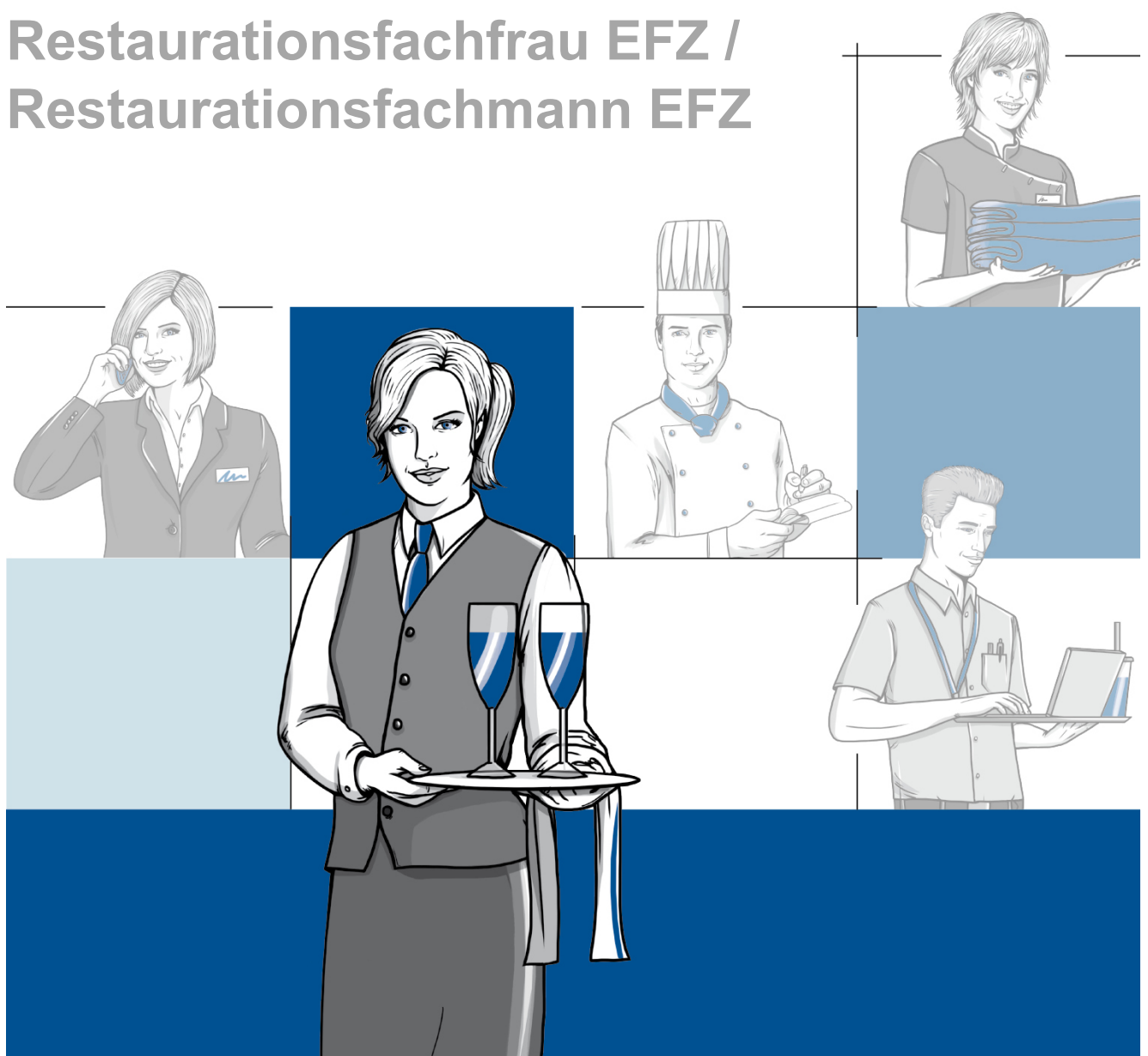


# Validierung von Bildungsleistungen

## Beurteilung für:

---

Restaurationsfachfrau EFZ /  
Restaurationsfachmann EFZ



**Beurteilung für:**

Name		Vorname	
Adresse			
E-Mail			
Tel.		Datum Eingabe Dossier	

**Experte 1**

Name		Vorname	
Adresse			
E-Mail			
Tel.		Dossier erhalten am	
Beurteilung am		Augenschein am	

**Experte 2**

Name		Vorname	
Adresse			
E-Mail			
Tel.		Dossier erhalten am	
Beurteilung am		Augenschein am	

**Beilagen:**

- Dossier der Kandidatin/des Kandidaten  
(Lebenslauf und Selbstevaluation durch Kandidat/in gemäss Qualifikationsprofil)

**Begriffe für die Bewertung****Vorbereitung: (30')**

- Die Experten erhalten das von der Kandidatin/vom Kandidaten ausgearbeitete Dossier und bereiten sich auf die Sitzung vor.

