



Lehrplan für die Berufsfachschule

Restaurantangestellte/Restaurantangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)

Zielsetzungen des berufskundlichen Unterrichts

Erste Zielsetzung ist es, die theoretischen, grundlegenden Kompetenzen in den Lernbereichen Handeln als Gastgeber, Gestalten des Getränke- und Speiseservice sowie die Organisation und Kommunikation zu vermitteln.

Zweite, aber ebenso wichtige Zielsetzung ist die Integration der einzelnen Lernenden in die Arbeitswelt. Um dies zu erreichen, ist die Förderung der Handlungskompetenzen bedeutsam. Dies heisst, dass das Fachwissen anwendungsorientiert und praxisnah angeeignet werden muss, und dass der Erwerb von Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen ebenso Zielsetzungen im Unterricht sind.

Dritte Zielsetzung ist die Hinführung und Befähigung der Lernenden zum lebenslangen Lernen. Der stetige Wandel von Gesellschaft und Arbeitswelt erfordern laufende Anpassungen. Die zunehmende Selbstverantwortung der Arbeitnehmenden und der Konkurrenzdruck auf dem Arbeitsmarkt erfordern die Bereitschaft und Fähigkeit zur persönlichen Weiterbildung.

Methodisch-didaktische Ausrichtung

Im Unterricht wird eine hohe Mitverantwortung und Selbstständigkeit der Lernenden angestrebt. Mit einem im Verlauf der beruflichen Grundbildung steigenden Anteil Schüleraktivität werden die Lernenden zum selbstständigen Denken und Handeln hingeführt. Eine starke, auf das Lernen bezogene Beziehung zwischen Lernenden und Lehrpersonen bildet die Grundlage der Zusammenarbeit.

Konkret wechseln sich traditionelle Unterrichtsformen und speziell für den berufskundlichen Unterricht der Restaurantangestellten entwickelte Instrumente ab. Hierbei werden fachliche und überfachliche Kompetenzen gleichermassen gefördert: neben dem Wissen stehen die Handlungsfähigkeit sowie die selbstständige Nutzung von externen Ressourcen im Zentrum der Unterrichtsarrangements. Zusätzlich wird die erbrachte Arbeit von den Lernenden selber eingeschätzt und reflektiert.

- Lernzielorientierung: die im Bildungsplan formulierten Leistungsziele (das Erlangen von Fachkompetenz, Wissen) bilden den zentralen Inhalt des Unterrichts. Die Steuerung übernimmt die Lehrperson: sie formuliert die Ziele, erarbeitet mit den Lernenden das Wissen, sorgt für Lernsituationen und überprüft die Lernfortschritte und die Zielerreichung.
- Handlungsorientierung: Die eigenständige Erarbeitung der Lerninhalte dominiert das Geschehen. Dabei ist der Erwerb von Methodenkompetenz sowie Sozial- und Selbstkompetenz ebenso wichtig, um die geforderten Handlungskompetenzen zu erreichen.

Aufgaben des Lehrplans für Berufsfachschulen

Als Grundlage dieses Lehrplans für Berufsfachschulen gelten die folgenden gesetzlichen Bestimmungen: Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurantangestellte/Restaurantangestellter und Bildungsplan vom 6. November 2018.

- Der Lehrplan für Berufsfachschulen präzisiert die Leistungsziele für den berufskundlichen Unterricht an Berufsfachschulen und interkantonalen Fachkursen und gibt Empfehlungen für die praktische Umsetzung.
- Der Lehrplan für Berufsfachschulen ist ein Steuerungsinstrument für die Unterrichtsplanung und die Unterrichtsevaluation der Berufsfachschulen.
- Der Lehrplan für Berufsfachschulen dient als Grundlage für die Erarbeitung der Schullehrpläne, welche den aktuellen berufsspezifischen, personellen sowie organisatorischen Rahmenbedingungen an den Berufsfachschulen Rechnung tragen.

Rahmenbedingungen

Die Schulleitung und die Fachlehrkräfte gestalten gemeinsam den individuellen Schullehrplan.

- In Verbindung mit der Entwicklung und Förderung der Fachkompetenz soll bei der pädagogisch/didaktischen Gestaltung des Unterrichtes auf die prozessorientierte Entwicklung der Methodenkompetenz sowie der Sozial- und Selbstkompetenz geachtet werden.
- Das Bearbeiten aller schulischen Leistungsziele ist obligatorisch.
- Die in der Bildungsverordnung festgelegte Lektionentafel ist verbindlich.
- Über den Pflichtbereich des Lehrplans für Berufsfachschulen hinaus, können die Berufsfachschulen innerhalb ihres schulinternen Arbeitsplanes zusätzliche Bereiche wählen und ausgestalten.

Die angegebenen Lektionenzahlen können variieren, ebenso der Zeitpunkt des Vermittelns. Die Themen werden lernbereichsübergreifend sowie teilweise vernetzt mit dem allgemein bildenden Unterricht und den überbetrieblichen Kursen bearbeitet. Detailliertere Angaben über Qualifikationsprofil, das Qualifikationsverfahren, die Kompetenzbeschreibungen, etc. sind in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan enthalten.

Themenbereiche mit ganzheitlichem Handlungsablauf

Einzelne Lerninhalte werden jeweils zu einem Themenbereich mit einem ganzheitlichen Handlungsablauf gebündelt.

Beispiel:

Kaffee

Arten/Herkunft/Herstellung/Qualitäten
Lagerung, Ausschank und Service
Hygiene
Werterhaltung (Reinigung des Kaffeeautomaten)
Beratung und Verkauf

Die Lerninhalte in diesem Lehrplan für Berufsfachschulen werden von allen Lernenden bearbeitet.

Hinweise zum Sprachunterricht (Gästekommunikation in Fremdsprache)

Der Unterricht in der zweiten Landessprache oder in Englisch kann mit 40 Sprachlektionen je Schuljahr oder integriert in den Berufskundeunterricht durchgeführt werden.

Mit dem Sprachunterricht auf Stufe EBA wird auch die Durchlässigkeit von EBA-Absolventen mit dem Einstieg in das zweite Lehrjahr der EFZ-Ausbildung gewährleistet.

Speise- und Getränkelisten

Die Getränke- und Speiselisten sollen als Hilfsmittel für den berufskundlichen Unterricht und die überbetrieblichen Kurse eingesetzt werden. Sie dienen auch als Grundlage für die schriftliche Prüfung Berufskennntnisse.

Um auch die Fremdsprachenkenntnisse zu fördern, sind die Speise- und Getränkelisten jeweils in folgenden Sprachversionen verfügbar:

Speiseliste Deutschschweiz	Deutsch	Français	English
Speiseliste Suisse Romande	Deutsch	Français	English
Speiseliste Svizzera Italiana	Deutsch	Italiano	English
Getränkliste Version DE	Deutsch	Français	English
Getränkliste Version FR	Deutsch	Français	English
Getränkliste Version IT	Deutsch	Italiano	English

Die Speiselisten werden jeweils mit regionalen Spezialitäten ergänzt.

Lektionenplan

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	Total
Berufskennntnisse			
Handeln als Gastgeber (inkl. Gästekommunikation in Fremdsprache) Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	90	80	170
Gestalten des Getränkeservice	60	70	130
Gestalten des Speiseservice	50	50	100
Total Berufskennntnisse	200	200	400
Allgemeinbildung	120	120	240
Sport	40	40	80
Total Lektionen	360	360	720

Hinweis: Bei dieser Darstellung der Lektionen ist die Gästekommunikation in Fremdsprache mit je 8 Lektionen auch in den Bereichen «Gestalten des Getränkeservice» und «Gestalten des Speiseservice» enthalten.

Lektionenplan (Fremdsprache separat)

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	Total
Berufskennntnisse			
Handeln als Gastgeber Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	70	40	110
Gästekommunikation in Fremdsprache	40	40	80
Gestalten des Getränkeservice	50	70	120
Gestalten des Speiseservice	40	50	90
Total Berufskennntnisse	200	200	400
Allgemeinbildung	120	120	240
Sport	40	40	80
Total Lektionen	360	360	720

Semesternoten Berufskennnisse

In jedem Semester wird ein Semesterzeugnis erstellt.

