

Richtlinien der gastgewerblichen Grundbildungen

Durchführung der überbetrieblichen Kurse (üK)



Inhaltsverzeichnis

Richtlinien für die Durchführung der überbetrieblichen Kurse (üK) der gastgewerblichen Grundbildungen:	1
1 Grundlagen der überbetrieblichen Kurse (üK)	2
1.1 Bundesgesetz über die Berufsbildung (BBG)	2
1.2 Verordnung über die Berufsbildung (BBV).....	2
1.3 Verordnungen über die beruflichen Grundbildungen für.....	2
1.4 Bildungspläne für die Grundbildungen	2
1.5 Wegleitungen für die überbetrieblichen Kurse (üK)	2
2 Kursplanung	3
2.1 Termine im Verkehr mit Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz	3
2.2 Dauer der üK und Kurseinladung.....	3
2.3 Terminplanung für überbetriebliche Kurse (Muster)	4
2.4 Abrechnungswesen.....	4
3 Qualitätssicherung	5
3.1 Einführung des «QualüK»	5
4 Hinweise über die Anstellung und Weiterbildung der Instruierenden an den überbetrieblichen Kursen (üK)	6
4.1 Anforderungen	6
4.2 Beschreibung der Kenntnisse, Fähigkeiten und Eigenschaften von Instruktoren an überbetrieblichen Kursen (üK)	6
4.2.1 Berufliche Fähigkeiten.....	6
4.2.2 Persönliche Eigenschaften.....	6
4.2.3 Bildungskurs für Berufsbildner/innen und Lehrmeister/innen	6
4.2.4 Berufspädagogische Bildung (gemäss Art. 45 BBV)	6
4.2.5 Methodisch didaktische Grundsätze	7
4.2.6 Instruktionfähigkeit.....	7
4.2.7 Kenntnisse aus der Jugendpsychologie.....	7
4.2.8 Führungsbefähigung	7
4.2.9 Kenntnisse der Bildungsvorschriften.....	7
4.2.10 Öffentliche Ausschreibung	7
5 Richtlinien für die Ausrüstung von Räumlichkeiten für die überbetrieblichen Kurse (üK) für Kochberufe	8
5.1 Küchenplanung	8
5.2 Richtlinien (zwingend)	8
5.3 Vorschläge (fakultativ).....	9
5.4 Planungshilfen.....	9

6	Richtlinien für die Ausrüstung von Räumlichkeiten für die überbetrieblichen Kurse (üK) für Restaurationsfachleute EFZ und Restaurationsangestellte EBA.....	11
6.1	Richtlinien (zwingend)	11
7	Richtlinien für die Ausrüstung von Räumlichkeiten für die überbetrieblichen Kurse (üK) für Hotel-Kommunikationsfachleute EFZ.....	12
7.1	Richtlinien (zwingend)	12
8	Richtlinien für die Ausrüstung von Räumlichkeiten für die überbetrieblichen Kurse (üK) von Systemgastronomiefachleuten.....	13
8.1	Richtlinien (zwingend)	13
8.2	Planungshilfen.....	14

Richtlinien für die Durchführung der überbetrieblichen Kurse (üK) der gastgewerblichen Grundbildungen:

- Hotelfachfrau EFZ / Hotelfachmann EFZ
- Hotellerieangestellte EBA / Hotellerieangestellter EBA
- Restaurationsfachfrau EFZ / Restaurationsfachmann EFZ
- Restaurationsangestellte EBA / Restaurationsanangestellter EBA
- Köchin EFZ / Koch EFZ
- Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA
- Systemgastronomiefachfrau EFZ / Systemgastronomiefachmann EFZ
- Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ / Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ

1 Grundlagen der überbetrieblichen Kurse (üK)

1.1 Bundesgesetz über die Berufsbildung (BBG)

Vom 13. Dezember 2002, Art 23

1.2 Verordnung über die Berufsbildung (BBV)

Vom 19. November 2003, Art 21

1.3 Verordnungen über die beruflichen Grundbildungen für

- Hotelfachfrau EFZ / Hotelfachmann EFZ vom 07.12.2004
- Hotellerieangestellte EBA / Hotellerieangestellter EBA vom 07.12.2004
- Restaurationsfachfrau EFZ / Restaurationsfachmann EFZ vom 07.12.2004
- Restaurationsangestellte EBA / Restaurationsangestellter EBA vom 07.12.2004
- Köchin EFZ / Koch EFZ vom 05.05.2009
- Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA vom 07.12.2004
- Systemgastronomiefachfrau EFZ
Systemgastronomiefachmann EFZ vom 30.08.2012
- Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ /
Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ vom 01.01.2017