**Verlauf der Sitzung: (ca. 60' bis 120' – je nach Bedarf)**

- Die Experten empfangen die Kandidatin/den Kandidaten, gehen mit ihr/ihm gemeinsam das Dossier durch und überprüfen die wesentlichen Elemente der Selbstbeurteilung.
- Die Experten überprüfen die Handlungskompetenzen gemäss den nachfolgenden Fragen.
- Sie vereinbaren mit der Kandidatin/dem Kandidaten das Datum, den Ort und den Inhalt des gemeinsamen Augenscheins.

**Zusammenfassung: (30')**

- Die Experten komplettieren den Besprechungsbogen, fügen die Unterlagen an und senden es an die zuständige kantonale Amtsstelle.

**Für die Validierung gelten die vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation am 26.09.2014 erlassenen Bestehensregeln für die berufliche Grundbildung Restaurationsfachfrau EFZ/Restaurationsfachmann EFZ.**

**Empfehlungen:**

	Handlungskompetenzbereiche	Validierung	
		Ja	Nein
1	Verstehen und umsetzen von Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Anwenden von Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Bewirtschaften der Logistik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Betreuen der Gäste und Anpassen des Verhaltens	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Verkaufen von Gerichten und Getränken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Fertigen von Gerichten und Getränken und Auskunft darüber geben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Erhalten von betrieblichen Werten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Anwenden der zweiten Sprache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Unterschriften der Experten:

---

## 1. Verstehen und umsetzen von Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation

### 1.1 Kostenbegriffe: Rentabilität, Produktivität und Kostenstruktur bei der Preisbildung im Gastronomiebetrieb erklären und Beispiele ermitteln.

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Anhand von geeigneten Beispielen Wirtschaftlichkeit und Produktivität erklären, die wichtigsten Ertrags- und Aufwandsposten beschreiben und die Preisgestaltung darlegen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spezifische Vertriebsform eines Restaurationsbetriebes mit Vor- und Nachteilen erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**1.2 Wirtschaftliche Zusammenhänge: Eigene Angebote unter Berücksichtigung des aktuellen Branchenumfeldes und von Interessengruppen entwickeln.**

<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>Erfüllt</b>	<b>Nicht erfüllt</b>
Wirtschaftliches Umfeld und regionale Bedingungsfaktoren für einen Restaurationsbetrieb beschreiben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spezifische Chancen und Gefahren im gegenwärtigen und zukünftigen Marktumfeld für einen Restaurationsbetrieb beschreiben und Konsequenzen für die Entwicklung folgern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen und weitere Institutionen und ihre Bedeutung auf den Restaurationsbetrieb erläutern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wichtigste Anspruchsgruppen charakterisieren (Mitarbeiter, Gäste, Geldbringer) und ihre Bedürfnisse aufzeigen. Gäste in aussagekräftige Gruppen unterteilen und künftige Bedürfnisse aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stärken und Schwächen des Restaurationsbetriebes aufzeigen und anhand von Beispielen darlegen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**1.3 Mehrwert schaffen: Arbeitsprozesse im Sinne der Wirtschaftlichkeit planen und ausführen.**  
**Obligatorisch**

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Wertschätzung aufzeigen und Nutzen für die Gäste beschreiben. Engagiert, zielorientiert und effizient zum Gesamtergebnis beitragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die verschiedenen Arbeitsprozesse beschrieben, diese planen und die Aufgaben kompetent durchführen, bewerten und verbessern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Funktionen / Tätigkeiten in Abhängigkeit von vor- und nachgelagerten Stellen beschreiben und wichtigste Schnittstellen und deren Zusammenwirken erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualitätsanforderungen beschreiben und Ziele, Funktionsweise, Möglichkeiten sowie Grenzen des Qualitätssicherungssystems erläutern und bei der Arbeit anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**1.4 Informationsfluss: Informations- und Kommunikationsmittel für das Unternehmen und die betrieblichen Prozesse gemäss den Weisungen einsetzen. *Obligatorisch***

