

Lernreflexionsdossier an Berufsprüfungen mit eidg. Fachausweis

Die Vernetzung von Ausbildung und Praxis

Dies ist ein unvollständiges Musterbeispiel.
April 2018

Kandidat/in: Peter Muster
Gartenstrasse 34
8369 Musterstadt

Ausbildungsbeginn: Januar 2018

Ausbildungsende: Februar 2019

Inhaltsverzeichnis

1. Zu Ausbildungsbeginn	3
1.1. Meine beruflichen Lernerfahrungen	3
1.2. Standortbestimmung bei Ausbildungsbeginn	4
1.3. Meine Motivation und Erwartungen im Rahmen dieser Ausbildung	5
1.4. Welchen Nutzen will ich der Ausbildung abgewinnen?	6
1.5. Welche Ziele will ich erreichen?	6
2. Reflexion der Module	7
2.1. Modul <i>Marketing</i>	7
2.1.1. Lern- und Erkenntnisgewinn aus diesem Modul für meine Berufspraxis	7
2.1.2. Anwendungsbeispiele in der Berufspraxis	7
2.2. Modul <i>Betriebsorganisation</i>	9
2.2.1. Lern- und Erkenntnisgewinn aus diesem Modul für meine Berufspraxis	9
2.2.2. Anwendungsbeispiele in der Berufspraxis	9
2.3. Modul <i>Bezeichnung</i>	10
2.3.1. Lern- und Erkenntnisgewinn aus diesem Modul für meine Berufspraxis	10
2.3.2. Anwendungsbeispiele in der Berufspraxis	10
2.4. Modul <i>Bezeichnung</i>	11
2.4.1. Lern- und Erkenntnisgewinn aus diesem Modul für meine Berufspraxis	11
2.4.2. Anwendungsbeispiele in der Berufspraxis	11
2.5. Modul <i>Bezeichnung</i>	12
2.5.1. Lern- und Erkenntnisgewinn aus diesem Modul für meine Berufspraxis	12
2.5.2. Anwendungsbeispiele in der Berufspraxis	12
3. Umsetzungen	13
3.1. Umsetzungsversuch 1	13
3.1.1. Beschreibung	13
3.1.2. Reflexion	14
3.2. Umsetzungsversuch 2	15
3.2.1. Beschreibung	15
3.2.2. Reflexion	15
3.3. Umsetzungsversuch 3	16
3.3.1. Beschreibung	16
3.3.2. Reflexion	16
3.4. Umsetzungsversuch 4	17
3.4.1. Beschreibung	17
3.4.2. Reflexion	17
4. Schlussreflexion	18
4.1. Haben sich meine Erwartungen erfüllt?	18
4.2. Wie hat sich mein Blickwinkel verändert?	18
4.3. Bin ich meinen Zielen nähergekommen?	18
5. Eigenständigkeitserklärung	19
6. Anhang / Anhänge	20

1. Zu Ausbildungsbeginn

1.1. Meine beruflichen Lernerfahrungen

*Erstellen Sie eine tabellarische Übersicht über Ihre wichtigsten beruflichen Stationen und abgeschlossenen Aus- und Weiterbildungen.
Beschreiben Sie kurz Ihre 2-3 bedeutendsten Lernerfahrungen, welche Sie im Berufsalltag in diesen Betrieben gesammelt haben. Begründen Sie Ihre daraus gewonnenen Erkenntnisse und deren Auswirkungen auf das eigene Berufsverständnis.*

08/2009 - 07/2012	Berufliche Grundbildung als Koch, Hotel Schlüssel, Dagmersellen
09/2012 - 04/2014	Postenchef, Lotus Thai, Baden
05/2014 - 02/2016	Chef Garde Manger, Chef Saucier, Rössli, Altdorf
03/2016 - 10/2016	Sous-Chef, Dodici, Rapperswil
11/2016 - 11/2017	Garde Manger und Patissier, Hirschen, Appenzell
seit 12/2017	Chef Entremétier, Sous-Chef, Wilder Mann, Willisau
2012	Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis Koch
2017	Bürofachdiplom und Handelsdiplom, Handelsschule Perspectiva

Zunächst begann ich meine dreijährige Berufslehre als Koch im Hotel Schlüssel, Dagmersellen. Beim Küchenchef Norbert Blaser habe ich die französische Küche kennengelernt. Ich war von diesem Betrieb begeistert und blicke noch heute mit Stolz auf diese schöne Zeit zurück. Da ich nach Abschluss der Lehrzeit nicht bleiben konnte, wechselte ich ins Lotus Thai, Baden.