1.4 Bildungspläne für die Grundbildungen

- Hotelfachfrau/Hotelfachmann, genehmigt vom Bundesamt am 07.12.2004
- Hotellerieangestellte/r, genehmigt vom Bundesamt am 07.12.2004
- Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann,
genehmigt vom Bundesamt am 07.12.2004
- Restaurationsangestellte/r, genehmigt vom Bundesamt am 07.12.2004
- Küchenangestellte/r, genehmigt vom Bundesamt am 07.12.2004
- Köchin/Koch, genehmigt vom Bundesamt am 05.05.2009
- Systemgastronomiefachfrau EFZ
Systemgastronomiefachmann EFZ 30.08.2012
- Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ /
Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ 01.01.2017

In den Bildungsplänen sind die Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte aufgeführt. Zudem regeln die Bildungspläne in den Abschnitten B jeweils die Organisation der überbetrieblichen Kurse (üK).

1.5 Wegleitungen für die überbetrieblichen Kurse (üK)

Hotel & Gastro *formation* Schweiz sorgt für die einheitliche Anwendung des Reglements auf dem Gebiet der schweizerischen Eidgenossenschaft und erlässt dazu Wegleitungen und Richtlinien.

Die Bildungspläne regeln verbindlich Organisation, Aufteilung und Durchführung der überbetrieblichen Kurse.

2 Kursplanung

2.1 Termine im Verkehr mit Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Termin	Aktivität
bis 30. September jeden Jahres:	Kursprogramme (Ausnahme ev. üK I bei Terminalschwierigkeiten) für das folgende Schul-/Lehrjahr werden bei Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz eingereicht als Grundlage der Planung der üK-Besuche.
bis 30. September jeden Jahres:	Budgets / Kostenvorschläge für die überbetrieblichen Kurse des folgenden Schul-/Lehrjahres werden bei Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz eingereicht zusammen mit den Programmen (bei Abrechnungen pro Kalenderjahr bis 31. Januar jeden Jahres).
bis 31. März des Folgejahres:	Abrechnungen über die Kurse des vergangenen Schul-/Lehrjahres werden zusammen mit dem Bericht über die Kurse bei Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz zur Kenntnisnahme eingereicht.

2.2 Dauer der üK und Kurseinladung

Die üK dauern

- insgesamt 20 Ausbildungstage für Lernende in den Grundbildungen Hotelfachfrau EFZ / Hotelfachmann EFZ, Restaurationsfachfrau EFZ / Restaurationsfachmann EFZ, Köchin EFZ / Koch EFZ, Systemgastronomiefachfrau EFZ / Systemgastronomiefachmann EFZ
- insgesamt 16 Ausbildungstage für Lernende in den Grundbildungen Hotellerieangestellte/r EBA, Küchenangestellte/r EBA und Restaurationsangestellte/r EBA
- insgesamt 15 Ausbildungstage für Lernende in der Grundbildung Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ / Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ

Die Dauer der einzelnen Kurse beträgt grundsätzlich 4 Tage (5. Tag Berufsfachschule) mit Ausnahme der Kurse V und VI bei den Grundbildungen Hotelfachfrau/mann EFZ und Restaurationsfachfrau/mann EFZ, diese können je 2 Tage umfassen.

Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ / Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ: Die kleinste Einheit beträgt ein Tag.

Der letzte Kurs muss vor dem letzten Semester der Grundbildung durchgeführt werden.

Die Lernenden werden mindestens 4 Wochen vor Kursbeginn zu den überbetrieblichen Kursen (üK) eingeladen. Dabei wird ihnen das Kursprogramm bekannt gegeben.

