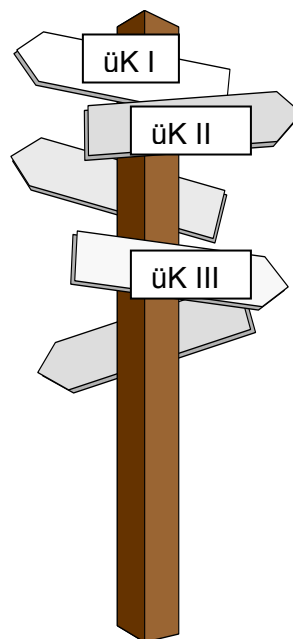


Wegleitung für die überbetrieblichen Kurse

Restaurationsfachfrau/-mann



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	Seite 2
A Zweckbestimmung	Seite 3
B Allgemeine methodisch-didaktische Richtlinien	
Übersicht der Einteilung der überbetriebliche Kurse I – VI (Grob-Einteilung)	Seite 4
Themen, welche in allen überbetrieblichen Kursen vernetzt umgesetzt werden	Seite 5-6
überbetrieblicher Kurs I	Seite 7-9
überbetrieblicher Kurs II	Seite 10-12
überbetrieblicher Kurs III	Seite 13-15
überbetrieblicher Kurs IV	Seite 16-18
überbetrieblicher Kurs V +VI	Seite 19-22



Die *kursiv* geschriebenen Leistungsziele wurden aus der Spalte „Leistungsziele Betrieb“ übernommen und für den üK angepasst.

Wegleitung für die überbetriebliche Kurse Restaurationsfachfrau/-mann

A Zweckbestimmung

- ❖ Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung. Die Kurse haben den Zweck, die Lernenden in die grundlegenden Fertigkeiten des Berufes einzuführen, dies in Koordination mit der Berufsfachschule und dem Lehrbetrieb.
- ❖ im Bildungsplan sind im Teil A die Leit-, Richt- und Leistungsziele festgehalten und im Teil B die Organisation und die Themenverteilung auf die 3 Lehrjahre.
- ❖ Die Kurse dauern 16 – 20 Tage. Eine Dauer von 20 üK-Tagen ist wünschenswert. 16 Tage sind obligatorisch.
- ❖ Im Rahmen der interkantonalen Fachkurse bilden diese überbetrieblichen Kurse einen integrierenden Bestandteil der Blockkurse.

B Allgemeine methodisch-didaktische Richtlinien

- ❖ Die angegebenen Lektionenzahlen können, je nach Situation und/oder Themenbereich, in Abläufe für einzelne Lektionseinheiten oder für die Dauer von ganzen oder halben Ausbildungstagen abgeleitet und aufgeteilt werden. Dabei ist auf die Vernetzung mit dem Berufsfachschulunterricht (Berufskunde und Allgemeinbildung), zu achten.
- ❖ Der gesamte Lernprozess ist mindestens so wichtig wie das Endresultat. Dabei sollte man dem gesamten Auswerten der während des Prozesses gemachten Erfahrungen im fachlichen wie auch im zwischenmenschlichen Bereich genügend Beachtung schenken (z. B. Teamarbeit, Zuverlässigkeit, Konflikte austragen usw.)
- ❖ In den interkantonalen Fachkursen d.h. im Rahmen des Internatsbetriebes mit der Infrastruktur eines Hotels oder/und Restaurants bestehen Übungsfelder, in denen die grundlegenden beruflichen Fertigkeiten und Kenntnisse vermittelt, angewendet, umgesetzt, geübt, vertieft und bei Bedarf korrigiert und verbessert werden können.
- ❖ Gleichzeitig bietet dieser Rahmen Möglichkeiten die Lernenden gezielt dahin zu fördern, dass sie Arbeiten für sich selber und Arbeitsgruppen selbständig planen, durchführen und kontrollieren und dabei gleichzeitig lernen, ihrer Stufe entsprechend; Verantwortung zu übernehmen.

In jedem Sachgebiet/Fachbereich sind zusätzlich **folgende bereichsübergreifende Fachkompetenzen situationsbezogen** und **themenübergreifend** zu vermitteln und zu fördern:

- Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation
- Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Brandschutz
- Logistik

d.h. zum Beispiel:

- Umgang und Verhalten gegenüber Kollegen/MitarbeiterInnen, Lehrkräften, Gästen
- Arbeits- Lerntechniken, rationelle Arbeitsweise und Arbeitsorganisation
- Checklisten, schriftliche Hilfsmittel erstellen, Arbeitsbuch führen, Arbeits- und Lerntechnik
- Persönliche Hygiene, Hygiene am Arbeitsplatz, Lebensmittelhygiene
- Umweltgerechtes Verhalten/Abfallbewirtschaftung

Die einzelnen Kurse verteilen sich wie folgt auf die Lehrjahre:

<p>1. Lehrjahr: üK I, Dauer 4 Tage à 8 bis 9 Lektionen Hauptthema: Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz, Gästebetreuung und Verhalten</p> <p>üK II, Dauer 4Tage à 8 bis 9 Lektionen Hauptthema: Gästebetreuung und Verhalten</p>
<p>2. Lehrjahr: üK III, Dauer 4 Tage à 8 bis 9 Lektionen Hauptthema: Gästebetreuung und Verhalten, Werterhaltung</p> <p>üK IV, Dauer 4 Tage à 8 bis 9 Lektionen Hauptthema Verkauf, Speisen und Getränkeausgabe, Gästebetreuung und Verhalten, Fertigung</p>
<p>3. Lehrjahr: üK V + VI Dauer 4 Tage à 8 bis 9 Lektionen Hauptthema Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde, Verkauf, Speisen- und Getränkekunde</p>

Themen, die in allen überbetrieblichen Kursen mit den Fachgebieten vernetzt unterrichtet und umgesetzt werden

<p>Betriebswirtschaft Betriebsorganisation</p> <p>Logistik</p>		<p>Arbeitssicherheit Gesundheitsschutz Brandschutz</p> <p>Hygiene</p>
<p>Dieses Symbol soll über die ganzen üK-Kurse auf die Vernetzung und Vertiefung der Sachgebiete mit den aufgeführten Themen hinweisen</p>		

Themen, die in allen überbetrieblichen Kursen mit den Fachgebieten vernetzt unterrichtet und umgesetzt werden

1.1 Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation

Leitziel Grundlegende Kenntnisse und Konzepte in Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation sind für Restaurationsfachleute notwendig, um zum einen die ökonomischen, sozialen, technologischen und ökologischen Zusammenhänge in der Branche wie auch im Betrieb zu verstehen. Zum andern bilden sie eine wichtige Grundlage, um die Aufgaben in der täglichen Arbeit effizient zu bewältigen und um Abläufe sicher zu planen, zu gestalten und kritisch zu analysieren sowie Mitarbeiter einzuführen. Damit wird die Basis für unternehmerisches und gästeorientiertes Denken und Verhalten wie auch für das lebenslange Lernen geschaffen.	
Richtziele 1.1.3 Restaurationsfachleute sind fähig, grundlegende Wertschöpfungs-, Arbeits- und Qualitätssicherungsprozesse in einem Gastronomiebetrieb zu beschreiben, zu analysieren und wesentliche Schnittstellen zu erläutern 1.1.4 Restaurationsfachleute erkennen die Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln für die Gestaltung und die Funktionsweise betrieblicher Prozesse 1.1.5 Restaurationsfachleute verstehen die gesetzlichen Grundlagen und betrieblichen Richtlinien der Einsatzplanung, erkennen Zielkonflikte zwischen betrieblichen Erfordernissen und Bedürfnissen der Mitarbeiter und sind fähig, das Zusammenwirken zwischen verschiedenen Personen und Stellen zu beschreiben sowie Mitarbeiter/-innen einzuführen und anzulernen	Leistungsziele 1.1.3.2 Restaurationsfachleute erklären die grundlegenden Arbeitsprozesse und setzen diese im überbetrieblichen Kurs sachgerecht und effizient um 1.1.3.4 Restaurationsfachleute beschreiben ihre Tätigkeiten und die Funktion der einzelnen Stellen als Teil eines arbeitsteiligen Prozesses und sind fähig, ihre eigenen Aufgaben im Rahmen des überbetrieblichen Kurses auf das Gesamtergebnis auszurichten 1.1.3.5. Restaurationsfachleute setzen die Anforderungen der Qualitätssicherung in den überbetrieblichen Kursen bewusst, reflektiert und selbstständig um 1.1.4.3 Restaurationsfachleute nutzen die Informationsmittel im Kurs vorbildlich und pflegen eine Kommunikationskultur und ein freundlicher Umgang mit allen Beteiligten 1.1.5.1 Restaurationsfachleute planen den täglichen Einsatz der Kursteilnehmenden gemäss den üK-Zielen unter Berücksichtigung von gesetzlichen Vorschriften und Richtlinien mit 1.1.5.2 Restaurationsfachleute erstellen für verschiedenen Tätigkeiten und Prozesse selbstständig Checklisten und erklären diese den andern Kursteilnehmenden
Methodenkompetenzen 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien	Sozialkompetenzen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.2 Teamfähigkeit 3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.2 Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz

Leitziel Das Verständnis für Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz ist für Restaurationsfachleute eine Kernkompetenz, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum andern aber ist Hygiene für die Produktqualität wie auch die Werterhaltung eine entscheidende Einflussgrösse. Restaurationsfachleute leben diese Anforderungen sowohl im eigenen Arbeitsbereich wie auch im Betrieb und gestalten diese engagiert und pflichtbewusst mit.	
Richtziele 1.2.1 Restaurationsfachleute verstehen die Grundsätze der persönlichen und betrieblichen Hygiene und sind fähig, wesentliche Handlungsfelder in Restaurationsbetrieben zu analysieren, zu beurteilen und geeignete Massnahmen zur Hygiene umzusetzen	Leistungsziele 1.2.1.1 Restaurationsfachleute führen die Bestimmungen der LMV aus und begründen diese 1.2.1.2 Restaurationsfachleute erläutern die Bedeutung der Hygiene in Bezug auf die Qualitätssicherung (HACCP) und richten ihre Handlungen auf diese Ziele aus

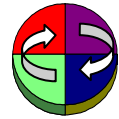
<p>1.2.3 Restaurationsfachleute verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz und erkennen deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Restaurationsbetriebe</p>	<p>1.2.1.3 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung und Regeln der persönlichen, der arbeitsplatzbezogenen und der Lebensmittelhygiene und zeigen deren Zusammenwirken in der täglichen Arbeit auf</p> <p>1.2.3.1 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung der wesentlichen Regelungen zur Arbeitssicherheit und der Branchenempfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz)</p> <p>1.2.3.2 Restaurationsfachleute beschreiben die Ursachen typischer Unfallsituationen und sind fähig, die Folgen für die Mitarbeiter und Gäste aufzuzeigen</p> <p>1.2.3.3 Restaurationsfachleute sind in der Lage, Unfallrisiken zu beschreiben, diese zu minimieren, mit geeigneten Massnahmen zu beheben und/oder Massnahmen zur Unfallverminderung vorzuschlagen</p> <p>1.2.3.7 Restaurationsfachleute erklären die Ziele und Leitideen unterschiedlicher Verhaltensregeln im Brandfall, bestimmen Schutzmassnahmen und zeigen deren Wirkungen auf</p>
<p>Methodenkompetenzen</p>	<p>Sozialkompetenzen</p>
<p>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 2.4 Lernstrategien 2.1 Präsentationstechniken</p>	<p>3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.2 Lebenslanges Lernen 3.3 Kommunikationsfähigkeit</p>

1.3 Logistik

<p>Leitziel In Gastronomiebetrieben kommt der Steuerung und Bewirtschaftung von Waren und Produkten eine wesentliche Bedeutung zu, sei es aus einer finanziellen Perspektive oder auch mit Blick auf die schnelle und adressatengerechte Befriedigung von Gästebedürfnissen. Restaurationsfachleute prägen und gestalten logistische Prozess mit und sind fähig, Waren und Produkte korrekt zu beschaffen, zu bewirtschaften und die Entsorgung fachgerecht zu erledigen.</p>	
<p>Richtziele</p>	<p>Leistungsziele</p>
<p>1.3.2 Restaurationsfachleute sind fähig, ökonomische und ökologische Kriterien für die Gestaltung der betrieblichen Logistik anzuwenden</p>	<p>1.3.2.1 Restaurationsfachleute verfolgen eine konsequente umweltgerechte und ökonomische Abfallbewirtschaftung von der Beschaffung bis zur Entsorgung und wenden diese auf typische Abfälle in der Gastronomie an</p>
<p>Methodenkompetenzen</p>	<p>Sozialkompetenzen</p>
<p>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln</p>	

Überbetrieblicher Kurs I - Dauer 4 Tage à 8-9 Lektionen

- **Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation (ca. 8 Lekt.)**
- **Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz (ca. 12 Lekt.)**
- **Logistik (ca. 2 Lekt.)**
- **Gästebetreuung (ca. 10 Lekt.)**
- **Werterhaltung (ca. 2 Lekt.)**

**1.1 Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation****Leitziel**

Grundlegende Kenntnisse und Konzepte in Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation sind für Restaurationsfachleute notwendig, um zum einen die ökonomischen, sozialen, technologischen und ökologischen Zusammenhänge in der Branche wie auch im Betrieb zu verstehen. Zum andern bilden sie eine wichtige Grundlage, um die Aufgaben in der täglichen Arbeit effizient zu bewältigen und um Abläufe sicher zu planen, zu gestalten und kritisch zu analysieren sowie Mitarbeiter einzuführen. Damit wird die Basis für unternehmerisches und gästeorientiertes Denken und Verhalten wie auch für das lebenslange Lernen geschaffen.

Richtziele

1.1.2

Restaurationsfachleute beschreiben die Merkmale und Besonderheiten der Branche sowie von Gastronomiebetrieben und erklären Chancen und Gefahren der gegenwärtigen und zukünftigen ökonomischen, sozialen, technologischen und ökologischen Entwicklung

1.1.3

Restaurationsfachleute sind fähig, grundlegende Wertschöpfungs-, Arbeits- und Qualitätssicherungsprozesse in einem Gastronomiebetrieb zu beschreiben, zu analysieren und wesentliche Schnittstellen zu erläutern

1.1.4

Restaurationsfachleute erkennen die Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln für die Gestaltung und die Funktionsweise betrieblicher Prozesse

1.1.5

Restaurationsfachleute verstehen die gesetzlichen Grundlagen und betrieblichen Richtlinien der Einsatzplanung, erkennen Zielkonflikte zwischen betrieblichen Erfordernissen und Bedürfnissen der Mitarbeiter und sind fähig, das Zusammenwirken zwischen verschiedenen Personen und Stellen zu beschreiben sowie Mitarbeiter/-innen einzuführen und anzulernen

Methodenkompetenzen

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien

Leistungsziele

1.1.2.1

Restaurationsfachleute beschreiben die Organisationen, welche massgeblich am guten Gelingen der überbetrieblichen Kurse (üK) beteiligt sind. Sie erklären in überzeugender Weise den Sinn und Zweck sowie die Ziele dieser Kurse

1.1.3.2

Restaurationsfachleute erklären die grundlegenden Arbeitsprozesse und setzen diese im überbetrieblichen Kurs sachgerecht und effizient um

1.1.3.4

Restaurationsfachleute beschreiben ihre Tätigkeiten und die Funktion der einzelnen Stellen als Teil eines arbeitsteiligen Prozesses und sind fähig, ihre eigenen Aufgaben im Rahmen des überbetrieblichen Kurses auf das Gesamtergebnis auszurichten

1.1.3.5.