Im Lotus Thai wurde die Kochkunst zelebriert und ausgelebt. Das Essen sollte schliesslich auch zum Architekten Lars Tyssen passen, der das Hotel komplett renoviert und umgebaut hatte. Unsere Kochrichtung konnte man als «Fusion Style» betiteln. Speziell war auch, dass in der Küche Englisch gesprochen wurde. Dies ist bei einem Küchenchef aus San Francisco fast schon selbstverständlich und nicht weiter verwunderlich. Als kleiner Nebeneffekt konnte ich so auch noch mein Schul-Englisch aufbessern und anwenden. Im Lotus Thai wurde ich als Postenchef eingestellt, was hohe Erwartungen an mich stellte.

Nach dem Militär war meine nächste Station das Rössli in Altdorf. Dort arbeitete ich zuerst als Chef Garde Manger und anschliessend als Chef Saucier. Da die Terrasse 80 Plätze umfasst, habe ich gelernt auch grössere Mengen gut zu kochen. Das war am Anfang eine ziemliche Umstellung, da ich von der Gourmet-Küche kam. Geplant war, dass ich eine Sommersaison bleiben würde. Als es mir dann so gefallen hatte und ich in der Küche viel profitieren konnte, blieb ich noch einige Monate in Altdorf. Wir hatten eine riesige Kalträucherammer wo wir ganze Lachsseiten räucherten. Es war auch nichts Besonderes, wenn plötzlich ein ganzes Reh mit Fell im Frigor hing. Armin Müller, der Küchenchef, legte grossen Wert darauf, dass wir auch grosse Fleischstücke auseinander nehmen konnten. Aus diesem Grund hatten wir öfters ein ganzes Gigot oder ein halbes Schwein eingekauft.

Um meine berufliche Erfahrung mit der italienischen Küche zu ergänzen, ging ich ins Ristorante Dodici in Rapperswil. Dort arbeitete ich in der warmen Küche und vertrat den Pizzaiolo an seinen freien Tagen. Es war sehr interessant in eine andere Esskultur zu blicken. Wir hatten uns auf ein riesiges Anti Pasta Buffet mit ca. 25 verschiedenen Salaten und kalten Vorspeisen spezialisiert. Das Pizza-Machen hatte mir viel Spass bereitet. Zudem konnte ich viele Rezepte von leckeren italienischen Speisen in

meine Rezeptsammlung übertragen. Im Dodici war ich bei meiner Einstellung als Postenchef tätig und konnte nachher zum Sous Chef aufsteigen.

Da ich meine "Koch-Karriere" in einem Gourmetlokal angefangen hatte, zog es mich in das Restaurant Hirschen in Appenzell (15 Punkte). Es war sehr eindrücklich, wie alles frisch zubereitet wurde. Alles ohne Convenience-Produkte. Auch die Speisekarte die wir täglich angepasst hatten, war eine tolle Sache. Man konnte seine Ideen immer einbringen und dadurch sehr kreativ arbeiten. Da der Hirschen neu eröffnet wurde, waren wir stark unterbesetzt. So musste ich die Posten Garde Manger und Pâtissier alleine führen. Als meine Überstunden immer höher wurden, begann ich mich nach einer anderen Stelle umzuschauen.

Während der Zeit im Hirschen absolvierte ich nebenberuflich die Zusatzausbildungen Bürofachdiplom und das Handelsdiplom bei der Handelsschule Perspectiva in St. Gallen. Ich erhoffte mir damals, mit diesen zwei Weiterbildungen den Weg aus der Gastronomie zu finden und irgendwo in einem Büro mit geregelten Arbeitszeiten arbeiten zu können. Doch mein nächster Karriereschritt führte nicht aus dem Gastgewerbe.

