**	Restaurantfachleute wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. Getränke aufgrund der Gästebestellungen und der betrieblichen Vorgaben herstellen und herrichten. (K3)
K 4	**Analyse**	Restaurantfachleute analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. Qualität der Getränke beurteilen und Massnahmen bei auftretenden Fehlern vorschlagen. (K4)
K 5	**Synthese**	Restaurantfachleute kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. Aufgrund der Arbeitsresultate und der Gästerückmeldungen die eigenen Fertigkeiten und Verhaltensweisen reflektieren und weiterentwickeln. (K5)
K 6	**Beurteilen**	Restaurantfachleute beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien. (In diesem Bildungsplan nicht enthalten)

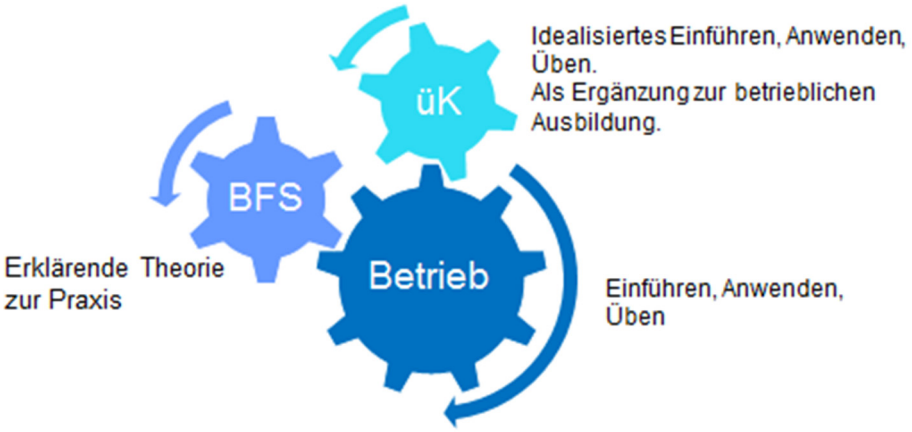
2.4 Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalten, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufs) sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der beruflichen Grundbildung. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildung darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander in Beziehung zu bringen. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen ist eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet seinen Beitrag unter Einbezug des Beitrags der anderen Lernorte. Durch gute Zusammenarbeit kann jeder Lernort seinen Beitrag laufend überprüfen und optimieren. Dies erhöht die Qualität der beruflichen Grundbildung.

Der spezifische Beitrag der Lernorte kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Der Lehrbetrieb; im dualen System findet die Bildung in beruflicher Praxis im Lehrbetrieb, im Lehrbetriebsverbund, in Lehrwerkstätten, in Handelsmittelschulen oder in anderen zu diesem Zweck anerkannten Institutionen statt, wo den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt werden.
- Die Berufsfachschule; sie vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskenntnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht.
- Die überbetrieblichen Kurse; sie dienen der Vermittlung und dem Erwerb grundlegender Fertigkeiten und ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung, wo die zu erlernende Berufstätigkeit dies erfordert.

Das Zusammenspiel der Lernorte lässt sich wie folgt darstellen:



Eine erfolgreiche Umsetzung der Lernortkooperation wird durch die entsprechenden Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung (siehe Anhang) unterstützt.

3 Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt das Berufsbild sowie die zu erwerbenden Handlungskompetenzen und das Anforderungsniveau des Berufes. Es zeigt auf, über welche Qualifikationen eine Restaurantfachfrau EFZ oder ein Restaurantfachmann EFZ verfügen muss, um den Beruf auf dem erforderlichen Niveau kompetent auszuüben.

Neben der Beschreibung der Handlungskompetenzen dient das Qualifikationsprofil auch als Grundlage für die Ausgestaltung der Qualifikationsverfahren. Darüber hinaus unterstützt es die Einstufung des Berufsbildungsabschlusses im nationalen Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung) bei der Erarbeitung der Zeugniserläuterung.

3.1 Berufsbild

Arbeitsgebiet

Restaurantfachfrauen EFZ und Restaurantfachmänner EFZ (nachfolgend Restaurantfachleute genannt) sind Gastgeberinnen/Gastgeber und in den vielfältigen Gastronomiebetrieben für das Wohl der Restaurantgäste verantwortlich. Sie begrüssen die Gäste und erkennen deren Bedürfnisse. Sie informieren und beraten die Gäste über das Angebot und dessen Spezialitäten zu Speisen, Getränken und dem passenden Wein. Restaurantfachleute geben fundierte Auskünfte zu Herkunft, Produktion, Merkmalen und Zubereitung von Speisen und Getränken. Sie berücksichtigen dabei die Grundsätze einer gesunden Ernährung, zu Allergien und Unverträglichkeiten.

Mit Geschick, kreativen Empfehlungen und sorgfältig gewählter Kommunikation verkaufen Restaurantfachleute das ganze Spektrum des gastronomischen Angebotes von den regionalen Spezialitäten für Touristen bis zum Gourmetmenu im Rahmen eines Candle-Light Dinners.

Sie servieren den Gästen das Essen und die Getränke mit Freude und Engagement. Am Ende erstellen sie die Rechnung für die Konsumation. Vom Erstkontakt bis zur Verabschiedung der Gäste behalten sie dank ihrer Persönlichkeit stets souverän den Überblick und sorgen dafür, dass sich ihre Gäste wohlfühlen.

Je nach Art und Ausrichtung des Gastronomiebetriebes sind Restaurantfachleute in der Lage,

- als **Jung-Sommelier** die passenden Weine oder Biere zu empfehlen und fachgerecht zu servieren;
- als **Jung-Barista** spezielle Kreationen zum Kaffee- oder Teegenuss zuzubereiten;
- als **Jung-Barkeeper** die Gäste mit der Kunst der Cocktail-Zubereitung zu verwöhnen;
- als **Jung-Chef de Rang** spezielle Speisen nach Rezepturen zuzubereiten und eigene Kreationen vor dem Gast zu flambieren, zu tranchieren, zu filetieren oder zu marinieren.

Wichtigste Handlungskompetenzen

Die Bildungsziele sind in fünf Handlungskompetenzbereiche gegliedert:

Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber
Als Gastgeberin oder Gastgeber organisieren Restaurantfachleute Anlässe gemäss den betrieblichen Vorgaben. Sie sorgen für die passende Raumgestaltung und das entsprechende Ambiente und empfangen die Gäste. Mit ihrer Persönlichkeit schaffen sie eine angenehme Atmosphäre und sorgen für das Wohlbefinden der Gäste. Sie erkennen die speziellen Gästebedürfnisse und beraten die Gäste auch in einer zweiten Landessprache oder in Englisch. Sie nehmen Gästerückmeldungen entgegen und setzen entsprechende Massnahmen um.

Gestalten des Getränkeservice
Restaurantfachleute bereiten den Getränkeservice für das Tagesgeschäft und für Anlässe vor. Sie empfehlen und verkaufen den Gästen passende Weine, Biere und andere Getränke, mixen und präsentieren Cocktails. Anschliessend servieren sie dem Gast die Getränke.

Gestalten des Speiseservice
Restaurantfachleute bereiten den Speiseservice vor und empfehlen und verkaufen den Gästen geeignete Speisen und Menus. Sie richten die Speisen attraktiv an, begeistern die Gäste mit einer gekonnten Präsentation und einem stilvollen Service.

Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse
Restaurantfachleute setzen Reservations-, Bestell- und Kassensysteme ein, erstellen Gästerechnungen und führen das Inkasso durch. Sie erkennen die betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge und organisieren betriebliche Abläufe.

Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung
Restaurantfachleute planen und koordinieren die Arbeiten mit anderen Bereichen im Betrieb und bewirtschaften die Warenbestände. Zudem vermeiden sie Speiseresten (Food-Waste) und entsorgen Waren, Abfälle und Reststoffe nach ökologischen und ökonomischen Kriterien. Sie legen besonderen Wert auf die Qualität und Hygiene und sorgen für die Werterhaltung von Räumen, Einrichtungen und Geräten sowie den sparsamen Einsatz von Energie und Material. Bei allen Tätigkeiten achten sie auf die Arbeitssicherheit, den Brandschutz, den Gesundheitsschutz und den Umweltschutz.

Berufsausübung

Restaurantfachleute sind die Gastgeber in einem Gastronomiebetrieb. Sie sorgen für das Wohlergehen der Gäste und begeistern Sie mit einem speziellen gastronomischen Erlebnis. Mit der eigenen Persönlichkeit, ihrem Einfühlungsvermögen und guten Umgangsformen erfüllen sie die Kundenwünsche zuvorkommend und zuverlässig. Grundlage für den effizienten und gästeorientierten Service von Speisen und Getränken sind die Beratung und Betreuung der Gäste, der bedarfsgerechte Verkauf sowie die überzeugende, gewinnbringende Zusammenarbeit mit anderen Bereichen im Betrieb.

Für die berufliche Weiterentwicklung haben Restaurantfachleute vielfältige Möglichkeiten. Es stehen die fachliche und betriebswirtschaftliche Erweiterung mit dem Aufstieg zu Bereichsleiterin/Bereichsleiter Restauration oder Leiterin/Leiter Restauration, die Hotelfachschulen wie auch die unternehmerische Karriere als Gastro-Betriebsleiter/in und Gastro-Unternehmer/in offen. Auch die berufliche Selbstständigkeit oder eine internationale Laufbahn bieten interessante Perspektiven.

Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Restaurantfachleute bieten dem Gast ein besonderes gastronomisches Erlebnis, sei dies beim individuellen Service von Getränken und Speisen oder im Rahmen von grösseren Anlässen. Mit geschickter Raumgestaltung, einem geschmackvollen Ambiente und dem passenden kulinarischen Angebot tragen sie zum Wohl des Einzelnen und der Gesellschaft bei. Restaurantfachleute sind Genussbotschafter mit Geschichten und Hintergrundinformationen zu Spezialitäten.

Gastronomiebetriebe verfolgen laufend die gesellschaftlichen Trends und passen ihr Sortiment von Speisen und Getränken sowie ihre Dienstleistungen den Bedürfnissen der verschiedenen Zielgruppen an. Dank ihrem vielfältigen Angebot und regionalen Spezialitäten bilden sie auch eine tragende Säule des Tourismus.

