

## Anleitung für das stufengerechte Probeservieren/ Semesterarbeit

### Absicht

Mit dem Probeservieren soll sichergestellt werden, dass mindestens einmal pro Semester der Ausbildungsstand der/des Lernenden reflektiert wird. Dabei findet ein Auswertungsgespräch zwischen Berufsbildner/in und der/dem Lernenden statt und es werden die nächsten Schritte der praktischen Ausbildung besprochen. Bei einem Ausbildungsrückstand werden Massnahmen und Zwischenziele besprochen und eingeleitet.

Als Grundlage dient die Lerndokumentation der/des Lernenden und der effektive Ausbildungsplan des Semesters.

Das Probeservieren ist vom 1. – 3. Lehrjahr aufbauend. Mit den definierten Schwergewichtsthemen pro Semester ist eine stufengerechte Überprüfung der Fähigkeiten durchführbar. Die Bewertungskriterien sind mit zunehmender Lehrdauer strenger anzuwenden.

### Vorgaben

Die Schwergewichtsthemen richten sich nach dem Übersichtsplan und den Angaben in den Kompetenznachweisen je Semester. Gleichzeitig zu den Tätigkeiten sind folgende Abstufungen der drei Lehrjahre zu beachten:

1. Lehrjahr: vorgegebene Semesterarbeiten, ohne Zeitlimite, nach Vorgabe selbstständig ausführen.
2. Lehrjahr: vorgegebene Semesterarbeiten, mit Zeitlimite, nach Vorgabe selbstständig ausführen.
3. Lehrjahr: vorgegebene Semesterarbeiten, mit Zeitlimite, und Probelauf der Abschlussprüfung selbstständig ausführen.

### Bewertungskriterien

Je Semester sind in der Regel vier Aufgaben über verschiedene Qualifikationsbereiche in den Kompetenznachweisen aufgeführt. Beispiele von Aufgaben und Hinweise für die Bewertung finden Sie auf der Internetseite [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch) – Downloads – Restaurationsfachleute – Liste mit Semesterarbeiten (Probeservieren).

Ferner steht ein Bewertungsbogen für den Probelauf der Abschlussprüfung auf dem Internet zur Verfügung.