

# Rahmenlehrplan

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ

## Einleitung

Der folgende Rahmenlehrplan basiert auf der Grundlage der Verordnung über die Grundbildung Systemgastronomiefachfrau EFZ / Systemgastronomiefachmann EFZ und dem Bildungsplan vom 30. August 2012. Der Rahmenlehrplan dient als Grundlage zur Erarbeitung eines schulinternen Lehrplanes, welcher den aktuellen berufsspezifischen, personellen sowie organisatorischen Rahmenbedingungen der Berufsfachschulen Rechnung trägt.

Die Leistungsziele des Bildungsplanes sind unter Berücksichtigung der K-Stufen verbindlich und werden im Qualifikationsverfahren gewertet. Ebenso ist die im Bildungsplan festgelegte Lektionentafel obligatorisch.

Unterricht	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr		Total
	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	
<b>Handlungskompetenzbereiche (=HKB)</b>							
Planen und gestalten der Prozesse (HKB 1)	80	80	40	40	40	40	320
Beschaffen und zubereiten der Produkte (HKB 2)	40	40	20	20	20	20	160
Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste (HKB 3)	60	60	20	20	20	20	200
Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit (HKB 4)	40	40	0	0	0	0	80
Anwenden von Englisch (HKB 5)	40	40	20	20	20	20	160
<b>Total Lektionen</b>	<b>260</b>	<b>260</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>920</b>

## Empfohlene Lehrmittel

- Elektronische Lehrmittel von WIGL GmbH Berufskundeunterlagen (Ordner) inkl. WIGLpedia (Lernplattform) von WIGL GmbH
- Fremdsprachenlehrmittel gemäss Schullehrplan Englisch oder Definition der Berufsfachschule

## Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen

Nachfolgend eine Aufstellung der Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen pro Semester mit konkreten Anhaltspunkten als Unterstützung bei der Umsetzung. Der Aufbau unterliegt in erster Linie den Situationen, mit welchen der Lernende zu Beginn der Grundbildung zuerst konfrontiert wird und der Logik vom „Einfachen“ zum „Komplexen“.

### 1. Lehrjahr

	<u>Methodenkompetenzen</u>	<u>Sozial- und Selbstkompetenzen</u>
<b>Kompetenzen</b>	<b>2.1 Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Schulische Hilfsmittel ordnen und benutzen</li> <li>Anwenden der Arbeitssicherheit, des Gesundheits- und Umweltschutzes</li> <li>Eigene Arbeitsschritte bewerten und systematisch anpassen</li> </ul>	<b>3.3 Kommunikationsfähigkeit</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eigene verbale und nonverbale Kommunikation überprüfen und allenfalls versuchen anzupassen.</li> <li>Kritiken aufnehmen und mit gestärktem Selbstbewusstsein antworten</li> </ul>
	<b>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mit Hilfe des Unterrichtsaufbaus erste Prozessschritte und Zusammenhänge erkennen</li> </ul>	<b>3.5 Teamfähigkeit</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sich bewusst sein wie wichtig ein Team ist</li> <li>Lernen im Team zu arbeiten</li> </ul>
	<b>2.4 Gästeorientiertes Verkaufsverhalten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sein Verhalten nach dem Kundenprofil ausrichten.</li> </ul>	<b>3.6 angepasste Umgangsformen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pünktlich, ordentlich und zuverlässiges Arbeiten</li> <li>Sein Verhalten den Erwartungen der Schule und den Mitschülern anpassen</li> </ul>
	<b>2.5 Lernstrategien</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eigene Lernstrategien entwickeln und laufend anpassen</li> </ul>	<b>3.7 Belastbarkeit</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mit Belastungen umgehen, indem die zugewiesenen Aufgaben ruhig und überlegt erledigt werden</li> <li>In kritischen Situationen geeignete Unterstützung suchen</li> </ul>

2. Lehrjahr

<b>Kompetenzen</b>	<b><u>Methodenkompetenzen</u></b>	<b><u>Sozial- und Selbstkompetenzen</u></b>
	<p>2.2 <b>Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erkennen der Schnittstellen innerhalb des Schulstoffes sowie des Lehrbetriebes</li> <li>• Wichtigkeit der Schnittstellen für den Erfolg des Betriebes erkennen und fördern</li> </ul>	<p>3.3 <b>Kommunikationsfähigkeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Offene und spontane Kommunikation fördern.</li> </ul>
	<p>2.3 <b>Informations- und Kommunikationsstrategien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für den Beruf in der Systemgastronomie relevante Kommunikationsmittel wie E-Mail, Internet und diverse Software kennen und einsetzen</li> <li>• Eigenverantwortliches beschaffen von Information diverser Themen für Schule und Betrieb (Gäste)</li> </ul> <p>2.6 <b>Kreativitätstechniken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfache Techniken kennenlernen und anwenden</li> <li>• Eigene Denkmuster kreieren</li> <li>• Offenheit für Neues. Mit kreativem Denken und mit Kreativitätstechniken zu neuen und innovativen Lösungen beitragen</li> </ul>	<p>3.4 <b>Konfliktfähigkeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konflikte innerhalb der Gastronomie überlegt begegnen und lösungsorientierte Massnahmen treffen</li> </ul> <p>3.5 <b>Teamfähigkeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zielorientiertes und effizientes Arbeiten im Team</li> </ul> <p>3.6 <b>Angepasste Umgangsformen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Verhalten den Erwartungen der Gäste anpassen.</li> </ul> <p>3.8 <b>Gesundheitsorientiertes Arbeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsequente Umsetzung der Ernährungsgrundsätze, schonende Zubereitung der Speisen und abwechslungsreiche Zusammenstellung der Gerichte</li> </ul>

### 3. Lehrjahr

<b>Kompetenzen</b>	<p><b><u>Methodenkompetenzen</u></b></p> <p><b>2.1 Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsschritte planen, zielorientiert und effizient arbeiten und systematisch bewerten</li> </ul> <p><b>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Berücksichtigen der vor- und nachgelagerten Schnittstellen für den Erfolg des Betriebes</li> </ul> <p><b>2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informationsfluss im Arbeitsprozess optimieren und den Einsatz neuer Systeme unterstützen.</li> </ul> <p><b>2.4 Gästeorientiertes Verkaufsverhalten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sein Verhalten nach dem Kundenprofil ausrichten und ihm in jeder Situation professionell begegnen können</li> </ul> <p><b>2.6 Kreativitätstechniken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Offenheit für Neues. Mit kreativem Denken und mit Kreativitätstechniken zu neuen und innovativen Lösungen beitragen.</li> </ul>	<p><b><u>Sozial- und Selbstkompetenzen</u></b></p> <p><b>3.2 Lebenslanges Lernen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sich an die rasch wechselnden Bedürfnisse und Bedingungen anpassen</li> <li>• Laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten erwerben</li> <li>• Sich auf lebenslanges Lernen einstellen</li> <li>• Arbeitsmarktfähigkeit und Persönlichkeit stärken</li> </ul> <p><b>3.3 Kommunikationsfähigkeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adressatengerechte und situativ angemessene Kommunikation selbstbewusst anwenden</li> </ul> <p><b>3.4 Konfliktfähigkeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Andere Standpunkte akzeptieren</li> <li>• Sich den Konflikten stellen (mit Konflikten offen umgehen) und sachbezogen nach konstruktiven Lösungen suchen</li> </ul> <p><b>3.5 Teamfähigkeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regeln der Teamarbeit beherrschen</li> <li>• Erfahrung in erfolgreicher Teamarbeit sammeln</li> </ul> <p><b>3.6 angepasste Umgangsformen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Sprache und das Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen der Gäste, Lieferanten und Mitarbeiter anpassen</li> </ul> <p><b>3.7 Belastbarkeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit Belastungen umgehen, indem die zugewiesenen Aufgaben ruhig und überlegt erledigt werden</li> <li>• In kritischen Situationen ruhig bleiben</li> </ul> <p><b>3.8 Gesundheitsorientiert Arbeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gäste bei Fragen des gesunden Essens beraten</li> <li>• Auswahl von Lebensmitteln und der Zusammenstellung der Gerichte und Menüs im Sinne einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung fördern</li> <li>• Schonend und gesundheitsorientiert Arbeitsprozesse bewältigen</li> </ul>

1. Semester

Handlungs- kompetenz- bereich	HKB 1 Planen und Gestalten der Prozesse	HKB 2 Beschaffen und Zubereiten der Produkte	HKB 3 Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste	HKB 4 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit	HKB 5 Anwenden von Englisch
Leistungsziele	<p>1.1.1 Besonderheiten der Systemgastronomie (K5)</p> <p>1.1.2 Segmente der Systemgastronomie (K2)</p> <p>1.1.5 Strategie / Leitbild (K2)</p> <p>1.1.6 Lerndokumentation (K2)</p> <p>1.2.1 Aufbauorganisation (K2)</p>	<p>2.1.1 Anforderungen an Lager (K2)</p> <p>2.2.2 Ernährungsgrundsätze (K2)</p> <p>2.2.6 Lebensmittel / Waren (K2)</p>	<p>3.2.1 Kommunikationsquadrat (K5)</p> <p>3.2.2 Kommunikationsstörungen (K2)</p> <p>3.2.8 Zahlungsarten (K2)</p>	<p>4.1.1 Vorschriften (K2)</p> <p>4.1.2 Massnahmen (K2)</p> <p>4.1.3 Vorbeugung (K1)</p> <p>4.1.4 Erste Hilfe (K2)</p> <p>4.2.1 Gesetzliche Normen (K2)</p> <p>4.2.2 Umweltschutz und Nachhaltigkeit im Betrieb (K2)</p> <p>4.4.1 LGV (K3)</p> <p>4.4.2 Massnahmen (K2)</p> <p>4.4.3 Hygienesituation (K5)</p> <p>4.6.3 Reinigung (K3)</p>	<p>5.1.1 Hören (K3)</p> <p>5.1.2 Mündliche Weiterleitung von Informationen (K3)</p> <p>5.1.3 Mündliche Kommunikation (K5)</p> <p>5.1.4 Gespräche (K5)</p> <p>5.1.5 Information und Argumentation (K5)</p> <p>5.1.6 Produkte und Dienstleistungen vorstellen (K5)</p> <p>5.2.1 Lesen (K5)</p> <p>5.3.1 Schriftliche Weiterleitung mündlicher Informationen (K5)</p> <p>5.3.2 Schriftliche Kommunikation (K5)</p> <p>5.3.3 Weiterleitung schriftlicher Informationen (K5)</p> <p>5.3.4 Textredaktion (K5)</p> <p>5.4.1 Wortschatz und Etymologie (K3)</p> <p>5.4.2 Grammatik (K3)</p> <p>5.4.3 Strategien zum Verständnis (K5)</p> <p>5.4.4 Sprachlich-kulturelle Gegebenheiten (K3)</p>

## 2. Semester

Handlungs- kompetenz- bereich	HKB 1 Planen und Gestalten der Prozesse	HKB 2 Beschaffen und Zubereiten der Produkte	HKB 3 Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste	HKB 4 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit	HKB 5 Anwenden von Englisch
Leistungsziele	<p>1.1.3 Umweltsphären (K5)</p> <p>1.1.4 Anspruchsgruppen (K2)</p> <p>1.2.2 Prozessorganisation (K3)</p> <p>1.2.3 Organisationsinstrumente (K5)</p> <p>1.3.4 Teamarbeit (K5)</p> <p>1.3.5 Ausbildungsprogramm / Einführungsplan (K5)</p> <p>1.3.6 Organisation Schnuppertag (K5)</p>	<p>2.2.4 Energiebedarf (K2)</p> <p>2.2.7 Schnittarten (K2)</p> <p>2.2.10 Getränke (K2)</p>	<p>3.1.1 Bedeutung und Wirkung (K2)</p> <p>3.1.2 Verkaufshilfen (K2)</p> <p>3.1.3 Gestaltungselemente (K5)</p>	<p>4.3.1 Regelungen (K2)</p> <p>4.3.2 Schutzmassnahmen (K2)</p> <p>4.5.1 HACCP-Konzept (K2)</p> <p>4.5.2 Kontrollblätter (K3)</p> <p>4.5.3 Kontrolltätigkeit (K2)</p> <p>4.5.4 Mangelnde Hygiene (K2)</p>	<p>5.1.1 Hören (K3)</p> <p>5.1.2 Mündliche Weiterleitung von Informationen (K3)</p> <p>5.1.3 Mündliche Kommunikation (K5)</p> <p>5.1.4 Gespräche (K5)</p> <p>5.1.5 Information und Argumentation (K5)</p> <p>5.1.6 Produkte und Dienstleistungen vorstellen (K5)</p> <p>5.2.1 Lesen (K5)</p> <p>5.3.1 Schriftliche Weiterleitung mündlicher Informationen (K5)</p> <p>5.3.2 Schriftliche Kommunikation (K5)</p> <p>5.3.3 Weiterleitung schriftlicher Informationen (K5)</p> <p>5.3.4 Textredaktion (K5)</p> <p>5.4.1 Wortschatz und Etymologie (K3)</p> <p>5.4.2 Grammatik (K3)</p> <p>5.4.3 Strategien zum Verständnis (K5)</p> <p>5.4.4 Sprachlich-kulturelle Gegebenheiten (K3)</p>

### 3. Semester

Handlungs- kompetenz- bereich	HKB 1 Planen und Gestalten der Prozesse	HKB 2 Beschaffen und Zubereiten der Produkte	HKB 3 Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste	HKB 4 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit	HKB 5 Anwenden von Englisch
Leistungsziele	<p><b>1.4.1 Grundbegriffe des Marketings</b> (K5)</p> <p><b>1.4.2 Marketing-Mix (4 P's)</b> (K5)</p> <p><b>1.4.3 Ambiente</b> (K3)</p>	<p><b>2.2.9 Garmethoden</b> (K2)</p>	<p><b>3.1.4 Sensorik</b> (K5)</p> <p><b>3.1.5 Point of Sale (POS)</b> (K5)</p>	<p>--</p>	<p><b>5.1.1 Hören</b> (K3)</p> <p><b>5.1.2 Mündliche Weiterleitung von Informationen</b> (K3)</p> <p><b>5.1.3 Mündliche Kommunikation</b> (K5)</p> <p><b>5.1.4 Gespräche</b> (K5)</p> <p><b>5.1.5 Information und Argumentation</b> (K5)</p> <p><b>5.1.6 Produkte und Dienstleistungen vorstellen</b> (K5)</p> <p><b>5.2.1 Lesen</b> (K5)</p> <p><b>5.3.1 Schriftliche Weiterleitung mündlicher Informationen</b> (K5)</p> <p><b>5.3.2 Schriftliche Kommunikation</b> (K5)</p> <p><b>5.3.3 Weiterleitung schriftlicher Informationen</b> (K5)</p> <p><b>5.3.4 Textredaktion</b> (K5)</p> <p><b>5.4.1 Wortschatz und Etymologie</b> (K3)</p> <p><b>5.4.2 Grammatik</b> (K3)</p> <p><b>5.4.3 Strategien zum Verständnis</b> (K5)</p> <p><b>5.4.4 Sprachlich-kulturelle Gegebenheiten</b> (K3)</p>

#### 4. Semester

Handlungs- kompetenz- bereich	HKB 1 Planen und Gestalten der Prozesse	HKB 2 Beschaffen und Zubereiten der Produkte	HKB 3 Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste	HKB 4 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit	HKB 5 Anwenden von Englisch
Leistungsziele	<p>1.3.1 Zielorientierte Führung (K2)</p> <p>1.3.2 Führungsstile (K2)</p> <p>1.3.3 Arbeitsplanung (K5)</p>	<p>2.2.8 Convenienceprodukte (K2)</p>	<p>3.2.3 Verkauf und Gästeberatung (K5)</p> <p>3.2.4 Zusatzverkäufe (K5)</p>	<p>--</p>	<p>5.1.1 Hören (K3)</p> <p>5.1.2 Mündliche Weiterleitung von Informationen (K3)</p> <p>5.1.3 Mündliche Kommunikation (K5)</p> <p>5.1.4 Gespräche (K5)</p> <p>5.1.5 Information und Argumentation (K5)</p> <p>5.1.6 Produkte und Dienstleistungen vorstellen (K5)</p> <p>5.2.1 Lesen (K5)</p> <p>5.3.1 Schriftliche Weiterleitung mündlicher Informationen (K5)</p> <p>5.3.2 Schriftliche Kommunikation (K5)</p> <p>5.3.3 Weiterleitung schriftlicher Informationen (K5)</p> <p>5.3.4 Textredaktion (K5)</p> <p>5.4.1 Wortschatz und Etymologie (K3)</p> <p>5.4.2 Grammatik (K3)</p> <p>5.4.3 Strategien zum Verständnis (K5)</p> <p>5.4.4 Sprachlich-kulturelle Gegebenheiten (K3)</p>



5. Semester

Handlungs-kompetenz-bereich	HKB 1 Planen und Gestalten der Prozesse	HKB 2 Beschaffen und Zubereiten der Produkte	HKB 3 Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste	HKB 4 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit	HKB 5 Anwenden von Englisch
Leistungsziele	<p>1.5.1 Break-Even-Analyse / Deckungsbeiträge (K3)</p> <p>1.5.2 Zuschlagskalkulation (K3)</p> <p>1.5.3 Controllingprozess (K2)</p>	<p>2.2.3 Nährstoffe (K2)</p> <p>2.2.5 Weitere Stoffe (K3)</p>	<p>3.2.6 Gästezufriedenheit (K2)</p> <p>3.2.7 Feedbackkultur (K5)</p>	<p>--</p>	<p>5.1.1 Hören (K3)</p> <p>5.1.2 Mündliche Weiterleitung von Informationen (K3)</p> <p>5.1.3 Mündliche Kommunikation (K5)</p> <p>5.1.4 Gespräche (K5)</p> <p>5.1.5 Information und Argumentation (K5)</p> <p>5.1.6 Produkte und Dienstleistungen vorstellen (K5)</p> <p>5.2.1 Lesen (K5)</p> <p>5.3.1 Schriftliche Weiterleitung mündlicher Informationen (K5)</p> <p>5.3.2 Schriftliche Kommunikation (K5)</p> <p>5.3.3 Weiterleitung schriftlicher Informationen (K5)</p> <p>5.3.4 Textredaktion (K5)</p> <p>5.4.1 Wortschatz und Etymologie (K3)</p> <p>5.4.2 Grammatik (K3)</p> <p>5.4.3 Strategien zum Verständnis (K5)</p> <p>5.4.4 Sprachlich-kulturelle Gegebenheiten (K3)</p>

6. Semester

Handlungs- kompetenz- bereich	HKB 1 Planen und Gestalten der Prozesse	HKB 2 Beschaffen und Zubereiten der Produkte	HKB 3 Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste	HKB 4 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit	HKB 5 Anwenden von Englisch
Leistungsziele	<p><b>1.5.4 Betriebliche Kennzahlen</b> (K4)</p> <p><b>1.5.5 Rapporte</b> (K2)</p> <p>Wiederholen sämtlicher Themen aus früheren Semestern mittels verschiedener umfassender Fallstudien</p>	<p>Wiederholen sämtlicher Themen aus früheren Semestern mittels verschiedener umfassender Fallstudien</p>	<p>Wiederholen sämtlicher Themen aus früheren Semestern mittels verschiedener umfassender Fallstudien</p>	--	<p><b>5.1.1 Hören</b> (K3)</p> <p><b>5.1.2 Mündliche Weiterleitung von Informationen</b> (K3)</p> <p><b>5.1.3 Mündliche Kommunikation</b> (K5)</p> <p><b>5.1.4 Gespräche</b> (K5)</p> <p><b>5.1.5 Information und Argumentation</b> (K5)</p> <p><b>5.1.6 Produkte und Dienstleistungen vorstellen</b> (K5)</p> <p><b>5.2.1 Lesen</b> (K5)</p> <p><b>5.3.1 Schriftliche Weiterleitung mündlicher Informationen</b> (K5)</p> <p><b>5.3.2 Schriftliche Kommunikation</b> (K5)</p> <p><b>5.3.3 Weiterleitung schriftlicher Informationen</b> (K5)</p> <p><b>5.3.4 Textredaktion</b> (K5)</p> <p><b>5.4.1 Wortschatz und Etymologie</b> (K3)</p> <p><b>5.4.2 Grammatik</b> (K3)</p> <p><b>5.4.3 Strategien zum Verständnis</b> (K5)</p> <p><b>5.4.4 Sprachlich-kulturelle Gegebenheiten</b> (K3)</p>