In der Umgebung meines Wohnortes Sursee gab es nicht viele gute Restaurants. Ich war froh, über diese Stelle im Restaurant «Wilder Mann», Willisau, als Chef Entremétier. Als ein Jahr später der Küchenchef Antonio Rossi uns verliess, stieg der bisherige Sous Chef Roman Keller zum Küchenchef auf. Durch seinen Aufstieg wurde ich zum Sous-Chef befördert. Dies in einem Alter von gerade mal 25 Jahren. Für mich war es ein sehr grosser Schritt den Sous-Chef Posten zu übernehmen. Doch ich habe es gewagt. In Abwesenheit des Küchenchefs leite ich das ganze Team von 15 Personen. Diese Anzahl Mitarbeiter benötigen wir, da bei uns sehr viele Hochzeiten, Firmenanlässe und Geburtstagsfeiern stattfinden.

Bei der Gestaltung der Karte und des Menus helfe ich fleissig mit. Auch beim Schreiben der Arbeitspläne wie bei der Betreuung der Lernenden bin ich involviert. Der «Wilde Mann» ist durch seine herrliche Lage ein beliebtes Ausflugsziel.

1.2. Standortbestimmung bei Ausbildungsbeginn

Beschreiben Sie Ihre derzeitige berufliche Situation (Umfeld, Verantwortungsbereich, Projekte etc.). Zeigen Sie Chancen, Schwierigkeiten und Perspektiven Ihres Berufsalltags auf.

Zurzeit bin ich im Restaurant «Wilder Mann», Willisau, als Sous-Chef angestellt. Der Küchenchef ist nur zwei Jahre älter als ich. Daher ist es für mich fast unmöglich eine Position aufzusteigen. Durch den geringen Altersunterschied sind Spannungen mit meinem Küchenchef vorprogrammiert. Er besitzt ausser dem Eidg. Fähigkeitszeugnis keine weitere Aus- oder Weiterbildung. Im Wilden Mann haben wir zudem noch einen Gastronomiekoch und einen Diätkoch. Da ich jetzt auch noch die Weiterbildung zum Chefkoch mache, ist es für den Küchenchef noch schwieriger als Vorgesetzter angesehen zu werden. Dadurch ist er einem enormen Druck ausgesetzt, um als Küchenchef respektiert zu werden. Ich denke aber, jeder gute Koch sollte sich weiterbilden und immer offen für Neues sein. Er hingegen möchte nur wenig verändern. Sozusagen getreu nach dem Motto: Das Alte ist das Beste.

Die sehr geringen Aufstiegschancen an meinem jetzigen Arbeitsplatz, wie auch die schwierigen Arbeitszeiten in Bezug auf mein Privatleben haben mich dazu bewogen, den Lehrgang Chefkoch zu absolvieren.

Ich hoffe, dass ich nach der Weiterbildung die Karriereleiter weiter aufsteigen kann und somit meine Arbeitszeiten besser organisieren, abstimmen und planen kann. Vielleicht ist dann auch die Zeit gekommen, um in ein anderes Restaurant mit anderen Arbeitszeiten zu wechseln. Auch in der Mitarbeiterführung, Ablauforganisation und der Schulung von Mitarbeitern habe ich viele gute Ideen, die ich leider zurzeit nicht umsetzen darf oder kann.

Das langfristige Ziel ist für mich ganz klar ein Wechsel in Richtung Berufsschullehrer oder Kursleiter. Um dieses Ziel erreichen zu können, habe ich mich bereits jetzt schon provisorisch zur Höheren-Fachprüfung Küchenchef in Weggis angemeldet. Ich hoffe, dass die Weiterbildung meinen Vorstellungen entspricht. Von meiner Seite her bin ich top motiviert!

1.3. Meine Motivation und Erwartungen im Rahmen dieser Ausbildung

Begründen Sie Ihre Motivation zum Besuch dieser Ausbildung.

Formulieren Sie jeweils zwei Erwartungen:

- *an die Ausbildung (was soll sie Ihnen inhaltlich bringen?);*
- *an Ihr Umfeld (welche Art von Unterstützung oder Rahmenbedingungen brauchen Sie?)*
- *und an sich selbst (Verhalten, Selbstorganisation u.ä.).*

Von der Ausbildung erwarte ich viel Druck, klare Rahmenbedingungen und fachlich kompetente Lehrpersonen. Ich hoffe, die Ausbildung bringt mich in meinem Berufsleben weiter.

Auch erhoffe und erwarte ich von mir selbst einen Gesamtüberblick über die Gastronomie zu gewinnen.

Von meinem Umfeld im Betrieb erwarte ich gewisse Freiräume, um das im Kurs Gelernte sowie neue Ideen in die Praxis umzusetzen.