Restaurationsfachleute setzen die Anforderungen der Qualitätssicherung in den überbetrieblichen Kursen bewusst, reflektiert und selbstständig um

1.1.4.3

Restaurationsfachleute nutzen die Informationsmittel im Kurs vorbildlich und pflegen eine Kommunikationskultur und ein freundlicher Umgang mit allen Beteiligten

1.1.5.1

Restaurationsfachleute planen den täglichen Einsatz der Kursteilnehmenden gemäss den üK-Zielen unter Berücksichtigung von gesetzlichen Vorschriften und Richtlinien mit

1.1.5.2

Restaurationsfachleute erstellen für verschieden Tätigkeiten und Prozesse selbstständig Checklisten und erklären diese den andern Kursteilnehmenden

Sozialkompetenzen

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

3.2 Teamfähigkeit

3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.2 Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz

Leitziel Das Verständnis für Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz ist für Restaurationsfachleute eine Kernkompetenz, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum andern aber ist Hygiene für die Produktqualität wie auch die Werterhaltung eine entscheidende Einflussgrösse. Restaurationsfachleute leben diese Anforderungen sowohl im eigenen Arbeitsbereich wie auch im Betrieb und gestalten diese engagiert und pflichtbewusst mit.	
Richtziele 1.2.1 Restaurationsfachleute verstehen die Grundsätze der persönlichen und betrieblichen Hygiene und sind fähig, wesentliche Handlungsfelder in Restaurationsbetrieben zu analysieren, zu beurteilen und geeignete Massnahmen zur Hygiene umzusetzen 1.2.2 Restaurationsfachleute beschreiben Auswirkungen von mangelnder Hygiene und sind fähig, Massnahmen zur Vermeidung vorzuschlagen 1.2.3 Restaurationsfachleute verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz und erkennen deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Restaurationsbetriebe	Leistungsziele 1.2.1.1 Restaurationsfachleute führen die Bestimmungen der LMV aus und begründen diese 1.2.1.2 Restaurationsfachleute erläutern die Bedeutung der Hygiene in Bezug auf die Qualitätssicherung (HACCP) und richten ihre Handlungen auf diese Ziele aus 1.2.1.3 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung und Regeln der persönlichen, der arbeitsplatzbezogenen und der Lebensmittelhygiene und zeigen deren Zusammenwirken in der täglichen Arbeit auf 1.2.2.1 Restaurationsfachleute beschreiben die Ursachen mangelnder Hygiene und sind fähig, die Auswirkungen abzuschätzen 1.2.3.1 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung der wesentlichen Regelungen zur Arbeitssicherheit und der Branchenempfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz 1.2.3.2 Restaurationsfachleute beschreiben die Ursachen typischer Unfallsituationen und sind fähig, die Folgen für die Mitarbeiter und Gäste aufzuzeigen 1.2.3.3 Restaurationsfachleute sind in der Lage, Unfallrisiken zu beschreiben, diese zu minimieren, mit geeigneten Massnahmen zu beheben und/oder Massnahmen zur Unfallverminderung vorzuschlagen 1.2.3.7 Restaurationsfachleute erklären die Ziele und Leitideen unterschiedlicher Verhaltensregeln im Brandfall, bestimmen Schutzmassnahmen und zeigen deren Wirkungen auf
Methodenkompetenzen 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 2.4 Lernstrategien 2.1 Präsentationstechniken	Sozialkompetenzen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.2 Lebenslanges Lernen 3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.3 Logistik

Leitziel In Gastronomiebetrieben kommt der Steuerung und Bewirtschaftung von Waren und Produkten eine wesentliche Bedeutung zu, sei es aus einer finanziellen Perspektive oder auch mit Blick auf die schnelle und adressatengerechte Befriedigung von Gästebedürfnissen. Restaurationsfachleute prägen und gestalten logistische Prozesse mit und sind fähig, Waren und Produkte korrekt zu beschaffen, zu bewirtschaften und die Entsorgung fachgerecht zu erledigen.	
Richtziele 1.3.2 I Restaurationsfachleute sind fähig, ökonomische und ökologische Kriterien für die Gestaltung der betrieblichen Logistik anzuwenden	Leistungsziele 1.3.2.1 Restaurationsfachleute verfolgen eine konsequente umweltgerechte und ökonomische Abfallbewirtschaftung von der Beschaffung bis zur Entsorgung und wenden diese auf typische Abfälle in der Gastronomie an
Methodenkompetenzen 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln	Sozialkompetenzen

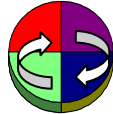
--	--

1.4 Gästebetreuung und Verhalten

<p>Leitziel Gäste sind die wichtigste Anspruchsgruppe eines jeden Gastronomiebetriebes. Ihre Bedürfnisse und Zufriedenheit stehen deshalb im Mittelpunkt des Denkens und Handelns von Restaurationsfachleuten. Diese empfangen, beraten und betreuen die Gäste, empfehlen ihnen Speisen und Getränke gemäss ihren Bedürfnissen, sorgen für den fachgerechten Service und verabschieden sie in freundlicher und zuvorkommender Art und Weise. Gästeempfang, -beratung und -betreuung sind grundlegende Kernkompetenzen von Restaurationsfachleuten, welche diese sich im Verlaufe der Ausbildung zu einer grundlegenden Einstellung und Haltung entwickeln.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>1.4.3 Restaurationsfachleute verstehen die Bedeutung des persönlichen Auftretens, erkennen die eigenen Stärken und Verbesserungsmöglichkeiten und schätzen die Wirkung ihres Verhaltens gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeitenden und Gästen realistisch ein. Sie entwickeln Bewusstheit über gäste- und betriebsgerechte Umgangsformen und wenden entsprechende Verhaltensregeln zielorientiert an</p> <p>1.4.7 Restaurationsfachleute sind fähig, Tische und Gedecke für verschiedene und anspruchsvolle Anlässe herzurichten und Speisen sowie Getränke vor dem Gast zuzubereiten</p>	<p>1.4.3.2 <i>Restaurationsfachleute schenken der Körperpflege, dem Schmuck (Make-up) und der Kleidung/Uniformierung, der Sprache sowie ihrer Gestik viel Aufmerksamkeit. Sie verhalten sich gäste- und mitarbeitergerecht</i></p> <p>1.4.7.3 Restaurationsfachleute beschreiben die Regeln und das Vorgehen beim Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken und wenden sie bei Eingangsmenüs professionell und zielorientiert an</p>

1.7 Werterhaltung

<p>Leitziel Für die zielorientierte und effiziente Wertschöpfung in Restaurationsbetrieben sind umfangreiche und kostspielige Investitionen in Umlauf- und Anlagevermögen notwendig. Die Restaurationsfachleute sind in der Lage, die Räume und Einrichtungen zu reinigen, zu unterhalten und in ihrem Wert zu erhalten.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>1.7.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die Ansprüche an die Reinigung und Werterhaltung von Verkaufs- und Produktionsräumen, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien zu erklären und die Arbeitsschritte in der Reinigung selbstständig vorzunehmen</p>	<p>1.7.1.3 Restaurationsfachleute erklären die Eigenschaften und Funktionsweise typischer Maschinen, Geräte und Utensilien und sind fähig, deren sachgemässe Bedienung aufzuzeigen</p>

Überbetrieblicher Kurs II - Dauer 4 Tage à 8-9 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> - Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation (ca. 2 Lekt.) - Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz (ca. 6 Lekt.) - Gästebetreuung und Verhalten (ca. 14 Lekt.) - Werterhaltung (ca. 4 Lekt.) - Verkauf (ca. 2 Lekt.) - Fertigung (ca. 2 Lekt.) 	
---	---