2.3 Terminplanung für überbetriebliche Kurse (Muster)

1. Lehrjahr	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Jan.	Feb.	Mär.	Apr.	Mai	Jun.	Jul.
	üK I <i>üK I</i>					<i>üK II</i>			üK II			

2. Lehrjahr	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Jan.	Feb.	Mär.	Apr.	Mai	Jun.	Jul.
	<i>üK III</i>		üK III		<i>üK IV</i>	üK IV						

3. Lehrjahr	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Jan.	Feb.	Mär.	Apr.	Mai	Jun.	Jul.
			üK V		üK VI							

Normalschrift = 3-jährige Grundbildungen

Kursiv = 2-jährige Grundbildungen

Aus organisatorischen Gründen sind Abweichungen in begrenztem Masse möglich.

2.4 Abrechnungswesen

Abrechnungen der überbetrieblichen Kurse des abgelaufenen Schul-/Lehrjahres oder des *Kalenderjahres* sollten folgende Kennzahlen aufweisen:

- Teilnehmerzahl (m/w)
- Gesamtwarenkosten pro Kurs
- Warenkosten pro Teilnehmer und Kurstag
- Mietkosten der Räumlichkeiten
- Gesamtkosten pro Kurs

3 Qualitätssicherung

Die überbetrieblichen Kurse werden in einem Rhythmus von 2 Jahren, im Sinne von Beratung und Unterstützung, durch Fachpersonen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz besucht. Die Besuche werden in der Regel unangemeldet durchgeführt. Über die Besuche werden Berichte erstellt und den kantonalen Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz bzw. den KFG zugestellt. Die jeweilige Instruktionperson erhält eine Kopie des Kursberichtes.

Die Kurse werden nach folgenden Kriterien begutachtet:

- Beurteilung der Instruktionen in Bezug auf Methodenkompetenz, Fachkompetenz und Sozialkompetenz
- Umsetzen der Ziele und Bestimmungen von Reglementen/Verordnungen und Bildungsplänen
- Verwenden der offiziellen Kursunterlagen (Temperaturkontrollen, Checklisten, Schulungsnachweisen, etc.)
- Bearbeiten der Gerichte nach den Grundlagen von «Guter Herstellungspraxis»
- Korrektes Arbeitstempo der Kursteilnehmenden
- Wertigkeit und Aufbau von Demonstrationen
- Räumlichkeiten in gutem und aufgeräumten Zustand auch während der Arbeit

3.1 Einführung des «QualüK»

Ab 2010 wird in allen gastgewerblichen Berufen das Qualitätssystem der Kantone «QualüK» eingesetzt.

4 Hinweise über die Anstellung und Weiterbildung der Instruierenden an den überbetrieblichen Kursen (üK)

Grundlage: BBG Art. 45 und BBV Art. 45 bzw. Art. 47

4.1 Anforderungen

Der Instruktor oder die Instruktorin der überbetrieblichen Kurse für gastgewerbliche Lernende muss mindestens die gleichen Anforderungen erfüllen wie die Lehrmeister der betreffenden lernenden Personen.

- Handlungskompetenz zu gleichen Teilen bestehend aus Fachkompetenz, Methodenkompetenz und Sozialkompetenz
- Bildungskurs für Berufsbildner/Lehrmeister erfolgreich absolviert
- Gewähr bieten für eine zielgerichtete Ausbildung ohne gesundheitliche oder sittliche Gefährdung der Lehrlinge
- Methodisch-didaktische Grundkenntnisse
- Kenntnisse in der Jugendpsychologie
- Instruktionsbefähigung
- Führungspersönlichkeit
- Kenntnisse der Bildungsvorschriften

4.2 Beschreibung der Kenntnisse, Fähigkeiten und Eigenschaften von Instruktoren an überbetrieblichen Kursen (üK)

4.2.1 Berufliche Fähigkeiten

Die Instruktoren besitzen das eidgenössische Fähigkeitszeugnis des zu instruierenden Berufes und verfügen über ein breites fachliches Wissen. Sie sollten mindestens einmal Funktionen im mittleren oder oberen Kader ausgeübt haben und im Besitz eines **eidgenössischen Fachausweises** sein (absolvierte Berufsprüfung für Chefkoch/-köchin, Spital- und Heimkoch/-köchin, Restaurationsleiter/-leiterin oder Hauswirtschaftsleiterin). Die Instruktoren streben das **Diplom der Höheren Fachprüfungen** an. Im Weiteren haben sie Weiterbildungskurse im fachlichen Bereich absolviert oder planen deren Besuch.

