

Anleitung Bildungsbericht

Hinweise

In der Bildungsverordnung, Abschnitt 7, ist vorgeschrieben, dass die Berufsbildnerin/der Berufsbildner den Bildungsstand der lernenden Person am Ende jedes Semesters in einem Bildungsbericht festhält. Der Bildungsbericht wird anschliessend mit der lernenden Person besprochen. Für die beiden beruflichen Grundbildungen Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ und Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA stützen sich Berufsbildnerinnen/Berufsbildner auf die Praxisaufträge, die Lernreflexion, die üK-Berichte und die Erfahrungen während der Ausbildung im Betrieb.

Der Bildungsbericht wurde speziell für die berufliche Grundbildung Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ und Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA mit Lehrbeginn ab 2019 entwickelt. Er gründet auf dem neuen Rollenverständnis «Gastgeberin/Gastgeber», «Verkäuferin/Verkäufer» und «Serviceprofi». Der Bildungsbericht gibt Auskunft darüber, wo die Lernenden gegen Ende eines Semesters auf dem Weg zur Fachkraft stehen. Da «Lernen», oder «Dazu-Lernen» einem Entwicklungsprozess entspricht, soll der Bildungsbericht vor allem auch Auskunft über die Entwicklungsschritte in den verschiedenen Kompetenzbereichen respektive Rollen erteilen. Es müssen nicht sämtliche Spalten und Zeilen ausgefüllt werden, wie dies im Muster der Fall ist. Setzen Sie Schwerpunkte.

Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner und die/der Lernende füllen zur Vorbereitung auf das Semestergespräch je ein Exemplar des Bildungsberichts aus. Am Schluss des Gesprächs erstellt die Berufsbildnerin/der Berufsbildner das definitive Exemplar, das anschliessend von beiden Partnern unterzeichnet wird. Auf der letzten Seite des Bildungsberichts erhält die lernende Person die Möglichkeit, die Ausbildung im Lehrbetrieb zu beurteilen. Dieser Teil wird nur von der/dem Lernenden ausgefüllt.

Hinweise zum Ausfüllen des Berichts

Zu beurteilende Rolle	Beurteilungselemente
Persönliches Auftreten (Kompetenzen als Gastgeberin/ Gastgeber) Kenntnisse, Fertigkeiten, Haltungen	<ul style="list-style-type: none"> • Persönliche Haltung, Einstellung • Motivation • Teamfähigkeit, Umgangsformen • Selbstständiges Aneignen von Kenntnissen und Fertigkeiten • Erscheinungsbild • Arbeitskleidung • Persönliche Hygiene • Betreuen der Gäste • Kommunikation mit Gästen • Gestalten des Ambientes • Umsetzen betrieblicher Vorgaben

In der ersten Spalte ist die zu beurteilende Rolle, allenfalls mit Teilbereichen, festgehalten.

In der zweiten Spalte sind die Beurteilungselemente aufgeführt zu denen Beobachtungen, Massnahmen, Hinweise zur Besprechung und Ziele formuliert werden.

Beispiel zu persönlichem Auftreten (Kompetenzen als Gastgeberin/Gastgeber) im 1. Semester

Beobachtungen	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
<ul style="list-style-type: none"> • Gute Motivation und Einstellung • Das Auftreten ist oft noch zaghaft, unsicher • Die Arbeitskleidung wirkt unordentlich • Der Umgang mit den Gästen ist freundlich, aber oft noch unsicher • Die Kommunikation mit den Gästen ist der jeweiligen Situation angepasst, die Wortwahl aber oft nicht adressatengerecht 	<ul style="list-style-type: none"> • Selbstsicherheit und Selbstvertrauen müssen gestärkt werden • Mehr Wert legen auf die Pflege der Arbeitskleidung • Das äussere Erscheinungsbild immer wieder überprüfen • Adressatengerecht kommunizieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Immer nachfragen, wenn etwas unklar ist • Berufsstolz muss wachsen

In dieser Spalte führen Sie mindestens zwei Beobachtungen und Bemerkungen zum Ausbildungsstand für alle Lernorte auf.

In dieser Spalte leiten Sie mögliche Massnahmen ab, durch welche der Lernprozess unterstützt werden kann.

In dieser Spalte können spezielle, persönliche oder zusätzliche Hinweise und/oder Bemerkungen formuliert werden.

Beispiel zu persönlichem Auftreten (Kompetenzen als Gastgeberin/Gastgeber) im 2. Semester

Beobachtungen Zielüberprüfung	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
<ul style="list-style-type: none"> • Hat etwas an Sicherheit gewonnen • Verhält sich im Team noch sehr zurückhaltend • Erkennt anstehende Probleme oft erst spät • Das äussere Erscheinungsbild hat sich verbessert • Die Kommunikation mit den Gästen hat sich verbessert 	<ul style="list-style-type: none"> • Muss sich im Team mehr engagieren • Muss Augen und Ohren mehr offen halten, um Gästewünsche und anstehende Probleme rascher zu erkennen 	<ul style="list-style-type: none"> • In der Gastronomie sind Teamplayer gefragt • Die Aufmerksamkeit gegenüber den Gästen ist zentrales Element der Gästebetreuung

Die Beurteilungen im 2. und den folgenden Semestern soll auf die Beurteilung des vorangegangenen Semesters Bezug nehmen. Dadurch kann eine Tendenz aufgezeigt werden.

Beurteilung der Leistungen

Bei der Teilbeurteilung muss darauf geachtet werden, dass die Leistungen situationsgerecht, das heisst dem Semester und dem Ausbildungsverlauf entsprechend, gewichtet werden.

Beurteilung						
1. Semester						
	Ein ★ in dieser Spalte bedeutet, dass die für die Ausbildungssequenz vorgegebenen Kompetenzen und Ziele nicht erreicht wurden	Zwei ★ in dieser Spalte bedeuten, dass die für die Ausbildungssequenz vorgegebenen Kompetenzen und Ziele mehrheitlich nicht erreicht wurden	Drei ★ in dieser Spalte bedeuten, dass die für die Ausbildungssequenz vorgegebenen Kompetenzen und Ziele mit grösseren Abstrichen erreicht wurden	Vier ★ in dieser Spalte bedeuten, dass die für die Ausbildungssequenz vorgegebenen Kompetenzen und Ziele mit einigen Abstrichen erreicht wurden	Fünf ★ in dieser Spalte bedeuten, dass die für die Ausbildungssequenz vorgegebenen Kompetenzen und Ziele mehrheitlich erreicht wurden	Sechs ★ in dieser Spalte bedeuten, dass die für die Ausbildungssequenz vorgegebenen Kompetenzen und Ziele vollumfänglich erreicht wurden
	= absolut ungenügendes Ergebnis = muss sich dringend wesentlich verbessern	= ungenügendes Ergebnis = muss sich dringend wesentlich verbessern	= knapp befriedigendes Ergebnis = muss sich klar verbessern	= genügendes Ergebnis = kann sich weiter verbessern	= gutes Ergebnis = kann sich aber weiter verbessern	= sehr gutes Ergebnis = Sorge tragen, damit es so bleibt