

Übersicht Gewichtung der Qualifikationsbereiche Modulare Ausbildung Restaurationsangestellte/Restaurationsangestellter EBA

Tätigkeit	Inhalt	Gewichtung	Bemerkung
Praktische Arbeiten	Position 1: Betriebsorganisation Position 2: Gästebetreuung und Verhalten Position 3: Getränke- und Speisenausgabe, Fertigung Position 4: Verkauf	40%	Ordentliches QV gemäss „Wegleitung für das Qualifikationsverfahren Restaurationsangestellte/Restaurationsangestellter“ Version September 2011, gültig ab QV 2012
Berufskennnisse schriftlich mündlich	Position 1: Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik Position 2: Lebensmittel- und Getränkekunde Position 3: Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf	20%	Ordentliches QV gemäss „Wegleitung für das Qualifikationsverfahren Restaurationsangestellte/Restaurationsangestellter“ Version September 2011, gültig ab QV 2012
Berufskundlicher Unterricht	<p>Modul 1 8 Tage Ausgabe von Getränken und Speisen Werterhaltung</p> <p>Modul 2 8 Tage Fertigung von Getränken und Speisen</p> <p>Modul 3 8 Tage Empfehlen, Beraten und Verkaufen von Getränken und Speisen</p> <p>Modul 4 8 Tage Betriebswirtschaft, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Logistik</p> <p>Die 4 Module ergeben 280 Lektionen.</p> <p>Der Durchschnitt der vier Module ergibt die Erfahrungsnote „berufskundlicher Unterricht“.</p>	20%	<p>Aus jedem Modul resultieren mindestens drei Prüfungsnoten. Die drei Prüfungsnoten (2 kleine Prüfungen, 1 Modulabschlussprüfung) aus jedem Modul ergeben die Positionsnoten. Die Positionsnoten werden mit den Semesternoten (gemäss Punkt 2, 1.2 aus der „Wegleitung für das Qualifikationsverfahren Restaurationsangestellte/Restaurationsangestellter“) gleichgesetzt.</p> <p>Der Durchschnitt aller Positionsnoten ergibt die Erfahrungsnote „berufskundlicher Unterricht“.</p> <p>Auszug aus der Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurationsangestellte/Restaurationsangestellter vom Dezember 2004. „Es zählt die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule. Diese ist das Mittel aller Semesternoten des Faches Berufskunde.“</p>
Allgemeinbildung Erfahrungsnote schriftlich (Vertiefungsarbeit)	<p>Informatik 8 Lektionen</p> <p>Modul 5 8 Tage Allgemeinbildung</p> <p>Ich bin in der Lehre 10 Lektionen</p> <p>Ich bin versichert 10 Lektionen</p> <p>Auf dem Markt 10 Lektionen</p> <p>Zusammenleben 10 Lektionen</p> <p>Ich lebe in der Schweiz und der Welt 20 Lektionen</p> <p>Ich arbeite 10 Lektionen</p> <p>Modul 6 5 Tage Vertiefungsarbeit Thema zusammen mit ABU-Lehrperson bestimmen.</p> <p>Planung und Recherche 10 Lektionen</p> <p>Vertiefungsarbeit 20 Lektionen</p> <p>Präsentationen 10 Lektionen</p>	20%	<p>Gemäss Verordnung des SBFJ über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vom 27. April 2006 besteht der Qualifikationsbereich der Allgemeinbildung aus der Erfahrungsnote und der Vertiefungsarbeit je zur Hälfte.</p> <p>Im Modul 5 „Allgemeinbildung“ besuchen die Kandidatinnen und Kandidaten total 8 Kurstage. Es werden mindestens 3 Prüfungen in „Gesellschaft“ und mindestens 3 Prüfungen in „Sprache/Kommunikation“ geschrieben. Daraus resultiert die Erfahrungsnote.</p> <p>Das Modul 6 besteht aus der Vertiefungsarbeit, woraus sich auch die entsprechende Note ergibt.</p>

	Modul 7 3 Tage Reflexionsmodul Stärken- + Schwächen-Analyse 22 Lektionen	keine Noten	
Kompetenznachweis	Durch den Lehrbetrieb einzureichen.	keine Noten, Dokument an Kanton	Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurationsangestellte/Restaurationsangestellter Art. 18 Abs 3 Der Kompetenznachweis wird von den Berufsbildnern für jeden Kern- und Leistungsbereich erstellt und mit dem Lernenden im Gespräch ausgewertet. Da für die modulare Ausbildung ein Lehrvertrag abgeschlossen werden muss, gehört es zu den Pflichten des Berufsbildners, den Kompetenznachweis auszufüllen und einzureichen
Lerndokumentation	Die lernende Person führt eine Lerndokumentation.		Diese darf bei der LAP im Qualifikationsbereich praktische Arbeit als Hilfsmittel verwendet werden.

Das gesamte Qualifikationsverfahren für die modulare Ausbildung Restaurationsangestellte/Restaurationsangestellter EBA basiert auf den folgenden Dokumenten:

1. Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz, BBG) vom 13. Dezember 2002 (Stand 1. Januar 2008)
2. Verordnung des SBFI über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vom 27. April 2006 (gestützt auf Artikel 19 der Berufsbildungsverordnung vom 19. November 2003 (BBV))
3. Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung, BBV) vom 19. November 2003 (Stand am 1. Januar 2008)
4. Berufliche Grundbildung: Rahmenlehrplan für den allgemeinbildenden Unterricht, Staatssekretariat für Berufsbildung, Forschung und Innovation SBFI
5. Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurationsangestellte/Restaurationsangestellter vom 7. Dezember 2004, SBFI
6. Bildungsplan für den Beruf Restaurationsangestellte/Restaurationsangestellter, vom 7. Dezember 2004, Hotel & Gastro *formation*, Weggis
7. Rahmenlehrplan für den berufskundlichen Unterricht von Restaurationsangestellte/Restaurationsangestellter, vom April 2011, Hotel & Gastro *formation*, Weggis
8. Kompetenznachweis für Restaurationsangestellte/Restaurationsangestellter, vom April 2011, Hotel & Gastro *formation*, Weggis,
9. Wegleitung für das Qualifikationsverfahren Restaurationsangestellte/Restaurationsangestellter, ab QV 2012, Hotel & Gastro *formation*, Weggis,

Auf dieser Homepage befinden sich die verschiedenen Bildungsdokumente:

http://www.hotelgastro.ch/download.cfm?ID_n=359&unter=359&haupt=95&language=1