<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>Erfüllt</b>	<b>Nicht erfüllt</b>
Schriftstücke und Listen eines Restaurationsbetriebes beschreiben und die Anwendung aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einfachen Schriftverkehr mit den Standardprogrammen des Betriebes führen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Informations- und Kommunikationsmittel sachgerecht einsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche



**1.5 Arbeitsplan / Einführung neuer Mitarbeitender: Arbeitspläne unter Berücksichtigung von gesetzlichen Vorschriften und betrieblichen Ansprüchen erstellen und neue Mitarbeitende einführen.** **Obligatorisch**

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
----------------------	---------	---------------

Einsatz der Mitarbeitenden im Rahmen der gesetzlichen Anforderungen und der betrieblichen Rahmenbedingungen planen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Selbstständig andere Mitarbeitende instruieren, Erfolgskontrollen durchführen, Feedback geben und Verbesserungen vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Für Prozesse und Tätigkeiten selbstständig Checklisten erstellen, Lernenden und andern Mitarbeitenden erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**2. Anwenden von Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz.****2.1 Hygieneregeln: Persönliche und betriebliche Hygiene gemäss Arbeitssituation anwenden und geeignete Hygienemassnahmen vorschlagen. *Obligatorisch***

<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>Erfüllt</b>	<b>Nicht erfüllt</b>
Zielsetzung und Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand geeigneter Probleme und Handlungsfelder aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeiten gemäss den Bestimmungen der Lebensmittelverordnung ausführen und begründen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygieneanforderungen bei der Arbeit in der Restauration aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zusammenhang der persönlichen Hygiene und den betrieblichen Hygieneanforderungen anhand von Beispielen erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**2.2 Hygienemangel und Massnahmen: Gefahren und Ursachen von Hygienemängeln analysieren und Korrekturmassnahmen anwenden.**

<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>Erfüllt</b>	<b>Nicht erfüllt</b>
Auswirkungen mangelnder Hygiene anhand von typischen Symptomen beschreiben und Sofortmassnahmen vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Präventiv Hygienemassnahmen im Betrieb vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**2.3 Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit: Regeln zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz situationsgerecht anwenden. *Obligatorisch***

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Regeln der Arbeitssicherheit, des Brandschutzes und des Gesundheitsschutzes in der Restauration mit konkreten Beispielen aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Potentielle Ursachen und Folgen von Unfällen beschreiben und eine Kontrollliste im Hinblick auf Vermeidung oder Verminderung der Unfallgefahren erstellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In der Lage sein, ruhig und gelassen zu reagieren bei Unfallsituationen im Betrieb; Erste Hilfe leisten sowie geeignete Massnahmen ergreifen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Massnahmen zum Gesundheitsschutz im betrieblichen Umfeld des Restaurationsbetriebes beschreiben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gefahren und mögliche Ursachen von Bränden im Betrieb aufzeigen und Schutzmassnahmen vorschlagen. Gästen und Mitarbeitenden die Verhaltensregeln im Brandfall klar und verständlich aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

### 3. Bewirtschaften der Logistik

#### 3.1 Warenbewirtschaftung: Warenbewirtschaftung unter Beachtung der gesetzlichen Vorschriften und der betrieblichen Ziele durchführen.

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Prozess der Warenbewirtschaftung vom Einkauf, der Kontrolle, der Lagerung bis hin zur Ausgabe von Waren planen und umsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wareninventur eines Restaurationsbetriebes durchführen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**3.2 Ökologische Abfallbewirtschaftung: Abfälle ökologisch sinnvoll bewirtschaften und Entsorgung gemäss Vorschriften durchführen.**

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Grundsätze und Ziele der Abfallbewirtschaftung von der Beschaffung bis zur Entsorgung aufzeigen und unter ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten bewerten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unterschiedliche Abfallarten eines Restaurationsbetriebes in Gruppen einteilen und jeweils ökonomisch vertretbare und ökologisch sinnvolle Entsorgungsarten vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

#### 4. Betreuen der Gäste und Anpassen des Verhaltens

4.1 Gästetypen und Gästekategorien: Bedürfnisse der verschiedenen Gästetypen und -kategorien ermitteln und gemäss Angebot des Unternehmens erfüllen. *Obligatorisch*

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Gäste eines Restaurationsbetriebes in unterschiedliche Kategorien einteilen und ihre Bedürfnisse beschreiben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**4.2 Service: Verschiedene Serviceformen nach Gästekategorien, Menüart, Tischform und geeigneter Mise en place anwenden. *Obligatorisch***

