

**Rahmenlehrplan**  
für den  
**berufskundlichen Unterricht**  
von  
**Restaurationsfachfrau /  
Restaurationsfachmann**

**Ausgabe 2012**

Hotel & Gastro *formation*  
Eichstrasse 20, 6353 Weggis, Telefon 041 392 77 77, Telefax 041 392 77 70  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

## **Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann**

Übersicht Seite 2

### **Einleitung**

Aufgaben des Rahmenlehrplanes Seite 3

Rahmenbedingungen Seite 3

Empfehlungen, Lehrmittel, Semestereinteilungen Seiten 4 – 8

Lektionen-Einteilung / 1. – 6. Semester Seiten 9 – 14

### **Berufskunde-Themen/Fächer**

1 Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation Seite 15 + 16

2 Hygiene Seite 17

2 Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz Seite 18

3 Logistik Seite 19

4 Gästebetreuung und Verhalten Seiten 20 – 22

5 Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe Seite 22 + 23

6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde Seite 24 – 30

7 Werterhaltung Seite 30 + 31

8 Zweite Sprache Seite 32

## **1. Aufgaben des Rahmenlehrplanes**

- Als Grundlage dieses Rahmenlehrplanes gelten die folgenden gesetzlichen Bestimmungen: Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann und Bildungsplan vom 7. Dezember 2004.
- Die Leit-, Richt- und Leistungsziele stammen aus dem Bildungsplan und sind verbindlich.
- Der Rahmenlehrplan hält die Leit-, die Richt- und die Leistungsziele für den berufskundlichen Unterricht an den Berufsfachschulen und interkantonalen Fachkursen verbindlich fest, präzisiert diese und gibt Empfehlungen für die praktische Umsetzung.
- Der Rahmenlehrplan ist ein Steuerungsinstrument für die Unterrichtsplanung und die Unterrichtsevaluation der Schulen.
- Der Rahmenlehrplan dient als Grundlage für die Erarbeitung der schulinternen Arbeitspläne/Schullehrpläne, welche den aktuellen berufsspezifischen, personellen sowie organisatorischen Rahmenbedingungen an den Berufsfachschulen Rechnung tragen.

## **2. Rahmenbedingungen**

- Die Schulleitung und die Fachlehrkräfte gestalten gemeinsam den individuellen, internen Schullehrplan.
- In Verbindung mit der Entwicklung und Förderung der Fachkompetenz soll bei der pädagogisch/didaktischen Gestaltung des Unterrichtes auf die prozessorientierte Entwicklung der Methodenkompetenz sowie der Eigen- und Sozialkompetenz geachtet werden.
- Das Bearbeiten aller Leitziele ist obligatorisch und diese Lernbereiche sind beim Qualifikationsverfahren angemessen zu berücksichtigen.
- Die im Bildungsplan festgelegte Lektionentafel ist verbindlich.
- Über den Pflichtbereich des Rahmenlehrplanes hinaus, können die Berufsfachschulen innerhalb ihres schulinternen Arbeitsplanes zusätzliche Bereiche wählen und ausgestalten.

## Empfehlung für die Semestereinteilung (Grobeinteilung der Fächer/Infoziele)

Für den berufskundlichen Unterricht werden die folgenden Lehrmittel empfohlen:

- Servicelehrbuch ISBN 978-3-905834-07-9
- WIGL-Ordner als Unterrichtshilfsmittel
- e-learning wigl
- Buch für Betriebswirtschaft/Betriebsorganisation, Hotel & Gastro *formation*
- Lehrmittel für die Fertigung (Küche/Pauli), Peperoni

Für den Fremdsprach-Unterricht:

- Fachwörterbuch Duboux

Lek	1. Semester	Lek	2. Semester
<b>10</b>	<b>Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation</b>	<b>10</b>	<b>Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation</b>
1.2.4	- Aufbau der Branche / Organisation der Betriebe	1.3.4	- Tätigkeiten, Funktionen und die Ablauforganisation erklären (Organigramm, Nahtstellen, Checklisten),
1.1.3	- Unterschiedliche Gastronomiebetriebe	1.3.5	- Qualitätssicherung
<b>8</b>	<b>Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz</b>	1.5.3	- Checklisten
2.1.1	- Bedeutung und Ziele der Lebensmittelgesetzgebung	<b>12</b>	<b>Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz</b>
2.1.2	- Bedeutung der Lebensmittelgesetzgebung für die Gestaltung der Arbeitsprozesse	2.3.1	- Vorschriften für die Arbeitssicherheit, den Brand- und Gesundheitsschutz
2.1.3	- Bedeutung der Hygiene in Bezug auf Qualitätssicherung	2.3.2	- Unfallsituationen und Folgen für Mitarbeitende und Gäste, Verhaltensregeln bei einem Unfall
2.1.4	- Regeln der persönlichen Hygiene, der Arbeitsplatz- und der Lebensmittelhygiene	2.3.3	- Unfallrisiken und Massnahmen zur Unfallverminderung
2.3.6	- Massnahmen der Brandverhütung	2.3.4	- Unfallsituationen einschätzen und geeignete Massnahmen für die Schadensbegrenzung vorschlagen
2.3.7	- Verhaltensregeln im Brandfall		
<b>6</b>	<b>Logistik</b>	<b>10</b>	<b>Logistik</b>
3.1.1	- Kennzahlen der Warenbewirtschaftung und deren Bedeutung für den Erfolg eines Gastronomiebetriebes	3.2.1	- Ziele und Grundsätze der umweltgerechten und ökonomischen Abfallbewirtschaftung
3.1.2	- Grundsätze des Einkaufes, der Kontrolle, Annahme, Lagerung und Ausgabe der Ware	<b>16</b>	<b>Gästebetreuung und Verhalten</b>
<b>14</b>	<b>Gästebetreuung und Verhalten</b>	4.2.2	- Serviceformen und Servicearten
4.3.1	- Bedürfnisse der Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung, Beratungs- und Verkaufsprozesse	4.2.6	- Regeln für den Speiseservice
4.3.2	- Bedeutung des persönlichen Auftretens	4.2.7	- Regeln für den Getränkeservice
4.3.3	- Bedeutung der Körperpflege, Kleidung, Sprache und Gestik	4.3.1	- Bedürfnisse der Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung, Beratungs- und Verkaufsprozesse
4.3.4	- Wirkung des verbalen und nonverbalen Auftretens	4.4.5	- Gästekommunikation
4.4.1	- Verschiedene Phasen des Gästekontaktes	4.5.1	- Rechnungen erstellen und Inkasso sicherstellen
<b>12</b>	<b>Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe</b>	4.7.1	- Verschiedene Gedecke unterscheiden
5.1.3	- Bedeutung und Nutzen der Verkaufshilfen	4.7.2	- Spezialgedecke für verschiedene Gerichte bestimmen
<b>22</b>	<b>Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde</b>	<b>4</b>	<b>Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe</b>
6.1.1	- Rechtliche Grundlagen bei Verarbeitung, Verkauf und Deklaration	5.3.1	- Marketingmix
6.1.2	- Gesetzliche Grundlagen bei Verarbeitung, Verkauf und Deklaration kritisch beurteilen	5.4.1	- Zusammensetzung des Verkaufspreises
6.1.3	- Gesetzliche Vorschriften zur Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche	<b>20</b>	<b>Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde</b>
6.2.3	- Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale der Milchprodukte, Getreide, Eier, Gewürze und Würzmittel	6.2.3	- Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale der Gemüse, Kartoffeln, Pilze, Salate, Salatsaucen und Suppen
6.2.1	- Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale von alkoholfreien und alkoholischen Getränken wie Milch- und Milchmischgetränken, Tee, Kaffee, Arbeiten im Rebberg und Weinherstellung	6.2.1	- Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale von alkoholfreien und alkoholischen Getränken wie Schweizer Weine
		6.2.2	- Für unterschiedliche Getränkegruppen Ausschanktemperaturen, Mengen und geeignete Gläser festlegen; Schweizer Wein
<b>8</b>	<b>Werterhaltung</b>	<b>8</b>	<b>Werterhaltung</b>
7.1.1	- Ansprüche an die Reinigung von Verkaufs- und Produktionsräumen, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterial	7.1.1	- Ansprüche an die Reinigung aus der Sicht verschiedener Anspruchsgruppen beschreiben
7.1.2	- Abläufe der Reinigung in den verschiedenen Handlungsfeldern differenzieren und die einzelnen Arbeitsschritte erklären	7.1.2	- Bedeutung der einzelnen Arbeitsschritte bei den Reinigungsprozessen