Durch die ökologisch und mengenmässig optimierte Beschaffung sowie die sichere und fachgerechte Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln, Rohstoffen und Reststoffen sowie den effizienten Energie- und Ressourceneinsatz sorgen Restaurantfachleute für einen nachhaltigen Schutz von Mensch und Natur.

Allgemeinbildung

Die Allgemeinbildung beinhaltet grundlegende Kompetenzen zur Orientierung im persönlichen Lebenskontext und in der Gesellschaft sowie zur Bewältigung von privaten und beruflichen Herausforderungen.

3.2 Übersicht der Handlungskompetenzen

↓ Handlungskompetenzbereiche		Handlungskompetenzen →						
a	**Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber**	a1: Dienstleistungen und Ambiente entsprechend dem Anlass, gemäss Gästewünschen und betrieblichen Vorgaben vorbereiten und mitgestalten.	a2: Mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftritts Gäste empfangen, Gästebedürfnisse ermitteln und eine angenehme Atmosphäre schaffen.	a3: Serviceabläufe und Servicearten in der Gästebetreuung umsetzen.	a4: Beziehungen mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen gestalten und in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren.	a5: Direkte Gästerückmeldungen erfassen und Massnahmen umsetzen.	a6: Regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären.	a7: Gäste in einer zweiten Landessprache oder in Englisch zu den betrieblichen Angeboten beraten und mit ihnen kommunizieren.
b	**Gestalten des Getränkeservice**	b1: Mise en place für den Getränkeservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.	b2: Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen.	b3: Getränke herstellen und herrichten sowie den Gästen präsentieren und servieren.	b4: Im Getränkeservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.	b5: Gäste im Getränkeservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.		
c	**Gestalten des Speiseservice**	c1: Mise en place für den Speiseservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.	c2: Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen.	c3: Speisen vor dem Gast zubereiten, anrichten sowie dem Gast präsentieren und servieren.	c4: Im Speiseservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.	c5: Gäste im Speiseservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.		
d	**Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse**	d1: Reservationssysteme sowie Informations- und Kommunikationsmittel einsetzen.	d2: Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.	d3: Die technische Infrastruktur nutzen.	d4: Gästerückmeldungen und -bewertungen auswerten und interpretieren.	d5: Vorgaben des Betriebskonzepts und der Angebotsplanung umsetzen.	d6: Den Gästen die Preisgestaltung für Speisen und Getränke erklären und begründen.	
e	**Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung**	e1: Waren von der Bestandeskontrolle bis zur Warenausgabe bewirtschaften.	e2: Sich an den Nahtstellen absprechen und mit diesen Stellen die Abläufe sicherstellen.	e3: Getränkebuffet und Abräumbereich organisieren.	e4: Speisereste vermeiden sowie Waren, Abfälle und Reststoffe entsorgen.	e5: Massnahmen zur Werterhaltung sowie zum sparsamen Einsatz von Energie und Material einleiten und durchführen.		
f	**Gestalten spezieller betrieblicher Angebote**	f1: Den Gästen passende Weine und Biere empfehlen und fachgerecht servieren.	f2: Spezielle Kreationen zum Kaffee- und Teegenuss zubereiten und servieren.	f3: Gäste über ein umfassendes Mixgetränke-Angebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren.	f4: Vor den Gästen spezielle Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren und marinieren sowie präsentieren und servieren.			

Die Handlungskompetenzen a1 bis e5 sind obligatorisch. Von den Ergänzungskompetenzen f1 bis f4 baut jede lernende Person eine Handlungskompetenz auf.
Die aufzubauende Handlungskompetenz wird durch den Lehrbetrieb bis zum Ende des ersten Lehrjahres festgelegt.

3.3 Anforderungsniveau des Berufes

Das Anforderungsniveau des Berufes ist im Bildungsplan mit den zu den Handlungskompetenzen zählenden Leistungszielen an den drei Lernorten weiter beschrieben. Zusätzlich zu den Handlungskompetenzen wird die Allgemeinbildung gemäss Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vermittelt (SR 412.101.241).

4 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben. Die im Anhang aufgeführten Instrumente zur Förderung der Qualität unterstützen die Umsetzung der beruflichen Grundbildung und fördern die Kooperation der drei Lernorte.

Handlungskompetenzbereich a: Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber

Gäste sind die wichtigste Anspruchsgruppe eines jeden Gastronomiebetriebes. Ihre Bedürfnisse und Zufriedenheit stehen deshalb im Mittelpunkt des Denkens und Handelns von Restaurantfachleuten. Diese empfangen, beraten und betreuen die Gäste, empfehlen ihnen Speisen und Getränke, sorgen für den fachgerechten Service und verabschieden sie in freundlicher und zuvorkommender Art und Weise. Gästeempfang, -beratung und -betreuung sind wichtige Kompetenzen von Restaurantfachleuten, welche diese im Verlaufe der Ausbildung zu einer grundlegenden Einstellung und Haltung entwickeln.

Handlungskompetenz a1: Dienstleistungen und Ambiente entsprechend dem Anlass, gemäss Gästewünschen und betrieblichen Vorgaben vorbereiten und mitgestalten.

Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
a1.1 Die für den Betrieb und die Gästegruppen geeigneten **Tischformen** aufzeigen sowie diese für die unterschiedlichen Situationen bestimmen, begründen und anwenden. (K4)	Verschiedene Tischformen beschreiben sowie für unterschiedliche Anlässe die angemessene Tischform bestimmen und deren Vor- und Nachteile für die Gäste und deren Bedürfnisse beschreiben. (K3)	Angemessene Tischformen für unterschiedliche Anlässe bestimmen, begründen und anwenden. (K4)
a1.2 **Dekorationen für Räume und Tische** für verschiedene Zwecke und Anlässe einsetzen. (K3)	Bedeutung der Dekorationsmöglichkeiten für unterschiedliche Anlässe erläutern, verschiedene Dekorationselemente für Räume und Tische beschreiben sowie deren Vor- und Nachteile aufzeigen. (K2)	Dekorationsmöglichkeiten für unterschiedliche Anlässe vergleichen sowie verschiedene Dekorationselemente für Räume und Tische einsetzen. (K3)
a1.3 **Dekorationselemente** pflegen und die Verantwortung für deren Werterhaltung übernehmen. (K3)		Dekorationselemente pflegen und ihre Werterhaltung sicherstellen. (K3)
a1.4 Das **Ambiente von Räumen** nach Vorgaben mit Beleuchtung, Musik usw. gestalten sowie ein angenehmes Raumklima (Temperatur, Belüftung) schaffen. (K3)	Die Bedeutung des Ambientes beschreiben und Kriterien festlegen, mit denen die Raumgestaltung analysiert und im Sinne der Gäste gestaltet werden kann. (K4)	Das Ambiente von Räumen nach Vorgaben mit Beleuchtung, Musik usw. gestalten sowie ein angenehmes Raumklima (Temperatur, Belüftung) schaffen. (K3)
a1.5 **Technische Infrastruktur**, moderne Einrichtungs- und Gestaltungselemente sowie Spezialeffekte (z.B. Lichtshow, Sound) einsetzen. (K3)	Den Einbezug der technischen Infrastruktur und moderner Einrichtungen als Gestaltungselemente ins Ambiente erläutern. (K2)	Technische Infrastruktur und moderne Einrichtungen als Gestaltungselemente der Ambiance erläutern und anwenden. (K3)

Handlungskompetenz a2: Mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftritts Gäste empfangen, Gästebedürfnisse ermitteln und eine angenehme Atmosphäre schaffen.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
	a2.1 Unterschiedliche **Gästesegmente** in der Gastronomiebranche beschreiben sowie deren Bedeutung erklären. (K2)	
a2.2 **Bedürfnisse der Gäste und Gästegruppen** des Betriebes in den Phasen des Kontaktes, der Begrüssung, der Beratung, der Betreuung und der Verabschiedung erkennen sowie auf Erfüllbarkeit überprüfen, die eigenen Funktionen und Aufgaben wahrnehmen und entsprechend handeln. (K4)	Unterschiedliche Gästetypen und -gruppen beschreiben sowie deren Bedürfnisse vom Empfang bis zur Verabschiedung erkennen. (K3)	Durch Beobachten und geschickte Kommunikation (aktives Zuhören, Fragetechnik) die Gästewünsche situations- und anlassgerecht wahrnehmen. (K3)
a2.3 **Gäste** dem Anlass und der Situation entsprechend **empfangen** und auch auf unvorhergesehene Gästebedürfnisse reagieren. (K4)		Umgangsformen (nach Knigge) situationsgerecht anwenden. (K3)
a2.4 Sich der Bedeutung des eigenen **Auftretens** bewusst sein, das eigene Verhalten in seinen Wirkungen realistisch einschätzen und weiterentwickeln. (K4)	Bedeutung des persönlichen Auftritts erklären und dessen Auswirkungen auf die Gäste, die Mitarbeitenden und weitere Anspruchsgruppen analysieren. (K4)	Mit freundlichem und gepflegtem Auftreten und einer offenen Haltung den Kontakt zu den Gästen herstellen (Auftrittskompetenz). (K3)
a2.5 Der **Körperpflege,** dem **Schmuck** und der **Kleidung/ Uniformierung**, der **Sprache** sowie der Gestik gemäss den Vorgaben des Betriebes die nötige Aufmerksamkeit schenken. (K3)		Bedeutung der Körperpflege, der Kleidung, der Sprache und der Gestik für den gelungenen Auftritt erklären sowie die eigene Wirkung auf Gäste, Vorgesetzte und Mitarbeitende analysieren und bewerten. (K4)

Handlungskompetenz a3: Serviceabläufe und Servicearten in der Gästebetreuung umsetzen.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
a3.1 **Serviceabläufe und Servicearten** für unterschiedliche Anlässe und Gäste umsetzen. (K3)	Eigenheiten der Serviceabläufe und Servicearten erklären, deren Einsatz sowie Vor- und Nachteile aufzeigen. (K2)	Serviceabläufe und Servicearten für unterschiedliche Anlässe und Gäste erklären und umsetzen. (K3)
a3.2 **Rechtliche Vorgaben und betriebliche Qualitätsstandards** umsetzen. (K3)	Rechtliche Vorgaben in Bezug auf Hygiene, Arbeitssicherheit und Brandschutz zu den Serviceabläufen und Servicearten erklären. (K2)	Rechtliche Vorgaben in Bezug auf Hygiene, Arbeitssicherheit und Brandschutz zu den Serviceabläufen und Servicearten umsetzen. (K3)

