

Wegleitung für die überbetrieblichen Kurse

Systemgastronomiefachfrau EFZ

Systemgastronomiefachmann EFZ



Inhaltsverzeichnis

1 Organisation der überbetrieblichen Kurse (üK).....	3
1.1 Zweck.....	3
1.2 Träger.....	3
1.3 Dauer und Zeitpunkt.....	3
1.4 Organe.....	3
1.4.1 Aufsichtskommission.....	4
1.4.2 Kurskommission.....	4
2 Organisationsreglement für die Kurskommissionen.....	5
3 Didaktische Vorgaben.....	5
4 Einteilung der überbetrieblichen Kurse I – VI.....	6
4.1 Verteilung Leistungsziele üK I.....	6
4.2 Verteilung Leistungsziele üK II.....	7
4.3 Verteilung Leistungsziele üK III.....	8
4.4 Verteilung Leistungsziele üK IV.....	9
4.5 Verteilung Leistungsziele üK V.....	10
4.6 Verteilung Leistungsziele üK VI.....	11

1 Organisation der überbetrieblichen Kurse (üK)

1.1 Zweck

Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung in der beruflichen Praxis und die schulische Bildung. Der Besuch der Kurse ist für alle Lernenden obligatorisch.

1.2 Träger

Träger der Kurse ist Hotel & Gastro *formation* Schweiz und ihre kantonalen und regionalen Organisationen.

1.3 Dauer und Zeitpunkt

Die überbetrieblichen Kurse dauern:

- | | |
|---|----------------------|
| - im ersten Lehrjahr (Kurse 1, 2 und 3) | 10 Tage zu 8 Stunden |
| - im zweiten Lehrjahr (Kurse 4 und 5) | 6 Tage zu 8 Stunden |
| - im fünften Semester (Kurs 6) | 4 Tage zu 8 Stunden |

Total

20 Tage

In jedem Semester findet in der Regel ein Kurs statt, der letzte im 5. Semester.

Im Rahmen der Interkantonalen Fachkurse bilden die üK einen integrierten Bestandteil der Blockkurse und werden gemäss vorliegender Aufteilung durchgeführt.

1.4 Organe

Die Organe der Kurse sind:

- die Aufsichtskommission
- die Kurskommissionen
- die üK-Zentren oder die vergleichbaren dritten Lernorte

Die Kommissionen konstituieren sich selbst und geben sich ein Organisationsreglement. Mindestens einer Vertreterin / einem Vertreter der Kantone ist in der Kurskommission Einsitz zu gewährleisten. Die zuständigen Behörden der Kantone haben jederzeit Zutritt zu den Kursen.

1.4.1 Aufsichtskommission

Aufsichtsorgan ist der Vorstand von „Hotel & Gastro *formation*“ Schweiz, dem gemäss Statuten von Hotel & Gastro *formation* Schweiz Vertreter der Sozialpartner im Gastgewerbe angehören.

Der Vorstand von Hotel & Gastro *formation* Schweiz sorgt für die einheitliche Anwendung des vorliegenden Reglements auf dem Gebiet der schweizerischen Eidgenossenschaft und hat dabei insbesondere die folgenden Aufgaben:

- a) Erlass eines Rahmenprogramms für die überbetrieblichen Kurse auf der Grundlage der Verordnung über die berufliche Grundbildung und des Bildungsplans.
- b) Erlass von Richtlinien für die Organisation und Durchführung der überbetrieblichen Kurse.
- c) Kenntnisnahme von Abrechnungen der überbetrieblichen Kurse von durchführenden Organisationen.
- d) Erlass von Richtlinien für die Ausrüstung der Räumlichkeiten der überbetrieblichen Kurse.

1.4.2 Kurskommission

Die verantwortlichen Organe der durchführenden Organisationen nehmen insbesondere folgende Aufgaben wahr:

- a) Sie erarbeiten das Kursprogramm und die Stundenpläne auf der Grundlage der Rahmenprogramme der Aufsichtskommission und des Vorstandes von Hotel & Gastro *formation* Schweiz.
- b) Sie erarbeiten Kostenvorschläge und Abrechnungen.
- c) Sie bestimmen die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in überbetrieblichen Kursen aufgrund der Vorschriften von Hotel & Gastro *formation* Schweiz und stellen die Kursräume bereit.
- d) Sie stellen die notwendigen Einrichtungen bereit.
- e) Sie legen die überbetrieblichen Kurse zeitlich fest und besorgen die Ausschreibungen und Aufgebote.
- f) Sie gewährleisten den Berufsfachschulunterricht während den überbetrieblichen Kursen in Absprache mit den betroffenen Berufsfachschulen und Betrieben.
- g) Sie überwachen die Ausbildungstätigkeit und sorgen für die Erreichung der Kursziele.
- h) Sie stellen, sofern notwendig, Unterkunft und Verpflegung bereit.
- i) Sie erstatten Bericht über die überbetrieblichen Kurse zuhanden des Vorstandes von Hotel & Gastro *formation* Schweiz und der beteiligten Kantone.
- j) Sie informieren die Lehrbetriebe und die Berufsfachschulen über die überbetrieblichen Kurse.
- k) Sie erstellen Abrechnungen zur Kenntnisnahme durch den Vorstand von Hotel & Gastro *formation* Schweiz.

2 Organisationsreglement für die Kurskommissionen

- A Die kantonalen oder regionalen Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz werden als Kurskommissionen im Sinne der Ziffer C.3 des Bildungsplanes eingesetzt.
- B Trägerschaften, Zusammensetzung und Aufgaben sind in den Statuten der kantonalen und regionalen Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz aufgeführt.
- C Die beteiligten Kantone erhalten für die Belange der üK Einsitz und Stimmrecht in den kantonalen und regionalen Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz.
- D Alle organisatorischen Belange sind je kantonale oder regionale Organisation intern zu regeln.

3 Didaktische Vorgaben

- A Zweckbestimmung
 - Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung. Die Kurse haben den Zweck, die Lernenden in die grundlegenden Fertigkeiten des Berufes einzuführen, dies in Koordination mit der Berufsfachschule und dem Lehrbetrieb.
 - Im Bildungsplan sind im Teil A die Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele festgehalten.
 - Im Rahmen der Interkantonalen Fachkurse bilden diese überbetrieblichen Kurse einen integrierenden Bestandteil der Blockkurse.
- B Allgemeine methodisch-didaktische Richtlinien
 - Die angegebenen Lektionenzahlen können, je nach Situation und/oder Themenbereich, in Abläufe für einzelne Lektionseinheiten oder für die Dauer von ganzen oder halben Ausbildungstagen abgeleitet und aufgeteilt werden. Dabei ist auf die Vernetzung mit dem Berufsfachschulunterricht (Berufskunde und Allgemeinbildung), zu achten.
 - Der gesamte Lernprozess ist mindestens so wichtig wie das Endresultat. Dabei sollte man dem gesamten Auswerten der während des Prozesses gemachten Erfahrungen im fachlichen wie auch im zwischenmenschlichen Bereich genügend Beachtung schenken (z.B. Teamarbeit, Zuverlässigkeit, Konflikte austragen, usw.).

4 Einteilung der überbetrieblichen Kurse I – VI

4.1 Verteilung Leistungsziele üK I

1. Semester (1. Lehrjahr)	üK I,	Dauer 2 Tage à 8 Stunden
Leistungsziele üK		
4.1.4	Nothelferkurs*	
4.4.1	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)	
4.4.2	Massnahmen (Grundsätze der persönlichen und betrieblichen Hygiene)	
4.4.3	Hygienesituation	

* Referenten mit zertifizierter Ausbildung des Samariterbundes SSB
 Ausweis: offizieller, anerkannter Nothilfeausweis, Gültig 6 Jahre

Die folgenden Ziele sind Bestandteil aller Kurse:

- 1.3.3 Arbeitsplanung
- 1.3.4 Führung von Arbeitsteams
- 1.3.5 Einführung neuer Mitarbeiter
- 3.2.7 Feedbackkultur
- 4 Nachhaltig und sicher arbeiten

- 1.1.6 Lerndokumentation: Kontrolle und Besprechung der Lerndokumentation mindestens einmal pro üK-Kurs durch die Berufsbildnerin/den Berufsbildner in überbetrieblichen Kursen.

4.2 Verteilung Leistungsziele üK II

1. Semester (1. Lehrjahr)	üK II,	Dauer 5 Tage à 8 Stunden
Leistungs- ziele üK		
2.1.3	Einlagern Waren Lieferanten	
2.1.4	Einlagern eigenproduzierte Waren	
2.2.1	Vorbereitung Arbeitsplatz	
2.2.2	Ernährungsgrundsätze	
2.2.3	Nährstoffe	
2.2.7	Vorbereitung Lebensmittel	
2.2.9	Auf- und Zubereiten von Produkten	

Die folgenden Ziele sind Bestandteil aller Kurse:

- 1.3.3 Arbeitsplanung
- 1.3.4 Führung von Arbeitsteams
- 1.3.5 Einführung neuer Mitarbeiter
- 3.2.7 Feedbackkultur
- 4 Nachhaltig und sicher arbeiten

- 1.1.6 Lerndokumentation: Kontrolle und Besprechung der Lerndokumentation mindestens einmal pro üK-Kurs durch die Berufsbildnerin/den Berufsbildner in überbetrieblichen Kursen.

4.3 Verteilung Leistungsziele üK III

2. Semester (1. Lehrjahr)	üK III,	Dauer 3 Tage à 8 Stunden
Leistungsziele üK		
4.1.4	KOPAS* ¹	
2.2.10	Kaffee	
2.2.10	Tee	

- * Der Kurs entspricht den Vorgaben der Eidg. Koordinationskommission für Arbeitssicherheit (EKAS) und basiert auf der Branchenlösung «Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe» (EKAS-Richtlinie 6508).
 Referenten: Von der EKAS lizenzierte ReferentInnen für die KOPAS-Ausbildung in der Branche.
 Abschluss: offizielles und anerkanntes KOPAS-Zertifikat

Die folgenden Ziele sind Bestandteil aller Kurse:

- 1.3.3 Arbeitsplanung
- 1.3.4 Führung von Arbeitsteams
- 1.3.5 Einführung neuer Mitarbeiter
- 3.2.7 Feedbackkultur
- 4 Nachhaltig und sicher arbeiten

- 1.1.6 Lerndokumentation: Kontrolle und Besprechung der Lerndokumentation mindestens einmal pro üK-Kurs durch die Berufsbildnerin/den Berufsbildner in überbetrieblichen Kursen.

¹ Eingefügt und geändert am 26. Januar 2015, in Kraft seit 1. Februar 2015

4.4 Verteilung Leistungsziele üK IV

3. Semester (2. Lehrjahr)

üK IV,

Dauer 4 Tage à 8 Stunden

Leistungs-
ziele üK

3.1.1	Bedeutung und Wirkung
3.1.2	Verkaufshilfen
3.1.3	Gestaltungselemente
3.1.4	Sensorik
3.1.5	Point of Sale (POS)
3.2.3	Verkauf und Gästeberatung (einfache Situationen)

Die folgenden Ziele sind Bestandteil aller Kurse:

- 1.3.3 Arbeitsplanung
- 1.3.4 Führung von Arbeitsteams
- 1.3.5 Einführung neuer Mitarbeiter
- 3.2.7 Feedbackkultur
- 4 Nachhaltig und sicher arbeiten

- 1.1.6 Lerndokumentation: Kontrolle und Besprechung der Lerndokumentation mindestens einmal pro üK-Kurs durch die Berufsbildnerin/den Berufsbildner in überbetrieblichen Kursen.

4.5 Verteilung Leistungsziele üK V

4. Semester (2. Lehrjahr)	üK V,	Dauer 2 Tage à 8 Stunden
Leistungs- ziele üK		
3.1.1	Bedeutung und Wirkung	
3.1.2	Verkaufshilfen	
3.1.3	Gestaltungselemente	
3.1.4	Sensorik	
3.1.5	Point of Sale (POS)	
3.2.3	Verkauf und Gästeberatung (einfache Situationen)	

Die folgenden Ziele sind Bestandteil aller Kurse:

- 1.3.3 Arbeitsplanung
- 1.3.4 Führung von Arbeitsteams
- 1.3.5 Einführung neuer Mitarbeiter
- 3.2.7 Feedbackkultur
- 4 Nachhaltig und sicher arbeiten

- 1.1.6 Lerndokumentation: Kontrolle und Besprechung der Lerndokumentation mindestens einmal pro üK-Kurs durch die Berufsbildnerin/den Berufsbildner in überbetrieblichen Kursen.

4.6 Verteilung Leistungsziele üK VI

5. Semester (3. Lehrjahr)	üK VI,	Dauer 4 Tage à 8 Stunden
Leistungs- ziele üK		
3.2.3	Verkauf und Gästeberatung (anspruchsvollere Situationen)	
3.2.5	Gastraupflege und Gästebetreuung	

Die folgenden Ziele sind Bestandteil aller Kurse:

- 1.3.3 Arbeitsplanung
- 1.3.4 Führung von Arbeitsteams
- 1.3.5 Einführung neuer Mitarbeiter
- 3.2.7 Feedbackkultur
- 4 Nachhaltig und sicher arbeiten

- 1.1.6 Lerndokumentation: Kontrolle und Besprechung der Lerndokumentation mindestens einmal pro üK-Kurs durch die Berufsbildnerin/den Berufsbildner in überbetrieblichen Kursen.