4.2.2 Persönliche Eigenschaften

Die Instruktoren sind in menschlicher und sozialer Hinsicht Vorbilder.

4.2.3 Bildungskurs für Berufsbildner/innen und Lehrmeister/innen

Der Besuch des Bildungskurses für Berufsbildner/Lehrmeisterkurses ist für Instruktoren obligatorisch.

4.2.4 Berufspädagogische Bildung (gemäss Art. 45 BBV)

Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in überbetrieblichen Kursen und vergleichbaren dritten Lernorten verfügen über:

- einen Abschluss der höheren Berufsbildung oder eine gleichwertige Qualifikation auf dem Gebiet, in dem sie unterrichten;
- zwei Jahre berufliche Praxis im Lehrgebiet;
- eine berufspädagogische Bildung von:
600 Lernstunden, wenn sie hauptberuflich tätig sind,
300 Lernstunden, wenn sie nebenberuflich tätig sind.

4.2.5 Methodisch didaktische Grundsätze

Die Instruktoren haben methodisch-didaktische Grundlagenkenntnisse und stellen diese anlässlich einer Probelektion unter Beweis.

4.2.6 Instruktionsfähigkeit

Fachmänner/-frauen, welche ihr Wissen nicht an die Lernende weitergeben können, sind für die Instruktionstätigkeit nicht geeignet. Sie müssen insbesondere praktische Fertigkeiten vertiefen können.

4.2.7 Kenntnisse aus der Jugendpsychologie

Die Instruktoren müssen sich in der Gefühls- und Problemwelt von jungen Männern und Frauen auskennen. 15 – 18-jährige Lernende sind subtil zu führen. Die Instruktoren übernehmen eine Vertrauensstellung.

4.2.8 Führungsbefähigung

Die Führung von Klassen mit 10 – 15 Lernenden im gleichen Lehrjahr setzt natürliche Autorität voraus. Führung durch Vorbildfunktion und berufliche Kenntnisse sind dabei gefragt.

4.2.9 Kenntnisse der Bildungsvorschriften

Da die Lernenden mit ihren Wünschen und Problemen häufig an die Instruktoren gelangen, ist ein fundiertes Wissen über die Inhalte aller Bildungsvorschriften wichtig

Das Mindestalter von Instruktoren/Instruktorinnen sollte 24 Jahre bei Beginn ihrer Tätigkeit betragen. Solange sich die Instruktoren mit den Jugendlichen verstehen und die Lernenden mit Freude die überbetrieblichen Kurse besuchen, ist keine Beendigung des Instruktorenverhältnisses aus Altersgründen notwendig. Instruktorinnen und Instruktoren sollten ab dem 60. Altersjahr nicht mehr neu angestellt werden.

4.2.10 Öffentliche Ausschreibung

Neue Stellen für Instruktoren werden in den Fachzeitingen ausgeschrieben.

5 Richtlinien für die Ausrüstung von Räumlichkeiten für die überbetrieblichen Kurse (üK) für Kochberufe

Die nachfolgenden Richtlinien gelten ebenfalls als Mindeststandards für die überbetrieblichen Kurse der Küchenangestellten EBA gemäss der entsprechenden Verordnung vom 7. Dezember 2004 bzw. der Köchinnen/Köche EFZ vom 5. Mai 2009.

5.1 Küchenplanung

Die gesetzlichen Bestimmungen und die eidgenössische Lebensmittelverordnung bilden die Grundlage der Küchenplanung. Im Folgenden wird aufgezeigt, welche wesentlichen Punkte zu beachten sind, damit die in der Wegleitung aufgeführten Lerninhalte im Bereich der Hygiene und der Arbeitsorganisation umgesetzt werden können. Die Angaben sind allgemein gehalten, da die Berücksichtigung der Räumlichkeiten, der Energie und Wasserzufuhr sowie anderer planungs-technischer Details ohne genaue Pläne nicht möglich ist. Der Energienutzung, der Ökologie, der Hygiene und der Entsorgung werden in den überbetrieblichen Kursen grosse Bedeutung zugemessen. Dies ist bei der Küchenplanung zu berücksichtigen.

5.2 Richtlinien (zwingend)

- Die Kursküche und die notwendigen Lager- und Arbeitsräume entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen einer gewerblichen Küche.
- Anlieferung, Lagerung (Kühlräume), Vorbereitung, Zurüsten, Lagerräume sowie die Entsorgungsstationen sind in die richtige Reihenfolge platziert. Die nötigen Einrichtungen wie Waagen und Waschmöglichkeiten für Waren und Hände sind eingerichtet.
- Die Arbeitsoberflächen sind so gestaltet, dass ein angenehmes Arbeiten möglich ist (Arbeitshöhe, Zugänglichkeit, Beschaffenheit).
- Belüftungsmöglichkeiten mit Zu- und Abluft: Über allen Kochapparaten mit Rauch- und Dampfentwicklung sind Ventilationshauben oder Deckenlüftungselemente angebracht.
- Alle Ablagen werden in Gastro-Norm (GN) Behältnissen ausgeführt.
- Sämtliche Bereiche in der Küche (inklusive Kühlbereiche) sind mit GN-Wagen schwellenfrei erreichbar.
- Eine Brandmeldeanlage ist funktionell und eine Küchenapotheke muss gut erreichbar an einem geschützten Ort in der Küche angebracht sein.
- Unter allen Abwaschrögen, Kippbratpfannen sowie Kochkesseln sind genügend grosse Bodenabläufe mit Rosten installiert.
- Eine gute Beleuchtung und genügend Tageslicht gewährleisten gute Arbeit.
- Die Bestimmungen der Verordnung über die Arbeitssicherheit sind ebenso zu beachten wie die Hygienevorschriften für die Küche. Für beide Bereiche sind zwingend Konzepte vorhanden und angewandt.
- Theorieraum mit Beamer/Hellraumprojektor.
- 1 PC für Instruktor mit Branchensoftware und Drucker

5.3 Vorschläge (fakultativ)

- Wünschenswert sind saubere Plastikharassen, welche den Warentransfer von Warenannahme und -kontrolle in die Küche oder zur Lagerung hygienisch ablaufen lassen.
- Apparate, Maschinen, Tische, Teilkomponenten aus Chromstahl, Gewürzbehälter und anderes Küchenzubehör sollten wenn möglich fahrbar sein. Dies erleichtert die Hygiene und macht eine modulare Erweiterung der Küche möglich.
- Die Kochherdeinrichtung soll so beschaffen sein, dass mit sinnvollen Gruppen gearbeitet werden kann. Es ist empfehlenswert, jeder Arbeitsgruppe einen Kochherd und genügend Arbeitsflächen zur Verfügung zu stellen, damit ein fachtechnisch korrektes Arbeiten sichergestellt werden kann.
- Falls eine Wärmerückgewinnung möglich ist, sollte diese genutzt werden.
- Der Bodenbelag sollte gleitsicher, jedoch trotzdem relativ glatt sein, um eine gründliche Reinigung sicherstellen zu können.
- Die Wandflächen sollten abwaschbar sein und möglichst wenig Ecken, Ritzen und Kanten aufweisen.
- Genügend Wasseranschlüsse sollten vorhanden sein. Auch alternative Energiequellen sind zu prüfen. Sämtliche Geräte sollten gesteckt und mobil sein.
- Teilnehmende je Kurs: 12 bis 16.

5.4 Planungshilfen

Warenannahme

- Plastikkisten zum Umräumen der Lebensmittel
- Waschgelegenheit
- Schmutzschleuse
- Temperaturmessgeräte
- Dokumentationsunterlagen zur Warenannahme

Rüstbereich

- Grosse Waschröge
- Gemüseschneidemaschine
- Waschgelegenheit
- Vakuummaschine
- Salatschleuder

Allgemeines

- Messerschubladen mit Schlüssel

Süssspeisenbereich

- Rührmaschine
- Waagen
- Marmorplatte
- Patisserieofen / Kombisteamer
- Glacefreezer / Pacojet
- Kühlmöbel
- Arbeitsutensilien

Kalte Küche

- Universalmaschine
- Waage
- Aufschnittmaschine
- Cutter
- Fleischwolf/Scheffel
- Abstellflächen
- Kühlmöglichkeiten auf Arbeitsposten
- Eiswürfelmaschine
- Schockkühler

Warme Küche

- Herdkombinationen (elektrisch - Gas - Induktion)
- Backöfen
- Salamander
- Wärmeschrank
- Fritteusen
- Kombisteamer
- Kühlkorpus
- Arbeitstische
- Handwaschstationen mit Seifen-, Papierrollen- und Desinfektionsspender
- Handmixer/Bechermixer

Allgemeine Anforderungen an die Geräte

- Einfache, sichere Bedienung
- Gute Überwachungsmöglichkeiten
- Betriebssicherheit
- Einfache Reinigung und Wartung
- High-Tech-Modelle (evtl. als Demo-Objekt)
- Energie- und betriebsfreundlich
- Gastro-Norm entsprechend
- Modulare Erweiterbarkeit
- Dokumentation über Arbeitssicherheit

Küchenreinigung

- Geschirrspülmaschine
- Abwaschtröge
- Umweltgerechte Reinigungsmittel

Hygiene am Arbeitsplatz

- Arbeitsbretter
- Rot für Fleisch
- Blau für Geflügel roh
- Gelb für Früchte und Süßspeisen
- Weiss für Fische und Krustentiere
- Grün für Gemüse
- Hygienekonzept für den Kurs (für Räume und Einrichtungen)

Entsorgung

- Gekühlter Raum für organische und andere Abfälle
- Verschlussbare Behälter auf Rollen
- Raum oder Container für Flaschen, Karton, Blech und Glas
- Geordnete Entsorgungsmöglichkeiten in der Küche

6 Richtlinien für die Ausrüstung von Räumlichkeiten für die überbetrieblichen Kurse (üK) für Restaurationsfachleute EFZ und Restaurationsangestellte EBA

6.1 Richtlinien (zwingend)

Räume

- Restaurationsraum mit Tageslicht und guter Entlüftung sowie zweckmässigen Einbauschränken oder Side-Boards ausgerüstet
- Theorieraum, Office und Küche eingerichtet
- Garderobe mit abschliessbaren Schränken und WC

Unfallverhütung

- Brandschutzdecken, Feuerlöscher, rutschsichere Bodenbeläge, schwer entflammbare Materialien

Mobiliar

- Tische rechteckig, Stühle, Zwischenplatten, um Bankett-Tische zu erstellen oder ähnliche Einrichtung, runde Tischplatten oder runde Tische, Gueridons

Tisch- und Servicewäsche

- Moltons zu allen Tischen passend, Tischwäsche pro Tisch, Napperons pro Tisch, Stoffservietten, Servietücher rot oder Weinservietten, Servietücher blau, Bodenlappen, Papierservietten, Papiersets

Zusammenarbeit mit der Küche

- Die Zusammenarbeit mit den Instruktionspersonen der Küche ist notwendig, damit die Lernenden den Bereich «Fertigung» im üK IV bewältigen können.

Räumlichkeiten und Einrichtungen / Maschinen und Einrichtungsgegenstände

- Geschirr/Porzellan
- Gläser
- Spezialgläser
- Bestecke
- Spezialbestecke
- Menagen
- Dekorationsmaterial
- Papierwaren
- Barutensilien
- Servicegegenstände

7 Richtlinien für die Ausrüstung von Räumlichkeiten für die überbetrieblichen Kurse (üK) für Hotel-Kommunikationsfachleute EFZ

7.1 Richtlinien (zwingend)

Küche

- Siehe Punkt 5

Service

- Siehe Punkt 6

Réception

- Check-In/Check-out-Bereich
- Möglichkeit für Telefonate und Beratungsgespräche
- Standort für die direkte und indirekte Gästebetreuung

Technisches

- Mailprogramm
- Soziale Netzwerke
- Bewertungsportale
- Reservationssystem
- Buchhaltungssoftware (mit Hotelsoftware)
- Internet