Was ich brauche um von der Ausbildung zu profitieren, ist der Wille und die Disziplin, die Lerninhalte zu bearbeiten. Ich versuche pro Woche 3 Stunden Lernzeit zu reservieren. Profitieren möchte ich auch vom Erfahrungsaustausch mit Kolleginnen und Kollegen.

Erwartungen und Fragen zu den einzelnen Modulen

Kochen

Ich möchte wichtige Kochtechniken besser kennenlernen und vertiefen.

Marketing

Wie kann ich mit sozialen Medien die Kommunikation zu neuen Zielgruppen aufbauen?

Wie kann ich die Rücklaufquote von Werbeaktionen besser auswerten?

Wie kann ich die Preisgestaltung kurzfristig und flexibel anpassen?

Mitarbeiterführung

Wie kann ich die Motivation der Mitarbeitenden steigern?

Betriebsorganisation

Wie kann ich die Abschlussarbeiten am Abend effizienter gestalten? (Reinigung, Aufräumen)

Wie kann ich die Ferienplanung der Mitarbeitenden planen und organisieren, so dass alle einigermassen zufrieden sind?

Finanzen

Mit welchen Kennzahlen kann ich meinen Bereich führen?

Was muss ich für den Jahresabschluss vorbereiten?

Werden diejenigen Themen behandelt, die mich speziell interessieren:

- Wie kann ich die Arbeitsabläufe in meinem Bereich optimal gestalten?
- Wie kann ich Lieferanten besser auswählen?
- Wie kann ich meinen Bereich mit einigen wenigen Kennzahlen führen?

Auch frage ich mich, wohin es mich nach der Ausbildung führt bzw. wie verbinde ich das Gelernte am besten mit meinem Beruf, ohne dass das Gelernte wieder vergessen geht.

1.4. Welchen Nutzen will ich der Ausbildung abgewinnen?

Formulieren Sie zwei konkrete Ansätze als persönliche Entwicklungsschwerpunkte (methodisch oder (zwischen-)menschlich) und erläutern Sie diese.

Ich möchte im Rahmen dieses Lehrgangs Instrumente kennenlernen, um den Alltag in Küche systematischer zu planen und vorzubereiten, so dass tagsüber weniger Stress und Unruhe herrscht.

Zudem möchte ich lernen, wie ich auch wenig erfahrene Köche schnell ins Küchenteam integrieren kann.

1.5. Welche Ziele will ich erreichen?

Formulieren Sie (mit Hilfe der SMART-Methode) zwei konkrete berufliche oder private Ziele, die Sie durch diese Ausbildung erreichen wollen.

Bis Ende des Jahres will ich mit dem gleichen Küchenteam 10% mehr Gäste bedienen können.

Bis in zwei Jahren will ich in einem mittelgrossen Gastronomiebetrieb die Funktion des Küchenchefs ausüben.

2. Reflexion der Module

2.1. Modul Marketing

2.1.1. Lern- und Erkenntnisgewinn aus diesem Modul für meine Berufspraxis

Beschreiben Sie kurz, welche Aspekte oder Elemente für Sie neu, wichtig oder prägend sind. Erläutern Sie, was dieser Erkenntnisgewinn für Ihren Berufsalltag oder Ihre Weiterentwicklung bedeutet.

Eines der wichtigsten Elemente im Marketing ist für mich der klar definierte Ablauf von der Idee bis zur Umsetzung. Das war für mich Neuland. Zuerst soll eine Situationsanalyse durchgeführt werden. Als nächsten Punkt stellt man eine Prognose auf und erst im dritten Schritt werden strategische Entscheidungen gefällt. Ich denke in kleineren Restaurants oder Hotels wird das zu wenig angewendet. Natürlich ist dieses Vorgehen mit viel Aufwand verbunden. Das Ergebnis sollte aber dem Aufwand rechtfertigen.

Viemerorts wird zu kurzfristig geplant und man stellt sich kaum die langfristige Frage: Wie wird es in den nächsten 5-10 Jahren weitergehen? Kann ich dann immer noch gleich kochen? Oder ist dieser Kochstil schon lange out? Bevorzugen meine Gäste etwas Anderes? Das sind alles Fragen die man sich rechtzeitig stellen sollte. Wenn man sich diese Zeit nicht nimmt, kann man von einem anderen Betrieb plötzlich überholt werden. Im Marketing gilt: wer rastet der rostet. Aus diesem Grund ist es wichtig mit der Zeit zu gehen und die Augen immer offen zu halten. Wer diese einfachen Regeln befolgt, sollte mit seinem Unternehmen lange auf dem Markt erfolgreich bestehen können.