Handlungskompetenz a4: Beziehungen mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen gestalten und in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
a4.1 **Beziehungen** zu Mitarbeitenden, Vorgesetzen und Gästen kooperativ, überzeugend und für alle gewinnbringend gestalten. (K4)	Entwicklung des Wertewandels der Gesellschaft in Bezug auf die Branche erläutern und mögliche Folgen für den Betrieb ableiten. (K3)	Bei der täglichen Arbeit das eigene Verhalten teamorientiert gestalten. (K3)
a4.2 Stärken und Schwächen des eigenen **verbalen und nonverbalen Verhaltens** analysieren und das Verhalten zum Wohle der Gäste, der Vorgesetzten und der Mitarbeitenden weiterentwickeln. (K5)	Anspruchsvolle Dialoge mit Gästen analysieren, Kommunikationsprobleme auf der Sach-, Selbstkundgabe-, Beziehungs- und Appellebene beschreiben und die Kommunikation mit geeigneten verbalen Äusserungen und nonverbalen Verhaltensweisen führen. (K4)	Eine konstruktive Kommunikationskultur und einen freundlichen Umgang mit allen Beteiligten pflegen (Kommunikationspsychologie in der Praxis, Training). (K3)
a4.3 In ungewohnten und hektischen Situationen die **Haltung bewahren**. (K3)		In ungewohnten und hektischen Situationen die Haltung bewahren. (K3)

Handlungskompetenz a5: Direkte Gästerückmeldungen erfassen und Massnahmen umsetzen.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
a5.1 Positive und negative **Gästerückmeldungen und Reklamationen** festhalten und weiterleiten sowie angemessen reagieren. (K4)	Vorgehen bei Gästerück-meldungen und Reklamationen beschreiben und Chancen aufgrund von Reklamationen aufzeigen. (K2)	
a5.2 Aufgrund der Arbeitsresultate und der Gästerückmeldungen die eigenen **Fertigkeiten und Verhaltensweisen** reflektieren und weiterentwickeln. (K5)	Rückmeldungen zu eigenen Leistungen und zu eigenem Verhalten reflektieren. (K4)	Rückmeldungen zu eigenen Leistungen und zu eigenem Verhalten reflektieren. (K4)

Handlungskompetenz a6: Regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
a6.1 **Regionale Traditionen und Spezialitäten** sowie kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären (Regionale Speisen, Getränke, Anlässe, Bräuche, Feste, Sehenswürdigkeiten etc.). (K3)	Die Bedeutung regionaler Traditionen und Spezialitäten sowie kulturelle Gegebenheiten (Regionale Speisen, Getränke, Anlässe, Bräuche, Feste, Sehenswürdigkeiten) für die Gastronomie und den Tourismus erklären. (K2)	
	a6.2 **Struktur und Bedeutung der Branche** verstehen und Zusammenhänge aufzeigen. (K2)	
	a6.3 Anhand von geeigneten Beispielen die **Entwicklung der Branche** erklären, regionale Unterschiede erkennen und die wichtigsten Trends erläutern. (K2)	

Handlungskompetenz a7: Gäste in einer zweiten Landessprache oder in Englisch zu den betrieblichen Angeboten beraten und mit ihnen kommunizieren.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
	a7.1 In einer zweiten Landessprache oder in Englisch über den **grundlegenden Wortschatz** in der Gastronomie und die eigenen Tätigkeiten verfügen (Speisen, Lebensmittel, Getränke, Serviceutensilien, Geräte und Einrichtungen, Geschirr, Gläser, Wäsche, Dekorationen usw.) sowie einfachere Texte und Darstellungen verstehen. (K2)	
a7.2 Auf Gästebedürfnisse in **mündlicher Form** gästegerecht eingehen und einfache Konversationen in einer zweiten Landessprache oder in Englisch führen sowie die Gäste beraten. (K3)	Auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form gästegerecht eingehen und einfache Konversationen in einer zweiten Landessprache oder in Englisch führen sowie die Gäste beraten. (K3)	

Handlungskompetenzbereich b: Gestalten des Getränkeservice

Restaurantfachleute verfügen über die notwendigen Kenntnisse für die kompetente Gästeberatung im Getränkeservice. Restaurantfachleute sind fähig, den Gästen Getränke des Betriebes gäste- und zielorientiert zu verkaufen. Dabei empfehlen sie im Rahmen der gesetzlichen und betrieblichen Bestimmungen Getränke und servieren diese fachgerecht.

Handlungskompetenz b1: Mise en place für den Getränkeservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.

Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
b1.1 Aufgrund der Tagesplanung für den Getränkeservice die **notwendigen Utensilien gemäss betrieblichen Vorgaben** bereitstellen wie: • Wein- und Getränkekarte • Flaschenöffner / Korkenzieher • Utensilien für Mixgetränke • Block und Schreibzeug • Elektronische Hilfsmittel (K3)	Für den Getränkeservice die dafür vorgesehenen Utensilien beschreiben und deren Einsatz aufzeigen. (K2)	Für den Getränkeservice notwendige Utensilien bereitstellen und einsetzen wie: • Wein- und Getränkekarte • Flaschenöffner / Korkenzieher • Utensilien für Mixgetränke • Schreibzeug und Block • Elektronische Hilfsmittel (K3)
b1.2 Bei **Veranstaltungen und Anlässen wie Bankett, Event, Catering** die entsprechende **Mise en place** für den Getränkeservice gemäss Checkliste oder betrieblichen Vorgaben erstellen. (K4)	Anpassungen der Mise en place für das Tagesgeschäft auf die Anforderungen von Veranstaltungen und Anlässen wie Bankett, Event, Catering für den Getränkeservice beschreiben. (K2) Details siehe Wein- und Getränkeliste (vgl. Anhang 1).	Anpassungen der Mise en place für das Tagesgeschäft auf die Anforderungen bei Veranstaltungen und Anlässen wie Bankett, Event, Catering für den Getränkeservice ableiten und übertragen. (K3) Details siehe Wein- und Getränkeliste (vgl. Anhang 1).

Handlungskompetenz b2: Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
b2.1 Alkoholfreie und alkoholhaltige **Getränke bezüglich Herkunft, Produktion, Lagerung und Merkmale** erklären und vergleichen. (K3)	Alkoholfreie und alkoholhaltige Getränke bezüglich Herkunft, Produktion, Lagerung und Merkmale erklären und vergleichen. (K2) Details siehe Wein- und Getränkeliste (vgl. Anhang 1).	Gästen das Angebot einer Wein- und Getränkekarte erklären. (K3) Details siehe Wein- und Getränkeliste (vgl. Anhang 1).
	b2.2 **Aufbau von Beratungs- und Verkaufsgesprächen** beschreiben. (K2)	
b2.3 Gästen aufgrund ihrer Bedürfnisse und den Erkenntnissen der Aroma- und Geschmackskombinationen passende **Getränke empfehlen und verkaufen sowie Zusatzverkäufe** generieren. (K4)	Grundlagen der Aroma- und Geschmackskombinationen erklären und zu vorgegebenen Speisen passende Getränke empfehlen. (K3)	Gästeorientierte Beratungs- und Verkaufsgespräche durchführen. (K3)
b2.4 **Qualität der Getränke** beurteilen und Massnahmen bei auftretenden Fehlern vorschlagen. (K4)		**Qualität der Getränke** beurteilen und Massnahmen bei auftretenden Fehlern vorschlagen. (K4)
b2.5 **Getränkeangebote und -karten** auf die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben (Qualitätsvorgaben, Deklarationspflichten, Altersbegrenzungen etc.) überprüfen. (K3)	Rechtliche Vorgaben im Zusammenhang mit der Abgabe von Getränken (Qualitätsvorgaben, Deklarationspflichten, Altersbegrenzungen etc.) erläutern. (K2)	

Handlungskompetenz b3: Getränke herstellen und herrichten sowie den Gästen präsentieren und servieren.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
b3.1 **Getränke** aufgrund der Gästebestellungen und der betrieblichen Vorgaben **herstellen und herrichten.** (K3)	Zubereitung von Getränken beschreiben sowie die Ausschanktemperaturen, Mengen und geeigneten Gläser festlegen und diese begründen. (K4) Details siehe Wein- und Getränkeliste (vgl. Anhang 1).	Getränke und Mischgetränke nach Vorgaben herstellen und in den korrekten Gläsern präsentieren. (K3) Details siehe Wein- und Getränkeliste (vgl. Anhang 1).
b3.2 **Präsentations- und Servicetechniken** für den Getränkeservice aufzeigen und diese umsetzen. Beim Getränkeservice den Gästetyp und dessen Bedürfnisse berücksichtigen. (K3)	Präsentations- und Servicetechniken für einen Getränkeservice erklären. (K2)	Präsentations- und Servicetechniken für einen Getränkeservice aufzeigen und umsetzen. Beim Getränkeservice den Gästetyp und dessen Bedürfnisse berücksichtigen. (K3)
b3.3 **Getränke sensorisch prüfen** und wenn nötig Korrekturmassnahmen vorschlagen. (K3)	Grundlagen der sensorischen Prüfung von Getränken erläutern. (K2)	Getränke sensorisch prüfen und wenn nötig Korrekturmassnahmen vorschlagen. (K3)

