

Wegleitung für die überbetrieblichen Kurse

Restaurationsfachfrau EFZ Restaurationsfachmann EFZ



Inhaltsverzeichnis

1 Organisation der überbetrieblichen Kurse (üK).....	3
1.1 Aufsichtskommission	3
1.2 Kurskommission	3
2 Organisationsreglement für die Kurskommissionen	5
3 Didaktische Vorgaben	6
4 Einteilung für die überbetrieblichen Kurse I – V.....	7
4.1 Verteilung Leistungsziele üK I	7
4.2 Verteilung Leistungsziele üK II	8
4.3 Verteilung Leistungsziele üK III.....	9
4.4 Verteilung Leistungsziele üK IV	10
4.5 Verteilung Leistungsziele üK V	11

1 Organisation der überbetrieblichen Kurse (üK)

(Auszug aus dem Bildungsplan vom Dezember 2004)

Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung. Träger der Kurse ist Hotel & Gastro *formation* Schweiz und ihre kantonalen und regionalen Organisationen. Die Kurse dauern insgesamt 16 – 20 Tage. Der Kursbesuch ist obligatorisch.

1.1 Aufsichtskommission

1.1.1 Die gesamtschweizerische Aufsicht und Koordination über die überbetrieblichen Kurse für Restaurationsfachmann/-frau obliegt Hotel & Gastro *formation* Schweiz.

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

1.1.3 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) Kenntnissnahme von Abrechnungen der überbetrieblichen Kurse von durchführenden Organisationen.
- d) Erlass von Richtlinien für die Ausrüstung der Räumlichkeiten der überbetrieblichen Kurse.

1.2 Kurskommission

1.2.1 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.

1.2.2 Im Rahmen der Interkantonalen Fachkurse bilden die üK einen integrierten Bestandteil der Blockkurse.

1.2.3 Die einzelnen Kurse verteilen sich wie folgt auf die Lehrjahre:

Kurs 1: 1. Lehrjahr, 1. Semester	4 Tage zu 8 Stunden
Arbeitssicherheit / Grundgedeck / Auftreten / Hygiene	
Kurs 2: 1. Lehrjahr, 2. Semester	4 Tage zu 8 Stunden
Frühstück / Menü-Gedeck / Guéridon / Bestellung / Weinservice	
Kurs 3: 2. Lehrjahr, 3. Semester	4 Tage zu 8 Stunden
Fertigung Getränke und Speisen / Filetieren / Käse portionieren / Spezialgedecke / Bankett / Tischdekorationen	
Kurs 4: 2. Lehrjahr, 4. Semester	4 Tage zu 8 Stunden
Flambieren / Inventar / Fertigung Getränke und Speisen / Tranchieren / Dekantieren / Verkaufshilfe / Verkauf / Garmethoden	
Kurs 5: 3. Lehrjahr, 5. Semester	4 Tage zu 8 Stunden
Bar / Champagnerservice / Verkaufstechniken / Repetition / Verkaufsatelier / Fertigung Getränke und Speisen / Reparaturen	
Total	20 Tage

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

1.2.4 Werden die üK in den Interkantonalen Fachkursen integriert, so ist ein separates Kursprogramm zu erstellen.

2 Organisationsreglement für die Kurskommissionen

- A Die kantonalen oder regionalen Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz werden als Kurskommissionen im Sinne der Ziffer 1.2. 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 Leit-, Richt- und Leistungsziele festgehalten.
- Im Rahmen der Interkantonalen Fachkurse bilden diese überbetrieblichen Kurse einen integrierenden Bestandteil der Blockkurse. Lernende aus Saisonbetrieben absolvieren den ersten Kurs zu Beginn der Lehre im Lehrkanton.

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.).
- In den Interkantonalen Fachkursen d.h. im Rahmen des Internatsbetriebes mit der Infrastruktur eines Hotels und bei den Schülerchargen/Tätigkeitsbereichen bestehen ideale Übungsfelder, in denen die grundlegenden beruflichen Fertigkeiten und Kenntnisse vermittelt, angewendet, umgesetzt, geübt, vertieft und bei Bedarf korrigiert und verbessert werden können.
- Gleichzeitig bietet dieser Rahmen (internatsmässig geführte Blockkurse) Möglichkeiten, die Lernenden gezielt dahin zu fördern, dass sie Arbeiten für sich selber und Arbeitsgruppen selbstständig planen, durchführen und kontrollieren und dabei gleichzeitig lernen, ihrer Stufe entsprechend; Verantwortung zu übernehmen.