2.1.2. Anwendungsbeispiele in der Berufspraxis

Nennen Sie zwei mögliche oder konkrete Beispiele, die Sie in Ihrer beruflichen Praxis ausprobieren, anwenden oder einsetzen möchten (Abläufe, Prozesse, Instrumente, Hilfsmittel, Materialien, Verhaltensweisen etc.). Begründen Sie Ihre Wahl.

Wie kann man Marketing in der Küche umsetzen?

Meine persönliche Meinung ist, dass es nicht möglich ist, Marketing wie in der Schule gelernt umzusetzen. Der einzige Weg sehe ich darin, dass man in einem Kleinbetrieb arbeitet und die Sichtweisen von der Führung eines Betriebes ähnlich sind. Dann ist es möglich, neue vielleicht verrückte Ideen zu kreieren und umzusetzen. Das fordert natürlich eine grosse Toleranz des Geschäftsführers wie auch ein bisschen Freiraum den Mitarbeitern gegenüber. Nur wenn der Vorgesetzte offen für Neues ist, können auch Veränderungen stattfinden.

Einer meiner wichtigsten Lebensweisheiten ist: man sollte auch einmal etwas Neues ausprobieren. Das bringt Abwechslung in den Alltag und macht das Arbeiten wieder viel spannender. In einem Betrieb der schon lange besteht, ist es fast unmöglich etwas zu verändern. Sei es wegen den Stammgästen an die Gerichte gewohnt sind oder die Mitarbeiter, die schon lange dort beschäftigt sind. Für mich persönlich heisst es aber nicht, dass man immer alles Alte verändern muss. Ein guter Mix aus Trend und Herkömmlichem kommt bei den Gästen immer gut an.

Wenn die Leitung des Betriebes wenig von Marketing versteht hat sie immer noch die Möglichkeit, die Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Das Essen muss top sein, schön angerichtet werden und heiss zum Gast kommen. Ich denke wenn das alles stimmt, ist der Gast zufrieden und schliesslich ist ein zufriedener Kunde die beste Werbung für einen Betrieb.

Neues Silvestermenü

Ich werde für den kommenden Silvester eine neue Einladungskarte und eine neue Menükarte gestalten. Das Silvestermenü soll im Preis leicht angehoben und auch dank des vollständig ausgebuchten Restaurants gesamthaft mehr Umsatz erzielt werden.

2.2. Modul *Betriebsorganisation*

2.2.1. Lern- und Erkenntnisgewinn aus diesem Modul für meine Berufspraxis

Beschreiben Sie kurz, welche Aspekte oder Elemente für Sie neu, wichtig oder prägend sind. Erläutern Sie, was dieser Erkenntnisgewinn für Ihren Berufsalltag oder Ihre Weiterentwicklung bedeutet.

In diesem Modul habe ich vor allem gelernt, Arbeitsabläufe effizienter zu gestalten. Ich werde meine Arbeiten und die in meinem Team noch stärker auf die 80/20-Regel ausrichten. Auch habe ich die Bedeutung der zweckmässigen Lagerorganisation erkannt.

Die wichtigsten Tätigkeiten bei diesem Arbeitsablauf sind:

- Geräte reinigen
- Lager nach FIFO-Prinzip bewirtschaften
- Leergut entsorgen
- Arbeitsflächen reinigen
- Mise en Place-Arbeiten für den nächsten Tag

Leider werden diese Arbeiten oft zu langsam oder gar nicht ausgeführt.

Meine Lösung:

- klare Darstellung des Arbeitsablaufs mit der Vorgehensweise
- Checkliste
- Instruktion der Mitarbeitenden
- Regelmässige Kontrolle

2.2.2. Anwendungsbeispiele in der Berufspraxis

Nennen Sie zwei mögliche oder konkrete Beispiele, die Sie in Ihrer beruflichen Praxis ausprobieren, anwenden oder einsetzen möchten (Abläufe, Prozesse, Instrumente, Hilfsmittel, Materialien, Verhaltensweisen etc.). Begründen Sie Ihre Wahl.

Für die wichtigsten Arbeiten in der Küche werde ich einfach verständliche Checklisten erstellen. Damit sollen die Arbeiten rascher und qualitativ besser ausgeführt werden. Zudem soll bei Feierabend nichts vergessen gehen und die Arbeit trotzdem rechtzeitig abgeschlossen werden können.

Für die Mitarbeitenden in der Küche organisierte ich jede Woche eine kurze Instruktion von 15 Minuten Dauer. Die Inhalte der Instruktion spreche ich vorgängig mit dem Küchenchef ab.

2.3. Modul Bezeichnung

2.3.1. Lern- und Erkenntnisgewinn aus diesem Modul für meine Berufspraxis

Beschreiben Sie kurz, welche Aspekte oder Elemente für Sie neu, wichtig oder prägend sind. Erläutern Sie, was dieser Erkenntnisgewinn für Ihren Berufsalltag oder Ihre Weiterentwicklung bedeutet.

2.3.2. Anwendungsbeispiele in der Berufspraxis

Nennen Sie zwei mögliche oder konkrete Beispiele, die Sie in Ihrer beruflichen Praxis ausprobieren, anwenden oder einsetzen möchten (Abläufe, Prozesse, Instrumente, Hilfsmittel, Materialien, Verhaltensweisen etc.). Begründen Sie Ihre Wahl.

2.4. Modul Bezeichnung

2.4.1. Lern- und Erkenntnisgewinn aus diesem Modul für meine Berufspraxis

Beschreiben Sie kurz, welche Aspekte oder Elemente für Sie neu, wichtig oder prägend sind. Erläutern Sie, was dieser Erkenntnisgewinn für Ihren Berufsalltag oder Ihre Weiterentwicklung bedeutet.

2.4.2. Anwendungsbeispiele in der Berufspraxis

Nennen Sie zwei mögliche oder konkrete Beispiele, die Sie in Ihrer beruflichen Praxis ausprobieren, anwenden oder einsetzen möchten (Abläufe, Prozesse, Instrumente, Hilfsmittel, Materialien, Verhaltensweisen etc.). Begründen Sie Ihre Wahl.

2.5. Modul Bezeichnung

2.5.1. Lern- und Erkenntnisgewinn aus diesem Modul für meine Berufspraxis

Beschreiben Sie kurz, welche Aspekte oder Elemente für Sie neu, wichtig oder prägend sind. Erläutern Sie, was dieser Erkenntnisgewinn für Ihren Berufsalltag oder Ihre Weiterentwicklung bedeutet.

2.5.2. Anwendungsbeispiele in der Berufspraxis

Nennen Sie zwei mögliche oder konkrete Beispiele, die Sie in Ihrer beruflichen Praxis ausprobieren, anwenden oder einsetzen möchten (Abläufe, Prozesse, Instrumente, Hilfsmittel, Materialien, Verhaltensweisen etc.). Begründen Sie Ihre Wahl.

3. Umsetzungen

Beschreiben und reflektieren Sie insgesamt 4 Umsetzungsversuche aus den 5 Modulen. Zwei Umsetzungen dürfen aus dem gleichen Modul stammen. Diese können auch bereits erwähnte Anwendungsbeispiele betreffen.

3.1. Umsetzungsversuch 1

3.1.1. Beschreibung

Beschreiben Sie detailliert Ihre Vorgehensweise (von A wie Ausgangslage bis Z wie Zielerreichung).

Neugestaltung Festtagsflyer

Der alte Weihnachtsflyer von unserem Restaurant hatte mich persönlich nicht so angesprochen. Das Programm war für meinen Geschmack sehr altmodisch gestaltet. Auch die Farbkombination empfand ich nicht als optimal.

Vor zwei Jahren gab es einen Wechsel in der Geschäftsleitung. Die Eltern übergaben das Restaurant ihrem Sohn und seiner Frau. Ich dachte mir, dass durch diesen Wechsel sich auch etwas an unserm Festtagsflyer ändern könnte.

Die Überarbeitung oder Neugestaltung eines Flyers gehört in den Aufgabenbereich der Geschäftsleitung. Ich persönlich würde folgendermassen vorgehen. Denn alten Flyer muss man zuerst genau analysieren. Dann kann man sich die Punkte notieren, die man verändern möchte. Zum Beispiel die Farbkombinationen, die Schriftart, das Format des Flyers und die Darstellungsmöglichkeiten. Zusätzlich würde ich mir überlegen ob es neue Ideen gibt, die ich im Flyer präsentieren möchte. Man könnte eine Übernachtung im normalen Doppelzimmer oder in der Romantiksuite mit einem Champagnerfrühstück kombinieren.

Oder vielleicht gäbe es die Möglichkeit einen Winterspaziergang zu gestalten. Da der Wilde Mann wunderschön gelegen und nur 200 Meter vom Waldrand entfernt ist, wäre das durchaus machbar. Das heisst man könnte den Hotelgast nach dem Frühstück, wenn er möchte, auf einen Pfad mit speziellen Naturschönheiten schicken. Auf dem gut beschilderten Weg gelangt er dann zu einer Waldlichtung oder zu einem Aussichtspunkt. Vielleicht lässt sich am Weekend im Winter sogar eine Glühwein-Station einrichten, wo sich der Gast aufwärmen und stärken kann.

Solche nicht alltäglichen Ideen sind bei den Gästen eine willkommene Überraschung, von der sie lange erzählen werden. Mit all diesen Ideen würde ich einen Grafiker aufsuchen und mich beraten lassen. Ich bin mir sicher, dass man mit diesen Gedankenspielen das Neue und Alte kombinieren könnte und so einen schönen Flyer gestalten könnte. Dieses Jahr konnte ich zusammen mit einem Grafiker rechtzeitig vor den Festtagen einen neuen Festtagsflyer gestalten.



Alter Flyer



Neuer Flyer

Bereits kurz nach dem Versand des Flyers trafen die ersten Reservations ein. Am 20. Dezember waren alle geplanten Essen vollständig ausgebucht. Da wir die Preise gegenüber dem Vorjahr leicht angehoben hatten, stieg auch der Umsatz um etwa 10%.

3.1.2. Reflexion

Reflektieren Sie Ihre Vorgehensweise und die Ergebnisse. Womit sind Sie zufrieden / unzufrieden? Was ist Ihnen gelungen? Was würden Sie allenfalls anders machen?

Es lohnt sich, die eigenen Ideen frühzeitig mit den Vorgesetzten zu besprechen. Manchmal werden die Lösungsvorschläge nicht gleich in die Tat umgesetzt. Aber wenn man am Ball bleibt, gibt es immer wieder Möglichkeiten, etwas umzusetzen und sich am Erfolg zu freuen.

Im Falle des Flyers war es natürlich schön, die positiven Reaktionen der Gäste zu hören.

3.2. Umsetzungsversuch 2

3.2.1. Beschreibung

Beschreiben Sie detailliert Ihre Vorgehensweise (von A wie Ausgangslage bis Z wie Zielerreichung).

3.2.2. Reflexion

*Reflektieren Sie Ihre Vorgehensweise und die Ergebnisse. Womit sind Sie zufrieden / unzufrieden?
Was ist Ihnen gelungen? Was würden Sie gegebenenfalls anders machen?*

3.3. Umsetzungsversuch 3

3.3.1. Beschreibung

Beschreiben Sie detailliert Ihre Vorgehensweise (von A wie Ausgangslage bis Z wie Zielerreichung).

3.3.2. Reflexion

*Reflektieren Sie Ihre Vorgehensweise und die Ergebnisse. Womit sind Sie zufrieden / unzufrieden?
Was ist Ihnen gelungen? Was würden Sie gegebenenfalls anders machen?*

3.4. Umsetzungsversuch 4

3.4.1. Beschreibung

Beschreiben Sie detailliert Ihre Vorgehensweise (von A wie Ausgangslage bis Z wie Zielerreichung).

3.4.2. Reflexion

*Reflektieren Sie Ihre Vorgehensweise und die Ergebnisse. Womit sind Sie zufrieden / unzufrieden?
Was ist Ihnen gelungen? Was würden Sie gegebenenfalls anders machen?*

4. Schlussreflexion

4.1. Haben sich meine Erwartungen erfüllt?

Nehmen Sie Stellung zu den unter 1.3. formulierten Erwartungen.