Handlungskompetenz b4: Im Getränkeservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
b4.1 Bestimmungen der **Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung** bezogen auf den Getränkeservice umsetzen. (K3)	Bedeutung und Ziele der Vorschriften der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bezogen auf den Getränkeservice aufzeigen und begründen. (K4)	Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bezogen auf den Getränkeservice einhalten und begründen. (K4)
b4.2 **Qualität von Getränken** beurteilen und Massnahmen zur Qualitätssicherung umsetzen. (K4)		Anforderungen der Qualitätssicherung im Getränkeservice reflektieren und umsetzen. (K4)
b4.3 Vorgaben des betrieblichen **Hygienekonzepts** bezogen auf den Getränkeservice im eigenen Bereich umsetzen und gegebenenfalls Verbesserungen vorschlagen. (K4)	Bedeutung des Hygienekonzepts im Bereich der Lebensmittelsicherheit (HACCP) im Getränkeservice beschreiben und anhand von Beispielen erklären. (K2)	Vorgaben des Hygienekonzepts im Getränkeservice beschreiben und umsetzen. (K3)
b4.4 Massnahmen zu **Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz** bezogen auf den Getränkeservice umsetzen und dabei: • Unfallrisiken beheben oder minimieren • Erste Hilfe leisten • Ursachen von Bränden erkennen • Verhalten im Brandfall aufzeigen (K3) (vgl. Anhang 2)	Bedeutung der Branchenempfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz bezogen auf den Getränkeservice erklären. (K2) (vgl. Anhang 2)	Massnahmen zu Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz bezogen auf den Getränkeservice umsetzen und dabei: • Unfallrisiken beheben oder minimieren • Erste Hilfe leisten • Ursachen von Bränden erkennen • Verhalten im Brandfall aufzeigen (K3) (vgl. Anhang 2)
b4.5 Betriebliche Grundsätze und Massnahmen des **Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit** bezogen auf den Getränkeservice umsetzen. (K3)	Betriebliche Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit anhand von Beispielen bezogen auf den Getränkeservice aufzeigen. (K2)	Grundsätze des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben bezogen auf den Getränke-service umsetzen. (K3)

Handlungskompetenz b5: Gäste im Getränkeservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
b5.1 Gäste in einer zweiten Landesspreche oder in **Englisch in mündlicher Form** über das **betriebliche Getränkeangebot** informieren und beraten. (K3)	Ein Getränkeangebot in mündlicher Form in einer zweiten Landessprache oder in Englisch gästegerecht vorstellen. (K3) Details siehe Wein- und Getränkeliste (vgl. Anhang 1).	

Handlungskompetenzbereich c: Gestalten des Speiseservice

Restaurantfachleute verfügen über die notwendigen Kenntnisse für die kompetente Gästeberatung im Speiseservice. Restaurantfachleute sind fähig, den Gästen Speisen des Betriebes gäste- und zielorientiert zu verkaufen. Dabei empfehlen sie im Rahmen der gesetzlichen und betrieblichen Bestimmungen Speisen und servieren sie fachgerecht.

Handlungskompetenz c1: Mise en place für den Speiseservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.

Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
c1.1 Den **Tagesablauf** für das Tagesgeschäft sowie für Anlässe gemäss den betrieblichen Vorgaben planen und vorbereiten. (K4)		
c1.2 Aufgrund der Tagesplanung für den Speiseservice **notwendige Utensilien** bereitstellen wie: • Speisekarte • Schreibblock und Schreibzeug • Elektronische Hilfsmittel • Streichhölzer (K3)	Für den Speiseservice notwendige Utensilien beschreiben und den Einsatz aufzeigen. (K2)	Für den Speiseservice notwendige Utensilien bereitstellen wie: • Speisekarte • Schreibblock und Schreibzeug • Elektronische Hilfsmittel • Streichhölzer (K3)
c1.3 **Gedecke** für unterschiedliche Gästegruppen und Anlässe einsetzen. (K3)	Gedecke beschreiben und deren Einsatzmöglichkeiten aufzeigen. (K2)	Gedecke für unterschiedliche Gästegruppen und Anlässe einsetzen. (K3)
c1.4 **Mise en place und Spezialgedecke** für entsprechende Serviceabläufen und Servicearten bereitstellen. (K3)	Spezialgedecke und deren Anwendung erläutern. (K2)	Tische für verschiedene Anlässe aufdecken. (K3)
c1.5 **Vorgehen** für das **Aufdecken** von einfachen und speziellen Gedecken anwenden. (K3)	Vorgehen beim Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken erklären. (K2)	Vorgehen beim Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken bei Eingang- und Mehrgangmenüs anwenden. (K3)
c1.6 Bei **Veranstaltungen und Anlässen wie Bankett, Event, Catering**, die entsprechende **Mise en place** für den **Speiseservice** gemäss Checklisten oder betrieblichen Vorgaben erstellen. (K3)	Anpassungen der Mise en place für das Tagesgeschäft auf Anforderungen von Veranstaltungen und Anlässen wie Bankett, Event, Catering für den Speiseservice beschreiben. (K2) Details siehe Speiseliste (vgl. Anhang 1).	

Handlungskompetenz c2: Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
c2.1 Aufgaben und Bedeutung von **Nährstoffen** in der Ernährung und deren Einsatz in der Gestaltung und Behandlung von Speisen berücksichtigen. (K3)	Aufgabe und Bedeutung von Nährstoffen in der Ernährung aufzeigen und deren positive Wirkungen auf den menschlichen Organismus anhand von Beispielen erläutern. (K2)	Aufgaben und Bedeutung von Nährstoffen in der Ernährung und deren Einsatz in der Gestaltung und Behandlung von Speisen berücksichtigen. (K3)
c2.2 Bei der Angebotsempfehlung Gäste zu möglichen **Unverträglichkeiten und Allergien** bei Lebensmitteln beraten und Möglichkeiten innerhalb des Angebots aufzeigen. (K4)	Unverträglichkeiten und Allergien bei Lebensmitteln erklären. (K2)	
	c2.3 Grundsätze und Prinzipien für die Gestaltung und Umsetzung einer **gesunden Ernährung** aufzeigen und dabei das eigene Ernährungsverhalten kritisch beurteilen. (K4)	
c2.4 **Ernährungsformen** des betrieblichen Angebotes unterscheiden und Gäste entsprechend beraten. (K3)	Ernährungsformen erklären und deren mögliche Auswirkungen auf die Gesundheit aufzeigen. (K2)	
c2.5 Die Gäste über die **Garmethoden** des betrieblichen Angebotes informieren und erklären. (K3)	Grundlegende Garmethoden beschreiben. (K2) Garmethoden siehe Speiseliste (vgl. Anhang 1).	Grundlegende Garmethoden beschreiben. (K2) Garmethoden siehe Speiseliste (vgl. Anhang 1).
c2.6 Speisen gemäss dem betrieblichen Angebot in Bezug auf ihre **Qualität beurteilen** und **Massnahmen zur Qualitätssicherung** anwenden. (K3)	Speisen gemäss einem betrieblichen Angebot bezüglich Herkunft, Eigenschaften, Merkmale, Herstellung und Qualität beschreiben. (K2) Details siehe Speiseliste (vgl. Anhang 1)	Speisen gemäss einem betrieblichen Angebot bezüglich Herkunft, Eigenschaften, Merkmale, Herstellung und Qualität erklären. (K2) Details siehe Speiseliste (vgl. Anhang 1)

Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
	c2.7 Aufbau von **Beratungs- und Verkaufsgesprächen** beschreiben. (K2)	
c2.8 Gästen aufgrund ihrer Bedürfnisse und den Erkenntnissen der **Aroma- und Geschmackskombinationen** von Lebensmitteln (Food-Pairing) passende **Speisen empfehlen und verkaufen** sowie **Zusatzverkäufe** generieren. (K4)	Grundlagen der Aromakombinationen von Lebensmitteln (Food-Pairing) erklären. (K2)	Gästeorientierte Beratungs- und Verkaufsgespräche durchführen. (K3)
	c2.9 Die ökonomische und ökologische Bedeutung von Regionalität, Saisonalität und der nachhaltigen Produktion von Speisen erklären. (K2)	

Handlungskompetenz c3: Speisen vor dem Gast zubereiten, anrichten sowie dem Gast präsentieren und servieren.

Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
c3.1 **Serviceabläufe und Servicearten** bei unterschiedlichen Speisefolgen und Anlässen einsetzen. (K3)	Serviceabläufen und Servicearten erklären sowie deren Einsatz und Vor- und Nachteile aufzeigen. (K2)	Serviceabläufen und Servicearten in unterschiedlichen Situationen einsetzen und laufend optimieren. (K3)
c3.2 **Speisen** gemäss betrieblichem Angebot **anrichten** und **servieren**. (K3)	Arten von Buffets und deren Einsatzmöglichkeiten beschreiben. (K2)	Speisen gemäss betrieblichem Angebot anrichten und servieren: • Buffet • Seminarpause • Stehlunch • usw. (K3) Details siehe Speiseliste (vgl. Anhang 1).

Handlungskompetenz c4: Im Speiseservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
c4.1 Bestimmungen der **Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung** bezogen auf den Speiseservice aufzeigen und anwenden. (K3)	Bedeutung und Ziele der Vorschriften der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bezogen auf den Speiseservice aufzeigen und begründen. (K4)	Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bezogen auf den Speiseservice ausführen und begründen. (K4)
c4.2 **Qualität von Speisen** beurteilen und Massnahmen zur Qualitätssicherung umsetzen. (K3)		Anforderungen der Qualitätssicherung im Speiseservice reflektieren und umsetzen. (K3)
c4.3 Vorgaben des betrieblichen **Hygienekonzepts** bezogen auf den Speiseservice im eigenen Bereich umsetzen und gegebenenfalls Verbesserungen vorschlagen. (K4)	Bedeutung des Hygienekonzepts im Bereich der Lebensmittelsicherheit (HACCP) im Speiseservice beschreiben und anhand von Beispielen erklären. (K2)	Vorgaben des Hygienekonzepts im Speiseservice beschreiben und umsetzen. (K2)
c4.4 Massnahmen zu **Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz** bezogen auf den Speiseservice umsetzen und dabei: • Unfallrisiken beheben oder minimieren • Erste Hilfe leisten • Ursachen von Bränden erkennen • Verhalten im Brandfall aufzeigen (K3) (vgl. Anhang 2)	Bedeutung der Branchenempfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz bezogen auf den Speiseservice erklären. (K2) (vgl. Anhang 2)	Massnahmen zu Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz bezogen auf den Speiseservice umsetzen und dabei: • Unfallrisiken beheben oder minimieren • Erste Hilfe leisten • Ursachen von Bränden erkennen • Verhalten im Brandfall aufzeigen (K3) (vgl. Anhang 2)
c4.5 Betriebliche Grundsätze und Massnahmen des **Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit** bezogen auf den Speiseservice umsetzen. (K3)	Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bezogen auf den Speiseservice anhand von Beispielen aufzeigen. (K2)	Grundsätze des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben bezogen auf den Speiseservice umsetzen. (K3)

Handlungskompetenz c5: Gäste im Speiseservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
c5.1 Gäste in einer zweiten Landessprache oder in **Englisch in mündlicher Form** über das **betriebliche Speiseangebot** informieren und beraten. (K3)	Ein Speiseangebot in einer zweiten Landessprache oder in Englisch in mündlicher Form gästegerecht vorstellen. (K3) Details siehe Speiseliste (vgl. Anhang 1)	

Handlungskompetenzbereich d: Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse

Der Erfolg in der Gastronomiebranche kann sowohl für den Betrieb wie auch die Mitarbeitenden nur dann realisiert werden, wenn Restaurantfachleute die geeigneten Marketingmassnahmen einsetzen. Restaurantfachleute gestalten das Getränke- und Speisenangebot mit und setzen die Massnahmen der Verkaufsförderung reflektiert und selbstständig um.