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Die verschiedenen Serviceformen aufzeigen und deren Einsatz für unterschiedliche Anlässe und Gäste erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Für Betrieb und Gäste geeignete Tischformen aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die verschiedenen Mahlzeitenarten beschreiben und geeignete Serviceformen bezeichnen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verschiedene Gedecke und ihre Einsatzmöglichkeiten aufzeigen und Gäste in der Frage der Gedeckwahl umfassend beraten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regeln für einen professionellen Speiseservice aufzeigen und umsetzen und auf den Gästetyp und die Bedürfnisse des Unternehmens Rücksicht nehmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Professionellen Getränkeservice aufzeigen und umsetzen gemäss den Zielen des Unternehmens und den Bedürfnissen der Gäste.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche



**4.3 Beziehungen: Gästeorientiertes Verhalten und Auftreten gemäss den Gebräuchen des Betriebes pflegen. *Obligatorisch***

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Der Körperpflege, dem Schmuck (Make Up) und der Kleidung, der Sprache sowie der Gestik gemäss den Zielen des Betriebes die nötige Aufmerksamkeit schenken und gäste- sowie mitarbeitergerecht wirken.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stärken und Schwächen des verbalen und non-verbalen Verhaltens analysieren und laufend die Verhaltensweisen zum Wohle der Gäste verbessern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Prägung der Persönlichkeit bewusst wahrnehmen und Möglichkeiten und Grenzen realistisch einschätzen und zielgerichtet weiterentwickeln.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**4.4 Kommunikation: Regeln der verbalen und non-verbalen Kommunikation nach Umständen, Bedürfnissen, Umfeld und Beteiligten anwenden. *Obligatorisch***

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Auf die Bedürfnisse der Gäste eingehen, der Kommunikation mit ihnen aktiv zuhören und bei Unklarheiten in freundlicher und zuvorkommender Art nachfragen und antworten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unterschiedliche Fragestellungen und Antworten von Gästen erklären und darlegen ob damit eine sachliche Angelegenheit, eine persönliche Betroffenheit, die Beziehungspflege oder ein Auftrag bzw. ein Wunsch verbunden ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unterschiedliche Konflikte und Missverständnisse in der Kommunikation in einem Restaurationsbetrieb erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dialoge mit Gästen, Vorgesetzten und Mitarbeitenden bewusst führen und verstehen, dass verbale und non-verbale Botschaften unterschiedlich gedeutet werden können.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**4.5 Gästerechnungen und Inkasso: Gästerechnungen und Additionen erstellen, präsentieren, in eine Fremdwährung umrechnen und einkassieren. *Obligatorisch***

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Für unterschiedliche Gästegruppen Rechnungen erstellen und Inkasso sicherstellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wichtigste Bestell- und Kassensysteme eines Restaurationsbetriebes darstellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rechnungsbeträge in Fremdwährungen umrechnen und Rechnungen für ausländische Gäste erstellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**4.6 Zahlungsarten: Verschiedene Zahlungsarten anwenden und Vor- sowie Nachteile für Gast und Betrieb aufzeigen.**

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Die verschiedenen Zahlungsformen in einem Restaurationsbetrieb beschreiben und Vor- sowie Nachteile erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verschiedene Formen des bar- und bargeldlosen Inkassos erklären und anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**4.7 Arbeiten vor dem Gast: Einfaches Gedeck oder Spezialgedeck gemäss den Service-  
regeln erstellen und Getränk oder Gericht vor dem Gast zubereiten. *Obligatorisch***

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Verschiedene Gedecke für unterschiedliche Gästegruppen bestimmen und diese den Gästen in ihren Vorteilen und Stärken überzeugend darlegen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regeln und Vorgehen für das Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken gäste- und zielorientiert anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Selbstständig, sicher und überzeugend Speisen und Getränke vor den Gästen zubereiten und auf Fragen und Interessen der Gäste in einfacher und freundlicher Form eingehen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

## 5. Verkaufen von Gerichten und Getränken

**5.1 Verkauf: Zur Verfügung stehende Hilfsmittel, Verkaufshilfen und Verkaufstechniken verwenden.** *Obligatorisch*

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Die verschiedenen Verkaufstechniken beschreiben und deren Wirkungen, wie auch Möglichkeiten und Grenzen aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In der Restauration übliche Verkaufsformen und Verkaufshilfen beschreiben und anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Für unterschiedliche Gäste und Produkte geeignete Verkaufsförderungsmaßnahmen vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**5.2 Aktives Verkaufen: Prinzipien des aktiven Verkaufens nach den Wünschen der Gäste und umsatzorientiert anwenden. *Obligatorisch***

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Die verschiedenen Verkaufstechniken, deren Wirkungen wie auch Möglichkeiten und Grenzen beschreiben und Vorschläge machen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ziele für Gästegespräche formulieren und Unterlagen vorbereiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Phasen des aktiven Verkaufens (Bestimmen der Bedürfnisse, Beraten, Verkaufen, Erfragen der Zufriedenheit) für verschiedene Gästegruppen planen und umsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

### 5.3 Marketing Mix: Die 4 P's des Marketing-Mixes beim Verkauf der Produkte nutzen.

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Ausgestaltung des Marketing-Mixes für verschiedene Dienstleistungen beschreiben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Für ein ausgewähltes bestehendes oder neues Produkt den Marketing-Mix vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche



**5.4 Preisgestaltung: Verkaufspreis für ein Produkt unter Berücksichtigung der Unternehmenspolitik und der Gäste ermitteln.**

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Anhand typischer Produkte die Preisgestaltung aufzeigen und die Leitlinien zur Preisgestaltung erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitlinien erklären, welche die Preisgestaltung bestimmen und deren Bedeutung für verschiedene Gästekategorien bezeichnen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**5.5 Dekoration und Ambiente: Durch Dekoration des Raumes und der Tische gemäss den Vorgaben des Betriebes Ambiente gestalten. *Obligatorisch***

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Ziele von Raum- und Tischdekorationen beschreiben, unterschiedliche Dekorationsmöglichkeiten und deren Elemente für verschiedene Zwecke und Gästegruppen charakterisieren und Vor- und Nachteile aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dekorationselemente pflegen und Verantwortung für den Werterhalt übernehmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raumatmosphäre analysieren und den Gästen angenehme Raumgestaltung vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

## 6. Fertigen von Gerichten und Getränken und Auskunft darüber geben

**6.1 Gesetzliche Bestimmungen: Aufgaben gemäss den gesetzlichen Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung ausführen. *Obligatorisch***

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Grundlagen für die Verarbeitung, den Verkauf und die Deklaration von Lebensmitteln und Getränken gemäss den gesetzlichen Bestimmungen anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bedeutung, Ziele, Möglichkeiten und Grenzen der gesetzlichen Vorschriften zur Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**6.2 Getränke und Lebensmittel: Den Gästen Herkunft, Produzenten, Charakteristiken, Zubereitungsarten und Qualitätsmassnahmen erklären und Getränke mit und ohne Alkohol sowie warme und kalte Speisen herstellen (fertigen). *Obligatorisch***

<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>Erfüllt</b>	<b>Nicht erfüllt</b>
Alkoholfreie und alkoholhaltige Getränke bezüglich Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und Herstellung beschreiben und Unterschiede aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungen für unterschiedliche Gruppen von Getränken beschreiben, die Ausschanktemperaturen, Mengen und Gläser festlegen und begründen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lebensmittel bezüglich Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und Herstellung beschreiben und Unterschiede aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualität der Getränke und der Lebensmittel beurteilen und Massnahmen zu deren Qualitätssicherung vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**6.3 Kochmethoden: Die Kochmethoden bei der Zubereitung der Gerichte anwenden und den Gästen erklären.** **Obligatorisch**

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Anforderungen an die Zubereitung der wichtigsten Lebensmittel in der Restauration beschreiben und Lebensmittel für die Zubereitung sachgerecht vorbereiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gängige Zubereitungs- und Kochmethoden beschreiben und Möglichkeiten für unterschiedliche Lebensmittelgruppen aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wichtigste Lebensmittel selbstständig vorbereiten und mit gängigen Zubereitungs- und Kochmethoden zu Vor-, Haupt- und Süßspeisen verarbeiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**6.4 Gesunde Ernährung: Prinzipien einer gesunden Ernährung bei der Zubereitung oder Zusammenstellung eines Gerichtes berücksichtigen.**

