

Anforderungsprofil üK-Instruktorinnen Systemgastronomie/ üK-Instruktoren Systemgastronomie

Name	Vorname
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Strasse	PLZ/Ort
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Telefon Privat	E-Mail Privat
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Anforderungen Berufsbildungsverordnung (BBV) Art. 45

üK-Instruktorinnen/üK-Instruktoren (=Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in überbetrieblichen Kursen) verfügen über:

- einen Abschluss der Höheren Berufsbildung
- zwei Jahre berufliche Praxis im Lehrgebiet
- mindestens SVEB1 oder Modul 1+2 des EHB (= nebenberufliche Lehrtätigkeit) oder Bereitschaft, dieses bei Aufnahme der Lehrtätigkeit zu absolvieren

Anforderungen Hotel & Gastro formation Schweiz

- Mindestens zwei Jahre Erfahrung in der Systemgastronomie
- einschlägiger** Abschluss der Höheren Berufsbildung (Berufsprüfung, Höhere Fachprüfung, Höhere Fachschule oder Fachhochschule in der gastgewerblichen oder deren verwandten Branche)
- Unterrichtserfahrung (Schule, üK, Sonstiges, wo, wie lange))
- Bereitschaft, auch in folgenden Jahren zu unterrichten (für 2.+3. Lehrjahr 5 Wochen Herbst, 4 Wochen Frühling)
- Teilnahme an den halbjährlichen Weiterbildungsveranstaltungen von Hotel & Gastro formation Schweiz
- Eigene Fachkompetenz in der Systemgastronomie in den Handlungskompetenzbereichen (HKB):

Sehr gut	gut	weniger	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Planen und Gestalten der Prozesse (HKB 1) und/oder
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Beschaffen und Zubereiten der Produkte (HKB 2) und/oder
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Präsentieren von Produkten, Verkaufen und Beraten von Gästen (HKB 3) und/oder
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit (HKB 4)

Unterricht:

- Herbstkurs vom 27. August 2018 - 7. Dezember 2018 (15 Wochen)
- priorisierte(r) Wochentag(e)
- Teil** Herbstkurs vom bis
- Frühlingskurs vom 4. Februar 2019 - 7. Juni 2019 (12 Wochen)
- priorisierte(r) Wochentag(e)
- Teil** Frühlingskurs vom bis

Anmerkung für Priorisierung bei Auswahl der Lehrpersonen:

- Übernahme von ganzen üK-Kursen (halbe und ganze Tage) für mehrere Klassen
- Übernahme von ganzen üK-Kursen (halbe und ganze Tage) für eine Klasse
- Übernahmen von einzelnen üK-Tagen

Anzahl üK-Tage:

- > üK im ersten Schuljahr ausschliesslich Handlungskompetenzbereiche 2+4:
- | | |
|---|---|
| Beschaffen und Zubereiten der Produkte:
(HKB 2) | Herbst 5 Tage pro Klasse
Frühling: 2 Tage pro Klasse |
| Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit:
(HKB 4) | Herbst: 3 Tage pro Klasse |

Entschädigung üK:

üK-Instruktorin/üK-Instruktor: CHF 350.00/Unterrichtstag
inkl. Vor- und Nachbearbeitung – teilweise in der Berufsfachschule IFK, obligatorische Weiterbildungsveranstaltungen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Zusammenarbeit mit ABU- und Fremdsprachelehrperson inklusive mindestens 1 bis 2 Übernachtungen pro Woche vor Ort mit Internatsverantwortung

Einsatzort:

Berufsbildungszentrum Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Diverses:

- Die Blockkurse werden mit Internatsbetrieb durchgeführt, weshalb die üK-Instruktorinnen/üK-Instruktoren auch Überwachungsfunktionen ausserhalb des Unterrichts übernehmen (z.B. Lern- und Reflexionsabende, Anreisekontrolle, Zimmerkontrollen, etc.). Diese Aufgaben sind in der Tagesentschädigung enthalten.
- Die Verpflegung erfolgt ausschliesslich über den Kurs und ist kostenlos.
- Die Verantwortlichkeitsbereiche (z.B. Mitverantwortlichkeit in der Berufsfachschule IFK, Material und Einkauf) werden unter den Fachlehrpersonen und der üK-Instruktoren aufgeteilt.
- Der Unterricht kann auch am Abend stattfinden.

Bitte Anforderungsprofil/Checkliste ausfüllen und zusammen mit Ihrem Bewerbungsdossier senden an:

Hotel & Gastro *formation* Schweiz
Berufsfachschule IFK
Eichstrasse 20
6353 Weggis