## Empfehlung für die Semestereinteilung (Grobeinteilung der Fächer/Infoziele)

Lek	3. Semester	Lek	4. Semester
<b>10</b>	<b>Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation</b>	<b>10</b>	<b>Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation</b>
1.3.1	- Wertschöpfungsprozesse	1.1.1	- Kerngrößen
1.3.2	- Bedeutung der Arbeitsprozesse für die Wertschöpfung	1.1.2	- Kalkulation für gastronomische Produkte
1.3.3	- Arbeitsanalyse und -planung	1.4.2	- Schriftliche Kommunikationsmittel
1.4.1	- Wichtige Schriftstücke		
1.4.4	- Einsatzmöglichkeiten der Informations- und Kommunikationsmittel	<b>6</b>	<b>Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz</b>
		2.2.4	- Hygieneprobleme als schwierige Konfliktsituation
<b>14</b>	<b>Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz</b>	<b>10</b>	<b>Logistik</b>
2.2.1 bis 2.2.3	- Zusammenhänge und Auswirkungen von mangelnder Hygiene	3.1.3	- Wareninventar und die Bedeutung der Inventur
2.3.5	- Gesundheitsvorsorge und -förderung	<b>20</b>	<b>Gästebetreuung und Verhalten</b>
<b>0</b>	<b>Logistik</b>	4.2.3	- Vorschläge für Tischformen bei verschiedenen Anlässen
-	-	4.3.1	- Bedürfnisse der Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung, Beratungs- und Verkaufsprozesse
<b>20</b>	<b>Gästebetreuung und Verhalten</b>	4.4.2	- Gästekommunikation adressatengerecht führen
4.1.1	- Gästesegmente	4.4.4	- Kommunikationsprobleme und Konflikte
4.1.2	- Gästetypen und Gästegruppen		
4.2.1	- Mahlzeitenarten	<b>12</b>	<b>Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe</b>
4.2.4	- Mahlzeitenarten und entsprechende Serviceformen	5.2.4	- Zielsetzungen für Gästegespräche und Unterlagen vorbereiten (Reservationen)
4.4.1	- Gäste und verschiedene Phasen des Kontaktes	5.2.5	- Aktives und passives Verkaufen, Empfehlungen
4.5.1	- Rechnungen erstellen und Inkasso sicherstellen		
4.5.2	- Bestell- und Kassasysteme	<b>16</b>	<b>Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde</b>
4.5.3	- Rechnungsbeträge in Fremdwährung	6.2.3	- Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale der Schlachttiere: Rind, Kalb, Schwein, Lamm und braune Saucen
4.6.1	- Barinkasso und bargeldlose Zahlungsformen	6.3.2	- Verarbeitung und Zubereitung der wichtigsten Lebensmittel unter Berücksichtigung der geeigneten Garmethode
4.6.2	- Inkasso bei verschiedenen Gästegruppen / Chancen und Gefahren	6.3.3	- Fertigung von einfachen Gerichten
4.7.3	- Regeln und vorgehen beim Aufdecken	6.2.1	- Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale von alkoholfreien und alkoholischen Getränken wie Weine Frankreich, Champagner und Schaumweine
		6.2.2	- Für unterschiedliche Getränkegruppen Ausschanktemperaturen, Mengen und geeignete Gläser festlegen: Weine Frankreich, Champagner und Schaumweine
<b>12</b>	<b>Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe</b>	<b>6</b>	<b>Werterhaltung</b>
5.5.1	- Bedeutung verschiedener Dekorationsmöglichkeiten, Dekorationselemente für Räume und Tische	7.1.3	- Eigenschaften und Funktionsweise der Reinigungsmaschinen, -geräte und -utensilien
5.5.2	- Pflege und Werterhaltung von Pflanzen und Schnittblumen	7.1.4	- Einsatz der Maschinen und Geräte in den einzelnen Phasen der Reinigung
<b>16</b>	<b>Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde</b>		
6.2.3	- Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale der Fische, Krusten- und Weichtiere		
6.3.1	- Vorbereiten der Lebensmittel für die Fertigung von Vorspeisen und Fischgerichten		
6.3.2	- Passende Garmethoden		
6.3.3	- Fertigung von warmen und kalten Vorspeisen		
6.4.1	- Bedeutung der gesunden Ernährung und deren Einfluss auf den menschlichen Körper		
6.4.2	- Aufgabe und Bedeutung der verschiedenen Nährstoffe in der Ernährung		
6.4.3	- Unterschiedliche Lebensmittel in Bezug auf ihren Nährstoffgehalt und ihren Beitrag zu einer gesunden Ernährung		
6.4.4	- Grundsätze und Prinzipien für die Gestaltung und Umsetzung einer gesunden Ernährung		
6.2.1	- Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale von alkoholfreien und alkoholischen Getränken wie Säfte, Mineralwasser, Süssgetränke und Bier		
6.2.2	- Für unterschiedliche Getränkegruppen Ausschanktemperaturen, Mengen und geeignete Gläser festlegen: Säfte, Mineralwasser, Süssgetränke und Bier		

<b>Lek</b>	<b>3. Semester</b>	<b>Lek</b>	<b>4. Semester</b>
<b>8</b>	<b>Werterhaltung</b>		
7.2.1	- Anforderungen an die Unterhalts- und Grundreinigung von Materialien und Servicegegenständen		
7.2.2	- Richtige Wahl der Reinigungsprodukte		
7.2.3	- Reinigungsprodukte aus ökonomischer Sicht, Einsatz und deren Wirkung		
7.2.4	- Ökonomische und ökologische Grundsätze von Reinigungsprozessen und deren Bedeutung		

## Empfehlung für die Semestereinteilung (Grobeinteilung der Fächer/Infoziele)

Lek	5. Semester	Lek	6. Semester
<b>10</b>	<b>Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation</b>	<b>20</b>	<b>Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation</b>
1.2.1	- Merkmale und Besonderheiten der gastronomischen Betriebe, volkswirtschaftlich und regional	1.2.2	- Gastronomische Trends / Chancen und Gefahren
1.2.7	- Zusammenhänge Wirtschafts- und Politik, Tourismus und Gastronomie	1.2.3	- Staatliche Regelungen / Chancen und Gefahren
1.2.8	- Grundlagen und Merkmale der Systemgastronomie	1.2.5	- Bedürfnisse der Anspruchsgruppen
		1.2.6	- Ziele und Aufbau eines Leitbildes
		1.4.3	- Schriftstücke mit Standardprogrammen erstellen
<b>0</b>	<b>Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz</b>	1.5.1	- Einsatzplanung
	-	1.5.2	- Zielkonflikte bei der Einsatzplanung
<b>4</b>	<b>Logistik</b>	<b>0</b>	<b>Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz</b>
3.2.2	- Umweltgerechtes Verhalten, getrennte fachgerechte Abfallentsorgung		-
		<b>0</b>	<b>Logistik</b>
			-
<b>20</b>	<b>Gästebetreuung und Verhalten</b>	<b>20</b>	<b>Gästebetreuung und Verhalten</b>
4.3.2	- Bedeutung des persönlichen Auftretens	4.3.5	- Aspekte des selbstsicheren Auftretens, Gespräche mit unterschiedlichen Gästen üben, Berufs- und situationsbezogene Reaktionen, Korrektes Verhalten in schwierigen Situationen z.B. Gästereklamationen, Verhaltensfehlern
4.3.3	- Bedeutung der Körperpflege, Kleidung, Sprache und Gestik		
4.3.4	- Wirkung des verbalen und nonverbalen Auftretens	4.7.4	- Arbeitstechniken für die Zubereitung von Speisen und Getränken vor dem Gast
4.3.5	- Aspekte des selbstsicheren Auftretens		
4.4.1	- Verschiedene Phasen des Gästekontaktes		
4.4.3	- Fragetechniken, Gespräche mit Vorgesetzten und Gästen auf verschiedenen Ebenen analysieren, sprachliche Ausdrucksformen		
4.4.5	- Anspruchsvolle Dialoge mit Gästen analysieren, Kommunikationsprobleme analysieren		
		<b>24</b>	<b>Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe</b>
<b>16</b>	<b>Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe</b>	5.1.1	- Bedeutung der Verkaufstechniken, Vor- und Nachteile
5.1.1	- Bedeutung der Verkaufstechniken	5.1.2	- Verschiedene Verkaufsformen/Aktionen
5.1.2	- Verschiedene Verkaufsformen	5.1.5	- Bedeutung der Verkaufsförderung für die betrieblichen Ziele und die Gäste, Angebotskartengestaltung
5.1.4	- Für unterschiedliche Gästegruppen gastronomische Produkte und Dienstleistungen geeignete Verkaufshilfen bestimmen	5.4.2	- Unterschiedliche Strategien der Preisgestaltung
5.2.1	- Bedürfnisse der unterschiedlichen Gästegruppen mit den gastronomischen Produkten und Dienstleistungen verbinden		
5.2.2	- Kernnutzen gastronomischer Produkte		
5.2.3	- Passende Verkaufstechniken für die unterschiedlichen Phasen des Verkaufsgesprächs	<b>12</b>	<b>Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde</b>
5.3.2	- Gastronomische Produkte beurteilen und Verbesserungsvorschläge unterbreiten	6.2.3	- Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale des hellen und dunklen Mastgefügels
5.3.3	- Für typische gastronomische Produkte den Marketingmix entwerfen, präsentieren und kritisch beurteilen	6.2.1	- Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale von alkoholfreien und alkoholischen Getränken wie Weine der Neuen Welt, Spirituosen, Liköre, Aperitifs, Misch- und Mixgetränke
5.5.3	- Voraussetzungen zur Schaffung von angenehmer Raumatmosphäre (Ambiente)	6.2.2	- Zubereitung, Ausschanktemperaturen und -mengen sowie passende Gläser für Spirituosen, Liköre, Aperitifs, Misch- und Mixgetränke
		6.5.4	- Harmonie von Speisen und Getränken, Einführung in die moderne Degustation
<b>24</b>	<b>Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde</b>		
6.1.2	- Gesetzliche Grundlagen bei Verarbeitung, Verkauf und Deklaration kritisch beurteilen	<b>4</b>	<b>Werterhaltung</b>
6.2.3	- Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale der Früchte und Süßspeisen sowie des Haar- und Federwildes	7.1.5	- Pflege von gastronomischen Immobilien und Mobilien, geeignete Massnahmen für die Werterhaltung
6.2.4	- Beurteilung der Qualität der Getränke und Lebensmittel, Massnahmen zur Qualitätssicherung	7.1.6	- Vorgehensweise bei Beschädigungen, Mängeln und Reparaturen an Einrichtungen, Mobiliar und Materialien
6.3.2/6.3.3	- Verarbeitung und Zubereitung der wichtigsten Lebensmittel unter Berücksichtigung der geeigneten Garmethode		
6.5.1	- Bedeutung der Grundregeln und Grundsätze für die bedürfnisgerechte Menü- und Getränkezusammenstellung bei unterschiedlichen Gästegruppen		
6.5.2	- Fachgerechte Menüzusammenstellung		
6.5.3	- Grundregeln der verschiedenen Kostformen		

<b>Lek</b>	<b>5. Semester</b>	<b>Lek</b>	<b>6. Semester</b>
6.2.1	- Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale von alkoholfreien und alkoholischen Getränken wie Weine aus Italien, Spanien, Deutschland und Österreich		
6.2.2	- Zubereitung, Ausschanktemperaturen, -mengen und passende Gläser für Weine aus Italien, Spanien, Deutschland und Österreich		
<b>6</b>	<b>Werterhaltung</b>		
7.1.5	- Pflege von gastronomischen Immobilien und Mobilien, geeignete Massnahmen für die Wert-erhaltung		
7.1.6	- Vorgehensweise bei Beschädigungen, Mängeln und Reparaturen		

Je Semester werden zudem 20 Lektionen Fremdsprachen-Unterricht vermittelt.



# 1. Semester

Richtziel Nr.	LZ-Nr.	Lektionen	Bemerkungen	✓
Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation				
1.1	1.1.3	2 (10)		
1.2	1.2.4	8		
Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz				
2.1	2.1.1	1 (8)		
	2.1.2	1		
	2.1.3	2		
	2.1.4	1		
2.3	2.3.6	2		
	2.3.7	1		
Logistik				
3.1	3.1.1	3 (6)		
	3.1.2	3		
Gästebetreuung und Verhalten				
4.3	4.3.1	2 (14)		
	4.3.2	3	1/5	
	4.3.3	3	1/5	
	4.3.4	3	1/5	
4.4	4.4.1	3		
Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe				
5.1	5.1.3	8 (12)	Vernetzt mit 7.1.1 + 7.1.2 = Mob. & Geräte (+4)	
Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde				
6.1	6.1.1	2 (22)		
	6.1.2	2		
	6.1.3	2		
6.2	6.2.1	8	1 – 6	
	6.2.3	8	1 – 6	
Werterhaltung				
7.1	7.1.1	4 (8)	1 – 2	
	7.1.2	4	1 – 2 (+ 4 < Lekt. aus 5.1.3)	
Zweite Sprache				
8.1	8.1.1	10 (20)	1 – 6	
8.2	8.2.1	10	1 – 6	


## 2. Semester

Richtziel Nr.	LZ-Nr.	Lektionen	Bemerkungen	✓
Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation				
1.3	1.3.4	4 (10)		(+ 2)
	1.3.5	2		
1.5	1.5.3	2		
Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz				
2.3	2.3.1	2 (12)		(+ 4)
	2.3.2	2		
	2.3.3	2		
	2.3.4	2		
Logistik				
3.2	3.2.1	8 (10)		(+ 2)
Gästekbetreuung und Verhalten				
4.2	4.2.2	2 (16)		
	4.2.6	2		
	4.2.7	2		
4.3	4.3.1	2	1/2/4	
4.4	4.4.5	2	2/5	
4.5	4.5.1	2		
4.7	4.7.1	2		
	4.7.2	2		
Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe				
5.3	5.3.1	2 (4)		
5.4	5.4.1	2		
Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde				
6.2	6.2.1	8 (20)	1 – 6	
	6.2.2	2	2 – 6	
	6.2.3	10	1 – 6	
Werterhaltung				
7.1	7.1.1	4 (8)	1 – 2	
	7.1.2	4	1 – 2	
Zweite Sprache				
8.1	8.1.1	10 (20)	1 – 6	
8.2	8.2.1	10	1 – 6	

### 3. Semester

Richtziel Nr.	LZ-Nr.	Lektionen	Bemerkungen	✓
<b>Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation</b>				
1.3	1.3.1	4 (10)		
	1.3.2	2		
	1.3.3	2		
1.4	1.4.1	1		
	1.4.4	1		
<b>Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz</b>				
2.2	2.2.1	2 (14)		(+ 2)
	2.2.2	4		
	2.2.3	4		
2.3	2.3.5	2	2/3	
<b>Gästekbetreuung und Verhalten</b>				
4.1	4.1.1	2 (20)		
	4.1.2	2		
4.2	4.2.1	2		
	4.2.4	2		
4.4	4.4.1	2	3/5	
4.5	4.5.1	1		
	4.5.2	1		
	4.5.3	2		
4.6	4.6.1	2		
	4.6.2	2		
4.7	4.7.3	2		
<b>Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe</b>				
5.5	5.5.1	4 (12)		(+ 4)
	5.5.2	4		
<b>Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde</b>				
6.2	6.2.1	2 (16)	1 – 6	
	6.2.2	2	2 – 6	
	6.2.3	2	1 – 6	
6.3	6.3.1	2		
	6.3.2	2		
	6.3.3	2	3/4	
6.4	6.4.1	1		
	6.4.2	1		
	6.4.3	1		
	6.4.4	1		
<b>Werterhaltung</b>				
7.2	7.2.1	2 (8)		
	7.2.2	2		
	7.2.3	2		
	7.2.4	2		
<b>Zweite Sprache</b>				
8.1	8.1.1	10 (20)	1 – 6	
8.2	8.2.1	10	1 – 6	

## 4. Semester

<b>Richtziel Nr.</b>	<b>LZ-Nr.</b>	<b>Lektionen</b>	<b>Bemerkungen</b>	
<b>Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation</b>				
1.1	1.1.1	4 (10)		
	1.1.2	4		
1.4	1.4.2	2		
<b>Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz</b>				
2.2	2.2.4	4 (6)		(+ 2)
<b>Logistik</b>				
3.1	3.1.3	8 (10)		(+ 2)
<b>Gästekbetreuung und Verhalten</b>				
4.2	4.2.3	4 (20)		(+ 4)
4.3	4.3.1	4	1/4	
4.4	4.4.2	4		
	4.4.4	4		
<b>Verkauf, Lebensmittel- und Getränkeausgabe</b>				
5.2	5.2.4	6 (12)		
	5.2.5	6		
<b>Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde</b>				
6.2	6.2.1	6 (16)	1 – 6	
	6.2.2	2	2 – 6	
	6.2.3	4	1 – 6	
6.3	6.3.2	2	3 – 5	
	6.3.3	2	3 – 4	
<b>Werterhaltung</b>				
7.1	7.1.3	3 (6)		
	7.1.4	3		
<b>Zweite Sprache</b>				
8.1	8.1.1	10 (20)	1 – 6	
8.2	8.2.1	10	1 – 6	

## 5. Semester

Richtziel Nr.	LZ-Nr.	Lektionen	Bemerkungen	✓
<b>Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation</b>				
1.2	1.2.1	2 (10)		(+ 2)
	1.2.7	4		
	1.2.8	2		
<b>Logistik</b>				
3.2	3.2.2	2 (4)		(+ 2)
<b>Gästebetreuung und Verhalten</b>				
4.3	4.3.2	2 (20)	1/5	
	4.3.3	4	1/5	
	4.3.4	4	1/5	
	4.3.5	4	5/6	
<b>4.4</b>				
	4.4.1	2	3/5	
	4.4.3	2	+ABU	
	4.4.5	2	2/5 +ABU	
<b>Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe</b>				
5.1	5.1.1	1 (16)	5/6	
	5.1.2	1	5/6	
	5.1.4	2		
<b>5.2</b>				
	5.2.1	2		
	5.2.2	2		
	5.2.3	2		
<b>5.3</b>				
	5.3.2	2		
	5.3.3	2		
<b>5.5</b>				
	5.5.3	2		
<b>Fertigung, Speisen- und Getränkekunde</b>				
6.2	6.2.1	8 (24)	1 – 6	
	6.2.2	2	2 – 6	
	6.2.3	2	1 – 6	
	6.2.4	2		
<b>6.3</b>				
	6.3.2	2	3 – 5	
<b>6.5</b>				
	6.5.1	4		
	6.5.2	2		
	6.5.3	2		
<b>Werterhaltung</b>				
7.1	7.1.5	3 (6)	5/6	
	7.1.6	3	5/6	
<b>Zweite Sprache</b>				
8.1	8.1.1	10 (20)	1 – 6	
<b>8.2</b>				
	8.2.1	10	1 – 6	