1.1 Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation

Leitziel Grundlegende Kenntnisse und Konzepte in Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation sind für Restaurationsfachleute notwendig, um zum einen die ökonomischen, sozialen, technologischen und ökologischen Zusammenhänge in der Branche wie auch im Betrieb zu verstehen. Zum anderen bilden sie eine wichtige Grundlage, um die Aufgaben in der täglichen Arbeit effizient zu bewältigen und um Abläufe sicher zu planen, zu gestalten und kritisch zu analysieren und Mitarbeiter einzuführen. Damit wird die Basis für unternehmerisches und gästeorientiertes Denken und Verhalten wie auch für das lebenslange Lernen geschaffen.	
Richtziele	Leistungsziele
1.1.4 Restaurationsfachleute erkennen die Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln für die Gestaltung und die Funktionsweise betrieblicher Prozesse	1.1.4.1 Restaurationsfachleute beschreiben den Sinn und die Funktionen der Schriftstücke, die in den überbetrieblichen Kursen eingesetzt werden
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen
2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien	3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.2 Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz

Leitziel Das Verständnis für Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz ist für Restaurationsfachleute eine Kernkompetenz, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum anderen aber ist Hygiene für die Produktqualität wie auch die Werterhaltung eine entscheidende Einflussgrösse. Restaurationsfachleute leben diese Anforderungen sowohl im eigenen Arbeitsbereich wie auch im Betrieb und gestalten diese engagiert und pflichtbewusst mit.	
Richtziele	Leistungsziele
1.2.2 Restaurationsfachleute beschreiben Auswirkungen von mangelnder Hygiene und sind fähig, Massnahmen zur Vermeidung vorzuschlagen	1.2.2.2 Restaurationsfachleute sind fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene anhand von typischen Symptomen zu beschreiben und Sofortmassnahmen vorzuschlagen
1.2.3 Restaurationsfachleute verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz und erkennen deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Restaurationsbetriebe	1.2.2.3 Restaurationsfachleute erläutern für unterschiedliche Hygieneprobleme die verschiedenen Massnahmen und sind fähig, für typische Hygieneprobleme geeignete Massnahmen vorzuschlagen und umzusetzen
	1.2.3.4 Restaurationsfachleute sind fähig, verschiedene Unfallsituationen richtig einzuschätzen, erste Hilfe zu leisten und die geeigneten Massnahmen für die Schadensbegrenzung zu ergreifen
	1.2.3.6 Restaurationsfachleute beschreiben die Gefahren und Ursachen von Bränden, beschreiben die Bedeutung von Brandschutzmassnahmen und treffen in den überbetrieblichen Kursen die notwendigen Vorkehrungen
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen
2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln	

1.4 Gästebetreuung und Verhalten

Leitziel Gäste sind die wichtigste Anspruchsgruppe eines jeden Gastronomiebetriebes. Ihre Bedürfnisse und Zufriedenheit stehen deshalb im Mittelpunkt des Denkens und Handelns von Restaurationsfachleuten. Diese empfangen, beraten und betreuen die Gäste, empfehlen ihnen Speisen und Getränke gemäss ihren Bedürfnissen, sorgen für den fachgerechten Service und verabschieden sie in freundlicher und zuvorkommender Art und Weise. Gästeempfang, -beratung und -betreuung sind grundlegende Kernkompetenzen von Restaurationsfachleuten, welche diese sich im Verlaufe der Ausbildung zu einer grundlegenden Einstellung und Haltung entwickeln.	
Richtziele 1.4.2 Restaurationsfachleute wenden Serviceformen und -regeln im Speise- und Getränkeservice gäste- und situationsgerecht an 1.4.5 Restaurationsfachleute sind fähig, Gästerechnungen zu erstellen und fremde Währungen umzurechnen 1.4.6 Restaurationsfachleute verstehen die Merkmale des bar- und bargeldlosen Inkassos und verstehen die Vor- und Nachteile unterschiedlicher Zahlungsformen 1.4.7 Restaurationsfachleute sind fähig, Tische und Gedecke für verschiedene und anspruchsvolle Anlässe herzurichten und Speisen sowie Getränke vor dem Gast zuzubereiten	Leistungsziele 1.4.2.1 Restaurationsfachleute beschreiben die Charakteristika der verschiedenen Serviceformen, erklären deren Einsatz und zeigen Vor- und Nachteile auf 1.4.5.2 <i>Restaurationsfachleute sind in der Lage, die Bestell- und Kassensysteme differenziert darzulegen, zeigen deren Einsatz, deren Vor- und Nachteile auf und gestalten den Ablauf von der Bestellung bis zur Abrechnung selbstständig</i> 1.4.6.2 <i>Restaurationsfachleute erklären die verschiedenen Formen des bar- und bargeldlosen Inkassos und legen für unterschiedliche Gästegruppen die geeignete Zahlungsform dar, indem ich deren Vor- und Nachteile aufzeigen</i> 1.4.7.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die unterschiedlichen Gedecke mit ihren Merkmalen und Einsatzmöglichkeiten für unterschiedliche Anlässe und Gästegruppen differenziert zu beschreiben
Methodenkompetenzen 2.7 Präsentationstechniken	Sozialkompetenzen

1.5 Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe

Leitziel Der Erfolg in der Gastronomiebranche kann sowohl für den Betrieb wie auch die Mitarbeitenden nur dann realisiert werden, wenn Restaurationsfachleute über richtiges Verhalten, die Regeln des Verkaufens wie auch die Techniken von Getränke- und Speisenausgabe verfügen. Restaurationsfachleute sind fähig, selbstständig Gäste zu empfangen, fachgerecht zu betreuen und ihnen die Speisen und Getränke des Betriebes gäste- und zielorientiert zu verkaufen. Dabei empfehlen sie im Rahmen der gesetzlichen und betrieblichen Bestimmungen Gerichte und Getränke für den Verkauf, gestalten das Angebot mit und setzen die Massnahmen der Verkaufsförderung reflektiert und selbstständig um.	
Richtziele 1.5.2 Restaurationsfachleute sind fähig, die Phasen des gästedürfnisgerechten und umsatzorientierten Verkaufens zu beschreiben und die Grundsätze des aktiven Verkaufens selbstständig anzuwenden	Leistungsziele 1.5.2.2 Restaurationsfachleute erklären die Phasen des aktiven Verkaufens (Bestimmen der Bedürfnisse, Beraten, Verkaufen, Erfragen der Zufriedenheit) und sind für verschiedene Gästegruppen in der Lage, diese selbstständig umzusetzen und aktiv zu gestalten
Methodenkompetenzen 2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden	Sozialkompetenzen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getrankkunde

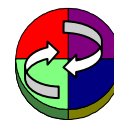
Leitziel Die Kenntnis und das Verständnis der gastronomischen Produkte und Dienstleistungen im Lebensmittel- und im Getrankbereich sind für Restaurationsfachleute die Basis für die erfolgreiche Gasteberatung und -betreuung. Sie entscheiden wesentlich über den Erfolg eines Gastronomiebetriebes wie auch die Zufriedenheit und Entwicklungsmöglichkeiten der Lernenden. Restaurationsfachleute sind fähig, Einrichtungen und Maschinen effizient und zielorientiert einzusetzen, die Eigenschaften der Lebensmittel und Getränke bei der Fertigung und beim Verkauf bedürfnisgerecht zum Tragen zu bringen und damit eine bedürfnisgerechte und gesunde Ernährung für die Gäste zu ermöglichen.	
Richtziele	Leistungsziele
1.6.1 Restaurationsfachleute verstehen die gesetzlichen Bestimmungen über den Umgang mit Lebensmitteln sowie Getränken und erkennen deren Bedeutung für die Fertigung und die Präsentation	1.6.1.3 <i>Restaurationsfachleute sind in der Lage, klar und differenziert die Bedeutung, Ziele, Möglichkeiten und Grenzen der gesetzlichen Vorschriften zur Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche zu erläutern und die Umsetzung an konkreten Beispielen zu illustrieren</i>
1.6.2 Restaurationsfachleute erklären Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmitteln sowie Getränken und sind fähig, ihre Güte zu beurteilen sowie ihr Zusammenwirken zu verstehen	1.6.2.3 <i>Restaurationsfachleute beschreiben die Lebensmittel bezüglich Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und Herstellung und zeigen Unterschiede auf</i>

