



Lehrplan für die Berufsfachschule (Berufskundlicher Unterricht)

Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

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 Restaurantfachleute 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 die Berufsfachschule

Als Grundlage dieses Lehrplans für die Berufsfachschule gelten die folgenden gesetzlichen Bestimmungen: Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann und Bildungsplan vom 6. November 2018.

- Der Lehrplan für die Berufsfachschule präzisiert die Leistungsziele für den berufskundlichen Unterricht an Berufsfachschulen und interkantonalen Fachkursen und gibt Empfehlungen für die praktische Umsetzung.
- Der Lehrplan für die Berufsfachschule ist ein Steuerungsinstrument für die Unterrichtsplanung und die Unterrichtsevaluation der Berufsfachschulen.
- Der Lehrplan für die Berufsfachschule 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 Lehrplan für die Berufsfachschule 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.

Hinweise zur Umsetzung des Lehrplans für Berufsfachschulen

In den einzelnen Semestern werden folgende Schwerpunkte gesetzt:

1. Semester: Einführung in die Grundlagen des Berufs
2. - 5. Semester: Vertiefung der Kompetenzen
6. Semester: Situationsorientierte Anwendungen

Themenbereiche mit ganzheitlichem Handlungsablauf

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

Beispiel:

Kaffee

Arten/Herkunft/Herstellung/Qualitäten/Produkte
Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service
Werterhaltung (Reinigung des Kaffeeautomaten)
Beratung und Verkauf von Kaffee

Die Lerninhalte in diesem Lehrplan für die Berufsfachschule werden von allen Lernenden bearbeitet. Die Bezeichnungen wie «Jung-Barista» nehmen Bezug auf den jeweiligen Themenbereich und deuten darauf hin, dass diese Lerninhalte im Rahmen der überbetrieblichen Kurse und der betrieblichen Ausbildung noch speziell vertieft werden können (siehe Ergänzungskompetenzen im Bildungsplan)

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.

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 Getränkekarten 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	3. Lehrjahr	Total
Berufskennnisse				
Handeln als Gastgeber (inkl. Gästekommunikation in Fremdsprache)	80	50	60	190
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse				
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung				
Gestalten des Getränkeservice	60	90	90	240
Gestalten des Speiseservice	60	60	50	170
Total Berufskennnisse	200	200	200	600
Allgemeinbildung	120	120	120	360
Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	360	360	360	1080

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	3. Lehrjahr	Total
Berufskennnisse				
Handeln als Gastgeber	40	10	20	70
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse				
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung				
Gästekommunikation in Fremdsprache	40	40	40	120
Gestalten des Getränkeservice	60	90	90	240
Gestalten des Speiseservice	60	60	50	170
Total Berufskennnisse	200	200	200	600
Allgemeinbildung	120	120	120	360
Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	360	360	360	1080