## 6. Semester

Richtziel Nr.	LZ-Nr.	Lektionen	Bemerkungen	✓
<b>Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation</b>				
1.2	1.2.2	4 (20)		
	1.2.3	4		
	1.2.5	2		
	1.2.6	4		
1.4	1.4.3	2		
1.5	1.5.1	2		
	1.5.2	2		
<b>Gästebetreuung und Verhalten</b>				
4.3	4.3.5	8 (20)	5/6	(+ 4)
4.7	4.7.4	8		
<b>Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe</b>				
5.1	5.1.1	8 (24)	5/6	(+ 4)
	5.1.2	4	5/6	
	5.1.5	4		
5.4	5.4.2	4		
<b>Fertigung, Speisen- und Getränkekunde</b>				
6.2	6.2.1	4 (12)	1 – 6	
	6.2.2	2	2 – 6	
	6.2.3	2	1 – 6	
6.5	6.5.4	4		
<b>Werterhaltung</b>				
7.1	7.1.5	2 (4)	5/6	
	7.1.6	2	5/6	
<b>Zweite Sprache</b>				
8.1	8.1.1	8 (20)	1 – 6	
	8.1.2	4		
8.2	8.2.1	8		

**Berufskunde Thema/Fach:**

**Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation (ca. 70 Lektionen)**

**Schwerpunkte:**

**1 Leitziel Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation**

Grundlegende Kenntnisse und Konzepte in Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation sind für Restaurationsfachleute notwendig, um zum einen die ökonomischen, sozialen, technologischen und ökologischen Zusammenhänge in der Branche wie auch im Betrieb zu verstehen. Zum andern bilden sie eine wichtige Grundlage, um die Aufgaben in der täglichen Arbeit effizient zu bewältigen und um Abläufe sicher zu planen, zu gestalten und kritisch zu analysieren und Mitarbeitenden einzuführen. Damit wird die Basis für unternehmerisches und gästeorientiertes Denken und Verhalten wie auch für das lebenslange Lernen geschaffen.

**1.1 Richtziel**

**Restaurationsfachleute interessieren sich für betriebswirtschaftliche Fragestellungen, verstehen grundlegende Zusammenhänge und sind fähig, gäste- und marktorientiert zu denken und zu handeln.**

- Ich kann die wichtigsten Grundbegriffe der Betriebswirtschaft (Wirtschaftlichkeit, Produktivität, Aufwand, Ertrag, Gewinn, Verlust) anhand von praktischen Beispielen erklären.
- Ich kann die Bedeutung und Auswirkung der Wirtschaftlichkeit auf die Führung und den Erfolg eines Restaurationsbetriebes erläutern.
- Ich kann die Kostenarten (Mitarbeiterkosten, Warenkosten, Finanz- und Anlagekosten, allgemeine Betriebskosten) bei der Berechnung von gastronomischen Leistungen benennen und diese in einem einfachen Diagramm darstellen.
- Ich kann den Verkaufspreis eines Getränkes (Flasche Barolo) und eines Gerichtes (Rindsfilet) berechnen und begründen.

**1.2 Richtziel**

**Restaurationsfachleute beschreiben die Merkmale und Besonderheiten der Branche sowie von Gastronomiebetrieben und erklären Chancen und Gefahren der gegenwärtigen und zukünftigen ökonomischen, sozialen, technologischen und ökologischen Entwicklung.**

- Ich kann die Bedeutung des Gastgewerbes aus volkswirtschaftlicher Sicht erklären (z.B. wichtiger Arbeitgeber, Devisenerbringer).
- Ich kann die Entstehung und Entwicklung des Schweizer Gastgewerbes aufzeigen.
- Ich kann die fünf unterschiedlichen Gastronomiebetriebsarten beschreiben und deren Stärken und Schwächen im Kontext der wirtschaftlichen Chancen und Gefahren erkennen.
- Ich kann die Bedeutung der wichtigsten staatlichen Vorschriften (Lebensmittelgesetzgebung, Arbeitsrecht, Wirtschaftsgesetzgebung) im Gastgewerbe nennen und deren Vor- und Nachteile sowie die Konsequenzen aufzeigen.
- Ich kann Ziele, Aufbau und Bedeutung eines Leitbildes aufzeigen.
- Ich kann die Organisationen der Arbeitswelt aufzählen und deren Bedeutung beschreiben.

### 1.3 Richtziel

**Restaurationsfachleute sind fähig, grundlegende Wertschöpfungs-, Arbeits- und Qualitätssicherungsprozesse in einem Gastronomiebetrieb zu beschreiben, zu analysieren und wesentliche Schnittstellen zu erläutern.**

- Ich kann grundlegende Wertschöpfungs-, Arbeits- und Qualitätssicherungsprozesse in einem Gastrobetrieb beschreiben, analysieren und wesentliche Schnittstellen erläutern. (Wertschöpfung, Mehrwert, Betriebserfolg, Nahtstellen).
- Ich kann Merkmale einer Aufbau- und einer Ablauforganisation erkennen und diese anhand von zwei Beispielen erläutern.
- Ich kann ein Organigramm eines mittleren Betriebes aufzeichnen und erläutern.
- Ich kann zwei Tätigkeiten und je zwei Funktionen der Abteilungen (Küche, Restauration, Hauswirtschaft und Empfang) erläutern und bin fähig, deren Bedeutung für die vor- und nachgelagerten Stellen zu beschreiben.
- Ich kann alle Berufsbezeichnungen in der Restauration nennen und deren Hauptaufgaben erklären.
- Ich kann in den Abteilungen Küche, Hauswirtschaft und Empfang je zwei Berufsbezeichnungen nennen und deren Hauptaufgaben erklären.
- Ich kann die 3-stufige Weiterbildung im Gastgewerbe und die Möglichkeiten der Hotelfachschulen erklären.
- Ich kann Konfliktsituationen erkennen und situativ zu deren Lösung beitragen.
- Ich kann Ziele der Qualitätssicherung beschreiben, die Funktionsweise darlegen sowie entsprechende Massnahmen umsetzen.

### 1.4 Richtziel

**Restaurationsfachleute erkennen die Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln für die Gestaltung und die Funktionsweise betrieblicher Prozesse.**

- Ich kann die Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln für die Gestaltung und Funktionsweise betrieblicher Prozesse erklären.
- Ich kann die Schriftstücke (Offerte, Bestellung, Bestätigung, Rechnung, Checklisten, Bonbuch) beschreiben und deren Funktion erklären.
- Ich kann Informations- und Kommunikationsmittel adressatengerecht anwenden und deren Einsatz erläutern.

### 1.5 Richtziel

**Restaurationsfachleute verstehen die gesetzlichen Grundlagen und betrieblichen Richtlinien der Einsatzplanung, erkennen Zielkonflikte zwischen betrieblichen Erfordernissen und Bedürfnissen der Mitarbeitenden und sind fähig, das Zusammenwirken zwischen verschiedenen Personen und Stellen zu beschreiben sowie Mitarbeiter/-innen einzuführen und anzulernen.**

- Ich kann die gesetzlichen Grundlagen und andere Rahmenbedingungen betreffend Einsatz der Mitarbeitenden nennen.
- Ich kann die Grundlagen für die Einsatzplanung und die Tätigkeiten der Mitarbeitenden beschreiben.
- Ich kann den Mitarbeitenden die Unterrichtsmethoden erklären.
- Ich kann erklären, welche Punkte bei der Einarbeitung von Mitarbeitenden zu beachten sind.



**Berufskunde Thema/Fach:**  
**Hygiene (ca. 20 Lektionen)**  
**Schwerpunkte:**

## **2 Leitziel Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz**

Das Verständnis für Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz ist für Restaurationsfachleute eine Kernkompetenz, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum andern aber ist Hygiene für die Produktqualität wie auch die Werterhaltung eine entscheidende Einflussgrösse.

Restaurationsfachleute leben diese Anforderungen sowohl im eigenen Arbeitsbereich wie auch im Betrieb und gestalten diese engagiert und pflichtbewusst mit.

### **2.1 Richtziel**

**Restaurationsfachleute verstehen die Grundsätze der persönlichen und betrieblichen Hygiene und sind fähig, wesentliche Handlungsfelder in Restaurationsbetrieben zu analysieren, zu beurteilen und geeignete Massnahmen zur Hygiene umzusetzen.**

- Ich kann den Sinn, den Zweck und die Ziele des Lebensmittelgesetzes erläutern.
- Ich kann die Vorschriften der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und der Hygieneverordnung (HyV) nennen sowie deren Umsetzung bei der Arbeit beschreiben. (z.B. Einweghandtücher, Anleitung zum Hände waschen, Schneidebretter)
- Ich kann die Bedeutung der Hygiene in Bezug auf die Qualitätssicherung beschreiben und deren Zusammenhang anhand von Beispielen (HACCP) erklären.
- Ich kann die Regeln und die Bedeutung der persönlichen, der betrieblichen und der Lebensmittelhygiene anhand von je zwei Beispielen erklären und deren Zusammenwirken aufzeigen.

### **2.2 Richtziel**

**Restaurationsfachleute beschreiben Auswirkungen von mangelnder Hygiene und sind fähig, Massnahmen zur Vermeidung vorzuschlagen.**

- Ich kann die Auswirkungen von mangelnder Hygiene beschreiben sowie deren Auswirkungen und Zusammenhänge im Zeitablauf aufzeigen.
- Ich kann die Bedeutung von Mikroorganismen in Bezug auf die Hygiene erklären.
- Ich kann vier Gruppen der Mikroorganismen aufzählen.
- Ich kann die Bedingungen zur Vermehrung der Mikroorganismen aufzeigen.
- Ich kann die Auswirkung mangelnder Hygiene (z.B. Krankheiten, Imageprobleme, Haftungsansprüche, Kostenfolgen) anhand von zwei typischen Problemsituationen erläutern.
- Ich kann unterschiedliche Hygieneprobleme erkennen und geeignete Präventivmassnahmen vorschlagen und begründen.
- Ich kann in Konfliktsituationen bezüglich Hygieneanforderungen (z.B. Pircing) lösungsorientiert vermitteln.