1.7 Werterhaltung

Leitziel Für die zielorientierte und effiziente Wertschöpfung in Restaurationsbetrieben sind umfangreiche und kostspielige Investitionen in Umlauf- und Anlagevermögen notwendig. Die Restaurationsfachleute sind in der Lage, die Räume und Einrichtungen zu reinigen, zu unterhalten und in ihrem Wert zu erhalten.	
Richtziele	Leistungsziele
1.7.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die Ansprüche an die Reinigung und Werterhaltung von Verkaufs- und Produktionsräumen, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien zu erklären und die Arbeitsschritte in der Reinigung selbstständig vorzunehmen	1.7.1.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die Ansprüche an die Reinigung von Verkaufs- und Produktionsräumen, von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien aus der Sicht der Gäste, der Vorgesetzten und der Mitarbeitenden zu beschreiben und für die eigene Reinigungsarbeit Konsequenzen abzuleiten 1.7.1.2 Restaurationsfachleute sind in der Lage, die Abläufe der Reinigung in den verschiedenen Handlungsfeldern in einem Gastronomiebetrieb differenziert zu erklären
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen
2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln	3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.5 Teamfähigkeit

Überbetrieblicher Kurs III - Dauer 4 Tage à 8-9 Lektionen

- **Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz (ca. 4 Lekt.)**
- **Logistik (ca. 4 Lekt.)**
- **Gästebetreuung und Verhalten (ca.14 Lekt.)**
- **Verkauf, Speisen und Getränkeausgabe (ca.4 Lekt.)**
- **Werterhaltung (ca. 6 Lekt.)**

**1.2 Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz**

Leitziel	
Das Verständnis für Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz ist für Restaurationsfachleute eine Kernkompetenz, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum andern aber ist Hygiene für die Produktqualität wie auch die Werterhaltung eine entscheidende Einflussgrösse. Restaurationsfachleute leben diese Anforderungen sowohl im eigenen Arbeitsbereich wie auch im Betrieb und gestalten diese engagiert und pflichtbewusst mit.	
Richtziele	Leistungsziele
1.2.3 Restaurationsfachleute verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz und erkennen deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Restaurationsbetriebe	1.2.3.5 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung der Gesundheitsvorsorge und beschreiben den Wert von Gesundheitsschutzmassnahmen für das eigene Wohlbefinden
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen
	3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.3 Logistik

Leitziel	
In Gastronomiebetrieben kommt der Steuerung und Bewirtschaftung von Waren und Produkten eine wesentliche Bedeutung zu, sei es aus einer finanziellen Perspektive oder auch mit Blick auf die schnelle und adressatengerechte Befriedigung von Gästebedürfnissen. Restaurationsfachleute prägen und gestalten logistische Prozess mit und sind fähig, Waren und Produkte korrekt zu beschaffen, zu bewirtschaften und die Entsorgung fachgerecht zu erledigen.	
Richtziele	Leistungsziele
1.3.1 el Restaurationsfachleute sind fähig, die Prozesse der Warenbewirtschaftung von der Beschaffung bis zur Entsorgung zu beschreiben und in Teilprozessen mitzugestalten	1.3.1.1 Restaurationsfachleute erklären die Ziele und wesentliche Kennzahlen der Warenbewirtschaftung und beschreiben deren Bedeutung für den Erfolg eines Gastronomiebetriebes 1.3.1.2 Restaurationsfachleute halten die rechtlichen Grundsätze und betrieblichen Leitlinien des üK beim Einkauf, der Kontrolle, der Lagerung und der Ausgabe von Waren ein
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen
2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln	3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.4 Gästebetreuung und Verhalten

Leitziel Gäste sind die wichtigste Anspruchsgruppe eines jeden Gastronomiebetriebes. Ihre Bedürfnisse und Zufriedenheit stehen deshalb im Mittelpunkt des Denkens und Handelns von Restaurationsfachleuten. Diese empfangen, beraten und betreuen die Gäste, empfehlen ihnen Speisen und Getränke gemäss ihren Bedürfnissen, sorgen für den fachgerechten Service und verabschieden sie in freundlicher und zuvorkommender Art und Weise. Gästeempfang, -beratung und -betreuung sind grundlegende Kernkompetenzen von Restaurationsfachleuten, welche diese sich im Verlaufe der Ausbildung zu einer grundlegenden Einstellung und Haltung entwickeln.	
Richtziele 1.4.2 Restaurationsfachleute wenden Serviceformen und -regeln im Speise- und Getränkeservice gäste- und situationsgerecht an 1.4.7 Restaurationsfachleute sind fähig, Tische und Gedecke für verschiedene und anspruchsvolle Anlässe herzurichten und Speisen sowie Getränke vor dem Gast zuzubereiten	Leistungsziele 1.4.2.3 Restaurationsfachleute sind fähig, die verschiedenen Mahlzeitenarten und die entsprechenden Serviceformen zu charakterisieren und zu unterscheiden 1.4.7.2 Restaurationsfachleute sind in der Lage, für verschiedene Gästegruppen und verschiedene Gerichte einfache und Spezialgedecke zu bestimmen und diese den Gästen in ihren Vorteilen und Stärken überzeugend darzulegen und zu verkaufen
Methodenkompetenzen 2.6 Kreativitätstechniken 2.7 Präsentationstechniken	Sozialkompetenzen

1.5 Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe

Leitziel Der Erfolg in der Gastronomiebranche kann sowohl für den Betrieb wie auch die Mitarbeitenden nur dann realisiert werden, wenn Restaurationsfachleute über richtiges Verhalten, die Regeln des Verkaufens wie auch die Techniken von Getränke- und Speisenausgabe verfügen. Restaurationsfachleute sind fähig, selbstständig Gäste zu empfangen, fachgerecht zu betreuen und ihnen die Speisen und Getränke des Betriebes gäste- und zielorientiert zu verkaufen. Dabei empfehlen sie im Rahmen der gesetzlichen und betrieblichen Bestimmungen Gerichte und Getränke für den Verkauf, gestalten das Angebot mit und setzen die Massnahmen der Verkaufsförderung reflektiert und selbstständig um.	
Richtziele 1.5.1 Restaurationsfachleute verstehen die Formen und Grundsätze für die Gestaltung und Dekoration von Räumen und sind fähig, diese problemorientiert anzuwenden	Leistungsziele 1.5.5.1 Restaurationsfachleute beschreiben die Bedeutung verschiedener Dekorationsmöglichkeiten für unterschiedliche Gästegruppen, charakterisieren verschiedene Dekorationselemente für Räume und Tische und zeigen deren Vor- und Nachteile auf 1.5.5.2 Restaurationsfachleute sind fähig, Pflanzen, Schnittblumen und andere Dekorationselemente selbstständig zu pflegen und ihren Werterhalt sicherstellen
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen

1.7 Werterhaltung

Leitziel Für die zielorientierte und effiziente Wertschöpfung in Restaurationsbetrieben sind umfangreiche und kostspielige Investitionen in Umlauf- und Anlagevermögen notwendig. Die Restaurationsfachleute sind in der Lage, die Räume und Einrichtungen zu reinigen, zu unterhalten und in ihrem Wert zu erhalten.	
Richtziele 1.7.2 Restaurationsfachleute erkennen die Bedeutung unterschiedlicher Reinigungsprodukte und sind fähig, diese für die Werterhaltung ziel- und problemorientiert wie auch ökonomisch und ökologisch einzusetzen	Leistungsziele 1.7.2.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die spezifischen Problemfelder und Anforderungen an die Unterhalts- und Grundreinigung von Materialien und Servicegegenständen in Restaurationsbetrieben zu beschreiben und Folgerungen für die eigene Arbeit abzuleiten 1.7.2.2 Restaurationsfachleute erklären die Einsatzmöglichkeiten und Grenzen verschiedener Reinigungsprodukte und sind in der Lage, für unterschiedliche Reinigungsprobleme die geeigneten Produkte auszuwählen und zu begründen 1.7.2.3 Restaurationsfachleute sind fähig, Reinigungsmittel in der richtigen Art und Dosierung fachgerecht und ökonomisch einzusetzen und deren Wirkungen zu erklären 1.7.2.4 Restaurationsfachleute erläutern ökologische Anforderungen an die Reinigungsprozesse und die Reinigungsprodukte und sind fähig, für unterschiedliche Handlungsfelder in Gastronomiebetrieben ökologisch vertretbare Lösungen vorzuschlagen und zu bewerten
Methodenkompetenzen 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln	Sozialkompetenzen

Überbetrieblicher Kurs IV - Dauer 4 Tage à 8-9 Lektionen

- **Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation (ca. 2 Lekt.)**
- **Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz (ca. 2x Lekt.)**
- **Logistik (ca. 2 Lekt.)**
- **Gästebetreuung und Verhalten (ca. 12x Lekt.)**
- **Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe (ca. 8 Lekt.)**
- **Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde (ca. 4 Lekt.)**
- **Werterhaltung (ca. 2 Lekt.)**

**1.1 Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation**

Leitziel	
Grundlegende Kenntnisse und Konzepte in Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation sind für Restaurationsfachleute notwendig, um zum einen die ökonomischen, sozialen, technologischen und ökologischen Zusammenhänge in der Branche wie auch im Betrieb zu verstehen. Zum andern bilden sie eine wichtige Grundlage, um die Aufgaben in der täglichen Arbeit effizient zu bewältigen und um Abläufe sicher zu planen, zu gestalten und kritisch zu analysieren und Mitarbeiter einzuführen. Damit wird die Basis für unternehmerisches und gästeorientiertes Denken und Verhalten wie auch für das lebenslange Lernen geschaffen.	
Richtziele	Leistungsziele
1.1.3 Restaurationsfachleute sind fähig, grundlegende Wertschöpfungs-, Arbeits- und Qualitätssicherungsprozesse in einem Gastronomiebetrieb zu beschreiben, zu analysieren und wesentliche Schnittstellen zu erläutern	1.1.3.1 Restaurationsfachleute erklären verschiedene Wertschöpfungsprozesse des überbetrieblichen Kurses und das Zusammenwirken im Dienste der beteiligten Bildungs-Partner 1.1.3.3 Restaurationsfachleute planen Arbeitsprozesse mit und führen die damit verbundenen Aufgaben kompetent durch. Sie bewerten diese nach den Kurs-Kriterien und optimieren die Prozesse, wo sich begründete Verbesserungen ergeben
1.1.4 Restaurationsfachleute erkennen die Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln für die Gestaltung und die Funktionsweise betrieblicher Prozesse	1.1.4.2 Restaurationsfachleute setzen die richtigen Schriftstücke in ihrem Arbeitsbereich sachgerecht ein
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen
2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien	3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.3 Kommunikationsfähigkeit 3.5 Teamfähigkeit

1.2 Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz

Leitziel	
Das Verständnis für Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz ist für Restaurationsfachleute eine Kernkompetenz, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum andern aber ist Hygiene für die Produktqualität wie auch die Werterhaltung eine entscheidende Einflussgrösse. Restaurationsfachleute leben diese Anforderungen sowohl im eigenen Arbeitsbereich wie auch im Betrieb und gestalten diese engagiert und pflichtbewusst mit.	
Richtziele	Leistungsziele
1.2.2 Restaurationsfachleute beschreiben Auswirkungen von mangelnder Hygiene und sind fähig, Massnahmen zur Vermeidung vorzuschlagen	1.2.2.4 Restaurationsfachleute beschreiben Hygieneprobleme als schwierige Konfliktsituationen und sind fähig, die unterschiedlichen Bedürfnisse und Standpunkte von Beteiligten zu erläutern und Zielkonflikte zu bestimmen und Lösungen vorzuschlagen
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen
	3.3 Kommunikationsfähigkeit 3.4 Konfliktfähigkeit

1.3 Logistik

Leitziel	
In Gastronomiebetrieben kommt der Steuerung und Bewirtschaftung von Waren und Produkten eine wesentliche Bedeutung zu, sei es aus einer finanziellen Perspektive oder auch mit Blick auf die schnelle und adressatengerechte Befriedigung von Gästebedürfnissen. Restaurationsfachleute prägen und gestalten logistische Prozess mit und sind fähig, Waren und Produkte korrekt zu beschaffen, zu bewirtschaften und die Entsorgung fachgerecht zu erledigen.	
Richtziele	Leistungsziele
1.3.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die Prozesse der Warenbewirtschaftung von der Beschaffung bis zur Entsorgung zu beschreiben und in Teilprozessen mitzugestalten	1.3.1.3 Restaurationsfachleute erstellen und führen einen Inventar durch
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen

1.4 Gästebetreuung und Verhalten

Leitziel	
Gäste sind die wichtigste Anspruchsgruppe eines jeden Gastronomiebetriebes. Ihre Bedürfnisse und Zufriedenheit stehen deshalb im Mittelpunkt des Denkens und Handelns von Restaurationsfachleuten. Diese empfangen, beraten und betreuen die Gäste, empfehlen ihnen Speisen und Getränke gemäss ihren Bedürfnissen, sorgen für den fachgerechten Service und verabschieden sie in freundlicher und zuvorkommender Art und Weise. Gästeempfang, -beratung und -betreuung sind grundlegende Kernkompetenzen von Restaurationsfachleuten, welche diese sich im Verlaufe der Ausbildung zu einer grundlegenden Einstellung und Haltung entwickeln.	
Richtziele	Leistungsziele
1.4.2 Restaurationsfachleute wenden Serviceformen und -regeln im Speise- und Getränkeservice gäste- und situationsgerecht an	1.4.2.2 Restaurationsfachleute beschreiben die verschiedenen Tischformen und sind fähig, für unterschiedliche Anlässe die angemessene Tischform zu bestimmen, zu begründen und deren Vorteile für die Gäste und deren Bedürfnisse zu beschreiben 1.4.2.4 Restaurationsfachleute charakterisieren die verschiedenen Gedecke und Spezialgedecke und zeigen deren Einsatzmöglichkeiten auf wie auch die Bedürfnisse, die mit diesen befriedigt werden können
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen
2.6 Kreativitätstechniken 2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden 2.7 Präsentationstechniken	

1.5 Verkauf Speisen- und Getränkeausgabe

Leitziel	
Der Erfolg in der Gastronomiebranche kann sowohl für den Betrieb wie auch die Mitarbeitenden nur dann realisiert werden, wenn Restaurationsfachleute über richtiges Verhalten, die Regeln des Verkaufens wie auch die Techniken von Getränke- und Speisenausgabe verfügen. Restaurationsfachleute sind fähig, selbstständig Gäste zu empfangen, fachgerecht zu betreuen und ihnen die Speisen und Getränke des Betriebes gäste- und zielorientiert zu verkaufen. Dabei empfehlen sie im Rahmen der gesetzlichen und betrieblichen Bestimmungen Gerichte und Getränke für den Verkauf, gestalten das Angebot mit und setzen die Massnahmen der Verkaufsförderung reflektiert und selbstständig um.	
Richtziele	Leistungsziele
1.5.1 Restaurationsfachleute sind in der Lage, die verschiedenen Verkaufsformen und die Grundsätze der Verkaufsförderung zu beschreiben und unterschiedliche Verkaufsformen für ausgewählte Restaurationsbetriebe zu beurteilen 1.5.5 Restaurationsfachleute verstehen die Formen und Grundsätze für die Gestaltung und Dekoration von Räumen und sind fähig, diese problemorientiert anzuwenden	1.5.1.3 Restaurationsfachleute beschreiben die Bedeutung von Verkaufshilfen und zeigen deren Nutzen für die Gäste in verschiedenen Gastronomiebetrieben differenziert auf 1.5.5.3 Restaurationsfachleute sind fähig, die Bedeutung von Ambienteaspekten und -elementen für die angenehme Raumgestaltung zu erläutern und Kriterien festzulegen, mit denen die Raumgestaltung analysiert und im Sinne von Gästen gestaltet werden kann
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen
2.6 Kreativitätstechniken	3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getrankkunde

Leitziel	
Die Kenntnis und das Verständnis der gastronomischen Produkte und Dienstleistungen im Lebensmittel- und im Getrankbereich sind für Restaurationsfachleute die Basis für die erfolgreiche Gasteberatung und -betreuung. Sie entscheiden wesentlich über den Erfolg eines Gastronomiebetriebes wie auch die Zufriedenheit und Entwicklungsmöglichkeiten der Lernenden. Restaurationsfachleute sind fähig, Einrichtungen und Maschinen effizient und zielorientiert einzusetzen, die Eigenschaften der Lebensmittel und Getränke bei der Fertigung und beim Verkauf bedürfnisgerecht zum Tragen zu bringen und damit eine bedürfnisgerechte und gesunde Ernährung für die Gäste zu ermöglichen.	
Richtziele	Leistungsziele
1.6.1 Restaurationsfachleute verstehen die gesetzlichen Bestimmungen über den Umgang mit Lebensmitteln sowie Getränken und erkennen deren Bedeutung für die Fertigung und die Präsentation	1.6.1.1 <i>Restaurationsfachleute sind fähig, die rechtlichen Grundlagen für die Verarbeitung, den Verkauf und die Deklaration von Lebensmitteln und Getränken anhand von Beispielen aufzuzeigen und den Nutzen für die Gästebedürfnisse und die Fertigung zu erläutern</i>
1.6.2 Restaurationsfachleute erklären Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmitteln sowie Getränken und sind fähig, ihre Güte zu beurteilen sowie ihr Zusammenwirken zu verstehen	1.6.1.2 <i>Restaurationsfachleute legen an ausgewählten Beispielen die Vorteile und Chancen wie auch die Nachteile und Gefahren rechtlicher Regelungen dar und bewerte diese kritisch</i>
1.6.3 Restaurationsfachleute sind fähig, grundlegende Kochmethoden und Prozesse der Fertigung zu erläutern sowie deren Einsatz und deren Möglichkeiten zu erklären und anzuwenden	1.6.2.2 <i>Restaurationsfachleute sind fähig, für unterschiedliche Gruppen von Getränken die Zubereitung zu beschreiben, die Ausschanktemperaturen, Mengen und Gläser festzulegen und diese zu begründen</i>
	1.6.3.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die wichtigsten Lebensmittel fachgerecht und selbstständig vorzubereiten und den spezifischen Charakteristika der jeweiligen Lebensmittel Rechnung zu tragen
	1.6.3.2 Restaurationsfachleute beschreiben die Bedeutung grundlegender Zubereitungs- und Kochmethoden für die Zubereitung von Vor-, Haupt- und Nachspeisen und legen deren Einsatzmöglichkeiten wie auch Vor- und Nachteile für unterschiedliche Lebensmittel dar
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen
2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 2.4 Lernstrategien 2.7 Präsentationstechniken	3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.7 Werterhaltung

Leitziel	
Für die zielorientierte und effiziente Wertschöpfung in Restaurationsbetrieben sind umfangreiche und kostspielige Investitionen in Umlauf- und Anlagevermögen notwendig. Die Restaurationsfachleute sind in der Lage, die Räume und Einrichtungen zu reinigen, zu unterhalten und in ihrem Wert zu erhalten.	
Richtziele	Leistungsziele
1.7.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die Ansprüche an die Reinigung und Werterhaltung von Verkaufs- und Produktionsräumen, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien zu erklären und die Arbeitsschritte in der Reinigung selbstständig vorzunehmen	1.7.1.4 Restaurationsfachleute sind fähig, den Einsatz der Maschinen, Geräte und Utensilien in den einzelnen Phasen der Reinigung zu beschreiben und deren sachgemässen und schonenden Einsatz zu erklären
	1.7.1.5 Restaurationsfachleute erläutern die Bedeutung des sorgsamsten Umgangs mit und der allgemeinen Pflege von gastronomischen Immobilien und dem Mobiliar und sind fähig, ihr Verhalten auf diese Ziele auszurichten und geeignete Massnahmen für die Werterhaltung zu bestimmen und umzusetzen
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen
2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln	3.1 Eigenverantwortliches Handeln

Überbetrieblicher Kurs V - Dauer 2 Tage à 8-9 Lektionen

- **Logistik (ca. 2 Lekt.)**
- **Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe (ca. 4 Lekt.)**
- **Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde (ca. 8 Lekt.)**
- **Werterhaltung (ca. 2 Lekt.)**

**1.3 Logistik**

Leitziel	
In Gastronomiebetrieben kommt der Steuerung und Bewirtschaftung von Waren und Produkten eine wesentliche Bedeutung zu, sei es aus einer finanziellen Perspektive oder auch mit Blick auf die schnelle und adressatengerechte Befriedigung von Gästebedürfnissen. Restaurationsfachleute prägen und gestalten logistische Prozess mit und sind fähig, Waren und Produkte korrekt zu beschaffen, zu bewirtschaften und die Entsorgung fachgerecht zu erledigen.	
Richtziele	Leistungsziele
1.3.2 Restaurationsfachleute sind fähig, ökonomische und ökologische Kriterien für die Gestaltung der betrieblichen Logistik anzuwenden	1.3.2.2 Restaurationsfachleute sind fähig, verschiedene Abfallarten zu unterscheiden und die Bedeutung unterschiedlicher Leitideen im Umweltschutz zu beschreiben. Sie unterscheiden zwischen Vermeiden, Vermindern, Trennen, Verwerten, Entsorgen, Wiederverwerten
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen
2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln	

1.5 Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe

Leitziel	
Der Erfolg in der Gastronomiebranche kann sowohl für den Betrieb wie auch die Mitarbeitenden nur dann realisiert werden, wenn Restaurationsfachleute über richtiges Verhalten, die Regeln des Verkaufens wie auch die Techniken von Getränke- und Speisenausgabe verfügen. Restaurationsfachleute sind fähig, selbstständig Gäste zu empfangen, fachgerecht zu betreuen und ihnen die Speisen und Getränke des Betriebes gäste- und zielorientiert zu verkaufen. Dabei empfehlen sie im Rahmen der gesetzlichen und betrieblichen Bestimmungen Gerichte und Getränke für den Verkauf, gestalten das Angebot mit und setzen die Massnahmen der Verkaufsförderung reflektiert und selbstständig um.	
Richtziele	Leistungsziele
1.5.1 Restaurationsfachleute sind in der Lage, die verschiedenen Verkaufsformen und die Grundsätze der Verkaufsförderung zu beschreiben und unterschiedliche Verkaufsformen für ausgewählte Restaurationsbetriebe zu beurteilen	1.5.1.1 Restaurationsfachleute beschreiben die Bedeutung von Verkaufstechniken und charakterisieren deren Merkmale wie auch Vor- und Nachteile
1.5.2 Restaurationsfachleute sind fähig, die Phasen des gästebedürfnisgerechten und umsatzorientierten Verkaufens zu beschreiben und die Grundsätze des aktiven Verkaufens selbstständig anzuwenden	1.5.1.4 Restaurationsfachleute sind fähig, für unterschiedliche Gästegruppen und gastronomische Produkte und Dienstleistungen geeignete Verkaufshilfen für die Präsentation und die Werbung zu bestimmen und deren Einsatz in der beabsichtigten Wirkung aufzuzeigen und zu begründen
	1.5.2.1 Restaurationsfachleute sind fähig, für Gästegespräche selbstständig die Zielsetzungen zu formulieren und die Unterlagen vorzubereiten
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen
2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden	3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getrankkunde