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 sechs 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	4	Handeln als Gastgeber	a2.4	Berufskleider: Anforderungen, Ziel Berufsausrüstung
	Berufskleider		Handeln als Gastgeber	a2.4	
	Berufliche Anforderungen	1	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e2.2	Eigene Tätigkeit, Abhängigkeiten Nahtstellen
	Verhalten	2	Handeln als Gastgeber	a2.4	Verhaltensregeln und Umgangsformen im Serviceberuf Verhaltensregeln am Tisch
	Gesellschaftliche Regeln	1	Handeln als Gastgeber	a4.1	Sitten/Knigge, Wertewandel
	Fachausdrücke	1	Gestalten des Getränkeservice	b2.1	Typische Fachausdrücke im täglichen Gebrauch
			Gestalten des Speiseservice	c2.6	
	Serviceorganisation	2	Handeln als Gastgeber	a3.1	Serviceorganisation: - Stationskellner - Chef de rang Systeme - Amerikanische Servicesysteme - Etagenservice
	Mein Betrieb/Struktur Branche	4	Handeln als Gastgeber	a6.2, a6.3	Arbeitsbereiche (Office, Restaurant, Buffet) Betriebstypen Verbandsstrukturen Labels/Auszeichnungen/Klassifikationen
	Grundlagen Hygiene, Arbeitssicherheit und Brandschutz	8	Handeln als Gastgeber	a3.2 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 von Maschinen und Geräten
		1	Gestalten des Speiseservice	c1.2	
		1	Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d3.1	
		2	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e3.1,	
	Mise en Place	1	Gestalten des Getränkeservice	b1.1, b1.2	Bedeutung Mise en Place: Arbeiten am Pass/Office/im Restaurant
		1	Gestalten des Speiseservice	c1.2, c1.6	
		2	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e3.1, e5.1 e5.2, e5.4	
	Tischdecken/Tischkultur/Optik	4	Gestalten des Speiseservice	c1.3, c1.5	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	
Umgang mit dem Gast (Gästebetreuung)	Umgangsformen	2	Handeln als Gastgeber	a2.4	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) Verhalten bei Gästerückmeldungen Bestellwesen/Rechnungsstellung/Inkasso
	Erbringen von Dienstleistung	1	Handeln als Gastgeber	a2.2, a2.4	
	Unsere Gäste (Segmente und Typen)	2	Handeln als Gastgeber	a2.1, a2.2	
	Ess- und Trinkgewohnheiten	1	Handeln als Gastgeber	a2.2	
	Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	2	Handeln als Gastgeber	a2.2, a5.1, a5.2	
		2	Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d1.1, d2.1 d2.2, d2.3 d4.1,	
Grundlagen des Getränkeservice	Service von Aperitif Service von Getränken im Offenausschank Service von Getränken in Flaschen Service von Heissgetränken	8	Gestalten des Getränkeservice	b1.1, b1.2 b2.5 b3.1, b3.2 b4.1	Getränkegruppen/typische Vertreter (Produkte-) Basis Ausschankmengen/Gläser/Servierarten/ Trinktemperaturen/Grund Mise en Place/ Serviceablauf/Weinservice

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
					Rechtlichen Grundlagen für den Ausschank von alkoholischen Getränken
Grundlagen des Speiseservice	Das Frühstück Die Servicebesprechung Der Serviceablauf (Mittag/Abend)	2	Handeln als Gastgeber	a2.2, a3.1	Grundlagen der Serviceformen Frühstück: Bedeutung/Frühstücksarten/ Angebotsformen (Buffetaufbau), Gedecke Brunch Frühstücksgerichte und Getränke Checklisten für den Serviceablauf/ Servicebesprechungen und notwendige Informationen für die tägliche Arbeit Serviceabläufe: Wichtigste Tätigkeiten bei Mittag- und Abendservice.
		4	Gestalten des Getränkeservice	b3.1, b3.2	
		4	Gestalten des Speiseservice	c1.3, c3.1, c3.2	
Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittelqualität	8	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c2.3, c2.4	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 (Grundlagen)</i>	Wasser und Erfrischungsgetränke Arten/Herkunft/Marken Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	8	Gestalten des Getränkeservice	b1.1., b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	Trink-, Quell- Mineralwasser Frucht- und Gemüsesäfte Aromatisierte Getränke, Sirup, koffeinhaltige Getränke Entstehung und Arten Bekannte Marken und deren Herkunft Unterteilung nach LMG Gesetzliche Grundlagen Einkauf, Lagerung (Haltbarkeit/Lagerort) Lager- und Servicetemperaturen Verschiedene Gebinde Deklaration Etiketten und Getränkekarten Beratung, Service (Gläser, Karaffen) und Verkauf (Zusatzverkauf/Pairing) Hygiene (Reinigung der Systeme)
	Grundlagen Alkohol	4	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5	Entstehung von Alkohol Verträglichkeit/Alkoholmissbrauch Verkauf von Alkohol an Gäste
	Bier Herstellung/Arten/Merkmale Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	12	Gestalten des Getränkeservice	b1.1, b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	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 Speisen und Bier)