**Berufskunde Thema/Fach:**  
**Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz (ca. 20 Lektionen)**  
**Schwerpunkte**

**2 Leitziel Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz**

Das Verständnis für Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz ist für Restaurationsfachleute eine Kernkompetenz, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum andern aber ist Hygiene für die Produktequalität wie auch die Werterhaltung eine entscheidende Einflussgrösse.

Restaurationsfachleute leben diese Anforderungen sowohl im eigenen Arbeitsbereich wie auch im Betrieb und gestalten diese engagiert und pflichtbewusst mit.

**2.3 Richtziel (Arbeitssicherheit)**

**Restaurationsfachleute verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz und erkennen deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Restaurationsbetriebe.**

- Ich kann gesetzliche Vorschriften in Sachen Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Brandschutz, für den Arbeitgeber und Arbeitnehmer aufzeigen und an Hand von je zwei Beispielen erklären.
- Ich kann Unfallsituationen und passende Unfallvorbeugungsmassnahmen beschreiben.
- Ich kann die Ursachen typischer Unfallsituationen beschreiben und die Folgen für die Mitarbeitenden und Gäste aufzeigen.
- Ich kann das korrekte Verhalten in Unfallsituationen und Erste Hilfemassnahmen anwenden.
- Ich kann bei Unfallsituationen geeignete Massnahmen treffen.
- Ich kann die Bedeutung der Gesundheitsvorsorge erklären und den Wert der Gesundheitsschutzmassnahmen für das eigene Wohlbefinden erläutern.
- Ich kann typische Brandgefahren eines gastronomischen Betriebes beschreiben und aufzeigen, welche Brandschutzmassnahmen getroffen werden können.
- Ich kann die Verhaltensregeln in verschiedenen Brandfällen beschreiben.
- Ich kann den Einsatz von verschiedenen Hilfsmitteln (Löschdecke, Feuerlöscher, Wasser) zur Brandbekämpfung beschreiben.

**Berufskunde Thema/Gebiet:**  
**Logistik (ca. 30 Lektionen)**  
**Schwerpunkte:**

### **3 Leitziel Logistik**

In Gastronomiebetrieben kommt der Steuerung und Bewirtschaftung von Waren und Produkten eine wesentliche Bedeutung zu, sei es aus einer finanziellen Perspektive oder auch mit Blick auf die schnelle und adressatengerechte Befriedigung von Gästebedürfnissen. Restaurationsfachleute prägen und gestalten logistische Prozesse mit und sind fähig, Waren und Produkte korrekt zu beschaffen, zu bewirtschaften und die Entsorgung fachgerecht zu erledigen.

#### **3.1 Richtziel**

**Restaurationsfachleute sind fähig, die Prozesse der Warenbewirtschaftung von der Beschaffung bis zur Entsorgung zu beschreiben und in Teilprozessen mitzugestalten.**

- Ich kann die Grundsätze des Einkaufes, der Annahme, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der Waren beschreiben.
- Ich kann aufzeigen, welche Bedeutung die Warenbewirtschaftung für den Erfolg eines Gastrobetriebes hat.
- Ich kann den Unterschied zwischen Inventar und Inventur erklären.
- Ich kann das Vorgehen, die Bedeutung und das Ziel der Inventur beschreiben.

#### **3.2 Richtziel**

**Restaurationsfachleute sind fähig, ökonomische und ökologische Kriterien für die Gestaltung der betrieblichen Logistik anzuwenden.**

- Ich kann Ziele und Grundsätze des ökologischen und ökonomischen Warenflusses aufzeigen.
- Ich kann die sachgerechte Abfallbewirtschaftung, von der Beschaffung bis zur Wiederverwertung, unter Einhaltung der ökologischen Aspekte erklären.
- Ich kann zu den Leitideen im Umweltschutz (vermeiden, vermindern, trennen, wiederverwerten, entsorgen) Beispiele nennen.

**Berufskunde Thema/Gebiet:**  
**Gästebetreuung und Verhalten (ca. 110 Lektionen)**  
**Schwerpunkte**

**4 Leitziel Gästebetreuung und Verhalten**

Gäste sind die wichtigste Anspruchsgruppe eines jeden Gastronomiebetriebes. Ihre Bedürfnisse und Zufriedenheit stehen deshalb im Mittelpunkt des Denkens und Handelns von Restaurationsfachleuten. Diese empfangen, beraten und betreuen die Gäste, empfehlen ihnen Speisen und Getränke gemäss ihren Bedürfnissen, sorgen für den fachgerechten Service und verabschieden sie in freundlicher und zuvorkommender Art und Weise. Gästeempfang, -beratung und -betreuung sind grundlegende Kernkompetenzen von Restaurationsfachleuten, welche sich im Verlaufe der Ausbildung zu einer grundlegenden Einstellung und Haltung entwickeln.

**4.1 Richtziel**

**Restaurationsfachleute erkennen und verstehen unterschiedliche Gästegruppen und können deren Erwartungen und Bedürfnisse aufzeigen.**

- Ich kann mögliche Entwicklungen und Trends für die unterschiedlichen Gästegruppen aufzeigen.
- Ich kann verschiedene Gästekategorien und -typen charakterisieren und kenne ihre unterschiedlichen Erwartungen und Bedürfnisse im Bereich Betreuung, Beratung und Dienstleistungsangebot.

**4.2 Richtziel**

**Restaurationsfachleute wenden Serviceformen und -regeln im Speise- und Getränkeservice gäste- und situationsgerecht an.**

- Ich kann die verschiedenen Mahlzeitenarten beschreiben, unterscheiden sowie verschiedenen Gästegruppen zuordnen.
- Ich kann die Serviceformen (Serviceabläufe und -arten) beschreiben, den verschiedenen Mahlzeitenarten zuordnen sowie deren Vor- und Nachteile aufzeigen.
- Ich kann für drei private und drei geschäftliche Anlässe die passenden Tischformen bestimmen, meine Wahl begründen sowie je zwei Vor- und Nachteile für die Gäste und den Betrieb aufzeigen.
- Ich kann verschiedene Serviceregeln und Vorschriften im Speise- und Getränkeservice erklären und begründen sowie diese in der Praxis situationsgerecht anwenden.

**4.3 Richtziel**

**Restaurationsfachleute verstehen die Bedeutung des persönlichen Auftretens, erkennen die eigenen Stärken und Verbesserungsmöglichkeiten und schätzen die Wirkung ihres Verhaltens gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeitenden und Gästen realistisch ein. Sie entwickeln ein spezielles Bewusstsein für gäste- und betriebsgerechte Umgangsformen und wenden entsprechende Verhaltensregeln zielorientiert an.**

- Ich kann die korrekten Umgangsformen bei den Gästen „vom Empfang bis zur Verabschiedung“ anwenden.
- Ich kann die Bedeutung meines persönlichen Verhaltens erklären und dessen Auswirkungen auf Vorgesetzte, Mitarbeitende und Gäste beschreiben, analysieren und bewerten.
- Ich kann erklären, welche Bedeutung Körperpflege, Kleidung, persönliche Ausrüstung, Sprache, Gestik und Mimik in Bezug auf einen erfolgreichen Auftritt haben und bin fähig, die eigene Wirkung auf Gäste zu analysieren und zu bewerten.

- Ich kann die Wirkung des verbalen und nonverbalen Auftretes gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeitenden und Gästen aufzeigen und kann diese in typischen Situationen anwenden.
- Ich kann die Aspekte des selbstsicheren Auftretens erklären und Kriterien zur Steigerung meiner Selbstsicherheit aufzeigen.

#### **4.4 Richtziel**

**Restaurationsfachleute sind fähig, die Gästekommunikation auf unterschiedlichen Ebenen zu analysieren, anspruchsvollere Dialoge zu führen und Gästekontakte im Interesse des Betriebes und der Gäste aktiv mitzugestalten.**

- Ich kann die Kommunikation mit den Gästen von der Begrüßung bis zur Verabschiedung beschreiben und analysieren.
- Ich kann eine Kommunikation mit Gästen, Vorgesetzten und Mitarbeitenden adressaten- und situationsgerecht führen.
- Ich kann im Verkaufsgespräch die offene, geschlossene, alternative, rhetorische und suggestive Frageform beschreiben und begründen.
- Ich kann das Kommunikationsquadrat (Sachebene, Beziehungs- und Apellseite und Selbstkundgabe) mit zwei Beispielen erklären und unterscheiden sowie differenzieren.
- Ich kann verschiedene Ursachen und Arten von Kommunikationsproblemen und Konflikten beschreiben und bin fähig, diese situationsgerecht zu beheben.
- Ich kann Gästereklamationen entgegennehmen und ein korrektes Verhalten vorgeben sowie entsprechende Lösungen aufzeigen.
- Ich kann im Interesse des Betriebes und des Gastes einen guten Gästekontakt pflegen und einen angepassten Dialog mit Gästen führen.

#### **4.5 Richtziel**

**Restaurationsfachleute sind fähig, Gästerechnungen zu erstellen und fremde Währungen umzurechnen.**

- Ich kann eine Rechnung für unterschiedliche Gästegruppen korrekt erstellen, erklären und sauber präsentieren.
- Ich kann Bestell- und Kassensysteme beschreiben und je zwei Vor- und Nachteile aufzeigen.
- Ich kann die Phasen von der Bestellung bis zur Abrechnung beschreiben und ausführen.
- Ich kann das Umrechnen von Fremdwährung erklären und in der Praxis anwenden.