Handlungskompetenz d1: Reservationssysteme sowie Informations- und Kommunikationsmittel einsetzen.

Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
d1.1 **Reservationssystem** des Betriebes anwenden. (K3)	Reservationssysteme beschreiben sowie deren Vor- und Nachteile erklären. (K2)	
d1.2 **Informations- und Kommunikationsmittel** gästegerecht einsetzen sowie Dokumente erstellen und weiterleiten. (K4)	Dokumente und Kommunikationsmittel beschreiben, die in einem Betrieb eingesetzt werden und deren Funktion erklären. (K2)	

Handlungskompetenz d2: Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.

Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
d2.1 **Bestell- und Kassensysteme** einsetzen und den Registrierungsprozess von der Bestellung bis zum Inkasso sicherstellen. (K3)	Bestell- und Kassensysteme beschreiben, deren Vor- und Nachteile erklären wie auch Registrierungsprozess von der Bestellung bis zum Inkasso aufzeigen. (K2)	Bestell- und Kassensysteme einsetzen und den Registrierungsprozess von der Bestellung bis zum Inkasso sicherstellen. (K3)
d2.2 **Rechnungen erstellen** und Rechnungsbeträge in andere **Währungen umrechnen**, dem Gast präsentieren und erklären sowie das Inkasso durchführen. (K4)	Rechnungen erstellen und Rechnungsbeträge in andere Währungen umrechnen. (K3)	Rechnungen erstellen, dem Gast präsentieren und das Inkasso durchführen. (K3)
d2.3 **Zahlungsarten und Zahlungsmittel** im eigenen Betrieb einsetzen. (K3)	Merkmale des Barinkassos und der bargeldlosen Zahlungsarten und Zahlungsmittel beschreiben sowie deren Vor- und Nachteile für den Gast und den Betrieb darlegen. (K2)	Zahlungsarten und Zahlungsmittel einsetzen. (K3)
d2.4 **Tagesabrechnung** durchführen. (K3)		

Handlungskompetenz d3: Die technische Infrastruktur nutzen.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
d3.1 **Maschinen, Geräte und Utensilien** einsetzen und wo nötig den Gästen erklären. (K3)	Eigenschaften und Funktionsweise der wichtigsten Maschinen, Geräte und Utensilien erklären. (K2)	Maschinen, Geräte und Utensilien sachgemäss einsetzen und deren Bedienung aufzeigen. (K3)

Handlungskompetenz d4: Gästerückmeldungen und -bewertungen auswerten und interpretieren.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
d4.1 **Gästerückmeldungen** festhalten und weiterleiten sowie angemessen reagieren. (K4)	Vorgehen bei Gästerückmeldungen beschreiben sowie Massnahmen zur Pflege der Gästebeziehungen ableiten. (K4)	
d4.2 **Gästedaten und -bewertungen** auswerten, werbewirksame Massnahmen ableiten. (K4)	Möglichkeiten der Bewirtschaftung von Gästedaten und Gästebewertungen erklären (inklusive Statistik). (K2)	

Handlungskompetenz d5: Vorgaben des Betriebskonzepts und der Angebotsplanung umsetzen.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
d5.1 Bedeutung des **Betriebs-konzepts** für den eigenen Aufgabenbereich ableiten. (K3)	Unterschiedliche Arten von Gastronomiebetrieben beschreiben sowie deren Stärken und Schwächen im Kontext der wirtschaftlichen Chancen und Gefahren erläutern. (K4)	
d5.2 Das **betriebliche Angebot** nach den Grundsätzen des Marketingmix analysieren. (K4)	Anhand eines betrieblichen Angebots die vier P's des **Marketingmix** (Product, Price, Place, Promotion) beschreiben. (K2) Details siehe Wein- und Getränkeliste sowie Speiseliste (vgl. Anhang 1)	
	d5.3 Verkaufsfördernde Elemente wie Inhalte, Aufbau und Gestaltung der **Wein-, Getränke- und Speisekarte** erläutern. (K2)	
d5.4 **Getränke und Speisen** gemäss der Thematik des Anlasses und der örtlichen Gegebenheiten **präsentieren** (z.B. Displays, Vitrinen, Point of Sale). (K3)	Präsentationsformen für den Verkauf von Getränken und Speisen beschreiben. (K2)	Präsentationsformen für den Verkauf von Getränken und Speisen anwenden. (K3)

Handlungskompetenz d6: Den Gästen die Preisgestaltung für Speisen und Getränke erklären und begründen.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
	d6.1 Begriffe **Wirtschaftlichkeit, Rentabilität, Produktivität, Aufwand, Ertrag und Gewinn** anhand einfacher Beispiele erklären und deren Bedeutung für die Führung und den Erfolg eines Restaurantbetriebes erläutern. (K2)	
d6.2 Den Gästen **Kostenstruktur und Preisgestaltung** ausgewählter Produkte erklären und begründen. (K4)	Aufbau einfacher Kalkulationen erklären sowie Kalkulationen für gastronomische Produkte erstellen und deren Bedeutung anhand von Beispielen für die Preisgestaltung beschreiben. (K3)	

Handlungskompetenzbereich e: Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung

Reibungslose betriebliche Abläufe sind für Gastronomiebetriebe wichtig. Dazu gehören auch die Hygiene, die Arbeitssicherheit, der Brand- und Gesundheitsschutz, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum andern aber ist die Hygiene entscheidend für die Produktqualität wie auch für die Werterhaltung. Restaurantfachleute gestalten diese Vorgaben engagiert und pflichtbewusst mit und setzen sie im Betriebsalltag um.

Handlungskompetenz e1: Waren von der Bestandeskontrolle bis zur Warenausgabe bewirtschaften.

Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
e1.1 Den **Prozess der Warenbewirtschaftung** vom Einkauf, der Warenannahme, der Lagerung bis hin zur Ausgabe von Waren umsetzen. (K3)	Ziele der Warenbewirtschaftung in Bezug auf den betrieblichen Erfolg erläutern. (K2)	
e1.2 **Waren** ökonomisch und ökologisch **lagern** und dabei folgende Punkte beachten: • Lagerorte • Temperaturen • Dokumentationen • Rechtliche Grundlagen (K3)	Kriterien für die ökonomische und ökologische **Warenbeschaffung** erläutern. (K2)	Rechtliche Grundlagen der Warenlagerung anwenden und dabei folgende Punkte beachten: • Lagerorte • Temperaturen • Dokumentationen • Rechtliche Grundlagen (K3)
e1.3 **Wareninventur** des Betriebes nach Vorgaben durchführen und Inventarlisten nachführen. (K3)	Bedeutung und Ziele der Inventur erklären und den Ablauf und die Verwendung der Inventur erläutern. (K2)	

Handlungskompetenz e2: Sich an den Nahtstellen absprechen und mit diesen Stellen die Abläufe sicherstellen.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
e2.1 Instrumente der **Arbeitsplanung** einsetzen. (K3)	e2.1 Instrumente der **Arbeitsplanung** beschreiben und deren Bedeutung für die effiziente Gestaltung der eigenen Arbeit erklären. (K2)	
e2.2 Mit **vor- und nachgelagerten Stellen (Nahtstellen)** das Tagesgeschäft und die Arbeitsprozesse gemäss Vorgaben planen und umsetzen. (K3)	Eigene Tätigkeiten in Abhängigkeit von vor- und nachgelagerten Stellen sowie die wichtigsten Nahtstellen beschreiben. (K2)	Mit vor- und nachgelagerten Stellen (Nahtstellen) das Tagesgeschäft und die Arbeitsprozesse gemäss Vorgaben planen und umsetzen. (K3)
e2.3 Vorgegebene und erarbeitete **Einsatzplanungen** auf grössere und/oder spezielle Anlässe anpassen und dabei die gesetzlichen Vorgaben berücksichtigen. (K4)	Bedeutung der Einsatzplanung für die Umsetzung der betrieblichen Ziele erläutern und dabei die gesetzlichen Vorgaben berücksichtigen. (K2)	
e2.4 **Dokumente** wie Checklisten, Materiallisten usw. einsetzen und bei Bedarf ergänzen. (K3)	Für eigene Tätigkeiten und Prozesse Checklisten erstellen. (K3)	Checklisten einsetzen und bei Bedarf ergänzen. (K3)

Handlungskompetenz e3: Getränkebuffet und Abräumbereich organisieren.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
e3.1 **Einrichtungen und Geräte** am Getränkebuffet bedienen und die Abläufe optimal umsetzen. (K3)	Einrichtungen und Geräte sowie Tätigkeiten am Getränkebuffet beschreiben. (K2)	Einrichtungen und Geräte am Getränkebuffet bedienen und die Abläufe optimal umsetzen. (K3)
e3.2 Getränkebuffet und **Geräte reinigen, Bestände überprüfen** (z.B. Stockliste) und ergänzen. (K3)		Getränkebuffet und Geräte reinigen, Bestände überprüfen (z.B. Stockliste) und ergänzen. (K3)
e3.3 **Officebereich (Abräumbereich)** unter Berücksichtigung hygienischer Vorgaben organisieren. (K3)	Optimale Organisation des Officebereichs (Abräumbereich) erläutern und Vorgaben für Entsorgung und Recycling anwenden. (K3)	Officebereich (Abräumbereich) unter Berücksichtigung hygienischer Vorgaben organisieren. (K3)

Handlungskompetenz e4: Speisereste vermeiden sowie Waren, Abfälle und Reststoffe entsorgen.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
e4.1 **Waren, Abfälle und Reststoffe** ökonomisch und ökologisch **entsorgen**. (K3)	Die ökonomische und ökologische Entsorgung von Waren, Abfällen und Reststoffen beschreiben. (K2)	Waren, Abfälle und Reststoffe ökonomisch und ökologisch entsorgen. (K3)
e4.2 Massnahmen zur **Vermeidung von Speiseresten (Food-Waste)** mitplanen und umsetzen. • Massnahmen bei Anrichten und Service • Behandlung der Speisen (Kühlung, Schutz vor Verunreinigung etc.) • Weiterverwertungsmöglichkeiten planen und einsetzen (K4)	Grundsätze und Massnahmen zur Vermeidung von Speiseresten erläutern. (K2)	Massnahmen zur Vermeidung von Speiseresten umsetzen. (K3)

Handlungskompetenz e5: Massnahmen zur Werterhaltung sowie zum sparsamen Einsatz von Energie und Material einleiten und durchführen.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
e5.1 **Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel zur Reinigung** gemäss Vorgaben einsetzen. (K3)	Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung beschreiben. (K2)	Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel zur Reinigung gemäss Vorgaben einsetzen. (K3)
e5.2 Maschinen, Geräte und Utensilien sowie **Verkaufs- und Produktionsräume inkl. Mobiliar** reinigen. (K3)	Reinigung von Verkaufsräumen, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Utensilien beschreiben. (K2)	Maschinen, Geräte und Utensilien sowie Verkaufs- und Produktionsräume inkl. Mobiliar reinigen. (K3)
e5.3 Bei **Schäden** oder übermässiger Abnutzung die vorgesetzte Stelle orientieren und die nötigen Massnahmen ergreifen. (K3)		
e5.4 **Reinigungsmittel** ökonomisch und ökologisch einsetzen. (K3)	Ökonomischer und ökologischer Einsatz der Reinigungsmittel und deren Wirkungen erklären. (K2)	Reinigungsmittel ökonomisch und ökologisch einsetzen. (K3)

Handlungskompetenzbereich f: Gestalten spezieller betrieblicher Angebote

Um die Bedürfnisse der Gäste und die Möglichkeiten der Gastronomiebetriebe optimal zu berücksichtigen, spezialisieren sich die Lernenden in einer von vier verschiedenen Ergänzungskompetenzen:

Von den Handlungskompetenzen f1 bis f4 baut jede lernende Person eine Handlungskompetenz auf. Die aufzubauende Handlungskompetenz wird durch den Lehrbetrieb bis zum Ende des ersten Lehrjahres festgelegt.

Ergänzungskompetenz f1: Jung-Sommelier: Den Gästen passende Weine und Biere empfehlen und fachgerecht servieren.

Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
f1.1 **Vorbereitung** **Mise en place** gemäss **dem betrieblichen Wein- und Bierangebot** sowie dem Anlass und dem Gästesegment entsprechend erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. (K3)		**Vorbereitung** Mise en place gemäss einem speziellen Wein- und Bierangebot sowie dem Anlass und dem Gästesegment entsprechend erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. (K3)
f1.2 **Gästebetreuung** Gäste spezifisch und fundiert über Weine und Biere **informieren** und **beraten**. (K4) Den Gästen Informationen zu Wein und Bier geben. (K3)		**Gästebetreuung** Gäste spezifisch und fundiert über Weine und Biere informieren und beraten. (K4) Den Gästen Informationen zu Wein und Bier geben. (K3)
f1.3 **Präsentation** Weine und Biere fachlich korrekt und **attraktiv präsentieren, servieren**. (K3)		**Präsentation** Weine und Biere fachlich korrekt und attraktiv präsentieren, servieren. (K3) Verschiedene betriebliche Angebote vergleichen. (K3)
f1.4 **Nachbearbeitung** **Qualität** von Weinen und Bieren **sensorisch kontrollieren** und entsprechende Massnahmen bei fehlerhaften Produkten einleiten. (K4) **Grundlagen der Kalkulation** und der Preisgestaltung erläutern und begründen. (K3)		**Nachbearbeitung** Sensorische und qualitative Überprüfung der Produkte vornehmen und Verbesserungen umsetzen. (K3) Grundlagen der Kalkulation und der Preisgestaltung erläutern und begründen. (K3)

Ergänzungskompetenz f2: Jung-Barista: Spezielle Kreationen zum Kaffee- und Teegenuss zubereiten und servieren.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
f2.1 **Vorbereitung** Mise en place gemäss dem **betrieblichen Angebot für das Kaffee- und Teeangebot** planen und erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. (K3)		**Vorbereitung** Mise en place gemäss dem Kaffee- und Teeangebot planen und erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. (K3)
f2.2 **Gästebetreuung** **Angebotsspezifische Empfehlungen** tätigen sowie den Gästen situationsgerecht Auskunft über Kaffee- und Teegetränke geben (Fachsprache). (K3) Die nachhaltigen Produktionsmethoden und die Qualität einzelner Produkte erklären. (K4)		**Gästebetreuung** Angebotsspezifische Empfehlungen tätigen sowie den Gästen situationsgerecht Auskunft über Kaffee- und Teegetränke geben. (K3) Die nachhaltigen Produktionsmethoden und die Qualität einzelner Produkte erklären. (K4)
f2.3 **Präsentation** Spezielle Kaffeegetränke und Teeaufgüsse zubereiten sowie gemäss betrieblichem Angebot **eigene Kreationen entwickeln**. (K5) Den Gästen **Informationen zu Herkunft und Zusammensetzung von Kaffee und Tee** geben. (K3) Durch den Einsatz von **Spezialeffekten (Showeffekten)** ein Erlebnis für die Gäste schaffen. (K3) Verschiedene Techniken und **Präsentationsformen** unter Verwendung geeigneter Hilfsmittel einsetzen. (K3)		**Präsentation** Spezielle Kaffeegetränke und Teeaufgüsse zubereiten sowie gemäss Angebot im üK eigene Kreationen entwickeln. (K5) Den Gästen Informationen zu Herkunft und Zusammensetzung von Kaffee und Tee. (K3) Verschiedene Techniken und Präsentationsformen unter Verwendung geeigneter Hilfsmittel (Geräte, Show-Elemente usw.) einsetzen. (K3) Persönliches Repertoire an Show- und Spezialeffekten entwickeln. (K4)
f2.4 **Nachbearbeitung** **Qualität** von Kaffee und Tee **sensorisch kontrollieren** und entsprechende Massnahmen bei fehlerhaften Produkten einleiten. (K4) **Grundlagen der Kalkulation** und der Preisgestaltung erläutern und begründen. (K3)		**Nachbearbeitung** Qualität von Kaffee und Tee kontrollieren und entsprechende Massnahmen bei fehlerhaften Produkten einleiten. (K4) Grundlagen der Kalkulation und der Preisgestaltung erläutern und begründen. (K3)

Ergänzungskompetenz f3: Jung-Barkeeper: Gäste über ein umfassendes Mixgetränke-Angebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
f3.1 **Vorbereitung** **Angebote** planen und gestalten (Wochendrinks/Tagescocktail etc.). (K3) **Mise en place gemäss Barangebot** bereitstellen und für ein spezielles Ambiente sorgen. (K3)		**Vorbereitung** Angebote planen und gestalten (Wochendrinks/Tagescocktail etc.). (K3) Mise en place gemäss Barangebot bereitstellen und für ein spezielles Ambiente sorgen. (K3)
f3.2 **Gästebetreuung** **Angebotsspezifische Empfehlungen** tätigen. (K3) Den Gästen **Informationen zu einzelnen Getränken und Rezepturen** in Englisch und der Fachsprache geben. (K3) **Multikulturelle Gästesegmente** bedürfnis- und erwartungsgemäss betreuen. (K3)		**Gästebetreuung** Angebotsspezifische Empfehlungen tätigen. (K3) Den Gästen Informationen zu einzelnen Getränken und Rezepturen in Englisch und der Fachsprache geben. (K3) Multikulturelle Gästesegmente bedürfnis- und erwartungsgemäss betreuen. (K3)
f3.3 **Präsentation** Barrezepturen umsetzen. (K3) Nach betrieblichem Angebot und Gästewünschen **eigene Kreationen** entwickeln. (K5) Durch den Einsatz von **Spezialeffekten (Showeffekten)** ein Erlebnis für die Gäste schaffen. (K3)		**Präsentation** Barrezepturen umsetzen. (K3) Nach Angebot des üK eigene Kreationen entwickeln. (K5) Persönliches Repertoire an Show- und Spezialeffekten entwickeln. (K4)
f3.4 **Nachbearbeitung** **Angebotsanalyse erstellen, Produkte nachkalkulieren** und dem betrieblichen Angebot entsprechend Inventar und Bestellungen verfassen. (K4) Getränke und Spirituosen **sensorisch prüfen** und den Spirituosengruppen zuordnen. (K4)		**Nachbearbeitung** Getränke und Spirituosen sensorisch prüfen und den Spirituosengruppen zuordnen. (K4) Produkte nachkalkulieren. (K4) Verschiedene betriebliche Angebote vergleichen. (K3)

Ergänzungskompetenz f4: Jung-Chef de Rang: Vor den Gästen spezielle Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren und marinieren sowie präsentieren und servieren.		
Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
f4.1 **Vorbereitung** **Mise en place** gemäss **dem betrieblichen Speiseangebot** sowie dem Anlass und dem Gästesegment entsprechend erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. (K3) Absprachen mit den **Nahtstellen** (Bsp. Küche) treffen. (K3) Nach dem betrieblichen Angebot **eigene Kreationen entwickeln** (Flambieren, Marinieren usw.). (K5)		**Vorbereitung** **Mise en place** gemäss **dem betrieblichen Speiseangebot** sowie dem Anlass und dem Gästesegment entsprechend erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. (K3) Nach dem betrieblichen Angebot eigene Kreationen entwickeln (Flambieren, Marinieren usw.). (K5)
f4.2 **Gästebetreuung** Den Gästen die Zubereitung und Kreation von Gerichten erklären. (K2) Durch den Einsatz von **Spezialeffekten (Showeffekten)** ein Erlebnis für die Gäste schaffen. (K4)		**Speisen vor den Gästen fertigen** Den Gästen die Zubereitung und Kreation von Gerichten erklären. (K2) Persönliches Repertoire an Show- und Spezialeffekten entwickeln. (K4)
f4.3 **Präsentation** **Speisen vor den Gästen zubereiten und portionieren:** Flambieren, Filetieren, Tranchieren, Marinieren usw. und attraktiv anrichten. (K5)		**Präsentation** **Speisen vor den Gästen zubereiten und portionieren:** Persönliche Fähigkeiten bei der Fertigung vor den Gästen perfektionieren (Flambieren, Filetieren, Tranchieren, Marinieren usw.). (K5)
f4.4 **Nachbearbeitung** **Sensorische und qualitative Überprüfung** der Gerichte vornehmen und Verbesserungen umsetzen. (K4)		**Nachbearbeitung** Sensorische und qualitative Überprüfung der Gerichte vornehmen und Verbesserungen umsetzen. (K4)

Erstellung

Der Bildungsplan wurde von der unterzeichnenden Organisation der Arbeitswelt erstellt. Er bezieht sich auf die Verordnung des SBFI vom 6. November 2018 über die berufliche Grundbildung für Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ).

Der Bildungsplan orientiert sich an den Übergangsbestimmungen der Bildungsverordnung.

Weggis, 6. November 2018

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Der Präsident	Der Direktor
Urs Masshardt	Max Züst

Das SBFI stimmt dem Bildungsplan nach Prüfung zu.

Bern, 6. November 2018

Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation

Rémy Hübschi
Vizedirektor, Leiter Abteilung Berufs- und Weiterbildung

Anhang 1:
Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Restaurantfachfrau EFZ/ Restaurantfachmann EFZ	*Elektronisch* Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (www.sbfi.admin.ch/bvz/berufe) *Printversion* Bundesamt für Bauten und Logistik (www.bundespublikationen.admin.ch)
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Restaurantfachfrau EFZ/ Restaurantfachmann EFZ	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Ausführungsbestimmungen zum Qualifikations-verfahren mit Abschlussprüfung inkl. Anhang (Bewertungsraster sowie ggf. Leistungsnachweise überbetriebliche Kurse und/oder Leistungsnachweis Bildung in beruflicher Praxis)	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Lerndokumentation	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Bildungsbericht	Vorlage SDBB | CSFO www.oda.berufsbildung.ch Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Speiseliste	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Wein- und Getränkeliste	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Dokumentation betriebliche Grundbildung	Vorlage SDBB | CSFO www.oda.berufsbildung.ch Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Organisationsreglement für die überbetrieblichen Kurse	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Lehrplan für die Berufsfachschulen	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Organisationsreglement Kommission Berufsentwicklung & Qualität	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch

Anhang 2:
Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) **verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche**. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können Lernende ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die im Anhang der Bildungsverordnung Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

Ausnahmen vom Verbot der gefährlichen Arbeiten (Grundlage: SECO-Checkliste)	
Ziffer	**Gefährliche Arbeit** (Bezeichnung gemäss SECO-Checkliste)
3	**Arbeiten, welche Jugendliche körperlich überbeanspruchen** a) Arbeiten, welche die körperliche Leistungsfähigkeit von Jugendlichen objektiv übersteigen. Unter diese fallen das manuelle Bewegen von Lasten sowie ungünstige Körperhaltungen und -bewegungen. 1) Manuelle Handhabung von grossen Lasten oder häufig zu bewegende Lasten. Männer mehr als 15 kg; Frauen 11 kg; 3 t pro Tag 2) Serienmässig wiederholte Bewegung unter Last (2 Stunden pro Tag)
4	**Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden physikalischen Einwirkungen** b) Arbeiten mit heissen und kalten Medien h) Arbeiten mit nichtionisierender Strahlung
6	**Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden Chemikalien** a) Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden chemischen Agenzien, die mit einem der folgenden R-Sätze[2] bzw. H-Sätze[3] eingestuft oder gekennzeichnet sind: 1) Ernste Gefahr irreversiblen Schadens (R39/H370) 2) Sensibilisierung durch Einatmen möglich (Bezeichnung «S» gemäss der Liste «Grenzwerte am Arbeitsplatz»; R42/H334) 3) Sensibilisierung durch Hautkontakt möglich (Bezeichnung «S» gemäss der Liste «Grenzwerte am Arbeitsplatz»; R43/H317)
8	**Arbeiten mit gefährlichen Arbeits-/Werkgegenständen oder Tieren** a) Arbeiten mit Arbeits-/Werkgegenständen, die mit Unfallgefahren verbunden sind, von denen anzunehmen ist, dass Jugendliche sie wegen mangelndem Sicherheitsbewusstseins oder wegen mangelnder Erfahrung oder Ausbildung nicht erkennen oder nicht abwenden können 1) Werkzeuge, Ausrüstungen, Maschinen

[2] Vgl. Chemikalienverordnung vom 18. Mai 2005 (AS **2005** 2721, **2007** 821, **2009** 401 805 1135, **2010** 5223, **2011** 5227, **2012** 6103, **2013** 201 3041, **2014** 2073 3857)

[3] Vgl. die in Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015 (SR **813.11**) genannte Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008

Gefährliche Arbeiten (ausgehend von den Handlungs-kompetenzen/HK)	**Gefahr(en)**	Aus-nahmen	**Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung Ausbildungsinhalte**	**Begleitende Massnahmen durch Fachkraft[4] im Betrieb**						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbil-dung im Betrieb	Unter-stützung üK	Unter-stützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegent lich
Schwere Lasten *Bipla HK: e1*	• Manuelles Bewegen von grossen Lasten • Sturz-/Absturzgefahr • Rückenschaden	3a 1), 2)	- Hebe- und Tragetechniken - Für schwere Gegenstände geeignete Hilfsmittel benützen - Bei Überschreiten der Grenzwerte (3a) ist eine Gefähr-dungsermittlung nach Suva 88190 durchzuführen - Sichere Aufstiegshilfen benutzen - Leitern mit GS-Zeichen und sicherem Stand *Hilfsmittel:* Wegleitung zur Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz, Art. 25 «Lasten / Jugendliche» SUVA Checkliste 44018.d «Hebe und Trage richtig» EKAS Checkliste 6802 «Küche» EKAS-Branchenlösung im Gastgewerbe Nr. 44 «Betriebsanleitung Arbeitssicherheit» oder betriebseigenes Arbeitssicherheitskonzept mit betrieblichen Standards	1. Sem	1. Sem	3. Sem	Lernende vor Arbeitsauf-nahme mittels Checklisten schulen (KOPAS, SiBe etc.) Demonstration und praktische Anwendung	1. Lj	2. Lj 3. Lj	
Umgang und Reinigen mit Chemikalien *Bipla HK: e4; e5*	• Verätzung • Einatmen gefährlicher Dämpfe • Verschlucken • Verbrennen • Gesundheitsgefährdende chemische Agenzien	6a 1), 2), 3)	- Aufbewahrungsort / Zugang Sicherheitsdatenblätter - Umgang mit Gefahrstoffen - GHS Symbole - Erste Hilfe Massnahmen - Korrektes Tragen von geeigneter Bekleidung und PSA (Schutzmaske, Schutzbrille, Handschuhe, Schürze, geeignetes Schuhwerk) *Hilfsmittel:* Sicherheitsdatenblätter Reinigungsplan	1. Sem	1. Sem	2. Sem	Demonstration und praktische Anwendung **Zutritt zum Gefahrstofflager und Anwendung erst nach erfolgter Unterweisung** Schutzausrüstung für den Lernenden persönlich zur Verfügung stellen und die Anwendung sicherstellen	1. Lj 2. Lj		3. Lj
Arbeiten mit elektrischen Geräten und Maschinen / Beheben von Störungen *Bipla HK: a1; c3; d3; d5; e3; e5*	• Stromschlag • Quetschung • Verbrennung • Schnittgefahr	8a 1)	- Unterweisung der Vorbereitung, des Gebrauchs und der Reinigung von Geräten und Maschinen - Speziell Aufschnittmaschine mehrmals schulen - Bei Wartungen und Beheben von Störungen gegen Wiedereinschalten sichern *Hilfsmittel:* Betriebsanweisungen der Geräte und Maschinen	1. Sem	1. Sem	2. Sem	Demonstration und praktische Anwendung	1. Lj	2. Lj	3. Lj

[4] Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

Umgang mit brennbaren Materialien *Bipla HK: a1; c3; f4*	• Verbrennung	8a 1)	- Brandgefahr durch Kerzen - Aschenbecher mit heissem Inhalt *Hilfsmittel:* Checkliste «Service Office» EKAS-Branchenlösung im Gastgewerbe Nr. 44 «Betriebs-anleitung Arbeitssicherheit» oder betriebseigenes Arbeits-sicherheitskonzept	1. Sem	1. Sem	2. Sem	Demonstration und praktische Anwendung	1. Lj	2. Lj	3. Lj
Arbeiten mit Induktions-geräten *Bipla HK: c3; f4*	• Abstrahlung Magnetfelder	4h	Schwangere oder Menschen mit Herzschrittmachern dürfen den Magnetfeldern nicht ausgesetzt werden.	3. Sem		3. Sem	Information	2. Lj		3. Lj
Arbeiten mit Messer *Bipla HK: c3; f4*	• Schnitt- und Stichgefahr	8a 1)	- Rutschsicherheit Schneidebrett beachten - Wahl des richtigen Messers - Scharfe Messer verwenden - Reinigung der Messer *Hilfsmittel:* Betriebliche Standards EKAS Checkliste 6803 «Messer in Küchen»	1. Sem	1. Sem	1. Sem	Demonstration und praktische Anwendung - Schneidetechnik - Messer und spitze Gegen-stände (z.B. Fleischgabel etc.) nicht im Waschbecken mit Spülmittel	1. Lj	2. Lj	3. Lj
Umgang mit Bruchgeschirr/ Bruchglas *Bipla HK: b1; b3; c1; f1; f2; f3; f4*	• Schnitt- und Stichgefahr	8a 1)	Bruchgeschirr und -glas: - Immer mit Hilfsmittel entfernen - Separat entsorgen	1. Sem	1. Sem	1. Sem	Demonstration und praktische Anwendung	1. Lj	2. Lj	3. Lj
Arbeiten mit heissen Flüssig-keiten und Dampf *Bipla HK: b3, c3, f2, f3; f4*	• Verätzung • Verbrennung	4b	- Umgang mit heissen Flüssigkeiten (Tee, Kaffeegetränke etc.) - Kopf beim Milchschäumen zur Seite drehen - Umgang mit karamellisiertem Zucker und Alkohol beim Flambieren *Hilfsmittel:* EKAS-Branchenlösung im Gastgewerbe Nr. 44 «Betriebs-anleitung Arbeitssicherheit» oder betriebseigenes Arbeits-sicherheitskonzept mit betrieblichen Standards	1. Sem	1. Sem	1. Sem	Demonstration und praktische Anwendung	1. Lj	2. Lj	3. Lj

Für alle aufgeführten Leistungsziele finden Lernende wie Berufsbildner weitere Hinweise im Ausbildungsprogramm für Lehrbetriebe.

