

Semesterarbeiten

Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann

1. Semester

Leitziele: Hygiene, Arbeitssicherheit, Werterhaltung

Auftrag 1: Beauftragen Sie Ihre Lernende / Ihren Lernenden, ein grösseres Regal unter Beachtung aller Vorgaben zu reinigen.

Leitziele: Betriebsorganisation, Verhaltenskunde, Getränke- und Lebensmittelkunde

Auftrag 2: Führen Sie mit Ihrer Lernenden eine telefonische Testbestellung für ein kleineres Bankett oder einen Anlass durch.

Leitziel: Serviceregeln, Beratung und Verkauf

Auftrag 3: Beauftragen Sie Ihre Lernende / Ihren Lernenden, drei Tische in einer gewissen Zeit einzudecken und dann gemäss einer Bestellung umzudecken. Lassen Sie die lernende Person die Vorzüge des angepassten Gedecks erklären und entsprechende Empfehlungen aus dem Angebot des Betriebes formulieren (für kleines Bankett oder 4er Tisch).

Leitziel: Fertigung

Auftrag 4: Käse schneiden vor dem Gast (Berufsbildner)

2. Semester

Leitziele: Hygiene, Arbeitssicherheit, Logistik, Werterhaltung

Auftrag 1: Beauftragen Sie Ihre Lernende / Ihren Lernenden, eine Warenlieferung entgegenzunehmen und einzulagern, die Lager zu kontrollieren und die Entsorgung vorzunehmen.

Leitziele: Betriebsorganisation, Verhaltenskunde, Getränke- und Lebensmittelkunde

Auftrag 2: Führen Sie mit Ihrer Lernenden eine telefonische Testbestellung für einen Anlass durch (Schwerpunkt Verhalten).

Leitziel: Serviceregeln. Beratung und Verkauf

Auftrag 3: Beauftragen Sie Ihre Lernende / Ihren Lernenden, innert einer gewissen Zeit Frühstücke aufdecken zu lassen. Lassen Sie sich beim Frühstück bereits über das Tagesmenü beraten, geben Sie die Möglichkeit, Empfehlungen zu geben.

Leitziel: Fertigung

Auftrag 4: Tagesmenü mit Gueridonservice zum Gast (Berufsbildner) bringen und schöpfen. Empfehlungen abgeben zu Getränken.

Semesterarbeiten

Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann

3. Semester

Leitziele: Hygiene, Serviceregeln

Auftrag 1: Beauftragen Sie Ihre Lernende / Ihren Lernenden, drei verschiedene Spezialgedecke oder Thementische in einer gewissen Zeit einzudecken.

Leitziele: Betriebsorganisation, Verhaltenskunde, Getränke- und Lebensmittelkunde

Auftrag 2: Führen Sie mit Ihrer Lernenden eine telefonische Testbestellung für einen Anlass durch (Schwerpunkt Weinempfehlung).

Leitziel: Getränkekunde, Beratung und Verkauf

Auftrag 3: Empfehlungen für drei Drinks (ohne Alkohol) und Zubereitung vor dem Gast (Berufsbildner).

Leitziel: Fertigung, Beratung und Verkauf

Auftrag 4: Fische filetieren (je einen Plattfisch, Rundfisch), empfehlen und Teller vor dem Gast (Berufsbildner) anrichten.

4. Semester

Leitziele: Hygiene, Arbeitssicherheit, Werterhaltung

Auftrag 1: Beobachten und beurteilen Sie Ihre Lernende / Ihren Lernenden bei der Arbeit in der Küche.

Leitziele: Betriebsorganisation, Verhaltenskunde, Getränke- und Lebensmittelkunde

Auftrag 2: Führen Sie mit Ihrer Lernenden eine telefonische Testbestellung für einen Anlass durch (alle Angebote des Betriebes).

Leitziel: Gästebetreuung, Verhalten, Beratung und Verkauf

Auftrag 3: Beauftragen Sie Ihre Lernende / Ihren Lernenden, für Sie ein kleines Bankett durchzuführen (Bestellung, Planung, Vorbereitung, Absprachen, Begrüssung, Beratung und Verkauf, Betreuung, Verabschiedung, Empfehlungen, Abrechnung).

Leitziel: Fertigung

Auftrag 4: Fleisch schneiden / tranchieren und anrichten vor dem Gast (Berufsbildner)

Zusatz: reduzierter Probelauf zum QV:

Semesterarbeiten

Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann

5. Semester

Leitziele: Hygiene, Arbeitssicherheit, Werterhaltung und Fertigung

Auftrag 1: Beobachten und bewerten Sie Ihre Lernende / Ihren Lernenden, bei der Erledigung eines Auftrages in der Küche.

Leitziele: Betriebsorganisation, Verhaltenskunde

Auftrag 2: Führen Sie mit Ihrer Lernenden / Ihrem Lernenden ein Reklamationsgespräch durch.

Leitziel: Fertigung, Lebensmittel und Getränkkunde, Beratung und Verkauf

Auftrag 3: Getränke aus dem Angebot des Betriebes empfehlen, fertigen und dem Gast (Berufsbildner) servieren.

Leitziel: Fertigung, Beratung und Verkauf

Auftrag 4: Gericht aus dem Tagesangebot empfehlen, fertigen und dem Gast (Berufsbildner) servieren.

6. Semester

Leitziele: alle

Auftrag 1: Probelauf QV praktisch 1:1 durchführen.

Leitziele: alle

Auftrag 2: ev. Weiteren Probelauf QV praktisch 1:1 durchführen.