Leitziel Die Kenntnis und das Verständnis der gastronomischen Produkte und Dienstleistungen im Lebensmittel- und im Getrankbereich sind für Restaurationsfachleute die Basis für die erfolgreiche Gasteberatung und -betreuung. Sie entscheiden wesentlich über den Erfolg eines Gastronomiebetriebes wie auch die Zufriedenheit und Entwicklungsmöglichkeiten der Lernenden. Restaurationsfachleute sind fähig, Einrichtungen und Maschinen effizient und zielorientiert einzusetzen, die Eigenschaften der Lebensmittel und Getränke bei der Fertigung und beim Verkauf bedürfnisgerecht zum Tragen zu bringen und damit eine bedürfnisgerechte und gesunde Ernährung für die Gäste zu ermöglichen.	
Richtziele 1.6.3 Restaurationsfachleute sind fähig, grundlegende Kochmethoden und Prozesse der Fertigung zu erläutern sowie deren Einsatz und deren Möglichkeiten zu erklären und anzuwenden 1.6.5 Restaurationsfachleute verstehen die Grundregeln und Grundsätze der bedürfnisgerechten Menü- und Getrankzusammenstellung und berücksichtigen bedürfnisgerechte kulinarische und gesundheitliche Kriterien	Leistungsziele 1.6.3.3 Restaurationsfachleute sind fähig, die wichtigsten Lebensmittel vorzubereiten und Vor-, Haupt- und Süssspeisen mit den jeweils geeigneten Zubereitungs- und Kochmethoden selbstständig herzustellen 1.6.5.1 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung der Grundregeln und Grundsätze für die bedürfnisgerechte Menü- und Getrankzusammenstellung und zeigen diese anhand von unterschiedlichen Gästegruppen und deren Bedürfnisse auf 1.6.5.2 Restaurationsfachleute sind fähig, unterschiedliche Mahlzeiten und Menüs fach- und gastegerecht zusammenzustellen und zu begründen 1.6.5.4 Restaurationsfachleute erläutern die Elemente der harmonischen Zusammenstellung und Kombination von Speisen und Getränken und zeigen differenziert Grundsätze zu deren Gestaltung auf
Methodenkompetenzen 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 2.6 Kreativitatechniken	Sozialkompetenzen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.7 Werterhaltung

Leitziel Für die zielorientierte und effiziente Wertschöpfung in Restaurationsbetrieben sind umfangreiche und kostspielige Investitionen in Umlauf- und Anlagevermögen notwendig. Die Restaurationsfachleute sind in der Lage, die Räume und Einrichtungen zu reinigen, zu unterhalten und in ihrem Wert zu erhalten.	
Richtziele 1.7.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die Ansprüche an die Reinigung und Werterhaltung von Verkaufs- und Produktionsräumen, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien zu erklären und die Arbeitsschritte in der Reinigung selbstständig vorzunehmen	Leistungsziele 1.7.1.6 Restaurationsfachleute sind fähig, die Vorgehensweise bei Beschädigungen, Mängeln und Reparaturen für unterschiedliche Einrichtungen, Mobilium und Materialien aufzuzeigen und selbstständig die entsprechenden Schritte vorzunehmen bzw. in die Wege zu leiten
Methodenkompetenzen 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen	Sozialkompetenzen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

Überbetrieblicher Kurs VI - Dauer 2 Tage à 8-9 Lektionen

- **Gästebetreuung und Verhalten (ca. 5 Lekt.)**
- **Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe (ca. 6 Lekt.)**
- **Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde (ca. 5 Lekt.)**

**1.4 Gästebetreuung und Verhalten**

Leitziel Gäste sind die wichtigste Anspruchsgruppe eines jeden Gastronomiebetriebes. Ihre Bedürfnisse und Zufriedenheit stehen deshalb im Mittelpunkt des Denkens und Handelns von Restaurationsfachleuten. Diese empfangen, beraten und betreuen die Gäste, empfehlen ihnen Speisen und Getränke gemäss ihren Bedürfnissen, sorgen für den fachgerechten Service und verabschieden sie in freundlicher und zuvorkommender Art und Weise. Gästeempfang, -beratung und -betreuung sind grundlegende Kernkompetenzen von Restaurationsfachleuten, welche diese sich im Verlaufe der Ausbildung zu einer grundlegenden Einstellung und Haltung entwickeln.	
Richtziele	Leistungsziele
1.4.7 Restaurationsfachleute sind fähig, Tische und Gedecke für verschiedene und anspruchsvolle Anlässe herzurichten und Speisen sowie Getränke vor dem Gast zuzubereiten	1.4.7.4 Restaurationsfachleute sind fähig, Speisen und Getränke selbstständig, sicher und überzeugend vor dem Gast zuzubereiten und dabei gästeorientiert auf entsprechende Fragen und Interessen einzugehen
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen
2.7 Präsentationstechniken	3.6 Umgangsformen 3.7 Belastbarkeit

1.5 Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe

Leitziel Der Erfolg in der Gastronomiebranche kann sowohl für den Betrieb wie auch die Mitarbeitenden nur dann realisiert werden, wenn Restaurationsfachleute über richtiges Verhalten, die Regeln des Verkaufens wie auch die Techniken von Getränke- und Speisenausgabe verfügen. Restaurationsfachleute sind fähig, selbstständig Gäste zu empfangen, fachgerecht zu betreuen und ihnen die Speisen und Getränke des Betriebes gäste- und zielorientiert zu verkaufen. Dabei empfehlen sie im Rahmen der gesetzlichen und betrieblichen Bestimmungen Gerichte und Getränke für den Verkauf, gestalten das Angebot mit und setzen die Massnahmen der Verkaufsförderung reflektiert und selbstständig um.	
Richtziele	Leistungsziele
1.5.1 Restaurationsfachleute sind in der Lage, die verschiedenen Verkaufsformen und die Grundsätze der Verkaufsförderung zu beschreiben und unterschiedliche Verkaufsformen für ausgewählte Restaurationsbetriebe zu beurteilen	1.5.1.2 Restaurationsfachleute beschreiben die verschiedenen Verkaufsformen und sind fähig, für unterschiedliche Gastronomiebetriebe und deren Gästegruppen die geeigneten Verkaufsformen differenziert darzulegen 1.5.1.5 Restaurationsfachleute sind in der Lage, die Bedeutung der Verkaufsförderung für die betrieblichen Ziele und die Gäste zu beschreiben und diese über die Angebots- und Kartengestaltung selbstständig zu planen und umzusetzen
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen
2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden	3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.6 Leitziel Fertigung, Lebensmittel- und Getrankkunde

Leitziel Die Kenntnis und das Verständnis der gastronomischen Produkte und Dienstleistungen im Lebensmittel- und im Getrankbereich sind für Restaurationsfachleute die Basis für die erfolgreiche Gasteberatung und -betreuung. Sie entscheiden wesentlich über den Erfolg eines Gastronomiebetriebes wie auch die Zufriedenheit und Entwicklungsmöglichkeiten der Lernenden. Restaurationsfachleute sind fähig, Einrichtungen und Maschinen effizient und zielorientiert einzusetzen, die Eigenschaften der Lebensmittel und Getränke bei der Fertigung und beim Verkauf bedürfnisgerecht zum Tragen zu bringen und damit eine bedürfnisgerechte und gesunde Ernährung für die Gäste zu ermöglichen.	
Richtziele 1.6.5 Richtziel Restaurationsfachleute verstehen die Grundregeln und Grundsätze der bedürfnisgerechten Menü- und Getrankzusammenstellung und berücksichtigen bedürfnisgerechte kulinarische und gesundheitliche Kriterien	Leistungsziele 1.6.5.3 Restaurationsfachleute sind in der Lage, die Grundregeln der Kostformen zu erläutern und deren Bedeutung für die Bedürfnisse der Gäste zu erklären
Methodenkompetenzen	Sozialkompetenzen