Glossar:

Bipla	Bildungsplan
HK	Handlungskompetenz
Lj	Lehrjahr
PSA	Persönliche Schutzausrüstung
GHS-Symbole	„**G**lobally **H**armonized **S**ystem“; Gefahrenzeichen/-Symbole der Gefahrstoffe z.B: 

Glossar (*siehe *Lexikon der Berufsbildung, 4. überarbeitete Auflage 2013, SDDB Verlag, Bern,* www.lex.berufsbildung.ch)

Berufsbildungsverantwortliche*
Der Sammelbegriff Berufsbildungsverantwortliche schliesst alle Fachleute ein, die den Lernenden während der beruflichen Grundbildung einen praktischen oder schulischen Bildungsteil vermitteln: Berufsbildnerin/Berufsbildner in Lehrbetrieben, Instruktorin/Instruktor in überbetrieblichen Kursen, Fachlehrperson für schulische Bildung, Prüfungsexpertin/Prüfungsexperte.

Bildungsbericht*
Im Bildungsbericht wird die periodisch stattfindende Überprüfung des Lernerfolgs im Lehrbetrieb festgehalten. Diese findet in Form eines strukturierten Gesprächs zwischen Berufsbildnerin/Berufsbildner und der lernenden Person statt.

Bildungsplan
Der Bildungsplan ist Teil der BiVo und beinhaltet neben den berufspädagogischen Grundlagen das Qualifikationsprofil sowie die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen mit den Leistungszielen je Lernort. Verantwortlich für die Inhalte des Bildungsplans ist die nationale OdA. Der Bildungsplan wird von der/den OdA erstellt und unterzeichnet.

Europäischer Qualifikationsrahmen (EQR)
Der Europäische Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR) hat zum Ziel, berufliche Qualifikationen und Kompetenzen in Europa vergleichbar zu machen. Um die nationalen Qualifikationen mit dem EQR zu verbinden und dadurch mit den Qualifikationen von anderen Staaten vergleichen zu können, entwickeln verschiedene Staaten nationale Qualifikationsrahmen (NQR).

Handlungskompetenz (HK)
Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu setzt eine kompetente Berufsfachperson selbstorganisiert eine situationsspezifische Kombination von Kenntnissen, Fertigkeiten und Haltungen ein. In der Ausbildung erwerben die Lernenden die erforderlichen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen zur jeweiligen Handlungskompetenz.

Handlungskompetenzbereich (HKB)
Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

Individuelle praktische Arbeit (IPA)
Die IPA ist eine der beiden Möglichkeiten der Kompetenzprüfung im Qualifikationsbereich praktische Arbeit. Die Prüfung findet im Lehrbetrieb anhand eines betrieblichen Auftrags statt. Sie richtet sich nach den jeweiligen berufsspezifischen «Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung».

Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (Kommission B&Q)
Jede Verordnung über die berufliche Grundbildung definiert in Abschnitt 10 die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für den jeweiligen Beruf oder das entsprechende Berufsfeld.
Die Kommission B&Q ist ein verbundpartnerschaftlich zusammengesetztes, strategisches Organ mit Aufsichtsfunktion und ein zukunftsgerichtetes Qualitätsgremium nach Art. 8 BBG[5].

Lehrbetrieb*
Der Lehrbetrieb ist im dualen Berufsbildungssystem ein Produktions- oder Dienstleistungsunternehmen, in dem die Bildung in beruflicher Praxis stattfindet. Die Unternehmen brauchen eine Bildungsbewilligung der kantonalen Aufsichtsbehörde.

[5] SR **412.10**

Leistungsziele (LZ)
Die Leistungsziele konkretisieren die Handlungskompetenz und gehen auf die aktuellen Bedürfnisse der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Leistungsziele sind bezüglich der Lernortkooperation aufeinander abgestimmt. Sie sind für Lehrbetrieb, Berufsfachschule und überbetrieblichen Kurs meistens unterschiedlich, die Formulierung kann auch gleichlautend sein (z.B. bei der Arbeitssicherheit, beim Gesundheitsschutz oder bei handwerklichen Tätigkeiten).

Lerndokumentation*
Die Lerndokumentation ist ein Instrument zur Förderung der Qualität der Bildung in beruflicher Praxis. Die lernende Person hält darin selbständig alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen fest. Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner ersieht aus der Lerndokumentation den Bildungsverlauf und das persönliche Engagement der lernenden Person.

Lernende Person*
Als lernende Person gilt, wer die obligatorische Schulzeit beendet hat und auf Grund eines Lehrvertrags einen Beruf erlernt, der in einer Bildungsverordnung geregelt ist.

Lernorte*
Die Stärke der dualen beruflichen Grundbildung ist der enge Bezug zur Arbeitswelt. Dieser widerspiegelt sich in der Zusammenarbeit der drei Lernorte untereinander, die gemeinsam die gesamte berufliche Grundbildung vermitteln: der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse.

Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung)
Mit dem NQR Berufsbildung sollen die nationale und die internationale Transparenz und Vergleichbarkeit der Berufsbildungsabschlüsse hergestellt und damit die Mobilität im Arbeitsmarkt gefördert werden. Der Qualifikationsrahmen umfasst acht Niveaustufen mit den drei Anforderungskategorien «Kenntnisse», «Fertigkeiten» und «Kompetenzen». Zu jedem Abschluss der beruflichen Grundbildung wird eine standardisierte Zeugniserläuterung erstellt.

Organisation der Arbeitswelt (OdA)*
«Organisationen der Arbeitswelt» ist ein Sammelbegriff für Trägerschaften. Diese können Sozialpartner, Berufsverbände und Branchenorganisationen sowie andere Organisationen und Anbieter der Berufsbildung sein. Die für einen Beruf zuständige OdA definiert die Bildungsinhalte im Bildungsplan, organisiert die berufliche Grundbildung und bildet die Trägerschaft für die überbetrieblichen Kurse.

Qualifikationsbereiche*
Grundsätzlich werden drei Qualifikationsbereiche in der Bildungsverordnung festgelegt: praktische Arbeit, Berufskenntnisse und Allgemeinbildung.

- **Qualifikationsbereich Praktische Arbeit:** Für diesen existieren zwei Formen: die individuelle praktische Arbeit (IPA) oder die vorgegebene praktische Arbeit (VPA).
- **Qualifikationsbereich Berufskenntnisse:** Die Berufskenntnisprüfung bildet den theoretischen/ schulischen Teil der Abschlussprüfung. Die lernende Person wird schriftlich oder schriftlich und mündlich geprüft. In begründeten Fällen kann die Allgemeinbildung zusammen mit den Berufskenntnissen vermittelt und geprüft werden.
- **Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:** Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006[6] über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung. Wird die Allgemeinbildung integriert vermittelt, so wird sie gemeinsam mit dem Qualifikationsbereich Berufskenntnisse geprüft.

Qualifikationsprofil
Das Qualifikationsprofil beschreibt die Handlungskompetenzen, über die eine lernende Person am Ende der Ausbildung verfügen muss. Das Qualifikationsprofil wird aus dem Tätigkeitsprofil entwickelt und dient als Grundlage für die Erarbeitung des Bildungsplans.

[6] SR **412.101.241**

Qualifikationsverfahren (QV)*
Qualifikationsverfahren ist der Oberbegriff für alle Verfahren, mit denen festgestellt wird, ob eine Person über die in der jeweiligen Bildungsverordnung festgelegten Handlungskompetenzen verfügt.

Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)
Zusammen mit den Verbundpartnern (OdA, Kantone) ist das SBFI zuständig für die Qualitätssicherung und Weiterentwicklung des Berufsbildungssystems. Es sorgt für Vergleichbarkeit und Transparenz der Angebote im gesamtschweizerischen Rahmen.

Unterricht in den Berufskenntnissen
Im Unterricht in den Berufskenntnissen der Berufsfachschule erwirbt die lernende Person berufsspezifische Qualifikationen. Die Ziele und Anforderungen sind im Bildungsplan festgehalten. Die Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskenntnissen fliessen als Erfahrungsnote in die Gesamtnote des Qualifikationsverfahrens ein.

Überbetriebliche Kurse (üK)*
In den überbetrieblichen Kursen wird ergänzend zur Bildung in Betrieb und Berufsfachschule der Erwerb grundlegender praktischer Fertigkeiten vermittelt.

Verbundpartnerschaft*
Berufsbildung ist eine gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen und OdA. Gemeinsam setzen sich die drei Partner für eine qualitativ hochstehende Berufsbildung ein und streben ein ausreichendes Lehrstellenangebot an.

Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo)
Die BiVo eines Berufes regelt insbesondere Gegenstand und Dauer der beruflichen Grundbildung, die Ziele und Anforderungen der Bildung in beruflicher Praxis und der schulischen Bildung, den Umfang der Bildungsinhalte und die Anteile der Lernorte sowie die Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel. Die OdA stellt dem SBFI in der Regel Antrag auf Erlass einer BiVo und erarbeitet diese gemeinsam mit Bund und Kantonen. Das Inkrafttreten einer BiVo wird verbundpartnerschaftlich bestimmt, Erlassinstanz ist das SBFI.

Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)*
Die vorgegebene praktische Arbeit ist die Alternative zur individuellen praktischen Arbeit. Sie wird während der ganzen Prüfungszeit von zwei Expertinnen/Experten beaufsichtigt. Es gelten für alle Lernenden die Prüfungspositionen und die Prüfungsdauer, die in der BiVo festgelegt sind.

Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung
Die Ziele und Anforderungen an die berufliche Grundbildung sind in der BiVo und im Bildungsplan festgehalten. Im Bildungsplan sind sie in Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele für die drei Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und überbetrieblicher Kurs gegliedert.

Hotel & Gastro *formation* Schweiz | Eichistrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 (0)41 392 77 70 | verlag@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch