

Muster Bildungsbericht

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.

Lernende/Lernender:

Unterschrift:

Visum der/des gesetzlichen Vertreterin/Vertreters:

Erstellungsdatum:

Lehrbetrieb:

Besprechungsdatum:

Berufsbildnerin/Berufsbildner:

Unterschrift:

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 	<ul style="list-style-type: none"> • Erscheinungsbild • Arbeitskleidung • Persönliche Hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Betreuen der Gäste • Kommunikation mit Gästen • Gestalten des Ambientes • Umsetzen betrieblicher Vorgaben
Beurteilung		Beobachtungen	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
1. Semester		<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 unpassend 	<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 • Sich von der Alltagssprache verabschieden und erwachsenengerecht kommunizieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Immer nachfragen, wenn etwas unklar ist • Berufsstolz muss wachsen • Ziel: Den Gast mit einer aufrechten Haltung zuvorkommend und freundlich empfangen

Gästeberatung / Verkauf (Kompetenzen als Verkäuferin/Verkäufer) Kenntnisse, Fertigkeiten, Haltungen		<ul style="list-style-type: none"> • Selbstständigkeit • Eigenverantwortliches Handeln • Gästeorientiertes Handeln • Selbstständiges Aneignen von Kenntnissen und Fertigkeiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Produktkenntnisse: Herkunft, Produktion, Merkmale • Kenntnisse zu Qualität und Qualitätsunterschieden von Speisen und Getränken 	<ul style="list-style-type: none"> • Beraten der Gäste (auch in Englisch oder einer zweiten Landessprache) • Verkauf von Speisen und Getränken • Generieren von Zusatzverkäufen • Umsetzen betrieblicher Vorgaben
Beurteilung		Beobachtungen	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
1. Semester		<ul style="list-style-type: none"> • Verfügt schon über recht gute Produktkenntnisse • Muss das Tagesmenü besser erklären können 	<ul style="list-style-type: none"> • Muss das Tagesmenü im Detail auswendig erklären können • Muss Alternativen anbieten können 	<ul style="list-style-type: none"> • Detailkenntnisse über das Menü bei der Küche «abholen»
Arbeitsweise / Methoden (Kompetenzen als Serviceprofi) Kenntnisse, Fertigkeiten, Haltungen		<ul style="list-style-type: none"> • Rationelles Arbeiten • Genauigkeit, Sorgfalt • Selbstständiges Aneignen von Kenntnissen und Fertigkeiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Zusammenhänge verschiedener Arbeitsprozesse erkennen • Einsatz von Hilfsmitteln und Einrichtungen • Zusammenarbeit mit Nahtstellen 	<ul style="list-style-type: none"> • Serviceregeln • Servicetechnik / Serviceart • Serviceablauf • Einhalten von Qualitätsstandards
Beurteilung		Beobachtungen	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
1. Semester		<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe werden nach Vorgaben erledigt • Beim Aufdecken muss sorgfältiger gearbeitet werden • Beim Einschenken von Bier und Wein stimmen die Füllmengen oft nicht 	<ul style="list-style-type: none"> • Nach Aufdecken immer eine Schlusskontrolle durchführen • Die Technik beim Einschenken von Wein und Bier muss verbessert werden (Gläserwahl, Ausschank, Füllmengen) 	<ul style="list-style-type: none"> • Genaues Arbeiten von Anfang an lohnt sich

Fertigungsarbeiten (Kompetenzen als Serviceprofi) Kenntnisse, Fertigkeiten, Haltungen		<ul style="list-style-type: none"> • Rationelles Arbeiten • Genauigkeit, Sorgfalt • Umgang mit Rohstoffen • Selbstständiges Aneignen von Kenntnissen und Fertigkeiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Angepasste Mise en place • Sensorisches Prüfen von Speisen und Getränken • Qualitätssicherung / Lebensmittelhygiene • Ergreifen von Korrekturmaßnahmen 	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellen und Herrichten von Speisen und Getränken • Präsentationstechnik
Beurteilung		Beobachtungen	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
1. Semester		<ul style="list-style-type: none"> • Das Salatbuffet wird gut aufgestellt 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Farbenzusammenstellung am Salatbuffet verbessern 	
Betriebswirtschaftliche Aspekte und Logistik (Kompetenzen als Serviceprofi) Kenntnisse, Fertigkeiten, Haltungen		<ul style="list-style-type: none"> • Eigene Arbeitsplanung • Genauigkeit, Sorgfalt • Umgang mit Rohstoffen • Selbstständiges Aneignen von Kenntnissen und Fertigkeiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Nutzen von Reservationssystemen • Anwenden von Bestell- und Kassasystemen • Umgang mit Gästerückmeldungen • Warenlagerung und Logistik 	<ul style="list-style-type: none"> • Regeln der Arbeitssicherheit • Regeln der Hygiene • Werterhaltung • Umweltschutz / Nachhaltigkeit • Food-Waste
Beurteilung		Beobachtungen	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
1. Semester		<ul style="list-style-type: none"> • Guter Umgang mit Stocklisten • Ordnung im Office ist insbesondere beim Abräumen ungenügend 	<ul style="list-style-type: none"> • Zusammenstellen des Geschirrs und der Gläser muss verbessert werden • Die Sauberkeit im Office muss sicher gestellt werden 	<ul style="list-style-type: none"> • Mehr Ordnungssinn entwickeln • Hygienevorgaben berücksichtigen

Lerndokumentation		<ul style="list-style-type: none"> Sachliche Richtigkeit Vollständigkeit 	<ul style="list-style-type: none"> Sauberkeit Übersichtlichkeit 	
Beurteilung		Beobachtungen	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
1. Semester		<ul style="list-style-type: none"> Ist sauber nachgeführt Ergebnisse und Lehren aus Praxisbeispielen sind übersichtlich dokumentiert 	<ul style="list-style-type: none"> Ergebnisse und Lehren aus Praxisbeispielen sollen noch aussagekräftiger werden 	<ul style="list-style-type: none"> Eigene Erkenntnisse aus dem Lernprozess festhalten
Leistungen in Berufsfachschule und überbetrieblichen Kursen		<ul style="list-style-type: none"> Motivation Lernfortschritt/Niveau halten 	<ul style="list-style-type: none"> Stützkurse/Förderangebote 	
Beurteilung		Beobachtungen	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
1. Semester		<ul style="list-style-type: none"> Die Leistungen in der Berufsfachschule sind durchschnittlich, entsprechen aber nicht den Erwartungen Guter üK-Bericht 	<ul style="list-style-type: none"> Mehr Einsatz in der Berufsfachschule und bessere Prüfungsergebnisse werden erwartet 	<ul style="list-style-type: none"> Vor dem Berufsschultag die hängigen Fragen mit 3. Lehrjahr-Lernenden besprechen
Ausbildung der/des Lernenden im Betrieb (auszufüllen durch die lernende Person)		<ul style="list-style-type: none"> Organisation der Ausbildung im Betrieb/Kommunikation Betriebsklima/Umgang mit Lernenden 	<ul style="list-style-type: none"> Fehlerkultur/Umgang mit Fehlern Stufengerechtes Arbeiten/Abwechslung Unterstützung/Förderung 	
Beurteilung		Beobachtungen	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
1. Semester		<ul style="list-style-type: none"> Es wird viel vorgezeigt und geübt Berufsbildnerin hat manchmal zu wenig Geduld 	<ul style="list-style-type: none"> Ich muss mich mehr anstrengen und sorgfältig arbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> Ich werde während der Arbeit mehr nachfragen Ich erwarte etwas mehr Geduld