

## 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 berufliche Grundbildung 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		
<b>Persönliches Auftreten</b> <b>(Kompetenzen als Gastgeberin/ Gastgeber)</b> Kenntnisse, Fertigkeiten, Haltungen		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Haltung, Einstellung</li> <li>• Motivation</li> <li>• Teamfähigkeit, Umgangsformen</li> <li>• Selbstständiges Aneignen von Kenntnissen und Fertigkeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erscheinungsbild</li> <li>• Arbeitskleidung</li> <li>• Persönliche Hygiene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betreuen der Gäste</li> <li>• Kommunikation mit Gästen</li> <li>• Gestalten des Ambientes</li> <li>• Umsetzen betrieblicher Vorgaben</li> </ul>
Beurteilung		Beobachtungen Zielüberprüfung	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
2. Semester				

<b>Gästeberatung / Verkauf</b> <b>(Kompetenzen als Verkäufer)</b> Kenntnisse, Fertigkeiten, Haltungen		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbstständigkeit</li> <li>• Eigenverantwortliches Handeln</li> <li>• Gästeorientiertes Handeln</li> <li>• Selbstständiges Aneignen von Kenntnissen und Fertigkeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktkenntnisse: Herkunft, Produktion, Merkmale</li> <li>• Kenntnisse zu Qualität und Qualitätsunterschieden von Speisen und Getränken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beraten der Gäste (auch in Englisch oder einer zweiten Landessprache)</li> <li>• Verkauf von Speisen und Getränken</li> <li>• Generieren von Zusatzverkäufen</li> <li>• Umsetzen betrieblicher Vorgaben</li> </ul>
Beurteilung		Beobachtungen Zielüberprüfung	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
2. Semester				

  

<b>Arbeitsweise / Methoden</b> <b>(Kompetenzen als Serviceprofi)</b> Kenntnisse, Fertigkeiten, Haltungen		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rationelles Arbeiten</li> <li>• Genauigkeit, Sorgfalt</li> <li>• Selbstständiges Aneignen von Kenntnissen und Fertigkeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zusammenhänge verschiedener Arbeitsprozesse erkennen</li> <li>• Einsatz von Hilfsmitteln und Einrichtungen</li> <li>• Zusammenarbeit mit Nahtstellen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serviceregeln</li> <li>• Servicetechnik / Serviceart</li> <li>• Serviceablauf</li> <li>• Einhalten von Qualitätsstandards</li> </ul>
Beurteilung		Beobachtungen Zielüberprüfung	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung Ziele
2. Semester				

<b>Fertigungsarbeiten</b> <b>(Kompetenzen als Serviceprofi)</b> Kenntnisse, Fertigkeiten, Haltungen		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rationelles Arbeiten</li> <li>• Genauigkeit, Sorgfalt</li> <li>• Umgang mit Rohstoffen</li> <li>• Selbstständiges Aneignen von Kenntnissen und Fertigkeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Angepasste Mise en place</li> <li>• Sensorisches Prüfen von Speisen und Getränken</li> <li>• Qualitätssicherung / Lebensmittelhygiene</li> <li>• Ergreifen von Korrekturmaßnahmen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstellen und Herrichten von Speisen und Getränken</li> <li>• Präsentationstechnik</li> </ul>
<b>Beurteilung</b>		<b>Beobachtungen Zielüberprüfung</b>	<b>Massnahmen</b>	<b>Hinweise zur Besprechung Ziele</b>
2. Semester				

<b>Betriebswirtschaftliche Aspekte und Logistik</b> <b>(Kompetenzen als Serviceprofi)</b> Kenntnisse, Fertigkeiten, Haltungen		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigene Arbeitsplanung</li> <li>• Genauigkeit, Sorgfalt</li> <li>• Umgang mit Rohstoffen</li> <li>• Selbstständiges Aneignen von Kenntnissen und Fertigkeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutzen von Reservationssystemen</li> <li>• Anwenden von Bestell- und Kassasystemen</li> <li>• Umgang mit Gästerückmeldungen</li> <li>• Warenlagerung und Logistik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regeln der Arbeitssicherheit</li> <li>• Regeln der Hygiene</li> <li>• Werterhaltung</li> <li>• Umweltschutz / Nachhaltigkeit</li> <li>• Food-Waste</li> </ul>
<b>Beurteilung</b>		<b>Beobachtungen Zielüberprüfung</b>	<b>Massnahmen</b>	<b>Hinweise zur Besprechung Ziele</b>
2. Semester				

<b>Lerndokumentation</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sachliche Richtigkeit</li> <li>• Vollständigkeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauberkeit</li> <li>• Übersichtlichkeit</li> </ul>
<b>Beurteilung</b>		<b>Beobachtungen Zielüberprüfung</b>	<b>Massnahmen Hinweise zur Besprechung Ziele</b>
2. Semester			

<b>Leistungen in Berufsfachschule und überbetrieblichen Kursen</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Motivation</li> <li>• Lernfortschritt/Niveau halten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stützkurse/Förderangebote</li> </ul>
<b>Beurteilung</b>		<b>Beobachtungen Zielüberprüfung</b>	<b>Massnahmen Hinweise zur Besprechung Ziele</b>
2. Semester			

<b>Ausbildung der/des Lernenden im Betrieb</b> <small>(auszufüllen durch die lernende Person)</small>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisation der Ausbildung im Betrieb/Kommunikation</li> <li>• Betriebsklima/Umgang mit Lernenden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fehlerkultur/Umgang mit Fehlern</li> <li>• Stufengerechtes Arbeiten/Abwechslung</li> <li>• Unterstützung/Förderung</li> </ul>
<b>Beurteilung</b>		<b>Beobachtungen Zielüberprüfung</b>	<b>Massnahmen Hinweise zur Besprechung Ziele</b>
2. Semester			