

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		
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 Zielüberprüfung	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung
4. Semester				

Gästeberatung / Verkauf (Kompetenzen als 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 Zielüberprüfung	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung
4. Semester				

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 Zielüberprüfung	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung
4. Semester				

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 Zielüberprüfung	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung
4. Semester				

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 Zielüberprüfung	Massnahmen	Hinweise zur Besprechung
4. Semester				

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

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 Zielüberprüfung	Massnahmen
4. Semester			Hinweise zur Besprechung

Ausbildung der/des Lernenden im Betrieb <small>(auszufüllen durch die lernende Person)</small>		<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 Zielüberprüfung	Massnahmen
4. Semester			Hinweise zur Besprechung