Hauswirtschaft

- Möglichkeiten zu Reinigungsarbeiten im ganzen Hotel-/Restaurationsbereich (öffentliche Bereiche)
- Reinigungsmöglichkeiten für Arrivée-, Restant- und Départ-Zimmer
- Grundlagen HACCP-Konzept
- Lagerbewirtschaftung im Food- und Non Food-Bereich
- Lingerie oder zumindest eine Bügelstation
- Office für Durchführung von unterschiedlichen Dekorationseinheiten

8 Richtlinien für die Ausrüstung von Räumlichkeiten für die überbetrieblichen Kurse (üK) von Systemgastronomiefachleuten

Nach Möglichkeit soll mit mobilen Einheiten gearbeitet werden, um den Bedürfnissen der Systemgastronomie zu entsprechen. Dabei ergibt sich die Möglichkeit, die Counter jederzeit nach Belieben einzurichten.

Mehrere Zonen im Gästebereich sollen durch optische Abgrenzungen wahrgenommen werden.

Neue Technologien müssen laufend in die Ausbildung miteinfließen.

8.1 Richtlinien (zwingend)

- Gastraum mit Sitzmöglichkeiten für Kundenbetreuung und Verkaufsförderungs-massnahmen/Dekoration (gute Beleuchtung und genügend Tageslicht). Zweier- und Vierertische, optional Sechser- oder Achtertische, eventuell Hoch- bzw. Stehtische
- Küche/Counter mit guter Beleuchtung und genügend Tageslicht zur Vermittlung der Hygienevorschriften, der Anlieferung, der Lagerung, der Garmethoden, Schnittarten, etc. Gemäss den gesetzlichen Bestimmungen einer gewerblichen Küche wie Belüftungsmöglichkeiten mit Zu- und Abluft: Über allen Kochapparaten mit Rauch- und Dampfentwicklung sind Ventilationshauben oder Deckenlüftungselemente angebracht, rückwärtiger Bereich (Lagerbewirtschaftung, Economat, Office, Entsorgung etc.), Waschmöglichkeiten für Waren und Hände, geeignete Arbeitsoberflächen für angenehmes Arbeiten (Arbeitshöhe, Zugänglichkeit, Beschaffenheit), rutschfeste Böden, den gesetzlichen Anforderungen gerecht, leicht und maschinell zu reinigen, Garderobe mit abschliessbaren Schränken und WC/Dusche
- Free-Flow-System(e)
- Counter für Heissgetränke
- Diverse Verkaufspunkte
- Service- bzw. Abräumstation
- Leistungsstarkes W-Lan
- Theorieraum mit den erforderlichen technischen Hilfsmitteln (Beamer/Hellraumprojektor etc.).
- PC/Laptop für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in überbetrieblichen Kursen mit Branchensoftware und Drucker.
- Zugang zu leistungsstarkem Drucker für die Lernenden.

8.2 Planungshilfen

- Wärmelampen
- Wärmeplatten
- Induktionskocher
- Pasta Maschine
- Suppenstation
- Self-Cooking-System(e)
- Grill-/ Menübuffet bedient
- Plancha/Grill doppelseitig
- Wok
- Frymaster mit Filter/Fritteuse
- Kombisteamer
- Salatbuffet/Frischeinsel
- Kälteplatte/Pâtisserie-Vitrine
- Halbautomatische Siebträgermaschine für Kaffeespezialitäten
- Teestation, Wasserkocher, Samowar
- Getränke kalt Post Mix/Systeme Kaltgetränke/Pre-Mix Anlage
- Saft- und Limonaden-Dispenser
- Getränke Stufenkühlvitrine
- Infrastruktur für die Zubereitung von frischen Säften
- Gläserstapler/Gläserwagen
- Tablett-/ Besteckwagen
- Bankettsystem für Teller
- Menüstaffelei/Menüanzeige
- verschiedene Beleuchtungen für Verkaufsförderungsmassnahmen
- diverse Geschirrrarten für verschiedene Präsentationen inkl. Hilfsmittel
- Verpackungsmaterialien für Take-Away
- Dekorationsmaterial
- Kasse(n) für verschiedene Zahlungsarten