Pos. 1	Handeln als Gastgeber (inkl. Gästekommunikation in Fremdsprache) Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung
Pos. 2	Gestalten des Getränkeservice
Pos. 3	Gestalten des Speiseservice

Die Semesternote Berufskennnisse ist das Mittel der drei Positionen.

Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der vier Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen.

Lehrmittel

Für den berufskundlichen Unterricht werden die folgenden Lehrmittel empfohlen:

- 6-teilige Lehrbuchreihe für Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ und Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA, Print inkl. Digital-Zusatzpaket, RE NOVIUM/TRAUNER, erscheint Sommer 2019 (<https://shop.renovium.ch/>)
- «Die 14 Allergene - Deklarationspflicht in der Gastronomie», RE NOVIUM/TRAUNER, 1. Auflage 2018 (ISBN-978-3-906121-20-8)
- «Servicelehrbuch», GASTROSUISSE, 3. Auflage 2012 (ISBN-978-3-905834-17-8)
- «Arbeiten am Tisch» Dieter Beyerle, Romeo Brodmann, Stephan Herter, Verlag édition gastronomique (ISBN-978-3-905834-27-7)
- Lernplattform WIGLpedia (<https://www.wigl.ch/>)
- WIGLmania App
- Betriebswirtschaft & Betriebsorganisation der gastgewerblichen Grundbildungen (Art. 4130), Hotel & Gastro *formation* Schweiz (www.hotelgastro.ch/verlag/onlinebestellformular)

Für den Fremdsprachen-Unterricht:

- English for Hotels and Restaurants inkl. Exercise-CD-ROM, RE NOVIUM/TRAUNER, 1. Auflage 2016 (ISBN-978-3-990033-562-8)
- Fachwörterbücher Duboux Editions SA (<http://duboux.com/>)

Lerninhalte und Semestereinteilung (Empfehlung)

1. Semester:

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise	
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele		
Einführung in den Beruf	Persönliches Auftreten					
	Berufskleider	4	Handeln als Gastgeber	a2.2	Berufskleidung: Anforderungen, Ziel Berufsausrüstung	
	Berufliche Anforderungen	1	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e2.1, e2.2	Eigene Tätigkeit, Nachgelagerte Stellen, Nahtstellen, Umgang mit Checklisten	
	Verhalten	2	Handeln als Gastgeber	a2.2, a4.1	Verhaltensregeln und Umgangsformen im Serviceberuf Verhaltensregeln am Tisch	
	Gesellschaftliche Regeln	1	Handeln als Gastgeber	a4.1	Sitten, Knigge	
	Fachausdrücke		1	Gestalten des Getränkeservice	b2.1	Typische Fachausdrücke im täglichen Gebrauch
			1	Gestalten des Speiseservice	c1.1,	
	Serviceorganisation		2	Gestalten des Speiseservice	c3.1	Serviceorganisationen: - Stationskellner - Chef de Rang-Systeme - Amerikanische Service-Systeme
	Mein Betrieb/Struktur der Branche		4	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d4.1, d4.2, e3.3	Arbeitsbereiche (Office, Restaurant, Buffet) Betriebstypen Verbandsstrukturen Labels, Auszeichnungen, Klassifikationen
	Grundlagen Hygiene, Arbeitssicherheit und Brandschutz		8	Handeln als Gastgeber	b4.4, c4.4	Grundlegende Anforderungen an das hygienische Verhalten, die Arbeitssicherheit und den Brandschutz im eigenen Arbeitsbereich.
Abfallbewirtschaftung		2	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	c4.5, e4.1, e4.2	Abfälle im eigenen Umfeld korrekt entsorgen	

Informationen Rahmenlehrplan		Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise	
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Vor dem Service	Vorbereitungsarbeiten Inventar/Arbeitsutensilien (Tische, Bestecke, Gläser etc.) Arbeitsutensilien (Werterhaltung)	2	Gestalten des Getränkeservice	b1.1, b3.1	Arbeitsutensilien wie: Porzellan, Glas, Bestecke, allg. Servicegegenstände und deren: Typen/Qualitäten, Kriterien, Reinigung, Einsatz
		1	Gestalten des Speiseservice	c1.1	
		1	Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d3.1	
		2	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e3.1 e5.1, e5.2, e5.4	Restaurantausstattung: (Tische/Stühle/Wäsche) inkl. Platzbedarf, Tischgrößen etc.
	Mise en Place	1	Gestalten des Getränkeservice	b1.1, e3.3	Bedeutung Mise en Place: Arbeiten am Pass/Office/im Restaurant Abräumbereich
		1	Gestalten des Speiseservice	c1.1	Notwendige Utensilien
		2	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e3.1, e5.1, e5.2, e5.4	Getränkemuffet Reinigung
Tischdecken /Tischkultur/Optik	4	Gestalten des Speiseservice	c1.2, c1.3	Tischkultur und Tischoptik: verschiedene Gedecke (betriebliche Gedecke, Grundgedecke, Menügedecke), Aufdecken eines Tisches, Servietten Faltformen	
Grundsätze im Service	Servicetechniken/-methoden	2	Handeln als Gastgeber	a3.1	Grundregeln im Service: Tragetechniken, Regeln im täglichen Serviceablauf, korrektes Tragen von Plateaus, Gläsern, Nachdecken, Laufrichtungen etc.
		1	Gestalten des Getränkeservice	b3.2	
		1	Gestalten des Speiseservice	c3.1	

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Umgang mit dem Gast (Gästebetreuung)	Umgangsformen	2	Handeln als Gastgeber	a2.1, a2.2	Grundlagen Kommunikation mit dem Gast Bedeutung von Dienstleistung Gästetypen (Stammgäste, Kinder etc.) Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste Von der telefonischen Reservierung bis zur Verabschiedung (Hauptaugenmerk Kommunikation und Verhalten) Bestellwesen, Rechnungsstellung, Inkasso
	Erbringen von Dienstleistung	1	Handeln als Gastgeber	a2.1, a2.2	
	Unsere Gäste (Segmente und Typen)	2	Handeln als Gastgeber	a2.1	
	Ess- und Trinkgewohnheiten	1	Handeln als Gastgeber	a2.1	
	Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	2 2	Handeln als Gastgeber Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	a2.1 a5.1, d1.1, d2.1, d2.2, d2.3	
Grundlagen Getränkeservice	Service von Aperitif Service von Getränken im Offenausschank Service von Getränken in Flaschen Service von Heissgetränken	8	Gestalten des Getränkeservice	b1.1, b2.3, b3.1, b3.2	Getränkegruppen/typische Vertreter (Produkte-) Basis Ausschankmengen, Gläser, Servierarten, Trinktemperaturen, Grund Mise en Place, Serviceablauf, Weinservice Rechtliche Grundlagen für den Ausschank von alkoholischen Getränken
Grundlagen Speiseservice	Das Frühstück Die Servicebesprechung Der Serviceablauf (Mittag/Abend)	2	Handeln als Gastgeber	a3.1	Serviceformen (Serviceabläufe und Servicearten) Frühstück: Bedeutung/Frühstücksarten/ Angebotsformen (Buffetaufbau) Gedecke Brunch Frühstücksgerichte und Getränke Checklisten für den Serviceablauf/ Servicebesprechungen und welche Informationen für die alltägliche Arbeit benötigt werden Serviceabläufe: Wichtigste Tätigkeiten bei Mittag- und Abendservice.
		4	Gestalten des Getränkeservice	b3.1, b3.2	
		4	Gestalten des Speiseservice	c1.2, c3.1, c3.2	

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittelqualität	8	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c2.3	Ernährung: Gesunde Ernährung Lebensmittelpyramide Aufgaben der Nahrung, Überblick Nährstoffe, Ernährungsformen (z.B. Vollkost, Vegetarier)
Fremdsprache	Grundlagen Gästekommunikation	20	Handeln als Gastgeber	a7.1, a7.2	Grundlegender Wortschatz / einfache Konversationen Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
		100			

Handeln als Gastgeber	53
Gestalten des Getränkeservice	17
Gestalten des Speiseservice	20
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	3
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	7
Total	100

2. Semester:

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
<i>Jung-Sommelier (Basis)</i>	Wasser und Erfrischungsgetränke Arten/Herkunft/Marken Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	5	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	Trink-, Quell- und Mineralwasser (Frucht- und Gemüsesäfte Aromatisierte Getränke, Sirup, koffeinhaltige Getränke) Entstehung und Arten bekannte Marken und deren Herkunft Unterteilung nach gesetzlichen Grundlagen (LMG) Einkauf, Lagerung (Haltbarkeit, Lagerort) Lager- und Servicetemperaturen Verschiedene Gebinde Deklaration Etiketten und Getränkekarten Beratung, Service (Gläser, Karaffen) und Verkauf (Zusatzverkauf, Pairing)
	Grundlagen Alkohol	4	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.3	Entstehung von Alkohol Verträglichkeit, Alkoholmissbrauch Verkauf von Alkohol an Gäste
	Bier Herstellung/Arten/Merkmale Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	10	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	Rohstoffe/Herstellung von Bier Bierarten, Spezialitäten Biermarken und Herkunft Einkauf, Lagerung (Gebinde/Haltbarkeit/ Lagerort/Temperatur) Verkauf und Service Ausschankarten, Gläser, Masse Reinigung der Ausschanksysteme Empfehlungen (Kombination von Speisen und Bier)

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
	Grundlagen Wein Herstellung Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	15	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5 e1.1	Weinbau: Von der Traube bis zum Wein Weintypen: Weiss-, Rosé-, Rotwein, Schiller, Weissherbst, Schaumweine Weinbeurteilung (Sensorik inkl. Fehler) Einkauf und Lagerung: Gebinde/Verschlüsse Haltbarkeit/Reifekurve/Temperaturen Ausschank und Service: Glas/Karaffen/ Temperatur Verkauf: Reihenfolge (welche Weine wann) Pairing
<i>Jung-Barista</i> (Basis)	Milch und Milchmischgetränke/ Kakaogetränke Arten/Herkunft/Merkmale/Marken Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene, gesetzliche Vorgaben Beratung und Verkauf	5	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5 e1.1	Milchprodukte (Milch/Haltbarmachung) Milchmischgetränke (Shakes, Frappés, Cocktails, Kalte und warme Milchmisch- getränke) Einkauf, Lagerung und Service (Deklaration/Lagertemperaturen/Haltbarkeit) Verkauf: Empfehlungen, Ausschankmasse, Erhitzungsmethoden, Tassen, Gläser) Kakao Herkunft und Aufbereitung Kakaoprodukte (Edelkakao, Trinkschokolade, Fair Trade) Einkauf, Lagerung und Service (Lagertemperaturen, Haltbarkeit) Verkauf: Empfehlungen, Ausschankmasse, Erhitzungsmethoden, Tassen, Gläser)
Grundlagen Speiseservice	Menüaufbau Speisegruppen Gedecke/erweiterte Gedecke	10	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c3.1, c3.2	Menü Reihenfolgen (3- bis 5-Gang Menü) kalte Vorspeisen/Suppen/warme Vorspeisen

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
					Hauptgerichte (inkl. Saucen und Beilagen), Käse und Süßspeisen bestimmen und bekannte Vertreter nennen Inkl. Beilagen, Garstufen, Beratung und Verkauf Nachdecken der entsprechenden Gerichte
	Grundlagen Käse Herstellung/Milchprodukte/ Käsegruppen Hygiene Käseland Schweiz und übrige Länder Käsegruppen Hygiene Beratung, Verkauf, Service	7	Gestalten des Speiseservice	a6.1 c2.1, c3.1, c3.2 e1.1	Käseherstellung, Käsearten, Qualitäten und Ursprung (AOP), Inhaltsstoffe Haltbarkeitsmethoden von Milch als Rohstoff Weitere Milchprodukte wie Butter, Rahm, Quark Sensorik: Pairing, Beilagen, Garnituren Hygiene Umgang mit Käse (Lagerung, Verarbeitung)
	Vorspeisen/Hauptspeisen portionieren Mise en place/Zubereitung Hygiene Beratung, Verkauf, Service	2	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c3.1, c3.2	Grundlagen welche Gerichte vor dem Gast zubereitet werden Korrekte Mise en Place bestimmen Abläufe beschreiben Hygiene (Risiken und Gefahren kennen) Gerichte dem Gast erklären und entsprechend verkaufen (Zusatzverkauf)

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
	Ernährung und Lebensmittel Inhaltsstoffe und Garmethoden	8	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c2.3, c2.4, c2.5 c4.1, c4.3 e1.1	Lebensmittelqualität: Kennzeichnung, Produktion (Konventionell/Bio etc.), Lebensmittelverderb, Hygiene, Fremdstoffe, Zusatzstoffe, Aromen Beratungs- und Verkaufsgespräch Allergien: Allergene und Intoleranzen, Kennzeichnung im Gastgewerbe (4L)
Handeln als Gastgeber (Basis)	Anlässe Dokumente/Checklisten Ambiente/Dekorationen/Infrastruktur Mise en Place Buffets Präsentationsformen Nachhaltigkeit Arbeitssicherheit	10	Handeln als Gastgeber	a1.1, a1.2, a1.3 a3.1, a6.1 b3.2b4.4, c4.4, c4.5 d3.1 e2.1, e2.2, e4.1, e4.2	Bankettcheckliste Ansprüche an Ambiente, Dekorationen, Infrastruktur für einen entsprechenden Anlass Regionale Traditionen, Produkte, Spezialitäten, Sehenswürdigkeiten, Bräuche, Vorbereitungsarbeiten für den Service Buffets (Buffetformen, Aufbau) Arbeitssicherheit (speziell bei Catering) Nachhaltigkeit (Food Waste, Abfall) Nahtstellen, Arbeit mit Checklisten Tischformen, Sitzordnungen, Gedecke, Servicebesprechungen, Buffets/Seminare herrichten
Organisation und Kommunikation	Grundlagen der Kommunikation Verbale und nonverbale Kommunikation Gesprächsaufbau, Gesprächsführung Arbeiten im Team	4	Handeln als Gastgeber	a4.2 b2.2 c2.5	Verbale und nonverbale Kommunikation Gesprächsaufbau, Gesprächsführung Erster Eindruck/Mimik/Gestik/Körperhaltung/ Stimme Sachebene, Beziehungsebene etc. Fragetechniken/Gesprächskultur etc.
Fremdsprache	Gästekommunikation	20	Handeln als Gastgeber	a7.1, a7.2	Grundlegender Wortschatz/einfache Konversationen Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
Total		100			

Handeln als Gastgeber	34
Gestalten des Getränkeservice	39
Gestalten des Speiseservice	27
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	0
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	0
Total	100

Zusammenfassung 1. Lehrjahr

Handeln als Gastgeber	87
Gestalten des Getränkeservice	56
Gestalten des Speiseservice	47
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	3
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	7
Total	200

Zusammenfassung 1. Lehrjahr (Fremdsprache separat)

Handeln als Gastgeber	60
Gästekommunikation in Fremdsprache	40
Gestalten des Getränkeservice	50
Gestalten des Speiseservice	40
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	3
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	7
Total	200

3. Semester:

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
	Weinbau Schweiz Rebsorten / Gebiete / Spezialitäten	10	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	Weinkategorien, Gesetz Hauptrebsorten und autochthone Sorten Anbauggebiete Klassifikationen, Labels Bekannte Weine
<i>Jung-Sommelier (Basis)</i>	Weinbau Europa Rebsorten/Gebiete/Spezialitäten Lagerung, Ausschank und Service Beratung und Verkauf	15	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	Weinländer: Frankreich, Italien, Spanien, Deutschland, Österreich Typische Rebsorten: Hauptrebsorten und autochthone Sorten Gebiete: Hauptgebiete und wichtigste Untergebiete (z.B. Burgund-CdN, CdB) Bekannte Weine z.B. Chablis, Sancerre
	Tee und Tee-Kreationen Arten/Herkunft/Herstellung Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	7	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	Herkunft und Aufbereitung: Teequalitäten (Blattgrößen) Teeprodukte (Blends/Fairtrade/Instant-Tee/Eistee etc.) Spezialtees (Weisstee/Grüntee/Aromatisierte Tees etc.) Aufgüsse (Kräutertees etc.) Einkauf und Lagerung: Bekannte Hersteller und Marken, Lagerung (wo, wie) Verkauf und Service: Empfehlungen und Ausschank/Service (Mengen/Glas und Tassenwahl/Teegeschirr/ Temperaturen)

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
<i>Jung-Barista</i> (Basis)	<p>Kaffee Arten/Herkunft/Herstellung/Qualitäten Lagerung, Ausschank und Service Hygiene/Werterhaltung Beratung und Verkauf</p> <p>Kaffee-Kreationen Mise en Place Getränkzubereitungen/Kreationen</p>	10	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	<p>Geschichte und Ursprung: Verbreitung, Der Barista, Kaffee als Pflanze, Anbau (Fair Trade), Kaffeesorten</p> <p>Ernte und Aufbereitung: Kaffeesorten und Regionen</p> <p>Handel und Rösten: Verpackungen / Spezialitäten Kaffeinhaltsstoffe/ Wirkungen</p> <p>Kaffeeprodukte und Zubereitung: Mahlgrade und weitere Qualitätsmerkmale, Zubereitungsverfahren, Reinigung, Mühlen, Zubereitung und Fehlerquellen (was ist ein guter Espresso), Milch schäumen, verschiedene Getränke</p> <p>Kaffeeservice: Kaffeegetränke korrekt servieren</p>
<i>Jung-Barkeeper</i> (Basis)	<p>Grundlagen Bar Geschichte/Trends Spirituosen/Liköre/Aperitifgetränke Arten/Herkunft/Herstellung/Produkte/Marken Lagerung, Ausschank und Service Beratung und Verkauf</p> <p>Mise en Place Getränkzubereitungen Inventar</p>	10	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	<p>Geschichte der Bar, verschiedene Bartypen, Einrichtung einer Bar und die entsprechenden Arbeitsutensilien (Geräte, Gläser, Eisarten) Spirituosen Herstellung Destillate aus Wein, Getreide, Obst, Zuckerrohr, Agaven Sonstige Destillate Liköre</p> <p>Arten, Herkunft, Produkte, Marken Ausschank und Service (Mengen, Gläser)</p>

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Grundlagen Speiseservice	Speiseangebote Speiseangebote/Garmethoden kombiniert Beratung und Verkauf	15	Gestalten des Speiseservice	c2.2 c2.4, c2.5	Speisen anhand der betrieblichen und schulischen Speisekarte erklären können und dabei auf die Garmethoden eingehen. Verkaufsübungen zur Speisekarte und entsprechend passende Getränke etc. empfehlen.
	Süssspeisen/Torten/Früchte portionieren Mise en Place/Techniken Hygiene, Beratung, Verkauf, Service	5	Gestalten des Speiseservice	c3.1, c3.2	Korrekte Mise en Place bestimmen Buffet herrichten Servicemethoden und -techniken.
Organisation und Kommunikation	Umgang mit Konflikten	8	Handeln als Gastgeber	a4.2, a4.3	Konfliktformen/Konfliktmanagement/Lösungen Sozialkompetenz
Fremdsprache	Gästekommunikation	20	Handeln als Gastgeber	a7.1, a7.2	Grundlegender Wortschatz/einfache Konversationen Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
Total		100			

Handeln als Gastgeber	28
Gestalten des Getränkeservice	52
Gestalten des Speiseservice	20
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	0
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	0
Total	100

4. Semester:

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Organisation und Kommunikation	Entwicklung Branche Wertewandel Gastronomiebetriebe: Stärken und Schwächen	5	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	a4.1 d1.2, d4.1 d4.2, d4.3 e1.2	
	Repetition und Vertiefung der Inhalte von Semester 1-3	75			Im Speziellen Preisgestaltung eines Menüs
Fremdsprache	Gästekommunikation	20	Handeln als Gastgeber	a7.1, a7.2	Grundlegender Wortschatz/einfache Konversationen Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
Total		100			

Handeln als Gastgeber	30
Gestalten des Getränkeservice	20
Gestalten des Speiseservice	30
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	10
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	10
Total	100

Zusammenfassung 2. Lehrjahr

Handeln als Gastgeber	58
Gestalten des Getränkeservice	72
Gestalten des Speiseservice	50
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	10
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	10
Total	200

Zusammenfassung 2. Lehrjahr (Fremdsprache separat)

Handeln als Gastgeber	20
Gästekommunikation in Fremdsprache	40
Gestalten des Getränkeservice	70
Gestalten des Speiseservice	50
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	10
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	10
Total	200