4 Einteilung für die überbetrieblichen Kurse I – V

4.1 Verteilung Leistungsziele üK I

Zu Beginn des				
1. Semester (1. Lehrjahr)		üK I,	Dauer 4 Tage à 8 Stunden	
Leistungs- ziele üK			Leistungs- ziele Betrieb	
			Semester *	
1.2.1	Wer bin ich, was will ich, was erwarte ich?		1.2.4	1
1.3.2	Arbeitsprozesse		1.3.2	1/2/3/4/5
1.3.4	Arbeitsschritte		1.3.4	1/2/3/4/5
1.3.5	Anforderungen der Qualitätssicherung des üK anwenden		1.3.5	1/2/3/4/5
1.4.3	Verhaltensregeln		1.4.4	1
1.5.1	Einsatzplanung		1.5.1	1/2/3/4/5
1.5.2	Checklisten		1.5.3	1
2.1.1	Bestimmungen der LMV		2.1.2	1/4
2.1.2	Hygiene in Bezug auf die Qualitätssicherung (HACCP)		2.1.3	1
2.1.3	Persönliche Hygiene		2.1.4	1
2.2.1	Hygienemangel / Betriebliche Hygiene		2.2.1	1
2.2.3	Massnahmen gegen Mängel in der Hygiene		2.2.3	1/2/3
2.3.1	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz		2.3.1	1/3
2.3.2	Ursachen typischer Unfallsituationen		2.3.2	1
2.3.3	Unfallverhütung am Arbeitsplatz		2.3.3	1
2.3.4	Erste Hilfe		2.3.4	1/4
2.3.7	Verhaltensregeln im Brandfall		2.3.7	1
3.2.1	Abfallbewirtschaftung		3.2.1	1
4.2.1	Serviceformen / Tragetechnik		4.2.2	1/2/3/4/5
4.2.4	Gedecke		4.2.5	1/3
	Persönliche Hygiene und das Auftreten		4.3.2	1/2
4.7.2	Menübesprechung		4.7.2	1/2/3/4/5
4.7.3	Tischtuch auflegen		4.7.3	1
5.2.2	Aktiver Verkauf / Verkaufstechnik		5.2.5	1/2/3/4/5
	Lebensmittelkunde		6.2.3	1/2/3/4/5
7.1.1	Reinigung und Werterhaltung		7.1.1	1/2
7.1.2	Reinigungsvorgang		7.1.2	1/2
7.1.3	Funktionsweise der Maschinen		7.1.3	1/2
7.1.4	Wäschepflege		7.1.4	1/4

* Dieses Leistungsziel wird in einem oder mehreren Semestern behandelt.

4.2 Verteilung Leistungsziele üK II

Im Verlaufe des				
2. Semester (1. Lehrjahr)		üK II,	Dauer 4 Tage à 8 Stunden	
Leistungs- ziele üK			Leistungs- ziele Betrieb	Semester *
1.3.2	Arbeitsprozesse		1.3.2	1/2/3/4/5
1.3.4	Arbeitsschritte		1.3.4	1/2/3/4/5
1.3.5	Anforderungen der Qualitätssicherung des üK anwenden		1.3.5	1/2/3/4/5
1.4.1	Informationsmittel / Sinn und Ziele		1.4.1	2
1.5.1	Einsatzplanung		1.5.1	1/2/3/4/5
1.5.2	Checklisten		1.5.3	1/2
2.2.2	Auswirkungen Hygienemangel		2.2.2	2
2.2.3	Massnahmen gegen Mängel in der Hygiene		2.2.3	1/2/3
2.3.6	Brandschutzmassnahmen		2.3.6	2/4
4.2.1	Serviceformen / Mahlzeitenarten		4.2.1	1/2/3/4/5
	Auftreten und Verhalten		4.3.2	1/2
	Bestellsysteme		4.5.2	2
	Kontroll- und Inkassosysteme		4.6.2	2
4.7.1	Unterschiedliche Gedecke / Merkmale / Einsatzmöglichkeiten		4.7.1	2/4/5
4.7.2	Vorgang beim Aufdecken		4.7.2	1/2/3/4/5
5.2.2	Aktiver Verkauf / Beratung und Verkauf		5.2.5	1/2/3/4/5
	Lebensmittelkunde		6.2.3	1/2/3/4/5
7.1.1	Reinigung und Werterhaltung		7.1.1	1/2
7.1.2	Reinigungsvorgang		7.1.2	1/2
7.1.3	Funktionsweise der Maschinen		7.1.3	1/2

* Dieses Leistungsziel wird in einem oder mehreren Semestern behandelt.

4.3 Verteilung Leistungsziele üK III

Zu Beginn des				
3. Semester (2. Lehrjahr)		üK III,	Dauer 4 Tage à 8 Stunden	
Leistungs- ziele üK			Leistungs- ziele Betrieb	Semester *
1.3.1	Wertschöpfung		1.3.1	3/4
1.3.2	Arbeitsprozesse		1.3.2	1/2/3/4/5
1.3.3	Planung der Arbeitsprozesse		1.3.3	3/4
1.3.4	Arbeitsschritte		1.3.4	1/2/3/4/5
1.3.5	Anforderungen der Qualitätssicherung des üK anwenden		1.3.5	1/2/3/4/5
1.4.2	Informationsmittel / Einsatz		1.4.2	3/4
1.5.1	Einsatzplanung		1.5.1	1/2/3/4/5
2.2.3	Hygienemassnahmen		2.2.3	1/2/3
2.3.1	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz		2.3.1	1/3
2.3.5	Gesundheitsvorsorge		2.3.5	3
4.2.1	Servicearten		4.2.2	1/2/3/4/5
4.2.2	Tischformen		4.2.3	3
4.2.3	Verschiedene Mahlzeitenarten und die entsprechenden Serviceformen		4.2.4	3/4
4.2.4	Gedecke		4.2.5	1/3
4.7.2	Spezialgedecke bestimmen		4.7.2	1/2/3/4/5
4.7.4	Speisen vor dem Gast zubereiten		4.7.4	3/4/5
5.2.2	Aktiver Verkauf / Zusatzverkauf		5.2.5	1/2/3/4/5
5.5.1	Bedeutung der verschiedenen Dekorationsmöglichkeiten / Sujets / Räume / Tische		5.5.1	3
5.5.2	Pflanzen- und Blumenpflege		5.5.2	3
	Gesetzliche Bestimmungen über Umgang mit Getränken		6.1.3	3
	Zusammenhang Getränke / Ausschanktemperatur / Menge / Gläser		6.2.2	3/4/5
	Lebensmittelkunde		6.2.3	1/2/3/4/5
6.3.1	Fertigung kalte Küche / vor dem Gast zubereiten		6.3.1	3/4
6.3.2	Fertigung Küche / Garmethode		6.3.2	3/4
6.3.3	Fertigung warme Küche / vor dem Gast zubereiten		6.3.3	3/4/5
6.5.1	Zusammenstellung von Gerichten und Getränke		6.5.1	3/4/5
6.5.2	Zusammenstellung von Gerichten / Bedürfnisse der Gäste		6.5.2	3
6.5.3	Verschiedene Kostformen (Diätformen)		6.5.3	3/5
7.2.1	Reinigung und Werterhaltung		7.2.1	3
7.2.2	Reinigungsprodukte / Auswahl		7.2.2	3
7.2.3	Reinigungsprodukte / Anwendung		7.2.5	3
7.2.4	Reinigungsprodukte / Oekonomie und Oekologie		7.2.4	3

* Dieses Leistungsziel wird in einem oder mehreren Semestern behandelt.

4.4 Verteilung Leistungsziele üK IV

Im Verlauf des				
4. Semester (2. Lehrjahr)			üK IV,	Dauer 4 Tage à 8 Stunden
Leistungs- ziele üK			Leistungs- ziele Betrieb	Semester *
1.3.1	Wertschöpfung		1.3.1	3/4
1.3.2	Arbeitsprozesse		1.3.2	1/2/3/4/5
1.3.3	Planung der Arbeitsprozesse		1.3.3	3/4
1.3.4	Arbeitsschritte		1.3.4	1/2/3/4/5
1.3.5	Anforderungen der Qualitätssicherung des üK anwenden		1.3.5	1/2/3/4/5
1.4.2	Kontrolllisten / Anwendungen		1.4.2	3/4
1.5.1	Einsatzplanung		1.5.1	1/2/3/4/5
2.1.1	Bestimmung der LMV		2.1.2	1/4
2.2.4	Konflikte vermeiden		2.2.4	4
2.3.4	Erste Hilfe		2.3.4	1/4
2.3.6	Brandschutzmassnahmen		2.3.6	2/4
3.1.1	Inventar		3.1.1	4
3.1.2	Inventar		3.1.2	4
3.1.3	Inventar		3.1.3	4
4.2.1	Servicearten		4.2.2	1/2/3/4/5
4.2.3	Zusammenhang zwischen Tisch und Gedecken		4.2.4	3/4
4.7.1	Unterschiedliche Gedecke / Merkmale / Einsatzmöglichkeiten / Dekantieren		4.7.1	2/4/5
4.7.2	Spezialgedecke bestimmen		4.7.2	1/2/3/4/5
4.7.4	Arbeiten vor den Gästen		4.7.4	3/4/5
5.1.3	Verkaufshilfen		5.1.3	4
5.2.2	Aktiver Verkauf / Zusatzverkauf		5.2.5	1/2/3/4/5
5.5.3	Angenehme Raumgestaltung (Ambiente)		5.5.3	4
	Zusammenhang Getränke / Ausschanktemperatur / Menge / Gläser		6.2.2	3/4/5
	Lebensmittelkunde		6.2.3	1/2/3/4/5
6.3.1	Fertigung kalte Küche / vor dem Gast zubereiten		6.3.1	3/4
6.3.2	Fertigung Küche / Garmethode		6.3.2	3/4
6.3.3	Fertigung warme Küche / vor dem Gast zubereiten		6.3.3	3/4/5
6.5.1	Zusammenstellung von Gerichten und Getränke		6.5.1	3/4/5
7.1.4	Sachgemässer Einsatz der Maschinen, Geräte und Utensilien in den einzelnen Phasen der Reinigung		7.1.4	1/4
7.1.5	Geeignete Massnahmen für die Werterhaltung		7.1.5	4

* Dieses Leistungsziel wird in einem oder mehreren Semestern behandelt.

4.5 Verteilung Leistungsziele üK V

Im Verlauf des				
5. Semester (3. Lehrjahr)		üK V,	Dauer 4 Tage à 8 Stunden	
Leistungs- ziele üK			Leistungs- ziele Betrieb	Semester *
1.3.2	Arbeitsprozesse		1.3.2	1/2/3/4/5
1.3.4	Arbeitsschritte		1.3.4	1/2/3/4/5
1.3.5	Anforderungen der Qualitätssicherung des üK anwenden		1.3.5	1/2/3/4/5
1.5.1	Einsatzplanung		1.5.1	1/2/3/4/5
3.2.2	Abfallbewirtschaftung		3.2.2	5
4.2.1	Servicearten		4.2.2	1/2/3/4/5
4.7.1	Unterschiedliche Gedecke / Merkmale / Einsatzmöglichkeiten / Dekantieren		4.7.1	2/4/5
4.7.2	Spezialgedecke bestimmen		4.7.2	1/2/3/4/5
4.7.4	Arbeiten vor den Gästen		4.7.4	3/4/5
5.1.1	Verkaufstechnik		5.1.1	5
5.1.2	Verkaufsformen		5.1.2	5
5.1.4	Verkaufshilfen / Anwendungen		5.1.4	5
5.1.5	Verkaufsförderung		5.1.5	5
5.2.1	Gästeorientierter Verkauf		5.2.4	5
5.2.2	Zusatzverkauf		5.2.5	1/2/3/4/5
	Zusammenhang Getränke / Ausschanktemperatur / Menge / Gläser		6.2.2	3/4/5
	Lebensmittelkunde		6.2.3	1/2/3/4/5
6.3.3	Fertigung warme Küche / vor dem Gast zubereiten		6.3.3	3/4/5
6.5.1	Zusammenstellung von Gerichten und Getränke		6.5.1	3/4/5
6.5.3	Verschiedene Kostformen (Diätformen)		6.5.3	3/5
6.5.4	Harmonische Zusammenstellung		6.5.4	5
7.1.6	Beschädigungen und Mängel beheben, Reparaturen in die Wege leiten		6.1.6	5

* Dieses Leistungsziel wird in einem oder mehreren Semestern behandelt.