

Semesterarbeiten

Restaurationsangestellte EBA / Restaurationsangestellter EBA

1. Semester

Leistungsbereich: **Brandschutz, Arbeitssicherheit, Hygiene**

Auftrag 1: Beauftragen Sie Ihre/Ihren Lernenden, ein Gerät oder eine Maschine am Buffet korrekt zu bedienen und zu reinigen.

Leistungsbereich: **Arbeitstechniken einhalten/Tages Mise-en-place**

Auftrag 2: Beobachten Sie Ihre/Ihren Lernenden bei der Herstellung einer Mise en place für den Mittagsservice. Lassen Sie zudem nach dem Service mittels Stockliste auffüllen.

Leistungsbereich: **Arbeitstechniken einhalten/Bereitstellen und Ausgeben von Getränken**

Auftrag 3: Beobachten Sie Ihre/Ihren Lernenden, wie eine Getränkebestellung bereitgestellt wird.

Leistungsbereich: **Betriebswirtschaft/Betriebsorganisation**

Auftrag 4: Beauftragen Sie Ihre/Ihren Lernenden, die Bankett-Checkliste an die richtigen Orte im Betrieb zu verteilen und Änderungen anzubringen.

2. Semester

Leistungsbereich: **Fertigung von Lebensmitteln und Getränken**

Auftrag 1: Beauftragen Sie Ihre/Ihren Lernenden, einen Drink oder ein kleines Gericht nach Rezept zuzubereiten und Ihnen zu empfehlen.

Leistungsbereich: **Qualitätsbeurteilung/Mise-en-place erstellen**

Auftrag 2: Lassen Sie Ihre/Ihren Lernenden die Mise-en-place für einen grösseren Apéro erstellen. Beobachten Sie die Ausführung des Auftrages.

Leistungsbereich: **Getränke/Herstellung von Getränken**

Auftrag 3: Machen Sie eine Testbestellung mit einer/einem Jugendlichen.

3. Semester

- Leistungsbereich: **Empfehlen von Lebensmitteln und Getränken**
Auftrag 1: Beauftragen Sie Ihre/Ihren Lernenden, einen Tisch korrekt aufzudecken und diesen dann gemäss Bestellung umzudecken.
- Leistungsbereich: **Dekoration und Werterhalt von Dekor**
Auftrag 2: Beauftragen Sie Ihre/Ihren Lernenden, einen Tisch zu dekorieren und die Dekorationsartikel wieder korrekt zu verräumen.
- Leistungsbereich: **Getränke/Herstellung von Getränken**
Auftrag 3: Machen Sie mit Ihrer/Ihrem Lernenden eine Testbestellung und lassen Sie sich korrekt bedienen.
- Leistungsbereich: **Brandschutz, Arbeitssicherheit, Hygiene**
Auftrag 4: Lassen Sie Ihre/Ihren Lernenden eine korrekte Reinigung am Mobiliar durchführen.
- Leistungsbereich: **Alle**
Auftrag 5: Verkürzter QV praktisch durchführen.

4. Semester

- Leistungsbereich: **Alle**
Auftrag 1: Probelauf QV praktisch 1:1 durchführen.
- Leistungsbereich: **Alle**
Auftrag 2: Evt. weiteren Probelauf QV praktisch 1:1 durchführen.