#### **4.6 Richtziel**

**Restaurationsfachleute verstehen die Merkmale des bar- und bargeldlosen Inkassos und verstehen die Vor- und Nachteile unterschiedlicher Zahlungsformen.**

- Ich kann das Barinkasso und verschiedene bargeldlose Zahlungsformen wie Gutschein, Gästerechnung, Kredit- und Debitkarten anwenden und je zwei Vor- und Nachteile für den Gast und den Betrieb aufzeigen.

#### **4.7 Richtziel**

**Restaurationsfachleute sind fähig, Tische und Gedecke für verschiedene und anspruchsvolle Anlässe herzurichten und Speisen sowie Getränke vor dem Gast zuzubereiten.**

- Ich kann das internationale Grundgedeck korrekt eindecken und anhand der Bestellung nach- oder/und umdecken.
- Ich kann die Regeln und das Vorgehen beim Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken für Eingang- und Mehrgangmenüs erklären und diese anwenden.

- Ich kann Speisen und Getränke gemäss Wegleitung des Qualifikationsverfahrens selbstständig, sicher und überzeugend vor dem Gast zubereiten und auf entsprechende Fragen und Interessen der Gäste eingehen.

## Rahmenlehrplan für Berufskunde Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann

### **Berufskunde Thema/Gebiet:**

**Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe (ca. 80 Lektionen)**

### **Schwerpunkte:**

#### **5 Leitziel Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe**

Der Erfolg in der Gastronomiebranche kann sowohl für den Betrieb wie auch die Mitarbeitenden nur dann realisiert werden, wenn Restaurationsfachleute über richtiges Verhalten, die Regeln des Verkaufens wie auch die Techniken von Getränke- und Speisenausgabe verfügen. Restaurationsfachleute sind fähig, selbstständig Gäste zu empfangen, fachgerecht zu betreuen und ihnen die Speisen und Getränke des Betriebes gäste- und zielorientiert zu verkaufen. Dabei empfehlen sie im Rahmen der gesetzlichen und betrieblichen Bestimmungen Gerichte und Getränke für den Verkauf, gestalten das Angebot mit und setzen die Massnahmen der Verkaufsförderung reflektiert und selbstständig um.

#### **5.1 Richtziel**

**Restaurationsfachleute sind in der Lage, die verschiedenen Verkaufsformen und die Grundsätze der Verkaufsförderung zu beschreiben und unterschiedliche Verkaufsformen für ausgewählte Restaurationsbetriebe zu beurteilen.**

- Ich kann die Bedeutung der Verkaufstechniken beschreiben und deren Merkmale, Vor- und Nachteile charakterisieren.
- Ich kann die verschiedenen Verkaufsformen erklären.
- Ich kann zu den verschiedenen Gastronomiebetrieben und deren Gästegruppen geeignete Verkaufsformen aufzeigen.
- Ich kann die Bedeutung der Verkaufshilfen erläutern.
- Ich kann den Nutzen der Verkaufshilfen für die Gäste in verschiedenen Gastronomiebetrieben aufzeigen.
- Ich kann den Einsatz von Verkaufshilfen in Bezug auf unterschiedliche Gästegruppen, Dienstleistungen und Produkte aufzeigen und deren Wirkung begründen.
- Ich kann die Bedeutung der Verkaufsförderung für die betrieblichen Ziele mit Hilfe der Angebots- und Kartengestaltung planen und umzusetzen.

#### **5.2 Richtziel**

**Restaurationsfachleute sind fähig, die Phasen des gästebedürfnisgerechten und umsatzorientierten Verkaufens zu beschreiben und die Grundsätze des aktiven Verkaufens selbstständig anzuwenden.**

- Ich kann die Bedürfnisse der Gäste aufzeigen und mit den gastronomischen Produkten und Dienstleistungen verbinden.
- Ich kann den Nutzen von gastronomischen Produkten und Dienstleistungen aufzeigen und für unterschiedliche Gästegruppen erläutern.

- Ich kann Speisen und Getränke mit Herkunft, Eigenschaften, Zubereitung und Herstellung beschreiben, verkaufsfördernd charakterisieren und Alternativen aufzeigen.
- Ich kann Zusatzverkäufe tätigen und deren Nutzen für den Betrieb aufzeigen.
- Ich kann ein Verkaufsgespräch für verschiedene Bankettarten selbstständig vorbereiten und das Gespräch führen.
- Ich kann die Phasen des aktiven Verkaufs (Bedürfnisse bestimmen, Beraten, Verkaufen, Erfragen der Zufriedenheit) beschreiben und bei verschiedenen Gästegruppen umsetzen und begründen.

### **5.3 Richtziel**

**Restaurationsfachleute verstehen die vier P's des Marketingmixes (Product, Price, Place, Promotion) und erkennen deren Zusammenwirken in konkreten Situationen.**

- Ich kann die 4 P's des Marketingmixes (Price, Product, Promotion und Place) mit einem Beispiel erklären und den Zusammenhang für unterschiedliche Gästegruppen aufzeigen.
- Ich kann für selbst gewählte gastronomische Produkte den Marketingmix entwerfen, präsentieren und kritisch beurteilen.

### **5.4 Richtziel**

**Restaurationsfachleute sind fähig, für ausgewählte Produkte und Dienstleistungen die Preisgestaltung aufzuzeigen und zu begründen.**

- Ich kann die Zusammensetzung des Verkaufspreises erklären.
- Ich kann den Preis einfacher gastronomischer Produkte selbstständig berechnen.
- Ich kann den Grundsatz "die Preise müssen mit der Strategie und der Positionierung des Betriebes übereinstimmen" erklären.
- Ich kann die drei Faktoren (konkurrenzorientiert, kostenorientiert und marktorientiert) der Preisbildung aufzeigen.

### **5.5 Richtziel**

**Restaurationsfachleute verstehen die Formen und Grundsätze für die Gestaltung und Dekoration von Räumen und sind fähig, diese problemorientiert anzuwenden.**

- Ich kann die Bedeutung verschiedener Dekorationsmöglichkeiten für unterschiedliche Gästebedürfnisse und Anlässe aufzeigen.
- Ich kann je zwei Vor- und Nachteile verschiedener Dekorationselemente für Räume, Tische und Anlassarten mit je drei Beispielen aufzeigen.
- Ich kann die Punkte eines angenehmen Ambientes (z.B. Licht, Temperatur, Musik, Gerüche, Dekoration, persönlicher Auftritt) beschreiben.
- Ich kann eine Raumgestaltung kritisch analysieren und weiss, wie diese im Sinne der Gäste gestaltet werden muss.

**Berufskunde Thema/Gebiet:**  
**Fertigung, Lebensmittel- und Getrankkunde (ca. 110 Lektionen)**  
**Schwerpunkte:**

### **6 Leitziel Fertigung, Lebensmittel- und Getrankkunde**

Die Kenntnis und das Verständnis der gastronomischen Produkte und Dienstleistungen im Lebensmittel- und Getrankbereich sind für Restaurationsfachleute die Basis für die erfolgreiche Gasteberatung und -betreuung. Sie entscheiden wesentlich über den Erfolg eines Gastronomiebetriebes wie auch über die Zufriedenheit und die Entwicklungsmöglichkeiten der Lernenden. Restaurationsfachleute sind fähig, Einrichtungen und Maschinen effizient und zielorientiert einzusetzen, die Eigenschaften der Lebensmittel und Getränke bei der Fertigung und beim Verkauf bedürfnisgerecht zum Tragen zu bringen und damit eine bedürfnisgerechte und gesunde Ernährung für die Gäste zu ermöglichen.

#### **6.1 Richtziel**

**Restaurationsfachleute verstehen die gesetzlichen Bestimmungen über den Umgang mit Lebensmitteln sowie Getränken und erkennen deren Bedeutung für die Fertigung und die Präsentation.**

- Ich kann gesetzliche Bestimmungen über den Umgang mit Lebensmitteln und Getränken erklären.
- Ich kann rechtliche Grundlagen bei Verarbeitung, Verkauf und Deklaration beurteilen und allfällige Konsequenzen aufzeigen.
- Ich kann die gesetzlichen Vorschriften zur Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche darlegen.

#### **6.2 Richtziel**

**Restaurationsfachleute erklären Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmitteln sowie Getränken und sind fähig, ihre Güte zu beurteilen sowie ihr Zusammenwirken zu verstehen.**

Getrankkundefachkunde allgemein

- Ich kann das Bereitstellen, die Ausschanktemperaturen und -mengen sowie die passenden Schankgefae für alle Getrankgruppen unterscheiden und beschreiben.
- Ich kann die Lagerung (Raum, Temperatur, Dauer) aller Getränke beschreiben.
- Ich kann Informationen einer Etikette erläutern.
- Ich kann die Eigenschaften der Getränke verkaufsfördernd beschreiben.

Weinherstellung

- Ich kann die Arbeiten im Rebberg und im Weinkeller während den vier Jahreszeiten aufzeigen.
- Ich kann die Herstellung von Weiss-, Rot-, Rosé- und Schaumwein in ihren einzelnen Schritten beschreiben und vergleichen.
- Ich kann drei Herstellungsmethoden für Süssweine beschreiben.
- Ich kann die verschiedenen Weintypen beschreiben.
- Ich kann die Nebenprodukte der Weinherstellung und Produkte, die aus Wein hergestellt werden aufzählen und deren Herstellung beschreiben.



### Weinkunde Schweiz

- Ich kann die Qualitätspyramide (Kat.1 bis 3) erläutern und zu jeder Stufe ein Beispiel nennen.
- Ich kann die zehn Weinbaukantone (VS, VD, GE, NE, BE, TI, ZH, GR, SH, TG, SG, AG) aufzählen und den drei Regionen zuordnen.
- Ich kann die Kantone VS, VD, GR, ZH in ihre Untergebiete einteilen und je zwei bekannte Weine zuordnen und beschreiben.
- Ich kann den anderen acht Weinbaukantonen jeweils seinen bekanntesten Wein zuteilen und beschreiben.
- Ich kann zwei Schaumweine der Schweiz aufführen.
- Ich kann die Qualitätsbezeichnungen AOC, Dôle, Winzer Wy, VITI, Terravin und Salvagnin beschreiben.
- Ich kann die Haupttraubensorten den drei Weinbauregionen zuordnen.
- Ich kann sechs Spezialitäten aus verschiedenen Kantonen nennen und den Kantonen zuordnen.

### Weinkunde Frankreich

- Ich kann die Qualitätspyramide erläutern und kann zur Kategorie AOC je ein Beispiel nennen.
- Ich kann die Bezeichnungen Château – Domaine – Clos – Barrique – Fass erklären.
- Ich kann die Rebbauggebiete, Bordeaux, Burgund, Champagne, Val de Loire, Elsass, Côtes du Rhône und Südfrankreich (Provence, Midi) auf der Landkarte angeben.
- Ich kann die Rebbauggebiete Bordeaux, Burgund und Côtes du Rhône in ihre wichtigsten Untergebiete einteilen und die Haupttraubensorten nennen.
- Ich kann zu allen Gebieten / Untergebieten zwei Weine beschreiben.
- Ich kann vier Schaumweine aus Frankreich aufführen und beschreiben.

### Weinkunde Italien

- Ich kann die Qualitätspyramide erläutern und kann zu den Kategorien DOCG, DOC, IGT je ein Beispiel nennen.
- Ich kann die Rebbauggebiete Piemont, Toscana, Veneto, Friaul, Alto Adige, Süditalien auf der Landkarte angeben.
- Ich kann den Rebbaugebieten Piemont, Toscana und Veneto Weine zuordnen und beschreiben.
- Ich kann zwei Schaumweine aus Italien aufführen.

### Weinkunde Spanien

- Ich kann die Stufen der Qualitätspyramide Spaniens nennen.
- Ich kann die Rebbauggebiete Rioja, Navarra, Ribera del Duero und Priorate auf der Landkarte angeben.
- Ich kann zu jedem Gebiet einen Wein mit deren Haupttraubensorte aufzählen.
- Ich kann zwei Schaumweine aus Spanien aufführen.

### Weinkunde übriges Europa

- Ich kann je zwei Produktionsgebiete Deutschlands, Österreichs und Portugals nennen.

### Weinkunde Neue Welt

- Ich kann sechs Weinbauländer der übrigen Welt aufzählen.
- Ich kann aus jedem Land je einen Weiss- oder Rotwein beschreiben.

## Südweine

- Ich kann fünf Südweine ihrer Herkunft zuordnen und kann je eine Marke nennen.

## Aperitif

- Ich kann die drei Apéritifgruppen beschreiben und zu diesen je zwei Marken nennen.

## Spirituosen

- Ich kann den Begriff Spirituosen beschreiben.
- Ich kann den Destillationsablauf schrittweise erklären.
- Ich kann die Spirituosen anhand der Rohstoffe / Ausgangsstoffe in Hauptgruppen einteilen und je zwei Erzeugnisse zuordnen.
- Ich kann zwischen Brandy, Cognac und Armagnac nach Herkunft unterscheiden.
- Ich kann die Altersbezeichnungen der Weinbrände beschreiben.
- Ich kann die Whisk(e)ys nach ihrem Rohstoff ländertypisch einteilen und je eine Marke nennen.
- Ich kann den Unterschied zwischen „Single Malt“ und „Blend“ erläutern.

## Liköre

- Ich kann den Begriff Likör definieren.
- Ich kann die Liköre in fünf Gruppen einteilen und je ein Erzeugnis zuordnen.

## Misch- und Mixgetränke

- Ich kann die vier Grundzubereitungsarten schildern und je drei Drinks zuordnen und beschreiben.
- Ich kann die wichtigsten Regeln für die Arbeiten an der Bar umschreiben.

## Bier

- Ich kann die vier Rohstoffe der Bierherstellung nennen und weiss, was sie bewirken.
- Ich kann die drei Hauptetappen der Bierherstellung nennen und weiss, wie lange sie dauern und kann die einzelnen Prozesse in Stichworten beschreiben.
- Ich kann die Charaktereigenschaften von vier verschiedenen Biertypen beschreiben und weiss, zu welchen Gerichten ein Bier besonders gut passt.

## Säfte

- Ich kann die Zusammensetzung von Fruchtsäften, verdünnten Fruchtsäften und Nektaren laut der Lebensmittelgesetzgebung nennen.
- Ich kann den Ausschank von Frucht- und Gemüsesäften erklären (z.B. Ananassaft, frisch gepresster Orangensaft, Tomatensaft).

## Mineralwasser

- Ich kann die Entstehung von Mineralwasser beschreiben.
- Ich kann fünf Mineralwasserquellen aus der Schweiz und je zwei aus Frankreich und Italien nennen.
- Ich kann den Unterschied zwischen Premix- und Postmixanlagen erläutern.
- Ich kann Tafelwasser, Tafelgetränk und Limonade unterscheiden.

## Milch- und Milchmischgetränke

- Ich kann die Verarbeitungsmethoden „pasteurisieren“, „sterilisieren“ und „homogenisieren“ beschreiben und deren Sinn erklären.
- Ich kann die trinkfertigen Milchsorten, die im Gastgewerbe ausgeschenkt werden dürfen, nennen.
- Ich kann die Zubereitung vier bekannter Milchmischgetränke (kalt / warm) erklären und verkaufsfördernd beschreiben.

## Kaffee

- Ich kann drei Kaffeeanbauländer aufzählen und zwei bekannte Handelssorten nennen.
- Ich kann die Aufbereitung der Kaffeekirsche bis zum trinkfertigen Kaffee in einzelnen Schritten beschreiben.
- Ich kann verschiedene Kaffeezubereitungsarten beschreiben.

## Tee

- Ich kann drei Teeanbauländer aufzählen.
- Ich kann die Aufbereitung der Teeblätter schildern.
- Ich kann die Wirkung von Teein und Tannin erklären.
- Ich kann verschiedene Kräuteraufgüsse (Infusion) aufzählen und kenne ihre Wirkung auf den menschlichen Körper.

## Lebensmittelkunde allgemein

- Ich kann den Stellenwert der Lebensmittel in der menschlichen Ernährung aufzeigen und kenne deren Hauptnährstoffe.
- Ich kann die korrekte Lagerung aller Lebensmittel beschreiben.
- Ich kann die Deklaration der Lebensmittel laut LGV schildern.

## Getreide, Reis

- Ich kann sechs verschiedene Getreidearten nennen.
- Ich kann fünf verschiedene Gerichte aus Getreide aufzählen.
- Ich kann verschiedene Reisanbauländer aus Asien und Europa aufzählen.

## Teigwaren, Brot

- Ich kann aufzeigen, aus welchen Rohprodukten Teigwaren hergestellt werden.
- Ich kann fünf Teigwarengerichte beschreiben.
- Ich kann die Herstellung von Brot in Stichworten aufzeigen.

## Eier

- Ich kann die kritischen Punkte bei der Zubereitung und Aufbewahrung von Eiern und Speisen mit Eiern erläutern.
- Ich kann die Verwendung der Eier aufzeigen.

## Salz, Gewürze, Würzmittel und Würzsaucen

- Ich kann verschiedene Salze aufzählen.
- Ich kann verschiedene Kräuter und Gewürze erkennen und deren Einsatz aufzeigen.
- Ich kann den Einsatz von Würzmitteln und Würzsaucen aufzeigen.

## Milchprodukte

- Ich kann den Unterschied von Joghurt und Bifidus aufzeigen.
- Ich kann vier Rahmsorten und deren Fettgehalt aufzählen.
- Ich kann die Verwendung der Rahmsorten beschreiben.
- Ich kann die Butterherstellung in Stichworten erklären.
- Ich kann die Verwendung der Butter aufzeigen und weiss, welche Punkte beim Service beachtet werden müssen.
- Ich kann die Käseherstellung kurz beschreiben.
- Ich kann fünf Käsegruppen aufzählen, mit je zwei Käsesorten ergänzen und deren Charakteristik beschreiben.
- Ich kann beschreiben wie die verschiedenen Käseformen vor dem Gast geschnitten werden.
- Ich kann den fachgerechten Käseservice beschreiben.

## Saucen

- Ich kann drei Salatsaucen beschreiben.
- Ich kann den Aufbau der vier Grundsaucen beschreiben und je (ausser Spezialsaucen) zwei Ableitungen erklären.

## Gemüse und Salate

- Ich kann übliche Gemüse und Salate aufzählen.
- Ich kann die Verwendung und Zubereitung der Gemüse und Salate beschreiben.

## Kartoffeln

- Ich kann verschiedene Kartoffelgerichte verkaufsfördernd erklären.

## Pilze

- Ich kann den Unterschied zwischen Zucht- und Wildpilzen erläutern und kann dazu je zwei Beispiele machen.
- Ich kann die Verwendung verschiedener Pilze aufzeigen.

## Früchte

- Ich kann die Früchte in Gruppen einteilen und je drei Beispiele nennen.
- Ich kann die einheimischen Früchte der entsprechenden Saison zuordnen.
- Ich kann die Verwendung verschiedener Früchte aufzeigen.

## Süssspeisen

- Ich kann fünf Dessertgruppen nennen und je zwei Süssspeisen erklären.

## Fisch, Krusten- und Weichtiere

- Ich kann die Einteilung der Fische nach Herkunft aufzeigen.
- Ich kann fünf Merkmale eines frischen Fisches beschreiben.
- Ich kann je vier Süss- und Salzwasserfische aufzählen.
- Ich kann sechs Fischgerichte beschreiben.
- Ich kann sechs Krusten- und Weichtiere aufzählen.
- Ich kann die Verwendung verschiedener Krusten- und Weichtiere aufzählen.
- Ich kann Kaviar beschreiben und weiss, wie man diesen fachgerecht serviert.

## Fleisch

- Ich kann von Kalb, Rind, Schwein und Lamm je zwei Gerichte beschreiben und weiss, aus welchem Stück diese geschnitten werden.

## Geflügel

- Ich kann Geflügelarten dem hellen und dunklen Mastgeflügel zuordnen.
- Ich kann vier Geflügelgerichte beschreiben.

## Wild

- Ich kann Wild in zwei Gruppen unterteilen und je vier wichtige Arten zuordnen.
- Ich kann vier Wildgerichte, passende Beilagen und Garnituren beschreiben.

## Suppen

- Ich kann die Suppen in fünf Gruppen einteilen und je zwei Beispiele erklären.

### **6.3 Richtziel**

**Restaurationsfachleute sind fähig, grundlegende Kochmethoden und Prozesse der Fertigung zu erläutern sowie deren Einsatz und deren Möglichkeiten zu erklären und anzuwenden.**

- Ich kann die Verarbeitung und Zubereitung der wichtigsten Lebensmittel unter Berücksichtigung der geeigneten Kochmethoden (Vor-, Haupt- und Nachspeisen) aufzeigen und den entsprechenden Gerichten zuordnen.

### **6.4 Richtziel**

**Restaurationsfachleute verstehen die Grundsätze und die Bedeutung einer gesunden Ernährung.**

- Ich kann Nahrungsmittel in die Lebensmittelpyramide einordnen.
- Ich kann die positive Wirkung der Vitamine A, B, C und D auf den menschlichen Organismus erklären.
- Ich kann je eine positive Wirkung der Mineralstoffe Eisen, Magnesium und Kalzium auf den menschlichen Organismus erklären.
- Ich kann Aufgaben der Nährstoffe Kohlenhydrate, Proteine, Fette und Wasser im menschlichen Organismus nennen.
- Ich kann den Nährstoffen Kohlenhydrate, Proteine, Fette und Wasser je drei typische Lebensmittel zuordnen.
- Ich kann zehn Regeln einer gesunden Ernährung formulieren und begründen.
- Ich kann aufzeigen, welche Auswirkung eine nicht ausgewogene Ernährung auf den menschlichen Körper haben kann.

### **6.5 Richtziel**

**Restaurationsfachleute verstehen die Grundregeln und Grundsätze der bedürfnisgerechten Menü- und Getränkezusammenstellung und berücksichtigen bedürfnisgerechte kulinarische und gesundheitliche Kriterien.**

- Ich kann die Grundsätze der bedürfnisgerechten Menü- und Getränkezusammenstellung aufzeigen und anhand von unterschiedlichen Gästegruppen erklären.
- Ich kann die klassische 13-gängige Speisefolge aufzeigen und daraus ein modernes 6-gängiges Menü mit Beachtung der Grundregeln zusammenstellen.

- Ich kann die Grundregeln der folgenden Kostformen erläutern: Vollwertige Ernährung, Vegetarismus.
- Ich kann Grundregeln der folgenden gesundheitsbedingten Ernährungssituationen erklären: Zölliakie, Laktoseintoleranz, Diabetes.
- Ich kann die Bedeutung der Harmonie von Speisen und Getränken erläutern.

## Rahmenlehrplan für Berufskunde Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann

**Berufskunde Thema/Gebiet:**  
**Werterhaltung (ca. 40 Lektionen)**  
**Schwerpunkte:**

### **7 Leitziel Werterhaltung**

Für die zielorientierte und effiziente Wertschöpfung in Restaurationsbetrieben sind umfangreiche und kostspielige Investitionen in Umlauf- und Anlagevermögen notwendig. Die Restaurationsfachleute sind in der Lage, die Räume und Einrichtungen zu reinigen, zu unterhalten und in ihrem Wert zu erhalten.

#### **7.1 Richtziel**

**Restaurationsfachleute sind fähig, die Ansprüche an die Reinigung und Werterhaltung von Verkaufs- und Produktionsräumen, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien zu erklären und die Arbeitsschritte in der Reinigung selbstständig vorzunehmen.**

- Ich kann Reinigung, Pflege und Desinfektion unterscheiden.
- Ich kann die Ansprüche an die Reinigung aus Sicht der Anspruchsgruppen beschreiben und daraus die Konsequenz für die eigene Arbeit erkennen.
- Ich kann die Reinigung der untenstehenden Maschinen, Geräte und Apparate ausführen: Kaffeemaschine, Gläserspülmaschine, Geschirrspülmaschine, Fruchtsaftpresse, Eiswürfelautomat, Eierkocher, Kühlschränke, Kühlschubladen, Offenausschankanlage, Blender, Toaster, Rechaud, Rahmbläser / Rahmmaschine und Chafing Dish.
- Ich kann die Reinigung und Spezialreinigung verschiedener Materialien beschreiben.
- Ich kann die Abläufe der Reinigungsprozesse für die Einrichtungen, Fertigungs- und Verkaufsräume erklären.
- Ich kann die Wahl und den Einsatz von Maschinen, Geräten und Utensilien für die Reinigung erklären und begründen.
- Ich kann die Bedeutung des sorgsamem Umganges mit und der Pflege von Immobilien und Mobilien beschreiben und geeignete Massnahmen für die Werterhaltung aufzeigen.
- Ich kann die korrekte Vorgehensweise bei Beschädigungen und Mängeln erklären.

#### **7.2 Richtziel**

**Restaurationsfachleute erkennen die Bedeutung unterschiedlicher Reinigungsprodukte und sind fähig, diese für die Werterhaltung ziel- und problemorientiert wie auch ökonomisch und ökologisch einzusetzen.**

- Ich kann die Bedeutung der Werterhaltung aufzeigen.
- Ich kann die Reinigungsarten Grund-, Zwischen- und Unterhaltsreinigung unterscheiden.

- Ich kann die vier Faktoren des Sinnerschen Kreises aufzählen und deren Zusammenwirkung aufzeigen.
- Ich kann die verschiedenen Verschmutzungsarten aufzählen und die geeigneten Reinigungsmethoden bestimmen.
- Ich kann den fachgerechten Einsatz und die Anwendung verschiedener Reinigungsprodukte erläutern.
- Ich kann ökonomische und ökologische Grundsätze von Reinigungsprozessen nennen.
- Ich kann den ökonomischen und ökologischen Einsatz von Reinigungsmitteln und -geräten erläutern.

**Berufskunde Thema/Fach:**  
**Zweite Sprache (ca. 120 Lektionen)**  
**Schwerpunkte:**

### **8 Zweite Sprache**

Angesichts der Vielsprachigkeit in der Schweiz und der internationalen Gästestruktur ist die Kommunikation in einer Fremdsprache für Restaurationsfachleute eine wichtige Grundlage der täglichen Arbeit. Fremdsprachenkenntnisse tragen zur beruflichen und persönlichen Entwicklung bei. Als Fremdsprache gilt eine zweite Landessprache oder Englisch.

#### **8.1 Richtziel**

**Restaurationsfachleute sind fähig, einfache Texte in einer Fremdsprache zu verstehen und zu verfassen.**

- Sich in einer zweiten Sprache (2. Amtssprache oder Englisch) verständigen
- Einfache Konversation mit Gästen und Mitarbeitenden führen.
- Informationen über die Infrastruktur des Gastronomiebetriebes und der näheren Umgebung geben können.

#### **8.2 Richtziel**

**Restaurationsfachleute sind in der Lage, sich in einfachen Kommunikationssituationen in einer Fremdsprache zu verständigen und sich klar und verständlich auszudrücken.**

- Ausdrücke aus dem Fachbereich in eine Fremdsprache übersetzen.

*zum Beispiel:*

- Speisen und Getränke
  - Serviceutensilien
  - Geräte
  - Materialien
  - Geschirre
  - Gläser
  - Bestecke
  - Wäsche usw.
- 
- Einfache Konversation mit Gästen und Mitarbeitenden führen.
  - Informationen über die Infrastruktur des Gastronomiebetriebes und der näheren Umgebung geben können.