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
<i>Jung-Barista</i> (Grundlagen)	Milch und Milchmodiggetränke/ Kakaogetränke Arten/Herkunft/Merkmale/Marken Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene, gesetzliche Vorgaben Beratung und Verkauf	10	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	Milchprodukte (Milch/Haltbarmachung) Milchmodiggetränke (Shakes/Frappés/Cocktails/Kalte und warme Milchmodiggetränke) 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)
<i>Speisen vor dem Gast zubereiten</i> (Grundlagen)	Vorspeisen marinieren und portionieren Mise en Place/Zubereitung Hygiene Beratung, Verkauf, Service	8	Gestalten des Speiseservice	c2.5, c2.6, c2.7 c2.8 c4.1, c4.3	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)
Grundlagen Speiseservice	Menüaufbau Speisegruppen Gedecke/erweiterte Gedecke	8	Gestalten des Speiseservice	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6 c2.7 c3.1	Menü-Reihenfolgen (3- bis 8-Gang-Menü) Kalte Vorspeisen/Suppen/warme Vorspeisen Hauptgerichte (inkl. Saucen und Beilagen), Käse und Süßspeisen bestimmen und bekannte Vertreter nennen Inkl. Beilagen/Garstufen/Beratung/Verkauf Nachdecken der entsprechenden Gerichte
	Käse und Milchprodukte Herstellung/Milchprodukte/Käsegruppen Hygiene Ursprung/Qualitäten/Sensorik	10	Gestalten des Speiseservice	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	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

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittel Lebensmittelqualität: Kennzeichnungs- und Auskunftspflicht: Allergene, Kennzeichnung im Gastgewerbe	8	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6	Lebensmittelqualität: Kennzeichnung, Produktion (Konventionell/Bio etc.), Lebensmittelverderb, Hygiene, Fremdstoffe, Zusatzstoffe, Aromen Allergien: Allergene und Intoleranzen, Kennzeichnung im Gastgewerbe (4L)
Organisation und Kommunikation	Grundlagen Kommunikation Verbale und nonverbale Kommunikation Gesprächsaufbau, Gesprächsführung	8	Handeln als Gastgeber	a4.2	Verbale und nonverbale Kommunikation Gesprächsaufbau, Gesprächsführung Erster Eindruck/Mimik/Gestik/Körperhaltung/ Stimme Sachebene, Beziehungsebene etc. Fragetechniken/Gesprächskultur etc.
		2 2		b2.2 c2.7	
Fremdsprache	Gästekommunikation	12	Handeln als Gastgeber	a7.1/a7.2	Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
	Speiseangebot	4	Gestalten des Speiseservice	c5.1	
	Getränkeangebot	4	Gestalten des Getränkeservice	b5.1	
Total		100			

Handeln als Gastgeber	20
Gestalten des Getränkeservice	40
Gestalten des Speiseservice	40
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	0
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	0
Total	100

Zusammenfassung 1. Lehrjahr

Handeln als Gastgeber	73
Gestalten des Getränkeservice	57
Gestalten des Speiseservice	60
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	
<i>Jung-Sommelier</i> (Grundlagen)	Grundlagen Wein Herstellung/Beurteilung/Sensorik Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Beratung und Verkauf	24	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	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
	Weinbau Schweiz Rechtliche Vorgaben/Rebsorten/Gebiete/ Spezialitäten/Produzenten				Weinkategorien/Gesetz Hauptrebsorten und autochthone Sorten Anbauggebiete/Klima Klassifikationen/Labels Bekannte Weine/Spezialitäten
<i>Jung-Barista</i> (Grundlagen)	Tee Arten/Herkunft/Herstellung/Qualitäten/ Produkte Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Beratung und Verkauf	8	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b4.1 b4.3	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>Speisen vor dem Gast zubereiten (Grundlagen)</i>	Hauptspeisen tranchieren und filetieren Mise en place/Servicetechniken Hygiene Beratung und Verkauf und Service	4	Gestalten des Speiseservice	c2.5, c2.6, c2.7 c2.8 c4.1, c4.3	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)
Grundlagen Speiseservice	Speiseangebote Garmethoden Beratung und Verkauf/Pairing	8	Gestalten des Speiseservice	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6 c2.7 c3.1	Speisen anhand der betrieblichen und schulischen Speisekarte erklären können und dabei auf die Garmethoden eingehen. Verkaufsübungen zur Speisekarte und entsprechend passende Getränke etc. empfehlen.
	Käseland Schweiz Käseherstellung/Käsegruppen Beratung und Verkauf	4	Gestalten des Speiseservice	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	Gesetzliche Grundlagen (AOP/Markenschutz) Bekannte Käsesorten aus der Schweiz und deren Merkmale/Eigenschaften und Herstellung Passende Getränkeempfehlungen zu den Käsespezialitäten Schweizer Käsegerichte und Getränkeempfehlungen
Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittel Fett als Nährstoff, Fetteiche Lebensmittel Kohlenhydrat als Nährstoff Kohlenhydratreiche Lebensmittel	4 8	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c2.2, c2.3 c2.6	Fett als Nährstoff und tierische und pflanzliche Fette und Öle: Einkauf, Arten, Verwendung Kohlenhydrat als Nährstoff und kohlenhydratreiche Lebensmittel wie: Getreide (inkl. Reis): Lagerung, Sorten, Produkte (z.B. Mehl) Brot: Grundrezept, Brotsorten, Lagerung Teigwaren: Unterschiedliche Produkte Zucker: Zuckerarten, Lagerung, Verwendung Kartoffeln, Hülsenfrüchte: Einkauf, Sorten, Lagerung, Verwendung

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Anlässe	Anlässe planen, vorbereiten und durchführen Dokumente/Checklisten Ambiente/Dekorationen/Infrastruktur Mise en Place Buffets Präsentationsformen Arbeitssicherheit Nachhaltigkeit Arbeits- und Einsatzplanung	2	Handeln als Gastgeber	a1.1, a1.2, a1.4 a1.5 a3.1 a6.1	Bankettcheckliste Ansprüche an Ambiente/Dekorationen/ Infrastruktur für einen entsprechenden Anlass Regionale Traditionen, Produkte, Spezialitäten, Sehenswürdigkeiten, Bräuche Vorbereitungsarbeiten für den Service Buffets (Buffetformen/Aufbau) Präsentationsformen (Produktepräsentation/ Displays etc.) Arbeitssicherheit (speziell bei Catering) Nachhaltigkeit (Food Waste/Abfall) Arbeits- und Einsatzplanung (Dokumente/Ressourcen/Bankettorganisation- Serviceablauf) Anlassarten/Verkauf von Anlässen/ Tischformen/Sitzordnungen/ Gedecke/Servicebesprechungen/ Buffets/Seminare herrichten
		2	Gestalten des Getränkeservice	b1.2, b3.2 b4.3, b4.5	
		2	Gestalten des Speiseservice	c1.6 c3.1, c3.2 c4.3, c4.5	
		3	Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d1.2 d3.1 d4.1, d4.2 d5.4	
		3	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e1.2, e1.3 e2.1, e2.2 e2.3, e2.4 e3.3 e4.1, e4.2 e5.1, e5.2 e5.4	
Organisation und Kommunikation	Verkaufstechnik und Rhetorik Arbeiten im Team	8	Handeln als Gastgeber	a2.4, a4.2	Freie Rede und vorbereitete Reden halten/ überzeugendes Auftreten Teamarbeit/Teamorganisation
Fremdsprache	Gästekommunikation	12	Handeln als Gastgeber	a7.1, a7.2	Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
	Speiseangebot	4	Gestalten des Speiseservice	c5.1	
	Getränkeangebot	4	Gestalten des Getränkeservice	b5.1	
Total		100			

Handeln als Gastgeber	22
Gestalten des Getränkeservice	38
Gestalten des Speiseservice	34
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	3
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	3
Total	100

4. Semester

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Weinbau Europa Rechtliche Vorgaben / Rebsorten / Gebiete / Spezialitäten / Produzenten	24	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<p>Weinländer Frankreich/Italien/Spanien/ Portugal/ Deutschland/Österreich</p> <p>Weingesetze und Klassifikationen: z.B. AOP/Prädikate/ Regionale Labels z.B. Smaragd etc.</p> <p>Typische Rebsorten Hauptrebsorten und autochthone Sorten</p> <p>Gebiete: Hauptgebiete und wichtigste Untergebiete (z.B. Burgund-CdN, CdB etc.)</p> <p>Spezialitäten: z.B. bekannte Weine «Chablis», regional typische Produkte «Beaujolais Nouveau»</p> <p>Produzenten: Bekannte Winzer und Produzenten (z.B. Château Margaux etc.)</p>
<i>Jung-Barista (Grundlagen)</i>	Kaffee Arten/Herkunft/Herstellung/Qualitäten/ Produkte Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene/Werterhaltung Beratung und Verkauf	12	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<p>Geschichte und Ursprung: Verbreitung/Der Barista/Kaffee als Pflanze/ Anbau (Fair Trade) / Kaffeesorten/ Produktionsländer</p> <p>Ernte und Aufbereitung: Erntezeiten, Erntemethoden, Aufbereitungsverfahren, Kaffeesorten und Regionen</p> <p>Handel und Rösten: Einkauf/Verarbeitung/Röstprozesse/Röststufen/ Verpackungen/Spezialitäten Kaffeinhaltsstoffe/Wirkungen</p>

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
					<p>Kaffeeprodukte und Zubereitung: Verschiedene Produkte (Single, Blends, Instant, Pads, Kapselsysteme), 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 Harmonie von Kaffee und Getränken oder Speisen, Kaffeekulturen, Kaffeedegustation,</p>
<i>Jung-Barkeeper (Grundlagen)</i>	<p>Grundlagen Bar Geschichte/Trends/Typen/Einrichtung/ Utensilien Spirituosen/Liköre/Aperitifgetränke Arten/Herkunft/Herstellung/Qualitäten/ Produkte/Marken Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Beratung und Verkauf</p>	12	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<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/Herstellung/Qualitäten/Produkte/ Marken Ausschank und Service (Mengen, Gläser)</p> <p>Einkauf (Masse, Mengenermittlung/Stock),</p>
<i>Speisen vor dem Gast zubereiten</i>	<p>Hauptspeisen und Süßspeisen flambieren Mise en Place/Techniken Hygiene/Arbeitssicherheit/Brandschutz Beratung und Verkauf und Service</p>	4	Gestalten des Speiseservice	c2.5, c2.6 c2.7, c2.8 c4.1, c4.3 c4.4	<p>Grundlagen welche Gerichte vor dem Gast zubereitet werden Korrekte Mise en Place bestimmen Abläufe beschreiben Hygiene (Risiken und Gefahren kennen) Arbeitssicherheit/Brandschutz (Massnahmen zur Prävention bestimmen) Beraten (Gerichte dem Gast erklären) und entsprechend verkaufen (Zusatzverkauf)</p>

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Grundlagen Speiseservice	Speiseangebote Spezialgedecke/Garmethoden Beratung und Verkauf/Pairing	8	Gestalten des Speiseservice	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7 c3.1	Speisen anhand der betrieblichen und schulischen Speisekarte erklären können und dabei auf die Garmethoden eingehen. Verkaufsübungen zur Speisekarte und entsprechend passende Getränke etc. empfehlen. Spezialgerichte und deren Spezialgedecke definieren.
	Käseland Frankreich und übrige Länder Käseherstellung/Käsegruppen Beratung und Verkauf	4	Gestalten des Speiseservice	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	Käseherstellung/Käsegruppen Beratung und Verkauf Gesetzliche Grundlagen (z.B. AOP) Bekannte Käsesorten und deren Merkmale/Eigenschaften und Herstellung Passende Getränkeempfehlungen zu den Käsespezialitäten
Grundlagen der Ernährung	Ernährung und Lebensmittel Nährstoffe, Proteine Proteinreiche Lebensmittel	12	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c2.2 c2.3, c2.6 c2.9	Protein als Nährstoff und proteinreiche Lebensmittel wie: Eier: Einkauf, Lagerung, Qualitäten Fleisch/Fisch/Krusten-, Weich- und Schalentiere: Gesetzliche Bestimmungen/Qualitäten/Einteilung / Verwendung/Bedeutung für die Ernährung/ Einkauf und Lagerung, Gerichte
Organisation und Kommunikation	Konflikte Konfliktmanagement	4	Handeln als Gastgeber	a2.4 a4.2 a5.2	Konfliktformen/Konfliktmanagement/Lösungen
Fremdsprache	Gästekommunikation	12	Handeln als Gastgeber	a7.1/a7.2	Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
	Speiseangebot	4	Gestalten des Speiseservice	c5.1	
	Getränkeangebot	4	Gestalten des Getränkeservice	b5.1	
Total		100			

Handeln als Gastgeber	16
Gestalten des Getränkeservice	52
Gestalten des Speiseservice	32
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	0
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	0
Total	100

Zusammenfassung 2. Lehrjahr

Handeln als Gastgeber	38
Gestalten des Getränkeservice	90
Gestalten des Speiseservice	66
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	3
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	3
Total	200