Meine positiven Lernerfahrungen haben den Grund darin, dass immer mein berufliches Ziel vor Augen habe und mich daher selber motivieren konnte. Sehr wichtig war für mich aber auch die gute gegenseitige Unterstützung in der Klasse. Weil ich bereits nach 6 Monaten eine Modulprüfung ablegen musste, habe ich von Beginn weg einen detaillierten Lernplan entworfen und meistens auch eingehalten.

4.2. Wie hat sich mein Blickwinkel verändert?

Nehmen Sie Stellung zu den unter 1.4. formulierten Nutzen.

Inwiefern haben sich im Verlaufe der Ausbildung Ihre Ansichten und Einstellungen über Ihren Beruf und Ihre Tätigkeiten (Arbeitsmethoden, Verhaltensweisen etc.) geändert? Haben Sie sich verändert? Beschreiben Sie Ihre Erkenntnisse.

Durch meine Weiterbildung zum Chefkoch betrachte ich jetzt vieles kritischer und hinterfrage gewisse Situationen, die ich sonst einfach so hingenommen hätte. Überall sehe ich plötzlich Verbesserungsmöglichkeiten. Leider kann ich es nicht immer umsetzen, weil die Personen in den höheren Positionen nicht meiner Meinung sind.

So blicke ich auf ein intensives Jahr zurück, das mich in meiner Karriere hoffentlich einen grossen Schritt weitergebracht hat.

Da ich alle meine offenen Fragen vor jedem Modul schriftlich notiert habe, konnte ich die noch nicht beantworteten Fragen den Lehrpersonen stellen. Manchmal gaben sie mir auch Hinweise für zusätzliche Fachbücher.

4.3. Bin ich meinen Zielen nähergekommen?

*Haben Sie Ihre Ziele (s. 1.5) erreicht? Wie haben Sie das geschafft?
Wenn Sie Ihre Ziele nicht erreicht haben, warum nicht? Was brauchen Sie noch, um die anvisierten Ziele zu erreichen?*

Beispielsweise Zeit, um die Anpassung bestimmter Arbeitsbedingungen zu konsolidieren.

Mein Motto ist: Ausbildung dauert das ganze Leben lang! Darum ist es für mich wichtig, die Augen immer offen zu halten, damit ich die neuen Trends nicht verpasse.

Zum jetzigen Zeitpunkt kann ich sagen, dass ich alle auf den Kurs bezogenen Ziele erreicht habe. Im Berufsalltag kann ich in Zukunft noch viel umsetzen. Dies vor allem, weil ich noch relativ jung bin und noch nicht als Küchenchef arbeite.

Nur wegen der Weiterbildung wollte ich die Arbeitsstelle nicht wechseln. Ich konnte die Schule besuchen und hatte während der Arbeit noch viel Freiraum, den ich gut zu nutzen wusste. Zum Beispiel konnte ich zusammen mit dem Küchenchef einen Teil der Speisekarte ändern.

Was mir im aktuellen Betrieb noch fehlt, sind zweckmässige Kennzahlen, um meinen Bereich übersichtlich und effizient zu führen. Dazu fehlen mir im Skript die notwendigen Angaben und Hinweise.

Ich werde mit unserem Küchenchef bis Ende Februar den Bedarf nach zweckmässigen Kennzahlen besprechen. Zudem werden die notwendigen Hilfsmittel zu deren Berechnung festlegen.

5. Eigenständigkeitserklärung

Hiermit bestätige ich, dass ich das vorliegende Lernreflexionsdossier selbstständig erarbeitet und verfasst habe.

Ort, Datum *Musterstadt, 14. Januar 2019*

Unterschrift *sig. Peter Muster*

Hinweis: Die handschriftliche Unterschrift wird im Rahmen der Prüfungsanmeldung eingereicht.

(optional)

6. Anhang / Anhänge

Fügen Sie hier Beilagen (Dokumente, Tabellen, Formulare Fotos o.ä.) ein, die Ihre Umsetzungen hilfreich und sinnvoll illustrieren. Ordnen Sie diese den einzelnen Beispielen klar zu)

Hinweis für die Aktualisierung des Inhaltsverzeichnisses und der Überprüfung der Rechtschreibung

*Mit der Maus in das Inhaltsverzeichnis klicken, so dass dieses grau markiert wird.
Rechte Maustaste > Felder aktualisieren*

*Rechtschreibung prüfen
Überprüfen > Sprache*