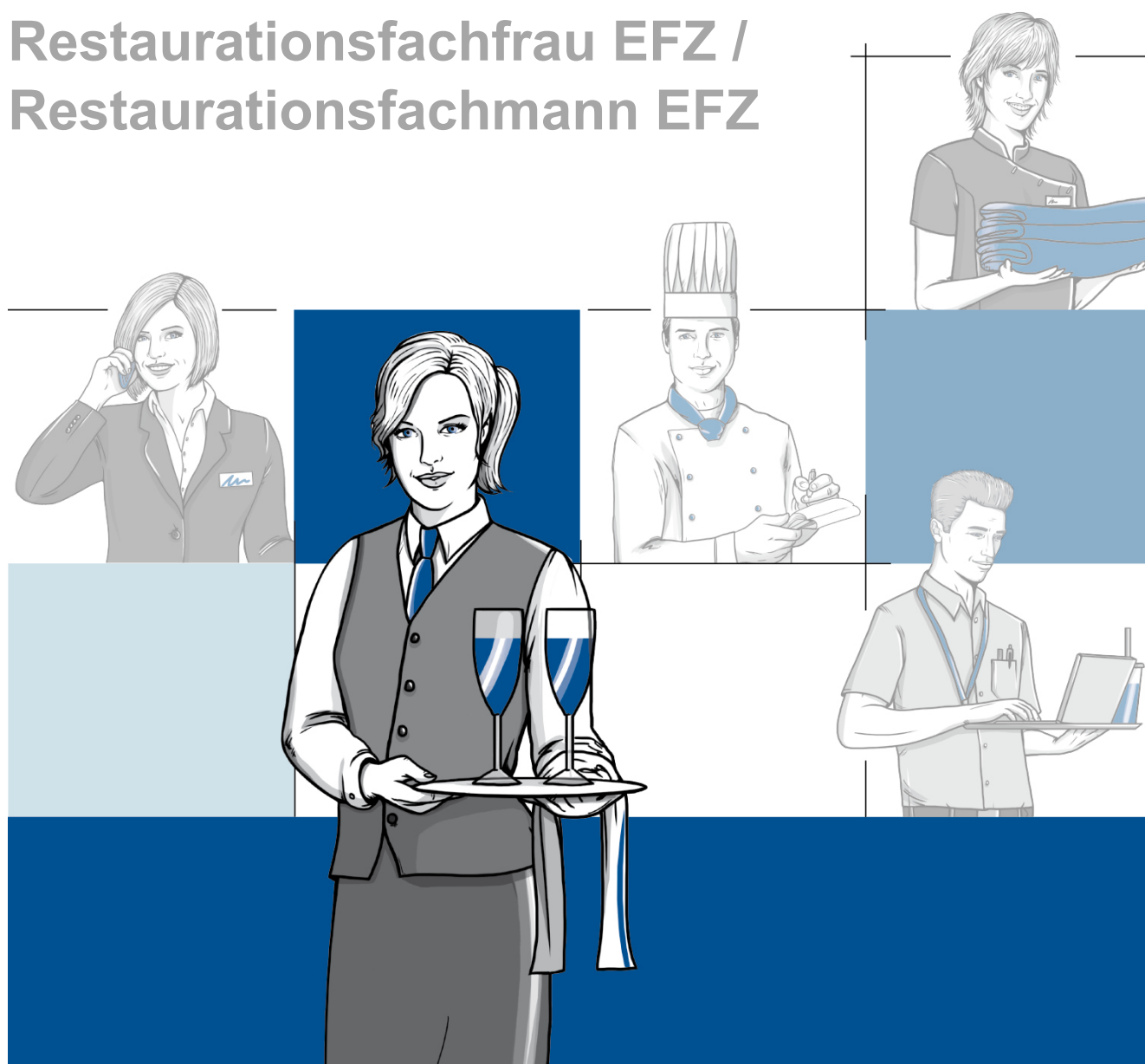


Validierung von Bildungsleistungen

Selbstbeurteilung für:

Restaurationsfachfrau EFZ / Restaurationsfachmann EFZ



Persönliche Beurteilung durch Kandidatin/Kandidat:

0 = Keine Kenntnisse

1 = Kenntnisse, keine Praxis

2 = Kenntnisse, begleitete Praxis

3 = Kenntnisse, selbstständige Praxis

Beurteilung für:

Name		Vorname	
Adresse			
E-Mail			
Tel.		Datum Eingabe Dossier	

Beilagen

- Dossier der Kandidatin / des Kandidaten
(Lebenslauf und Selbstevaluation durch Kandidat/in gemäss Qualifikationsprofil)

Begriffe für die Bewertung

Vorbereitung: (30')

- Die Experten erhalten das von der Kandidatin/vom Kandidaten ausgearbeitete Dossier und bereiten sich auf die Sitzung vor.

Verlauf der Sitzung: (ca. 60' bis 120' – je nach Bedarf)

- Die Experten empfangen die Kandidatin / den Kandidaten, gehen mit ihr/ihm gemeinsam das Dossier durch und überprüfen die wesentlichen Elemente der Selbstbeurteilung.
- Die Experten überprüfen die Handlungskompetenzen gemäss den nachfolgenden Fragen.
- Sie vereinbaren mit der Kandidatin / dem Kandidaten das Datum, der Ort und den Inhalt des gemeinsamen Augenscheins.

Bemerkungen Kandidat:

Unterschrift:

1. Verstehen und umsetzen von Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation				
1.1 Kostenbegriffe: Rentabilität, Produktivität und Kostenstruktur bei der Preisbildung im Gastronomiebetrieb erklären und Beispiele ermitteln.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Anhand von geeigneten Beispielen Wirtschaftlichkeit und Produktivität erklären, die wichtigsten Ertrags- und Aufwandsposten beschreiben und die Preisgestaltung darlegen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spezifische Vertriebsform eines Restaurationsbetriebes mit Vor- und Nachteilen erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.2 Wirtschaftliche Zusammenhänge: Eigene Angebote unter Berücksichtigung des aktuellen Branchenumfeldes und von Interessengruppen entwickeln.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Wirtschaftliches Umfeld und regionale Bedingungsfaktoren für einen Restaurationsbetrieb beschreiben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spezifische Chancen und Gefahren im gegenwärtigen und zukünftigen Marktumfeld für einen Restaurationsbetrieb beschreiben und Konsequenzen für die Entwicklung folgern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen und weitere Institutionen und ihre Bedeutung auf den Restaurationsbetrieb erläutern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wichtigste Anspruchsgruppen charakterisieren (Mitarbeiter, Gäste, Geldbringer) und ihre Bedürfnisse aufzeigen. Gäste in aussagekräftige Gruppen unterteilen und künftige Bedürfnisse aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stärken und Schwächen des Restaurationsbetriebes aufzeigen und anhand von Beispielen darlegen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.3 Mehrwert schaffen: Arbeitsprozesse im Sinne der Wirtschaftlichkeit planen und ausführen. <i>Obligatorisch</i>				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Wertschätzung aufzeigen und Nutzen für die Gäste beschreiben. Engagiert, zielorientiert und effizient zum Gesamtergebnis beitragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die verschiedenen Arbeitsprozesse beschrieben, diese planen und die Aufgaben kompetent durchführen, bewerten und verbessern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Funktionen / Tätigkeiten in Abhängigkeit von vor- und nachgelagerten Stellen beschreiben und wichtigste Schnittstellen und deren Zusammenwirken erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualitätsanforderungen beschreiben und Ziele, Funktionsweise, Möglichkeiten sowie Grenzen des Qualitätssicherungssystems erläutern und bei der Arbeit anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.4 Informationsfluss: Informations- und Kommunikationsmittel für das Unternehmen und die betrieblichen Prozesse gemäss den Weisungen einsetzen. <i>Obligatorisch</i>				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Schriftstücke und Listen eines Restaurationsbetriebes beschreiben und die Anwendung aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einfachen Schriftverkehr mit den Standardprogrammen des Betriebes führen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Informations- und Kommunikationsmittel sachgerecht einsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.5 Arbeitsplan / Einführung neuer Mitarbeitender: Arbeitspläne unter Berücksichtigung von gesetzlichen Vorschriften und betrieblichen Ansprüchen erstellen und neue Mitarbeitende einführen. <i>Obligatorisch</i>				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Einsatz der Mitarbeitenden im Rahmen der gesetzlichen Anforderungen und der betrieblichen Rahmenbedingungen planen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Selbstständig andere Mitarbeitende instruieren, Erfolgskontrollen durchführen, Feedback geben und Verbesserungen vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Für Prozesse und Tätigkeiten selbstständig Checklisten erstellen, Lernenden und andern Mitarbeitenden erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Anwenden von Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz.				
2.1 Hygieneregeln: Persönliche und betriebliche Hygiene gemäss Arbeitssituation anwenden und geeignete Hygienemassnahmen vorschlagen. <i>Obligatorisch</i>				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Zielsetzung und Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand geeigneter Probleme und Handlungsfelder aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeiten gemäss den Bestimmungen der Lebensmittelverordnung ausführen und begründen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygieneanforderungen bei der Arbeit in der Restauration aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zusammenhang der persönlichen Hygiene und den betrieblichen Hygieneanforderungen anhand von Beispielen erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.2 Hygienemangel und Massnahmen: Gefahren und Ursachen von Hygienemängeln analysieren und Korrekturmassnahmen anwenden.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Auswirkungen mangelnder Hygiene anhand von typischen Symptomen beschreiben und Sofortmassnahmen vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Präventiv Hygienemassnahmen im Betrieb vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.3 Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit: Regeln zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz situationsgerecht anwenden. <i>Obligatorisch</i>				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Regeln der Arbeitssicherheit, des Brandschutzes und des Gesundheitsschutzes in der Restauration mit konkreten Beispielen aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Potentielle Ursachen und Folgen von Unfällen beschreiben und eine Kontrollliste im Hinblick auf Vermeidung oder Verminderung der Unfallgefahren erstellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In der Lage sein, ruhig und gelassen zu reagieren bei Unfallsituationen im Betrieb; Erste Hilfe leisten sowie geeignete Massnahmen ergreifen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Massnahmen zum Gesundheitsschutz im betrieblichen Umfeld des Restaurationsbetriebes beschreiben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gefahren und mögliche Ursachen von Bränden im Betrieb aufzeigen und Schutzmassnahmen vorschlagen. Gästen und Mitarbeitenden die Verhaltensregeln im Brandfall klar und verständlich aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Bewirtschaften der Logistik				
3.1 Warenbewirtschaftung: Warenbewirtschaftung unter Beachtung der gesetzlichen Vorschriften und der betrieblichen Ziele durchführen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Prozess der Warenbewirtschaftung vom Einkauf, der Kontrolle, der Lagerung bis hin zur Ausgabe von Waren planen und umsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wareninventur eines Restaurationsbetriebes durchführen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.2 Ökologische Abfallbewirtschaftung: Abfälle ökologisch sinnvoll bewirtschaften und Entsorgung gemäss Vorschriften durchführen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Grundsätze und Ziele der Abfallbewirtschaftung von der Beschaffung bis zur Entsorgung aufzeigen und unter ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten bewerten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unterschiedliche Abfallarten eines Restaurationsbetriebes in Gruppen einteilen und jeweils ökonomisch vertretbare und ökologisch sinnvolle Entsorgungsarten vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Betreuen der Gäste und Anpassen des Verhaltens				
4.1 Gästetypen und Gästekategorien: Bedürfnisse der verschiedenen Gästetypen und -kategorien ermitteln und gemäss Angebot des Unternehmens erfüllen. <i>Obligatorisch</i>				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Gäste eines Restaurationsbetriebes in unterschiedliche Kategorien einteilen und ihre Bedürfnisse beschreiben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.2 Service: Verschiedene Serviceformen nach Gästekategorien, Menüart, Tischform und geeigneter Mise en place anwenden. <i>Obligatorisch</i>				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Die verschiedenen Serviceformen aufzeigen und deren Einsatz für unterschiedliche Anlässe und Gäste erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Für Betrieb und Gäste geeignete Tischformen aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die verschiedenen Mahlzeitenarten beschreiben und geeignete Serviceformen bezeichnen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verschiedene Gedecke und ihre Einsatzmöglichkeiten aufzeigen und Gäste in der Frage der Gedeckwahl umfassend beraten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regeln für einen professionellen Speiseservice aufzeigen und umsetzen und auf den Gästetyp und die Bedürfnisse des Unternehmens Rücksicht nehmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Professionellen Getränkeservice aufzeigen und umsetzen gemäss den Zielen des Unternehmens und den Bedürfnissen der Gäste.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.3 Beziehungen: Gästeorientiertes Verhalten und Auftreten gemäss den Gebräuchen des Betriebes pflegen. <i>Obligatorisch</i>				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Der Körperpflege, dem Schmuck (Make Up) und der Kleidung, der Sprache sowie der Gestik gemäss den Zielen des Betriebes die nötige Aufmerksamkeit schenken und gäste- sowie mitarbeitergerecht wirken.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stärken und Schwächen des verbalen und non-verbalen Verhaltens analysieren und laufend die Verhaltensweisen zum Wohle der Gäste verbessern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Prägung der Persönlichkeit bewusst wahrnehmen und Möglichkeiten und Grenzen realistisch einschätzen und zielgerichtet weiterentwickeln.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.4 Kommunikation: Regeln der verbalen und non-verbalen Kommunikation nach Umständen, Bedürfnissen, Umfeld und Beteiligten anwenden. <i>Obligatorisch</i>				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Auf die Bedürfnisse der Gäste eingehen, der Kommunikation mit ihnen aktiv zuhören und bei Unklarheiten in freundlicher und zuvorkommender Art nachfragen und antworten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unterschiedliche Fragestellungen und Antworten von Gästen erklären und darlegen ob damit eine sachliche Angelegenheit, eine persönliche Betroffenheit, die Beziehungspflege oder ein Auftrag bzw. ein Wunsch verbunden ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unterschiedliche Konflikte und Missverständnisse in der Kommunikation in einem Restaurationsbetrieb erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dialoge mit Gästen, Vorgesetzten und Mitarbeitenden bewusst führen und verstehen, dass verbale und non-verbale Botschaften unterschiedlich gedeutet werden können.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.5 Gästerechnungen und Inkasso: Gästerechnungen und Additionen erstellen, präsentieren, in eine Fremdwährung umrechnen und einkassieren. <i>Obligatorisch</i>				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Für unterschiedliche Gästegruppen Rechnungen erstellen und Inkasso sicherstellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wichtigste Bestell- und Kassensysteme eines Restaurationsbetriebes darstellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rechnungsbeträge in Fremdwährungen umrechnen und Rechnungen für ausländische Gäste erstellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.6 Zahlungsarten: Verschiedene Zahlungsarten anwenden und Vor- sowie Nachteile für Gast und Betrieb aufzeigen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Die verschiedenen Zahlungsformen in einem Restaurationsbetrieb beschreiben und Vor- sowie Nachteile erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verschiedene Formen des bar- und bargeldlosen Inkassos erklären und anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.7 Arbeiten vor dem Gast: Einfaches Gedeck oder Spezialgedeck gemäss den Serviceregeln erstellen und Getränk oder Gericht vor dem Gast zubereiten.

Obligatorisch

Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Verschiedene Gedecke für unterschiedliche Gästegruppen bestimmen und diese den Gästen in ihren Vorteilen und Stärken überzeugend darlegen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regeln und Vorgehen für das Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken gäste- und zielorientiert anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Selbstständig, sicher und überzeugend Speisen und Getränke vor den Gästen zubereiten und auf Fragen und Interessen der Gäste in einfacher und freundlicher Form eingehen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. Verkaufen von Gerichten und Getränken				
5.1 Verkauf: Zur Verfügung stehende Hilfsmittel, Verkaufshilfen und Verkaufstechniken verwenden.				<i>Obligatorisch</i>
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Die verschiedenen Verkaufstechniken beschreiben und deren Wirkungen, wie auch Möglichkeiten und Grenzen aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In der Restauration übliche Verkaufsformen und Verkaufshilfen beschreiben und anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Für unterschiedliche Gäste und Produkte geeignete Verkaufsförderungsmaßnahmen vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5.2 Aktives Verkaufen: Prinzipien des aktiven Verkaufens nach den Wünschen der Gäste und umsatzorientiert anwenden.				
				<i>Obligatorisch</i>
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Die verschiedenen Verkaufstechniken, deren Wirkungen wie auch Möglichkeiten und Grenzen beschreiben und Vorschläge machen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ziele für Gästegespräche formulieren und Unterlagen vorbereiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Phasen des aktiven Verkaufens (Bestimmen der Bedürfnisse, Beraten, Verkaufen, Erfragen der Zufriedenheit) für verschiedene Gästegruppen planen und umsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5.3 Marketing Mix: Die 4 P's des Marketing-Mixes beim Verkauf der Produkte nutzen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Ausgestaltung des Marketing-Mixes für verschiedene Dienstleistungen beschreiben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Für ein ausgewähltes bestehendes oder neues Produkt den Marketing-Mix vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5.4 Preisgestaltung: Verkaufspreis für ein Produkt unter Berücksichtigung der Unternehmenspolitik und der Gäste ermitteln.

Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Anhand typischer Produkte die Preisgestaltung aufzeigen und die Leitlinien zur Preisgestaltung erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitlinien erklären, welche die Preisgestaltung bestimmen und deren Bedeutung für verschiedene Gästekategorien bezeichnen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5.5 Dekoration und Ambiente: Durch Dekoration des Raumes und der Tische gemäss den Vorgaben des Betriebes Ambiente gestalten. *Obligatorisch*

Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Ziele von Raum- und Tischdekorationen beschreiben, unterschiedliche Dekorationsmöglichkeiten und deren Elemente für verschiedene Zwecke und Gästegruppen charakterisieren und Vor- und Nachteile aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dekorationselemente pflegen und Verantwortung für den Werterhalt übernehmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raumatmosphäre analysieren und den Gästen angenehme Raumgestaltung vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Fertigen von Gerichten und Getränken und Auskunft darüber geben				
6.1 Gesetzliche Bestimmungen: Aufgaben gemäss den gesetzlichen Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung ausführen.				
<i>Obligatorisch</i>				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Grundlagen für die Verarbeitung, den Verkauf und die Deklaration von Lebensmitteln und Getränken gemäss den gesetzlichen Bestimmungen anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bedeutung, Ziele, Möglichkeiten und Grenzen der gesetzlichen Vorschriften zur Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6.2 Getränke und Lebensmittel: Den Gästen Herkunft, Produzenten, Charakteristiken, Zubereitungsarten und Qualitätsmassnahmen erklären und Getränke mit und ohne Alkohol sowie warme und kalte Speisen herstellen (fertigen).				
<i>Obligatorisch</i>				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Alkoholfreie und alkoholhaltige Getränke bezüglich Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und Herstellung beschreiben und Unterschiede aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungen für unterschiedliche Gruppen von Getränken beschreiben, die Ausschanktemperaturen, Mengen und Gläser festlegen und begründen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lebensmittel bezüglich Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und Herstellung beschreiben und Unterschiede aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualität der Getränke und der Lebensmittel beurteilen und Massnahmen zu deren Qualitätssicherung vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6.3 Kochmethoden: Die Kochmethoden bei der Zubereitung der Gerichte anwenden und den Gästen erklären.				
<i>Obligatorisch</i>				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Anforderungen an die Zubereitung der wichtigsten Lebensmittel in der Restauration beschreiben und Lebensmittel für die Zubereitung sachgerecht vorbereiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gängige Zubereitungs- und Kochmethoden beschreiben und Möglichkeiten für unterschiedliche Lebensmittelgruppen aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wichtigste Lebensmittel selbstständig vorbereiten und mit gängigen Zubereitungs- und Kochmethoden zu Vor-, Haupt- und Süssspeisen verarbeiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6.4 Gesunde Ernährung: Prinzipien einer gesunden Ernährung bei der Zubereitung oder Zusammenstellung eines Gerichtes berücksichtigen.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Aufgabe und Bedeutung verschiedener Nährstoffe in der Ernährung aufzeigen und deren positiven Wirkungen auf den menschlichen Organismus anhand von Beispielen erläutern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unterschiedliche Lebensmittel in Bezug auf ihren Nährstoffgehalt und ihren Beitrag zu einer gesunden Ernährung beschreiben und ihre Vorzüge für unsere Gäste und deren Wohlbefinden aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grundsätze und Prinzipien für die Gestaltung und Umsetzung einer gesunden Ernährung aufzeigen und mit konkreten Beispielen illustrieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6.5 Aufstellen eines Angebotes: Eine Gerichtefolge gestalten, welche kulinarischen Kriterien und Prinzipien der Ernährung entspricht und dazu gästegerecht Getränke vorschlagen.				
<i>Obligatorisch</i>				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Grundregeln und Grundsätze der Menü- und Getränkezusammenstellung erklären und Konsequenzen ableiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf der Grundlage der Gästebedürfnisse Vorschläge für die Zusammenstellung von Mahlzeiten und Menüs entwerfen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zielsetzung und Ausgestaltung der verschiedenen Kostformen erklären und geeignete Vorschläge machen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. Erhalten von betrieblichen Werten				
7.1 Reinigung und Unterhalt: Reinigung der Räume, des Mobiliars sowie der Maschinen gemäss betrieblichen Erfordernissen und gesetzlichen Bestimmungen Obligatorisch				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Einzelne Schritte der Reinigungsabläufe von Verkaufs- und Produktionsräumen, von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien beschreiben und die Wichtigkeit der einzelnen Schritte aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eigenschaften und Funktionsweisen der Maschinen, Geräte und Utensilien beschreiben und den sachgemässen wie auch problematischen Einsatz anhand der Bedienungsanleitungen aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maschinen, Apparate und Reinigungsutensilien sachgemäss, effizient und selbstständig einsetzen und im Sinne des Werterhalts schonend bedienen und handhaben. Bedienungsanleitungen und technische Unterlagen studieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Immobilien und Mobiliar aufmerksam und schonend behandeln und laufend unterhalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beschädigungen, Mängel und notwendige Reparaturen an Mobilen, Einrichtungen und Materialien erfassen und reparieren oder melden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7.2 Reinigungsprodukte: Reinigungsmittel gemäss ökonomischen und ökologischen Prinzipien verwenden.				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Spezifische Problem- und Handlungsfelder der Unterhalts- und Grundreinigung erklären sowie deren Anforderungen differenziert aufzeigen. Materialien und Servicegegenstände pflegen und reinigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geeignete Reinigungsmittel auswählen und allenfalls Alternativen vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigungsmittel in der richtigen Art und Weise wie auch in der angemessenen Dosis fachgemäss und ökonomisch einsetzen und deren Wirkungen aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ökologische Anforderungen an die Reinigung anhand konkreter Beispiele erklären und Vorteile für die Natur und die Gesellschaft aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. Anwenden der zweiten Sprache				
8.1 Schriftlicher Ausdruck: Einfache Texte aus den Arbeitssituationen in der Fremdsprache abfassen (Niveau A2).				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Grundlegenden Wortschatz in den gastronomischen Handlungsfeldern und den Arbeitsprozessen (zum Beispiel Lebensmittel/Speisen und Getränke, Serviceutensilien, Geräte und Einrichtungen, Geschirr, Gläser, Wäsche, Dekorationen usw.) verstehen und einfachere Texte und Darstellungen in der zweiten Sprache verfassen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sich grammatikalisch verständlich ausdrücken und entsprechende Regeln für das Verfassen von betrieblichen Schriftstücken einsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8.2 Mündliche Ausdrucksweise: In der Fremdsprache gemäss betrieblichen Situationen kommunizieren (Niveau A2).				
Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form gästegerecht eingehen und einfachere Konversationen in der Fremdsprache führen sowie Gäste sachgerecht zu beraten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Augenschein bei der Arbeit	
<p>Aufgabe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vorbereiten einer Servicestation - Gästetische vorbereiten - Empfang der Gäste (4) - Aperitif vorschlagen - Ein Menü mit 3 Gängen empfehlen - Menü mit Möglichkeit für Arbeit vor dem Gast servieren - Rechnung erstellen und einkassieren - Gäste verabschieden und zur Türe begleiten 	
Bedingung:	Soweit möglich im Normalen Arbeitsprozess des Betriebes integriert.