5. Semester

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
<i>Jung-Sommelier (Grundlagen)</i>	Grundlagen Produkte auf Basis von Wein Herstellung/Beurteilung/Sensorik Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Beratung und Verkauf	12	Gestalten des Getränkeservice	b2.1 b2.5 b3.1 b3.2 b3.3 b4.1 b4.3	Herkunft und Herstellung der Produkte Qualitäten, Sorten, Gebinde/, Verschlüsse Haltbarkeit, Reifekurve, Temperaturen Gläser, Temperatur, Serviceformen Verkauf, Zusatzverkauf Pairing Aromatisierte Weine: Wermut Obstweine: Apfelwein, Erdbeerwein Likörweine wie: Sherrys, Manzanillas Málaga, Madeira, Porto, Marsala, Samos
	Weinbau International (neue Welt) Rechtliche Vorgaben / Gebiete / Produzenten	16	Gestalten des Getränkeservice	b2.1 b2.5 b3.1 b3.2 b3.3 b4.1 b4.3	Weinländer: USA, Chile, Argentinien, Südafrika, Australien, Neuseeland, China Weingesetze und Klassifikationen z.B. AVA typische Rebsorten Hauptrebsorten und autochthone Sorten Gebiete Hauptgebiete und wichtigste Untergebiete (z.B. Kalifornien, Napa Valley) Spezialitäten: z.B. Blends Produzenten Bekannte Winzer und Produzenten (z.B. Mondavi, Gallo)

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
<i>Jung-Barista</i> (Grundlagen)	Kaffee- und Tee-Kreationen Mise en Place Getränkzubereitungen/Kreationen Beratung und Verkaufsförderung Preiskalkulationen	8	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	z.B. Irish Coffee, Shakes, Ice Tea etc. Zutaten, Mengen Zubereitungen der klassischen Getränke/ eigene Kreationen kreieren Massnahmen zur Verkaufsförderung, Pairing Preisberechnung eines Kaffeegetränks erstellen
<i>Jung-Barkeeper</i> (Grundlagen)	Grundlagen Bar Mise en Place Getränkzubereitungen Beratung und Verkaufsförderung Preiskalkulationen Wirtschaftlichkeit/Rentabilität/Aufwand/Erträge	8	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2 b3.3 b4.1, b4.3	Zubereitungsarten von Mixgetränken Mise en Place Verkauf und Beratung: Verkauf und Massnahmen zur Verkaufsförderung, Verkaufsgespräche Barkeeping-Arten: (Flairtending/Classic) Garnituren Barkalkulation: Preisberechnung eines Cocktailgetränks Wirtschaftlichkeit, Rentabilität, Aufwand, Erträge (Begriffe der Betriebswirtschaft mit den verschiedenen Kalkulationen behandeln) Barkarte Barstock Inventur/Inventar Aufbau von Mixgetränken Mixgetränkegruppen klassische und neuzeitliche Mixgetränke und Rezepturen
		4	Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d6.1 d6.2	
		4	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e1.1 e1.2 e1.3	
<i>Speisen vor dem Gast zubereiten</i> (Grundlagen)	Süssspeisen/Torten/Früchte portionieren Mise en Place/Techniken Hygiene Beratung und Verkauf und Service	4	Gestalten des Speiseservice	c2.5, c2.6 c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	Benötigte Arbeitsutensilien, Mise en Place erstellen, Präsentation, Schneide- und Schöpftechniken, Gerichte, Einsatz definieren, Portionengrössen, Anrichtarten etc. (Fokus Hochzeitstorten, Bankette, Buffets) Hygiene, Gefahren, Risiken, Temperaturen Verkaufsgespräche, Servicemethoden und -techniken

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Grundlagen Speiseservice	Speiseangebote Garmethoden Beratung und Verkauf /Pairing	4	Gestalten des Speiseservice	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6 c2.7, c2.9 c3.1	Speisen anhand der betrieblichen und schulischen Speisekarte erklären können und dabei auf die Garmethoden eingehen. Verkaufsübungen zur Speisekarte und entsprechend passende Getränke etc. empfehlen. Spezialgerichte und deren Spezialgedecke definieren.
Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittel Wasser/Vitamine/Mineralien und entsprechende Lebensmittel	8	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c2.2, c2.3 c2.6	Wasser/Vitamine/Mineralien als Nährstoffe und Lebensmittel wie: Gemüse/Früchte/Pilze/Kräuter/Gewürze Einteilung, Einkauf und Lagerung, Sorten, Verwendung
Organisation und Kommunikation	Marketing Gästerückmeldungen/Gästedaten/ Betriebswirtschaftliche Aspekte/Marketingmix	2	Handeln als Gastgeber	a2.4, a4.2, a5.2	Gästerückmeldungen, Reklamationen, Gästedaten, Betriebswirtschaftliche Aspekte, Marketingmix
		10	Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d4.1, d4.2 d5.1, d5.2 d6.1	
Fremdsprache	Gästekommunikation	12	Handeln als Gastgeber	a7.1, a7.2	Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
	Speiseangebot	4	Gestalten des Speiseservice	c5.1	
	Getränkeangebot	4	Gestalten des Getränkeservice	b5.1	
Total		100			

Handeln als Gastgeber	14
Gestalten des Getränkeservice	48
Gestalten des Speiseservice	20
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	14
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	4
Total	100

6. Semester:

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
<i>Jung-Sommelier</i>	Situationstraining Wein- oder Bierpräsentation Getränkekorrespondenz Verkaufsgespräche führen Weinkartenanalysieren (Aufbau/Gestaltung) Warenbeschaffung und Bewirtschaftung etc.	48	– Handeln als Gastgeber – Gestalten des Getränkeservice – Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse – Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	b2.1, b2.2, b2.3 b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.3 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3	Je nach Möglichkeiten, Anlässe, Präsentationen, Produkte-Demonstrationen etc. planen und erstellen.
<i>Jung-Barista</i>	Situationstraining Kreieren und Kalkulieren von Eigenkreationen Erstellen von Tee- und Kaffeekarten Verkaufsgespräche führen Angebote analysieren Warenbeschaffung und Bewirtschaftung etc.			b2.1, b2.2, b2.3 b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.3 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3	
<i>Jung-Barkeeper</i>	Situationstraining Kreieren und Kalkulieren von Eigenkreationen Erstellen von Barkarten Verkaufsgespräche führen Angebote analysieren Inventur etc.			b2.1, b2.2, b2.3, b2.5 b3.1, b3.2 b3.3, b4.3 d5.2, d5.3 d5.4, d6.2 e1.1, e1.2, e1.3	
<i>Speisen vor dem Gast zubereiten</i>	Situationstraining Planen und Erstellen von Mise en Place Kreieren von Eigenkreationen (z.B. Flambée) Verkaufsgespräche führen Angebote analysieren etc.			c1.6 c2.6, c2.7, c2.8 c3.1, c3.2 c4.3 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3	
Speiseservice	Situationstraining Speisekarten und Menükarten kreieren Getränkekorrespondenz Verkaufsgespräche führen Präsentationsformen Angebote analysieren etc.			12	

Informationen Rahmenlehrplan			Vernetzung Bildungsplan		
Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Anlässe	Situationstraining Anlassplanung/Serviceorganisation (Besprechung) Menüplanung/Getränkekorrespondenz etc. Einsatzplanung/Dokumente	12	<ul style="list-style-type: none"> – Handeln als Gastgeber – Gestalten des Getränkeservice – Gestalten des Speiseservice – Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse – Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung 	a1.1, a1.2, a1.4, a1.5 a3.1, a3.2 b1.2 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3 e2.1, e2.2 e2.3, e2.4	
Organisation und Kommunikation	Entwicklung Branche Wertewandel Gastronomiebetriebe: Stärken und Schwächen	4	– Handeln als Gastgeber	a2.4, a4.2, a5.2	
		4	– Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d5.1	
Fremdsprache	Gästekommunikation	12	– Handeln als Gastgeber	a7.1, a7.2	Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
	Speiseangebot	4	– Gestalten des Speiseservice	c5.1	
	Getränkeangebot	4	– Gestalten des Getränkeservice	b5.1	
Total		100			

Handeln als Gastgeber	24
Gestalten des Getränkeservice	42
Gestalten des Speiseservice	30
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	4
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	0
Total	100

Zusammenfassung 3. Lehrjahr

Handeln als Gastgeber	38
Gestalten des Getränkeservice	90
Gestalten des Speiseservice	50
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	18
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	4
Total	200