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Aufgabe und Bedeutung verschiedener Nährstoffe in der Ernährung aufzeigen und deren positiven Wirkungen auf den menschlichen Organismus anhand von Beispielen erläutern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unterschiedliche Lebensmittel in Bezug auf ihren Nährstoffgehalt und ihren Beitrag zu einer gesunden Ernährung beschreiben und ihre Vorzüge für unsere Gäste und deren Wohlbefinden aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grundsätze und Prinzipien für die Gestaltung und Umsetzung einer gesunden Ernährung aufzeigen und mit konkreten Beispielen illustrieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**6.5 Aufstellen eines Angebotes: Eine Gerichtefolge gestalten, welche kulinarischen Kriterien und Prinzipien der Ernährung entspricht und dazu gästegerecht Getränke vorschlagen.**  
**Obligatorisch**

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Grundregeln und Grundsätze der Menü- und Getränkezusammenstellung erklären und Konsequenzen ableiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf der Grundlage der Gästebedürfnisse Vorschläge für die Zusammenstellung von Mahlzeiten und Menüs entwerfen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zielsetzung und Ausgestaltung der verschiedenen Kostformen erklären und geeignete Vorschläge machen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

## 7. Erhalten von betrieblichen Werten

**7.1 Reinigung und Unterhalt: Reinigung der Räume, des Mobiliars sowie der Maschinen gemäss betrieblichen Erfordernissen und gesetzlichen Bestimmungen organisieren und durchführen.**  
***Obligatorisch***

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Einzelne Schritte der Reinigungsabläufe von Verkaufs- und Produktionsräumen, von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien beschreiben und die Wichtigkeit der einzelnen Schritte aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eigenschaften und Funktionsweisen der Maschinen, Geräte und Utensilien beschreiben und den sachgemässen wie auch problematischen Einsatz anhand der Bedienungsanleitungen aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maschinen, Apparate und Reinigungsutensilien sachgemäss, effizient und selbstständig einsetzen und im Sinne des Werterhalts schonend bedienen und handhaben. Bedienungsanleitungen und technische Unterlagen studieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Immobilien und Mobiliar aufmerksam und schonend behandeln und laufend unterhalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beschädigungen, Mängel und notwendige Reparaturen an Mobilien, Einrichtungen und Materialien erfassen und reparieren oder melden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche



**7.2 Reinigungsprodukte: Reinigungsmittel gemäss ökonomischen und ökologischen Prinzipien verwenden.**

<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>Erfüllt</b>	<b>Nicht erfüllt</b>
Spezifische Problem- und Handlungsfelder der Unterhalts- und Grundreinigung erklären sowie deren Anforderungen differenziert aufzeigen. Materialien und Servicegegenstände pflegen und reinigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geeignete Reinigungsmittel auswählen und allenfalls Alternativen vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigungsmittel in der richtigen Art und Weise wie auch in der angemessenen Dosis fachgemäss und ökonomisch einsetzen und deren Wirkungen aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ökologische Anforderungen an die Reinigung anhand konkreter Beispiele erklären und Vorteile für die Natur und die Gesellschaft aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

## 8. Anwenden der zweiten Sprache

### 8.1 Schriftlicher Ausdruck: Einfache Texte aus den Arbeitssituationen in der Fremdsprache abfassen (Niveau A2).

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Grundlegenden Wortschatz in den gastronomischen Handlungsfeldern und den Arbeitsprozessen (zum Beispiel Lebensmittel/Speisen und Getränke, Serviceutensilien, Geräte und Einrichtungen, Geschirr, Gläser, Wäsche, Dekorationen usw.) verstehen und einfachere Texte und Darstellungen in der zweiten Sprache verfassen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sich grammatikalisch verständlich ausdrücken und entsprechende Regeln für das Verfassen von betrieblichen Schriftstücken einsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

**8.2 Mündliche Ausdrucksweise: In der Fremdsprache gemäss betrieblichen Situationen kommunizieren (Niveau A2).**

<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>Erfüllt</b>	<b>Nicht erfüllt</b>
Auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form gästegerecht eingehen und einfachere Konversationen in der Fremdsprache führen sowie Gäste sachgerecht zu beraten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

### **Augenschein bei der Arbeit**

- Aufgabe: - Vorbereiten einer Servicestation
- Gästetische vorbereiten
  - Empfang der Gäste (4)
  - Aperitif vorschlagen
  - Ein Menü mit 3 Gängen empfehlen
  - Menü mit Möglichkeit für Arbeit vor dem Gast servieren
  - Rechnung erstellen und einkassieren
  - Gäste verabschieden und zur Türe begleiten

Bedingung: Soweit möglich im Normalen Arbeitsprozess des Betriebes integriert.

Beurteilung: Erfüllt  Nicht erfüllt

Bemerkungen:

Unterschriften der Experten: