

Bildungsplan

für den Beruf

Nr. 78704

Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann
Spécialiste en restauration
Impiegata di ristorazione / Impiegato di ristorazione

Teile:

A

- 1 Fachkompetenz
- 2 Methodenkompetenz
- 3 Sozial- und Selbstkompetenz
- 4 Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

B

- 1 Organisation der überbetrieblichen Kurse (üK)

C

- 1 Organisation der Schlussqualifikation

D

- 1 Lektionenplan der Berufsfachschule

A

1 Fachkompetenz

Die **Fachkompetenzen** befähigen die Restaurationsfachleute, fachliche Aufgaben und Probleme im Berufsfeld eigenständig und kompetent zu lösen sowie den wechselnden Anforderungen im Beruf gerecht zu werden und diese zu bewältigen. Restaurationsfachleute können sich zudem in einer **Fremdsprache** verständigen.

1.1 Leitziele und Richtziele umschreiben die bei Bildungsende erworbenen Fachkompetenzen. Mit den Leitzielen werden in allgemeiner Form die Themengebiete der Ausbildung beschrieben und begründet, warum diese für Restaurationsfachleute wichtig sind. Mit den Richtzielen werden die Leitziele in konkretes Verhalten übersetzt, das die Lernenden in bestimmten Situationen zeigen sollen.

1.2 Mit den Fachkompetenzen, wie sie in den Bildungszielen formuliert sind, werden ebenso Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen gefördert. Die Lernenden erreichen die Handlungsfähigkeit für das Berufsprofil gemäss Art. 1, sie werden auf das lebenslange Lernen vorbereitet und in ihrer persönlichen Entwicklung gefördert.

1.3 In der Ausbildung zum Restaurationsfachmann und zur Restaurationsfachfrau werden die folgenden Leit- und Richtziele in den Mittelpunkt gestellt.

2 Methodenkompetenz

Die **Methodenkompetenzen** ermöglichen den Restaurationsfachleuten dank guter persönlicher Arbeitsorganisation eine geordnete und geplante Arbeitsweise, einen sinnvollen Einsatz der Hilfsmittel und das zielgerichtete und durchdachte Lösen von Problemen.

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

Zur Lösung von beruflichen und persönlichen Aufgaben setzen Restaurationsfachleute Methoden und Hilfsmittel des Problemlösens ein, die ihnen erlauben, Ordnung zu halten, Prioritäten zu setzen, gästeabhängige von gästeunabhängigen Tätigkeiten zu unterscheiden, Abläufe systematisch und rationell zu gestalten und die Arbeitssicherheit zu gewährleisten. Sie planen ihre Arbeitsschritte, arbeiten zielorientiert und effizient und bewerten ihre Arbeitsschritte systematisch.

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Wirtschaftliche Abläufe können nicht isoliert betrachtet werden. Restaurationsfachleute erkennen und verwenden Methoden, um ihre Tätigkeiten im Zusammenhang mit anderen Aktivitäten im Unternehmen zu sehen und vor- und nach gelagerte Schnittstellen zu berücksichtigen. Sie sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf ihre Arbeitskollegen und auf den Erfolg des Unternehmens bewusst. Sie beschaffen sich selbständig Informationen und nutzen diese im Interesse von Gästen und Betrieb.

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Die Anwendung der modernen Mittel der Informations- und Kommunikationstechnologie im Restaurationsbetrieb wird in Zukunft immer wichtiger. Restaurationsfachleute sind sich dessen bewusst und helfen mit, den Informationsfluss im Unternehmen zu optimieren und den Einsatz neuer Systeme zu realisieren. Sie beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese im Interesse von Gästen und des Betriebes.

2.4 Lernstrategien

Zur Steigerung des Lernerfolgs und des lebenslangen Lernens stehen verschiedene Strategien zur Verfügung. Da Lernstile individuell verschieden sind, reflektieren Restaurationsfachleute ihr Lernverhalten und passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen situativ an. Sie arbeiten mit für sie effizienten Lernstrategien, welche ihnen beim Lernen Freude, Erfolg und Zufriedenheit bereiten und damit ihre Fähigkeiten für das lebenslange und selbstständige Lernen stärken.

2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden

Gäste unterliegen vielfältigen ökonomischen und sozialen Einflüssen. Der Entscheid zu Gunsten des einen oder anderen Produktes wird wesentlich bestimmt durch gästeorientiertes Verkaufsverhalten. Restaurationsfachleute wenden erfolgreiche Methoden der Beratung und des Verkaufs zur Zufriedenheit des Gastes und im Interesse des Unternehmens an.

2.6 Kreativitätstechniken

Offenheit für Neues und für unkonventionelle Vorgehensweisen sind wichtige Kompetenzen von Restaurationsfachleuten. Deshalb sind sie fähig, bei offenen Problemen herkömmliche Denkmuster zu verlassen und mit Kreativitätstechniken zu neuen und innovativen Lösungen beizutragen. Restaurationsfachleute zeichnen sich durch Wachsamkeit und eine offene Haltung gegenüber Neuerungen und Trends im Gastrobereich aus.

2.7 Präsentationstechniken

Der Erfolg eines Gastronomiebetriebes wird wesentlich mitbestimmt durch die Art und Weise, wie die Produkte und Dienstleistungen dem Gaste präsentiert werden. Restaurationsfachleute kennen und beherrschen Präsentationstechniken und -medien und setzen sie zum optimalen Nutzen der Gäste und des Unternehmens um.

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Die Sozial- und Selbstkompetenzen ermöglichen den Restaurationsfachleuten, Beziehungen gemeinsam zu gestalten und Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher und selbstbewusst zu bewältigen. Dabei stärken sie ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten.

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

Im Gastronomiebereich, sei es in einem Klein- oder Grossbetrieb, sind die Restaurationsfachleute mitverantwortlich für die betrieblichen Abläufe. Sie sind bereit, diese mitzugestalten, zu verbessern, in eigener Verantwortung Entscheide zu treffen und gewissenhaft zu handeln.

3.2 Lebenslanges Lernen

In der globalisierten Wirtschaft mit wechselnden Gästebedürfnissen ist der Wandel allgegenwärtig. Anpassungen an die sich rasch wechselnden Bedürfnisse und Bedingungen sind eine Notwendigkeit. Restaurationsfachleute sind sich dessen bewusst und bereit, laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten zu erwerben und sich auf lebenslanges Lernen einzustellen. Sie sind offen für Neuerungen, gestalten diese und den Wandel auch mit kreativem Denken mit, stärken ihre Arbeitsmarktfähigkeit und ihre Persönlichkeit.

3.3 Kommunikationsfähigkeit

Die adressatengerechte und situativ angemessene Kommunikation steht im Zentrum aller Aktivitäten in der Gastronomie. Restaurationsfachleute zeichnen sich aus durch Einfühlungsvermögen, Offenheit und Spontaneität. Sie sind gesprächsbereit, verstehen die Regeln erfolgreicher verbaler und nonverbaler Kommunikation und wenden sie selbstbewusst an. Sie beachten die Schweigepflicht und verhalten sich den Umständen entsprechend diskret.

3.4 Konfliktfähigkeit

Im beruflichen Alltag der Gastronomie, wo sich viele Menschen mit unterschiedlichen Auffassungen und Meinungen begegnen, kommt es immer wieder zu Konfliktsituationen. Restaurationsfachleute sind sich dessen bewusst und reagieren in solchen Fällen ruhig und überlegt. Sie stellen sich der Auseinandersetzung, akzeptieren andere Standpunkte, diskutieren sachbezogen und suchen nach konstruktiven Lösungen.

3.5 Teamfähigkeit

Berufliche und persönliche Aufgaben können allein oder in einer Gruppe gelöst werden. Von Fall zu Fall muss entschieden werden, ob für die Lösung des Problems die Einzelperson oder das Team geeigneter ist. Restaurationsfachleute sind fähig, im Team zielorientiert und effizient zu arbeiten, sie beherrschen die Regeln und haben Erfahrung in erfolgreicher Teamarbeit.

3.6 Umgangsformen

Restaurationsfachleute pflegen bei ihrer Tätigkeit die unterschiedlichsten Kontakte mit Mitmenschen, die jeweils bestimmte Erwartungen an das Verhalten und die Umgangsformen ihrer Kontaktperson hegen. Restaurationsfachleute können ihre Sprache und ihr Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen der Gesprächspartner anpassen und sind pünktlich, ordentlich und zuverlässig.

3.7 Belastbarkeit

Die Erfüllung der verschiedenen Anforderungen in der Gastronomie ist mit körperlichen und geistigen Anstrengungen verbunden. Restaurationsfachleute können mit Belastungen umgehen, indem sie die ihnen zugewiesenen und zufallenden Aufgaben ruhig und überlegt angehen. In kritischen Situationen bewahren sie den Überblick.

4 Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

Diese sind im nachstehenden Katalog aufgeführt.

1 Leitziel Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation 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.			
1.1 Richtziel Restaurationsfachleute interessieren sich für betriebswirtschaftliche Fragestellungen, verstehen grundlegende Zusammenhänge und sind fähig, gäste- und marktorientiert zu denken und zu handeln.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
1.1.1 Restaurationsfachleute erklären die Begriffe Wirtschaftlichkeit, Produktivität, Aufwand, Ertrag und Gewinn anhand einfacher Beispiele und erläutern deren Bedeutung für die Führung und den Erfolg eines Restaurationsbetriebes (K2).	1.1.1 Ich bin fähig, anhand von geeigneten Beispielen die Wirtschaftlichkeit und Produktivität zu erklären und die wichtigsten Ertrags- und Aufwandsposten und deren Bedeutung zu erläutern (K3).		2.4 Lernstrategien
1.1.2 Restaurationsfachleute erklären den Aufbau einfacher Kalkulationen und sind fähig, Kalkulationen für gastronomische Produkte zu erstellen und deren Bedeutung anhand von Beispielen für die Preisgestaltung zu beschreiben (K4).	1.1.2 Ich bin in der Lage, die Kostenstruktur und die Preisgestaltung ausgewählter Produkte zu erklären (K2).		2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
1.1.3 Restaurationsfachleute beschreiben typische Vertriebssysteme der Gastronomiebranche und erläutern deren Vor- und Nachteile für unterschiedliche Gastronomiebetriebe wie auch deren Nutzen für die Gäste (K2).	1.1.3 Ich beschreibe die spezifische Vertriebsform für meinen Lehrbetrieb, zeige Vor- und Nachteile auf und begründe diese. Ich zeige weitere Vertriebsformen auf und zeige deren möglichen Nutzen für meinen Lehrbetrieb auf (K5).		2.7 Präsentationstechniken

1.2 Richtziel 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.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
1.2.1 Restaurationsfachleute erklären die spezifischen Merkmale und Besonderheiten der Gastronomiebranche und zeigen deren volkswirtschaftliche und regionalspezifische Bedeutung anhand von aussagekräftigen statistischen Daten auf (K3).	1.2.1 Ich bin in der Lage, das wirtschaftliche Umfeld und die regionalen Bedingungsfaktoren für meinen Lehrbetrieb zu beschreiben und wesentliche Konsequenzen für die Gegenwart und Trends für die Zukunft abzuleiten (K5).		2.7 Präsentations- techniken
1.2.2 Restaurationsfachleute beschreiben die historische Entwicklung und die wesentlichen Einflussfaktoren und Trends in der Branche und ordnen diese in einem Chancen- und Gefahrenkatalog ein. Sie interpretieren mögliche Szenarien für die zukünftige Entwicklung und erläutern Konsequenzen für die Branche (K4).	1.2.2 Ich bin fähig, spezifische Chancen und Gefahren im gegenwärtigen und zukünftigen Marktumfeld für meinen Lehrbetrieb zu bestimmen und Konsequenzen für die Entwicklung des Betriebes zu formulieren (K2).		2.7 Präsentations- techniken 3.2 Lebenslanges Lernen
1.2.3 Restaurationsfachleute beschreiben die Bedeutung ausgewählter staatlicher Regulierungen in der Gastronomie- und Hotelleriebranche. Sie zeigen für typische Bereiche Vor- und Nachteile wie auch Konsequenzen für die Branche und für unterschiedliche Gastronomiebetriebe auf (K4).			2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 3.2 Lebenslanges Lernen
1.2.4 Restaurationsfachleute charakterisieren die Spitzenverbände der Branche, beschreiben deren Tätigkeiten und beschreiben deren Bedeutung für die Lösung der gegenwärtigen Probleme und der Gestaltung der zukünftigen Strukturen in der Gastronomiebranche (K4).	1.2.4 Ich erläutere die Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen und weitere Institutionen, welche von Bedeutung sind, erkläre deren Aufgaben und zeige deren Einfluss auf die Branche anhand von betrieblichen Beispielen auf (K3).	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 (K2).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

1.2.5 Restaurationsfachleute erläutern die Bedeutung und Bedürfnisse der wichtigsten Anspruchsgruppen eines Gastronomiebetriebes und beschreiben die Abhängigkeiten zwischen Anspruchsgruppen und den Leistungen eines Gastronomiebetriebes (K2).	1.2.5 Ich charakterisiere die wichtigsten Anspruchsgruppen (Mitarbeiter, Gäste, Geldbringer) und zeige ihre Bedürfnisse auf (K3). Ich teile unsere Gäste anhand von Kriterien in aussagekräftige Gruppen ein und zeige deren möglichen zukünftigen Bedürfnisse auf (K4).		2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
1.2.6 Restaurationsfachleute beschreiben die Ziele, den Aufbau und die Elemente eines Leitbildes und zeigen deren Bedeutung anhand von Beispielen auf (K2).	1.2.6 Ich erläutere die Geschäftspolitik meines Lehrbetriebs und erkläre diese einem Aussenstehenden mit eigenen Worten in ihrem Sinn und Gehalt (K3).		
1.2.7 Restaurationsfachleute sind fähig, unterschiedliche Arten von Gastronomiebetrieben zu beschreiben und erläutern deren Stärken und Schwächen im Kontext der wirtschaftlichen Chancen und Gefahren (K2).	1.2.7 Ich bin fähig, die Stärken und Schwächen der Betriebsform meines Lehrbetriebes zu analysieren und anhand von Beispielen darzulegen (K5).		3.2 Lebenslanges Lernen
1.2.8 (Fachrichtung System- und Gemeinschaftsgastronomie) Restaurationsfachleute erklären die Grundlagen und Merkmale der Systemgastronomie und beschreiben die Bedeutung standardisierter Konzepte und deren Grundlagen (Segment, Dienstleistungs- und Produktorientierung, zentraler Einkauf, Verkaufssysteme) (K2).	1.2.8 (Fachrichtung System- und Gemeinschaftsgastronomie) Ich zeige in meinem Betrieb die spezifischen Elemente der Systemgastronomie auf und bin fähig, diese einem branchenfremden Interessierten mit eigenen Worten zu erklären, fundiert zu begründen und auf Fragen einzugehen (K5).		2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.3 Richtziel Restaurationsfachleute sind fähig, grundlegende Wertschöpfungs-, Arbeits- und Qualitätssicherungsprozesse in einem Gastronomiebetrieb zu beschreiben, zu analysieren und wesentliche Schnittstellen zu erläutern.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
1.3.1 Restaurationsfachleute erklären die verschiedenen Wertschöpfungsprozesse und deren Beteiligte in Gastronomiebetrieben und analysieren und beschreiben deren Zusammenwirken im Dienste der Gäste (K4).	1.3.1 Ich bin fähig, die Wertschöpfungen zu beschreiben und aufzuzeigen, worin deren Nutzen für die Gäste besteht. Ich trage mit meiner Aufgabenerfüllung engagiert, zielorientiert und effizient zum Gelingen des Gesamtergebnisses bei (K4).	1.3.1 Restaurationsfachleute erklären verschiedene Wertschöpfungsprozesse des überbetrieblichen Kurses und das Zusammenwirken im Dienste der beteiligten Bildungspartner (K2).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
1.3.2 Restaurationsfachleute erläutern die grundlegenden Arbeitsprozesse in verschiedenen Gastronomiebetrieben und zeigen deren Bedeutung für die Wertschöpfung des Betriebes auf (K4).	1.3.2 Ich beschreibe die verschiedenen Arbeitsprozesse in meinem Betrieb mit eigenen Worten und zeige deren Beitrag für die Gästezufriedenheit und die Wertschöpfung auf (K2).	1.3.2 Restaurationsfachleute erklären die grundlegenden Arbeitsprozesse und setzen diese im überbetrieblichen Kurs sachgerecht und effizient um (K3).	
1.3.3 Restaurationsfachleute beschreiben zentrale Instrumente für die Arbeitsanalyse und -planung und beschreiben deren Bedeutung für die effiziente Gestaltung ihrer beruflichen Tätigkeiten und der betrieblichen Prozesse (K2).	1.3.3 Ich bin in der Lage, die mir zugeteilten Arbeitsprozesse selbstständig zu planen, die damit verbundenen Aufgaben kompetent durchzuführen und strukturiert anhand geeigneter Kriterien selbstkritisch zu bewerten und zu verbessern (K5).	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 (K5).	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.7 Belastbarkeit
1.3.4 Restaurationsfachleute erläutern ihre Tätigkeiten und die Funktion der einzelnen Abteilungen als Teil eines arbeitsteiligen Prozesses und sind fähig, deren Bedeutung für die vor- und nach gelagerten Stellen zu beschreiben (K4).	1.3.4 Ich beschreibe meine Tätigkeiten in Abhängigkeit von vor- und nach gelagerten Stellen und beschreibe die wichtigsten Schnittstellen und deren Zusammenwirken (K2).	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 (K4).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.5 Teamfähigkeit

1.3.5 Restaurationsfachleute erklären die Ziele, den Aufbau und die Funktionsweise von Qualitätssicherungssystemen und sind fähig, wesentliche Anforderungen an Gastronomie-Betriebe abzuleiten. Sie sind in der Lage, die Qualitätssicherungssysteme, die an die Berufsfachschule gestellt werden, umzusetzen (K4).	1.3.5 Ich beschreibe die Qualitätsanforderungen und bin fähig, die Ziele, die Funktionsweise und die Möglichkeiten sowie Grenzen des Qualitätssicherungssystem zu erläutern (K4). Die Anforderungen der Qualitätssicherung setze ich in meinem Arbeitsbereich bewusst, reflektiert und selbstständig um (K3).	1.3.5. Restaurationsfachleute setzen die Anforderungen der Qualitätssicherung in den überbetrieblichen Kursen bewusst, reflektiert und selbstständig um (K3).	3.1 Eigenverantwortliches Handeln
--	--	---	--

1.4 Richtziel Restaurationsfachleute erkennen die Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln für die Gestaltung und die Funktionsweise betrieblicher Prozesse.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
1.4.1 Restaurationsfachleute beschreiben die wichtigen Schriftstücke, die in einem Gastronomiebetrieb zum Einsatz kommen und erklären deren Funktion (K2).	1.4.1 Ich beschreibe die Schriftstücke, die in meinen Arbeitsbereichen zum Einsatz kommen und erkläre deren Funktion anhand von Beispielen (K2).	1.4.1 Restaurationsfachleute beschreiben den Sinn und die Funktionen der Schriftstücke, die in den überbetrieblichen Kursen eingesetzt werden (K2).	2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien 3.3 Kommunikationsfähigkeit
1.4.2 Restaurationsfachleute sind fähig, die Anwendung wichtiger Schriftstücke in ihrem Arbeits- und Tätigkeitsbereich zu beschreiben (K2).	1.4.2 Ich bin in der Lage, die richtigen Schriftstücke in meinem Arbeitsbereich sachgerecht einzusetzen und an die entsprechenden Stellen weiterzuleiten (K3).	1.4.2 Restaurationsfachleute setzen die richtigen Schriftstücke in ihrem Arbeitsbereich sachgerecht ein (K3).	2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien 3.3 Kommunikationsfähigkeit
1.4.3 Restaurationsfachleute sind fähig, mit Unterstützung von Standardprogrammen Schriftstücke zu erstellen und abzulegen (K3).	1.4.3 Ich bin fähig, den einfachen Schriftverkehr mit den im Lehrbetrieb üblichen Standardprogrammen adressatengerecht zu erledigen (K3).		2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien 3.3 Kommunikationsfähigkeit
1.4.4 Restaurationsfachleute beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der grundlegenden Informations- und Kommunikationsmittel in der Gastronomiebranche und setzen diese sachgerecht ein (K3).	1.4.4 Ich beschreibe die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der grundlegenden Informations- und Kommunikationsmittel und setze diese sach- und gastegerecht ein (K3).	1.4.3 Restaurationsfachleute nutzen die Informationsmittel im Kurs vorbildlich und pflegen eine Kommunikationskultur und einen freundlichen Umgang mit allen Beteiligten (K3).	2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien 3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.5 Richtziel

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 Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
1.5.1 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung der Einsatzplanung für die betrieblichen Ziele wie auch die Mitarbeitenden und sind in der Lage, die Zielsetzung und Funktion von gesetzlichen und betrieblichen Vorschriften und Richtlinien zu beschreiben (K2).	1.5.1 Ich plane den Einsatz der Mitarbeitenden im Rahmen der gesetzlichen Anforderungen und der betrieblichen Rahmenbedingungen (K5).	1.5.1 Restaurationsfachleute planen den täglichen Einsatz der Kursteilnehmenden gemäss den üK-Zielen unter Berücksichtigung von gesetzlichen Vorschriften und Richtlinien mit (K5).	3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.5 Teamfähigkeit
1.5.2 Restaurationsfachleute erläutern die unterschiedlichen Bedürfnisse der Mitarbeitenden und des Betriebes in der Einsatzplanung und sind fähig, Zielkonflikte zu lösen (K5).	1.5.2 Ich berücksichtige die unterschiedlichen Bedürfnisse der Mitarbeitenden und der Vorgesetzten, erstelle die Einsatzplanung und bin fähig, bei Zielkonflikten konkrete Lösungen vorzuschlagen (K5). Ich instruiere selbstständig andere Mitarbeitende und betreue Schnupperlehrlinge. In deren Einsatz instruiere ich sie sachgemäss, führe Erfolgskontrollen durch, gebe Feedback und bringe Verbesserungsvorschläge ein (K3).		2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien 3.4 Konfliktfähigkeit 3.5 Teamfähigkeit
1.5.3 Restaurationsfachleute sind fähig, für verschiedene Stellen, Tätigkeiten und Prozesse Checklisten zu erstellen und zu erklären (K5).	1.5.3 Ich bin fähig, für die wesentlichen Prozesse und Tätigkeiten selbstständig Checklisten zu erstellen und diese Lernenden und anderen Mitarbeitenden zu erklären (K4).	1.5.2 Restaurationsfachleute erstellen für verschiedene Tätigkeiten und Prozesse selbstständig Checklisten und erklären diese den andern Kursteilnehmenden (K4).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

2 Leitziel Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz

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.

2.1 Richtziel

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 Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
2.1.1 Restaurationsfachleute zeigen die Bedeutung und die Ziele der Vorschriften der Lebensmittelverordnung (LMV) für die Gestaltung der Arbeitsprozesse auf und begründen sie (K3).	2.1.1 Ich bin fähig, die Zielsetzung und Aufgabengebiete der Lebensmittelverordnung anhand geeigneter Probleme und Handlungsfelder aufzuzeigen und deren Umsetzung anhand von Beispielen zu beschreiben (K4).		2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
2.1.2 Restaurationsfachleute zeigen die Bedeutung der Lebensmittelverordnung für die Gestaltung der Arbeitsprozesse auf und begründen sie (K3).	2.1.2 Ich bin in der Lage, die Arbeiten gemäss den Bestimmungen Lebensmittelverordnung auszuführen und zu begründen (K4).	2.1.1 Restaurationsfachleute führen die Bestimmungen der LMV aus und begründen diese (K3).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
2.1.3 Restaurationsfachleute beschreiben die Bedeutung der Hygiene in Bezug auf die Qualitätssicherung (HACCP) und erklären anhand von Beispielen deren Zusammenhang (K4).	2.1.3 Ich zeige anhand von Beispielen im Betrieb den Zusammenhang zwischen den Anforderungen an die Hygiene und den Zielen der Qualitätssicherung auf und setze die entsprechenden Bestimmungen um (K4).	2.1.2 Restaurationsfachleute erläutern die Bedeutung der Hygiene in Bezug auf die Qualitätssicherung (HACCP) und richten ihre Handlungen auf diese Ziele aus (K3).	3.2 Lebenslanges Lernen
2.1.4 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung und Regeln der persönlichen, der arbeitsplatzbezogenen und der Lebensmittelhygiene und zeigen deren Zusammenwirken auf (K2).	2.1.4 Ich erkläre den Zusammenhang der persönlichen Hygiene und den Hygieneanforderungen im Lehrbetrieb und bin fähig, diese anhand von aussagekräftigen Beispielen und Situationen aufzuzeigen (K3).	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 (K4).	2.4 Lernstrategien 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

2.2 Richtziel Restaurationsfachleute beschreiben Auswirkungen von mangelnder Hygiene und sind fähig, Massnahmen zur Vermeidung vorzuschlagen.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
2.2.1 Restaurationsfachleute beschreiben die Ursachen mangelnder Hygiene und sind fähig, die Auswirkungen und Zusammenhänge im Zeitablauf zu beschreiben (K4).	2.2.1 Ich bin in der Lage, potentielle Ursachen von Hygieneproblemen in meinem Betrieb anhand von möglichen Beispielen aufzuzeigen und bin fähig, mögliche Wirkungen abzuschätzen (K4).	2.2.1 Restaurationsfachleute beschreiben die Ursachen mangelnder Hygiene und sind fähig, die Auswirkungen abzuschätzen (K4).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
2.2.2 Restaurationsfachleute sind fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene (Krankheiten, Imageprobleme, Haftungsansprüche, Kostenfolgen, Betriebschliessungen) anhand von typischen Problemsituationen zu erklären (K2).	2.2.2 Ich bin fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene anhand von typischen Symptomen zu beschreiben und Sofortmassnahmen vorzuschlagen (K5).	2.2.2 Restaurationsfachleute sind fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene anhand von typischen Symptomen zu beschreiben und Sofortmassnahmen vorzuschlagen (K5).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
2.2.3 Restaurationsfachleute erläutern für unterschiedliche Hygieneprobleme die verschiedenen Massnahmen und sind fähig, für typische Hygieneprobleme geeignete Massnahmen vorzuschlagen und zu begründen (K5).	2.2.3 Ich bin fähig, potentielle Hygieneprobleme in meinem Betrieb aufzuzeigen, präventiv Hygienemassnahmen anzuwenden und allenfalls Hygieneprobleme gemäss den Anforderungen des Qualitätsmanagements und der Lebensmittelverordnung zu lösen (K6).	2.2.3 Restaurationsfachleute erläutern für unterschiedliche Hygieneprobleme die verschiedenen Massnahmen und sind fähig, für typische Hygieneprobleme geeignete Massnahmen vorzuschlagen und umzusetzen (K5).	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
2.2.4 Restaurationsfachleute beschreiben Hygieneprobleme als schwierige Konfliktsituationen und sind fähig, die unterschiedlichen Bedürfnisse und Standpunkte von Beteiligten zu erläutern, Zielkonflikte zu bestimmen und Lösungen vorzuschlagen (K6).	2.2.4 Ich bin in der Lage, in Konfliktsituationen bezüglich Hygieneanforderungen von Gästen deren Interessen zu beschreiben, allenfalls den Standpunkt meines Lehrbetriebes zu vertreten und zwischen unterschiedlichen Standpunkten und Vorstellungen zu vermitteln (K5).	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 (K6).	3.3 Kommunikationsfähigkeit 3.4 Konfliktfähigkeit

2.3 Richtziel 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 Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
2.3.1 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung der wesentlichen Regelungen der Arbeitssicherheit und der Branchenempfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz (K2).	2.3.1 Ich bin fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz aufzuzeigen und deren Wirkungen zu erklären (K3).	2.3.1 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung der wesentlichen Regelungen zur Arbeitssicherheit und der Branchenempfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz (K2).	
2.3.2 Restaurationsfachleute beschreiben die Ursachen typischer Unfallsituationen und sind fähig, die Folgen für die Mitarbeitenden und Gäste aufzuzeigen (K2).	2.3.2 Ich beschreibe potentielle Ursachen und Folgen von Unfällen und bin in der Lage, eine Checkliste zu entwerfen, mit der diese Unfälle vermieden werden können (K5).	2.3.2 Restaurationsfachleute beschreiben die Ursachen typischer Unfallsituationen und sind fähig, die Folgen für die Mitarbeiter und Gäste aufzuzeigen (K2).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
2.3.3 Restaurationsfachleute sind in der Lage, Unfallrisiken zu erläutern, diese mit geeigneten Massnahmen zu beheben bzw. Massnahmen zur Unfallverminderung vorzuschlagen (K5).	2.3.3 Ich erläutere Unfallrisiken in meinem Lehrbetrieb und bin fähig, diese mit geeigneten Massnahmen zu beheben oder die Unfallrisiken vorausschauend zu minimieren (K3).	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 (K5).	
2.3.4 Restaurationsfachleute sind fähig, verschiedene Unfallsituationen richtig einzuschätzen und die geeigneten Massnahmen für die Schadensbegrenzung zu ergreifen und umzusetzen (K6).	2.3.4 Ich bin in der Lage, in betrieblichen Unfallsituationen gelassen zu reagieren, erste Hilfe zu leisten und geeignete Massnahmen zu ergreifen (K5).	2.3.4 Restaurationsfachleute sind fähig, verschiedene Unfallsituationen richtig einzuschätzen, erste Hilfe zu leisten und die geeigneten Massnahmen für die Schadensbegrenzung zu ergreifen (K6).	
2.3.5 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung der Gesundheitsvorsorge und beschreiben den Wert von Gesundheitsschutzmassnahmen für das eigene Wohlbefinden (K2).	2.3.5 Ich zeige in meinem Lehrbetrieb Problemfelder und Handlungssituationen auf, welche die Gesundheit gefährden. Ich bin fähig, Massnahmen zum Schutz der Gesundheit aufzuzeigen, deren Wirkung zu beschreiben und diese selbstständig umzusetzen (K3).	2.3.5 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung der Gesundheitsvorsorge und beschreiben den Wert von Gesundheitsschutzmassnahmen für das eigene Wohlbefinden (K2).	3.1 Eigenverantwortliches Handeln

2.3.6 Restaurationsfachleute beschreiben die Gefahren und möglichen Ursachen von Bränden, erläutern die Bedeutung von Brandschutzmassnahmen und zeigen deren Anwendung für unterschiedliche Situationen auf (K3).	2.3.6 Ich zeige die Gefahren und möglichen Ursachen von Bränden in meinem Betrieb auf und beschreibe Massnahmen zu deren Verhinderung (K4).	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 (K3).	
2.3.7 Restaurationsfachleute erklären die Ziele und Leitideen unterschiedlicher Verhaltensregeln im Brandfall und zeigen deren Wirkungen auf (K3).	2.3.7 Ich bin fähig, Mitarbeitenden die Idee und Ziele der verschiedenen Brandschutzmassnahmen aufzuzeigen (K4). Ich bin in der Lage, Gästen und Mitarbeitenden anhand von einfachen Checklisten überzeugend und klar die Verhaltensregeln im Brandfall aufzuzeigen und deren Nutzen zu begründen (K5).	2.3.7 Restaurationsfachleute erklären die Ziele und Leitideen unterschiedlicher Verhaltensregeln im Brandfall, bestimmen Schutzmassnahmen und zeigen deren Wirkungen auf (K3).	2.7 Präsentationstechniken 3.3 Kommunikationsfähigkeit

3 Leitziel Logistik

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.

3.1 Richtziel

Restaurationsfachleute sind fähig, die Prozesse der Warenbewirtschaftung von der Beschaffung bis zur Entsorgung zu beschreiben und in Teilprozessen mitzugestalten.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
3.1.1 Restaurationsfachleute erklären die Ziele und wesentlichen Kennzahlen der Warenbewirtschaftung und erläutern deren Bedeutung für den Erfolg eines Gastronomiebetriebes (K2).	3.1.1 Ich beschreibe den Nutzen einer effizienten und transparenten Warenbewirtschaftung anhand von aussagekräftigen Beispielen und Kennzahlen (K3).	3.1.1 Restaurationsfachleute erklären die Ziele und wesentlichen Kennzahlen der Warenbewirtschaftung und beschreiben deren Bedeutung für den Erfolg eines Gastronomiebetriebes (K2).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
3.1.2 Restaurationsfachleute beschreiben die rechtlichen Grundsätze und Leitlinien des Einkaufs, der Kontrolle, der Lagerung und der Ausgabe von Waren (K2).	3.1.2 Ich bin in der Lage, den Prozess der Warenbewirtschaftung vom Einkauf, der Kontrolle, der Lagerung bis hin zur Ausgabe von Waren selbstständig zu planen, umzusetzen und zu bewerten (K6).	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 (K3).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
3.1.3 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung und Ziele der Inventur und erläutern den Ablauf und die Verwendung der Inventur. Sie erklären den Unterschied zwischen Inventur und Inventar (K2).	3.1.3 Ich bin fähig, die Wareninventur meines Lehrbetriebes in ihrer Zielsetzung und im Verlauf zu beschreiben und bin in der Lage, diese selbstständig zu erledigen (K3).	3.1.3 Restaurationsfachleute erstellen und führen einen Kurs durch (K3).	

3.2 Richtziel Restaurationsfachleute sind fähig, ökonomische und ökologische Kriterien für die Gestaltung der betrieblichen Logistik anzuwenden.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
3.2.1 Restaurationsfachleute beschreiben die Ziele und Grundsätze der umweltgerechten und ökonomischen Abfallbewirtschaftung von der Beschaffung bis zur Wiederverwertung (K3).	3.2.1 Ich zeige die Grundsätze und Ziele der Abfallbewirtschaftung von der Beschaffung bis zur Entsorgung auf und bewerte diese unter ökonomischen wie auch ökologischen Gesichtspunkten (K6).	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 (K3).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
3.2.2 Restaurationsfachleute sind fähig, verschiedene Abfallarten zu unterscheiden und die Bedeutung unterschiedlicher Leitideen im Umweltschutz zu erklären (Vermeiden, Trennen, Verwerten, Entsorgen) (K3).	3.2.2 Ich bin fähig, die unterschiedlichen Abfallarten in meinem Lehrbetrieb in Gruppen einzuteilen und für diese eine jeweils ökonomisch vertretbare und ökologisch sinnvolle Entsorgungsart vorzuschlagen und zu bewerten (K6).	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 (K3).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

4 Leitziel Gästebetreuung und Verhalten

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.

4.1 Richtziel

Restaurationsfachleute erkennen und verstehen unterschiedliche Gästegruppen und können deren Erwartungen und Bedürfnisse aufzeigen.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
4.1.1 Restaurationsfachleute beschreiben die unterschiedlichen Gästesegmente in der Gastronomiebranche und sind fähig, deren Bedeutung zu erläutern und mögliche Entwicklungstrends abzuschätzen (K4).			2.7 Präsentationstechniken
4.1.2 Restaurationsfachleute sind fähig, die Bedeutung unterschiedlicher Gästetypen und -gruppen zu beschreiben sowie deren Bedürfnisse im Bereich Betreuung, Beratung und Dienstleistungsangebote zu gruppieren (K4).	4.1.1 Ich bin fähig, die Gäste meines Lehrbetriebes in unterschiedliche Kategorien einzuteilen und deren Bedürfnisse und Erwartungen mit eigenen Worten zu beschreiben und zu erklären (K4). Ich lege die Veränderungen bei den Bedürfnissen unserer Gäste in der Vergangenheit dar und schätze mögliche zukünftige Trends ab (K5).		2.7 Präsentationstechniken

4.2 Richtziel Restaurationsfachleute wenden Serviceformen und -regeln im Speise- und Getränkeservice gäste- und situationsgerecht an.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
4.2.1 Restaurationsfachleute sind in der Lage, unterschiedliche Mahlzeitenarten zu charakterisieren und Mahlzeiten den verschiedenen Gruppen zu zuordnen (K4).	4.2.1 Ich erkläre die verschiedenen Mahlzeitenarten und beschreibe deren Bedeutung für meinen Lehrbetrieb wie auch für die Befriedigung der Bedürfnisse unserer Gäste (K2).		
4.2.2 Restaurationsfachleute erklären die Charakteristika der verschiedenen Serviceformen, erklären deren Einsatz und zeigen Vor- und Nachteile auf (K4).	4.2.2 Ich zeige die verschiedenen Serviceformen auf und erkläre deren Einsatz für unterschiedliche Anlässe und Gäste (K3).	4.2.1 Restaurationsfachleute beschreiben die Charakteristika der verschiedenen Serviceformen, erklären deren Einsatz und zeigen Vor- und Nachteile auf (K4).	2.7 Präsentationstechniken
4.2.3 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 (K4).	4.2.3 Ich bin fähig, die für meinen Lehrbetrieb und unsere Gästegruppen geeigneten Tischformen aufzuzeigen und diese für die unterschiedlichen Situationen zu bestimmen, zu begründen und umzusetzen (K4).	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 (K4).	2.6 Kreativitätstechniken 2.7 Präsentationstechniken
4.2.4 Restaurationsfachleute sind fähig, die verschiedenen Mahlzeitenarten und die entsprechenden Serviceformen zu charakterisieren und zu unterscheiden (K4).	4.2.4 Ich beschreibe die verschiedenen Mahlzeitenarten und bin in der Lage, die geeigneten Serviceformen für diese aufzuzeigen und zu begründen (K4).	4.2.3 Restaurationsfachleute sind fähig, die verschiedenen Mahlzeitenarten und die entsprechenden Serviceformen zu charakterisieren und zu unterscheiden (K4).	2.7 Präsentationstechniken
4.2.5 Restaurationsfachleute charakterisieren die verschiedenen Gedecke und Spezialgedecke und zeigen deren Einsatzmöglichkeiten auf wie auch die Bedürfnisse, die mit diesen befriedigt werden (K4).	4.2.5 Ich zeige in meinem Lehrbetrieb die verschiedenen Gedecke auf und charakterisiere die Einsatzmöglichkeiten für unterschiedliche Anlässe und Gäste und zeige deren spezifischen Nutzen auf. Ich bin fähig, unsere Gäste in der Frage der Gedeckwahl umfassend zu beraten (K4).	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 (K4).	2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden

4.2.6 Restaurationsfachleute beschreiben die Bedeutung der gesetzlichen Vorschriften und die Regeln im Speiseservice und sind fähig, diese gäste- und zielgerecht umzusetzen (K3).	4.2.6 Ich bin fähig, die Regeln für einen professionellen Speiseservice aufzuzeigen und diese engagiert umzusetzen. Dabei nehme ich Rücksicht auf den Gästetyp und orientiere mich an dessen Bedürfnissen wie auch den Zielen der Unternehmung (K4).		3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.3 Kommunikationsfähigkeit
4.2.7 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung der gesetzlichen Vorschriften und die Regeln im Getränkeservice und sind fähig, diese gäste- und zielgerecht umzusetzen (K3).	4.2.7 Ich bin fähig, die Regeln für einen professionellen Getränkeservice aufzuzeigen und diese engagiert umzusetzen. Dabei nehme ich Rücksicht auf den Gästetyp und orientiere mich an dessen Bedürfnissen wie auch den Zielen der Unternehmung (K4).		2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

4.3 Richtziel

Restaurationsfachleute verstehen die Bedeutung des persönlichen Auftritts, 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.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
4.3.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die Bedürfnisse der Gäste beim Empfang, bei der Begrüssung, bei der Abwicklung der Garderobe, bei der Platzierung zu beschreiben und den ganzen Beratungs- und Verkaufsprozess gäste- und zielorientiert zu gestalten (K5).			2.4 Lernstrategien 2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden 3.3 Kommunikationsfähigkeit 3.6 Umgangsformen
4.3.2 Restaurationsfachleute sind fähig, die Bedeutung des persönlichen Auftritts zu erklären und dessen Auswirkungen auf die Gäste, die Mitarbeiter und weitere Anspruchsgruppen zu analysieren und zu bewerten (K5).	4.3.1 Ich bin mir der Bedeutung meines Auftretens gegenüber Gästen, Mitarbeitern und weiterer für den Lehrbetrieb wichtiger Gruppen bewusst, schätze mein Verhalten in seinen Wirkungen realistisch ein und verbessere dieses laufend selbstkritisch (K5).		3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.6 Umgangsformen
4.3.3 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung der Körperpflege, der Kleidung, der Sprache und der Gestik auf ihren gelungenen Auftritt und sind fähig, ihre eigenen Wirkungen auf Gäste, Vorgesetzte und Mitarbeiter zu analysieren und zu bewerten (K5).	4.3.2 Ich schenke der Körperpflege, dem Schmuck (Make-up) und der Kleidung/Uniformierung, der Sprache sowie meiner Gestik gemäss den Zielen des Lehrbetriebes viel Aufmerksamkeit. Ich verhalte mich gäste- und mitarbeitergerecht (K3).		2.7 Präsentationstechniken 3.5 Teamfähigkeit 3.6 Umgangsformen
4.3.4 Restaurationsfachleute beschreiben die Bedeutung, Aspekte und Regeln des gelungenen verbalen und nonverbalen Auftritts gegenüber Gästen, Vorgesetzten und Mitarbeitern und wenden diese anhand von typischen Situationen an (K3).	4.3.3 Ich analysiere die Stärken und Schwächen meines verbalen und nonverbalen Verhaltens und erarbeite laufend verbesserungsfähige Verhaltensweisen zum Wohle der Gäste, der Vorgesetzten und den Mitarbeitenden (K5).		3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.3 Kommunikationsfähigkeit 3.4 Konfliktfähigkeit 3.5 Teamfähigkeit

4.3.5 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung und Aspekte des selbstsicheren Auftretens und erläutern auf der Grundlage der kritischen Analyse ihrer bisherigen Erfahrungen und ihrer Persönlichkeit die eigenen Möglichkeiten und Grenzen (K5).	4.3.4 Ich bin mir meiner bisherigen Prägung der Persönlichkeit bewusst und bin fähig, meine Möglichkeiten und Grenzen realistisch einzuschätzen. Ich verstehe, dass selbstsicheres Verhalten kein absolutes Ziel ist, sondern die dauernde und wertvolle Arbeit an den eigenen Fähigkeiten, die ich gezielt weiterentwickle (K6).		2.4 Lernstrategien 2.6 Kreativitätstechniken 3.3 Kommunikationsfähigkeit
--	---	--	---

4.4 Richtziel Restaurationsfachleute sind fähig, die Gästekommunikation auf unterschiedlichen Ebenen zu analysieren, anspruchsvollere Dialoge zu führen und Gästekontakte im Interesse des Betriebes und der Gäste aktiv mitzugestalten.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
4.4.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die Kommunikation unterschiedlicher Gäste in den verschiedenen Phasen des Kontaktes, der Begrüssung, der Beratung, der Betreuung und Verabschiedung zu analysieren und dabei ihre Funktionen und Aufgaben zu beschreiben (K5).	4.4.1 Ich bin in der Lage zu beschreiben, welches die Bedürfnisse der Gäste meines Lehrbetriebes in den Phasen des Kontaktes, der Begrüssung, der Beratung, der Betreuung und Verabschiedung sind und welche Funktionen und Aufgaben mir zukommen (K4).		2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 2.4 Lernstrategien 2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden 3.3 Kommunikationsfähigkeit
4.4.2 Restaurationsfachleute sind in der Lage, auf die Bedürfnisse der Gäste einzugehen und in den unterschiedlichen Phasen des Gästekontaktes die Gästekommunikation adressaten- und situationsgerecht zu gestalten (aktives Zuhören, Nachfragen, Antworten) (K6).	4.4.2 Ich gehe auf die Bedürfnisse unserer Gäste ein und höre in der Kommunikation mit ihnen aktiv zu, frage bei Unklarheiten nach und antworte gemäss ihren Bedürfnissen in freundlicher und zuvorkommender Art und Weise (K5).		3.3 Kommunikationsfähigkeit 3.5 Teamfähigkeit
4.4.3 Restaurationsfachleute sind fähig, geschlossene und offene Fragen wie auch Antworten von Gästen, Mitarbeitenden und Vorgesetzten zu analysieren und auf der Sach-, Selbstkundenge-, Beziehungs- und Appellebene einzuordnen (K5).	4.4.3 Ich erkläre die unterschiedlichen Fragestellungen und Antworten von Gästen und lege dar, ob damit eine sachliche Angelegenheit, eine persönliche Betroffenheit, die Beziehungspflege oder ein Auftrag resp. ein Wunsch verbunden ist (K4).		3.3 Kommunikationsfähigkeit 3.5 Teamfähigkeit
4.4.4 Restaurationsfachleute erklären die Ursachen und Arten von Kommunikationsproblemen sowie Konflikten und sind fähig, diese anhand von typischen Beispielen zu beschreiben (K4).	4.4.4 Ich erkläre die unterschiedlichen Konflikte und Missverständnisse in der Kommunikation in meinem Lehrbetrieb und bin bemüht, stets meinen Anteil zur Schlichtung beizutragen (K4).		3.3 Kommunikationsfähigkeit 3.4 Konfliktfähigkeit

4.4.5 Restaurationsfachleute sind bemüht und fähig, anspruchsvolle Dialoge mit Gästen zu analysieren, Kommunikationsprobleme auf der Sach-, Selbstkundegabe-, Beziehungs- und Appellebene zu beschreiben und die Kommunikation mit geeigneten verbalen Äusserungen und nonverbalen Verhaltensweisen zu führen (K6).	4.4.5 Ich führe die Dialoge mit Gästen, Vorgesetzten und Mitarbeitenden bewusst und verstehe, dass verbale und nonverbale Botschaften unterschiedlich gedeutet werden können. Ich äussere mich adressaten- und situationsgerecht mit durchdachten Verhaltensweisen und bin bemüht, ein attraktiver und konstruktiver Gesprächspartner zu sein (K5).		3.3 Kommunikationsfähigkeit 3.4 Konfliktfähigkeit 3.5 Teamfähigkeit
---	---	--	--

4.5 Richtziel Restaurationsfachleute sind fähig, Gästerechnungen zu erstellen und fremde Währungen umzurechnen.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
4.5.1 Restaurationsfachleute sind fähig, für die unterschiedlichen Gästegruppen korrekte Rechnungen zu erstellen, diese zu erklären und deren Inkasso sicherzustellen und abzuwickeln (K3).	4.5.1 Ich erstelle für unterschiedliche Gästegruppen Rechnungen und bin fähig, diese im Aufbau wie auch in der Ausgestaltung zu erklären und selbstständig das Inkasso sicherzustellen (K3).		2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
4.5.2 Restaurationsfachleute beschreiben und beherrschen die verschiedenen Bestell- und Kassensysteme und sind fähig, deren Vor- und Nachteile zu erklären wie auch den Ablauf von der Bestellung bis zur Abrechnung aufzuzeigen (K4).	4.5.2 Ich bin in der Lage, die Bestell- und Kassensysteme meines Lehrbetriebes differenziert darzulegen, zeige deren Einsatz, deren Vor- und Nachteile auf und gestalte den Ablauf von der Bestellung bis zur Abrechnung selbstständig (K4).		2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
4.5.3 Restaurationsfachleute sind fähig, Rechnungsbeträge in verschiedenen Währungen umzurechnen und Rechnungen in Fremdwährungen zu erstellen (K3).	4.5.3 Ich berechne die Rechnungsbeträge in fremden Währungen und erstelle Rechnungen für ausländische Gäste (K3).		2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

4.6 Richtziel Restaurationsfachleute verstehen die Merkmale des bar- und bargeldlosen Inkassos und verstehen die Vor- und Nachteile unterschiedlicher Zahlungsformen.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
4.6.1 Restaurationsfachleute sind in der Lage, die Merkmale und Formen des Barinkassos und der bargeldlosen Zahlungsformen zu beschreiben und deren Vor- und Nachteile differenziert darzulegen (K2).	4.6.1 Ich beschreibe die verschiedenen Zahlungsformen in meinem Lehrbetrieb und zeige deren Vor- und Nachteile differenziert auf (K4).		2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
4.6.2 Restaurationsfachleute sind fähig, die Formen des bar- und bargeldlosen Inkassos für unterschiedliche Gästegruppen differenziert vorzuschlagen und Chancen und Gefahren zu formulieren (K4).	4.6.2 Ich erkläre die verschiedenen Formen des bar- und bargeldlosen Inkassos und lege für unterschiedliche Gästegruppen die geeignete Zahlungsform dar, indem ich deren Vor- und Nachteile aufzeige (K4).		2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

4.7 Richtziel Restaurationsfachleute sind fähig, Tische und Gedecke für verschiedene und anspruchsvolle Anlässe herzurichten und Speisen sowie Getränke vor dem Gast zuzubereiten.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
4.7.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die unterschiedlichen Gedecke mit ihren Merkmalen und Einsatzmöglichkeiten für unterschiedliche Anlässe und Gästegruppen differenziert zu beschreiben (K2).	4.7.1 Ich beschreibe die verschiedenen Gedecke und zeige deren Einsatzmöglichkeiten für unterschiedliche Gästegruppen und Anlässe differenziert auf (K4).	4.7.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die unterschiedlichen Gedecke mit ihren Merkmalen und Einsatzmöglichkeiten für unterschiedliche Anlässe und Gästegruppen differenziert zu beschreiben (K2).	2.7 Präsentationstechniken
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 (K6).	4.7.2 Ich bin fähig, die verschiedenen Gedecke für unterschiedliche Gästegruppen zu bestimmen und diese den Gästen in ihren Vorteilen und Stärken überzeugend darzulegen (K4).	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 (K6).	2.6 Kreativitätstechniken 2.7 Präsentationstechniken
4.7.3 Restaurationsfachleute erklären die Regeln und das Vorgehen beim Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken und wenden sie bei Eingang- und Mehrgangmenues professionell und zielorientiert ein (K3).	4.7.3 Ich wende die Regeln und das Vorgehen für das Aufdecken von einfachen und speziellen Gedecken selbstständig, gäste- und zielorientiert an (K3).	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 (K3).	
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 (K5).	4.7.4 Ich bin in der Lage, selbstständig, sicher und überzeugend Speisen und Getränke vor den Gästen zuzubereiten und dabei auf Fragen und Interessen meiner Gäste in einfacher und freundlicher Form einzugehen (K5).	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 (K5).	2.7 Präsentationstechniken 3.6 Umgangsformen 3.7 Belastbarkeit

5 Leitziel Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe

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.

5.1 Richtziel

Restaurationsfachleute sind in der Lage, die verschiedenen Verkaufsformen und die Grundsätze der Verkaufsförderung zu beschreiben und unterschiedliche Verkaufsformen für ausgewählte Restaurationsbetriebe zu beurteilen.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
5.1.1 Restaurationsfachleute beschreiben die Bedeutung von Verkaufstechniken und charakterisieren deren Merkmale wie auch Vor- und Nachteile (K4).	5.1.1 Ich bin in der Lage, die verschiedenen Verkaufstechniken zu beschreiben und deren Wirkungen wie auch Möglichkeiten und Grenzen aufzuzeigen (K4).	5.1.1 Restaurationsfachleute beschreiben die Bedeutung von Verkaufstechniken und charakterisieren deren Merkmale wie auch Vor- und Nachteile (K4).	2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden 3.3 Kommunikationsfähigkeit
5.1.2 Restaurationsfachleute erklären die verschiedenen Verkaufsformen und sind fähig, für unterschiedliche Gastronomiebetriebe und deren Gästegruppen die geeigneten Verkaufsformen differenziert darzulegen (K5).	5.1.2 Ich beschreibe die Bedeutung der in meinem Lehrbetrieb gängigen Verkaufsformen und begründe deren Einsatz. Für ausgewählte Verkaufsformen erkläre ich den erhofften und tatsächlichen Nutzen und mache Vorschläge für deren Weiterentwicklung (K6).	5.1.2 Restaurationsfachleute beschreiben die verschiedenen Verkaufsformen und sind fähig, für unterschiedliche Gastronomiebetriebe und deren Gästegruppen die geeigneten Verkaufsformen differenziert darzulegen (K5).	2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden 3.3 Kommunikationsfähigkeit
5.1.3 Restaurationsfachleute erläutern die Bedeutung von Verkaufshilfen und zeigen deren Nutzen für die Gäste in verschiedenen Gastronomiebetrieben differenziert auf (K4).	5.1.3 Ich bin in der Lage, die Verkaufshilfen in meinem Lehrbetrieb zu charakterisieren und deren Nutzen aufzuzeigen und zu bewerten (K4).	5.1.3 Restaurationsfachleute beschreiben die Bedeutung von Verkaufshilfen und zeigen deren Nutzen für die Gäste in verschiedenen Gastronomiebetrieben differenziert auf (K4).	

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 (K6).	5.1.4 Ich zeige für unterschiedliche Gäste und Produkte geeignete Verkaufshilfen auf und beschreibe begründet und differenziert deren Einsatzmöglichkeiten und Nutzen (K6).	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 (K6).	2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden
5.1.5 Restaurationsfachleute sind in der Lage, die Bedeutung der Verkaufsförderung für die betrieblichen Ziele und die Gäste zu erklären und diese über die Angebots- und Kartengestaltung selbstständig zu planen und umzusetzen (K6).	5.1.5 Ich zeige für meinen Lehrbetrieb für unterschiedliche Gäste und Produkte geeignete Verkaufsförderungsmassnahmen auf und beschreibe begründet und differenziert deren positiven Einfluss auf die Bedürfnisse der Gäste wie auch auf das Erreichen der betrieblichen Ziele (K4).	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 (K6).	2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

5.2 Richtziel Restaurationsfachleute sind fähig, die Phasen des gästebedürfnisgerechten und umsatzorientierten Verkaufens zu beschreiben und die Grundsätze des aktiven Verkaufens selbstständig anzuwenden			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
5.2.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die Bedürfnisse der unterschiedlichen Gästegruppen mit den gastronomischen Produkten und Dienstleistungen zu verbinden, deren Zusammenhang aufzuzeigen und den spezifischen Nutzen für die Gäste zu begründen (K5).	5.2.1 Ich bin fähig, die Bedürfnisse unserer Gäste differenziert darzulegen und die Möglichkeiten und Vorteile unserer Produkte und Dienstleistungen selbstständig zu erörtern, mit denen diese Bedürfnisse befriedigt werden können (K4).		2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
5.2.2 Restaurationsfachleute beschreiben den Kernnutzen gastronomischer Produkte und Dienstleistungen und erläutern deren Zusatznutzen für unterschiedliche Gästegruppen (K2).	5.2.2 Ich beschreibe den Kernnutzen der gastronomischen Produkte und Dienstleistungen und zeige deren Zusatznutzen für unsere Gäste auf (K2).		2.7 Präsentationstechniken
5.2.3 Restaurationsfachleute erläutern die Bedeutung von Verkaufstechniken und sind in der Lage, Wirkungen wie auch deren Möglichkeiten und Grenzen für die unterschiedlichen Phasen des Verkaufsgesprächs und verschiedene Gästegruppen zu beurteilen (K6).	5.2.3 Ich bin in der Lage, die verschiedenen Verkaufstechniken in meinem Lehrbetrieb zu beschreiben, deren Wirkungen wie auch Möglichkeiten und Grenzen aufzuzeigen und Vorschläge für deren Weiterentwicklung zu machen (K5).		2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden
5.2.4 Restaurationsfachleute sind fähig, für Gästegespräche selbstständig die Zielsetzungen zu formulieren und die Unterlagen vorzubereiten (K5).	5.2.4 Ich bin in der Lage, für Gästegespräche in meinem Lehrbetrieb selbstständig die Zielsetzungen zu formulieren und die Unterlagen vorzubereiten (K5).	5.2.1 Restaurationsfachleute sind fähig, für Gästegespräche selbstständig die Zielsetzungen zu formulieren und die Unterlagen vorzubereiten (K5).	2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden
5.2.5 Restaurationsfachleute beschreiben 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 (K5).	5.2.5 Ich bin fähig, für die verschiedenen Gästegruppen die Phasen des aktiven Verkaufens (Bestimmen der Bedürfnisse, Beraten, Verkaufen, Erfragen der Zufriedenheit) selbstständig zu planen und umzusetzen (K5).	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 (K5).	2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden 3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.3 Kommunikationsfähigkeit

5.3 Richtziel Restaurationsfachleute verstehen die vier P's des Marketingmixes (Product, Price, Place, Promotion) und erkennen deren Zusammenwirken in konkreten Situationen.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
5.3.1 Restaurationsfachleute beschreiben die Bedeutung der vier P's des Marketingmixes (Product, Price, Place, Promotion) für die Positionierung gastronomischer Produkte und erläutern deren Zusammenhang für unterschiedliche Gästegruppen (K2).	5.3.1 Ich bin in der Lage, die Ausgestaltung des Marketingmixes für verschiedene Produkte und Dienstleistungen zu beschreiben und selbstständig zu beurteilen (K6).		2.6 Kreativitätstechniken 2.7 Präsentationstechniken
5.3.2 Restaurationsfachleute sind fähig, bestehende Marketingmix' für typische gastronomische Produkte anhand selbstgewählter Kriterien zu beurteilen und Verbesserungsvorschläge zu unterbreiten (K6).	5.3.2 Ich bin fähig, für ein ausgewähltes bestehendes oder neues Produkt in meinem Lehrbetrieb den Marketingmix zu bewerten und begründet Verbesserungsvorschläge zu machen (K6).		2.6 Kreativitätstechniken
5.3.3 Restaurationsfachleute sind fähig, für typische gastronomische Produkte den Marketingmix zu entwerfen, zu präsentieren und kritisch zu beurteilen (K6).	5.3.3 Ich bin fähig, für ein ausgewähltes bestehendes oder neues Produkt in meinem Lehrbetrieb den Marketingmix zu entwerfen und zu präsentieren (K6).		2.6 Kreativitätstechniken 3.5 Teamfähigkeit

5.4 Richtziel Restaurationsfachleute sind fähig, für ausgewählte Produkte und Dienstleistungen die Preisgestaltung aufzuzeigen und zu begründen.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
5.4.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die Zusammensetzung des Verkaufspreises typischer gastronomischer Produkte und Dienstleistungen aufzuzeigen und zu begründen (K3).	5.4.1 Ich bin fähig, anhand typischer Produkte und Dienstleistungen die Preisgestaltung aufzuzeigen und die Leitlinien zu erläutern, welche die Preisgestaltung bestimmen (K5).		
5.4.2 Restaurationsfachleute beschreiben die unterschiedlichen Strategien der Preisgestaltung in der Gastronomie und erklären deren Bedeutung im Marketingmix und für unterschiedliche Gästegruppen (K4).	5.4.2 Ich beschreibe die Leitlinien, welche die Preisgestaltung bestimmen und erläutere deren Bedeutung für unterschiedliche Gästegruppen (K5).		2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

5.5 Richtziel Restaurationsfachleute verstehen die Formen und Grundsätze für die Gestaltung und Dekoration von Räumen und sind fähig, diese problemorientiert anzuwenden.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
5.5.1 Restaurationsfachleute erläutern die Bedeutung verschiedener Dekorationsmöglichkeiten für unterschiedliche Gästegruppen, charakterisieren verschiedene Dekorationselemente für Räume und Tische und zeigen deren Vor- und Nachteile auf (K2).	5.5.1 Ich beschreibe die Ziele von Raum- und Tischdekorationen, charakterisiere unterschiedliche Dekorationsmöglichkeiten und deren Elemente für verschiedene Zwecke sowie Gästegruppen und zeige Vor- und Nachteile auf (K4).	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 (K2).	
5.5.2 Restaurationsfachleute sind fähig, Pflanzen, Schnittblumen und andere Dekorationselemente selbstständig zu pflegen und ihren Werterhalt sicherstellen (K3).	5.5.2 Ich bin fähig, die Dekorationselemente selbstständig zu pflegen und übernehme Verantwortung für deren Werterhalt (K3).	5.5.2 Restaurationsfachleute sind fähig, Pflanzen, Schnittblumen und andere Dekorationselemente selbstständig zu pflegen und ihren Werterhalt sicherstellen (K3).	
5.5.3 Restaurationsfachleute sind fähig, die Bedeutung von Ambienteaspekten und -elementen für die angenehme Raumgestaltung zu beschreiben und Kriterien festzulegen, mit denen die Raumgestaltung analysiert und im Sinne von Gästen gestaltet werden kann (K4).	5.5.3 Ich analysiere die Raum- atmosphäre und zeige aus gästespezifischer und ökonomischer Perspektive Vorschläge für die angenehme Raumgestaltung auf (K5).	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 (K4).	2.6 Kreativitätstechniken 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

6 Leitziel Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde

Die Kenntnis und das Verständnis der gastronomischen Produkte und Dienstleistungen im Lebensmittel- und im Getränkebereich sind für Restaurationsfachleute die Basis für die erfolgreiche Gästeberatung 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.

6.1 Richtziel

Restaurationsfachleute verstehen die gesetzlichen Bestimmungen über den Umgang mit Lebensmitteln sowie Getränken und erkennen deren Bedeutung für die Fertigung und die Präsentation.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
6.1.1 Restaurationsfachleute beschreiben die Bedeutung der rechtlichen Grundlagen für die Verarbeitung, den Verkauf und die Deklaration von Lebensmitteln und Getränken, zeigen die wesentlichen Regelungen auf und erklären deren Nutzen für die Befriedigung der Gästebedürfnisse und die Fertigung (K3).	6.1.1 Ich bin 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 (K3).		
6.1.2 Restaurationsfachleute sind fähig, ausgewählte und rechtliche Regelungen in ihrer Zielsetzung sowie in ihren Möglichkeiten und Grenzen kritisch zu beurteilen und die Konsequenzen für die Ziele und Betriebsführung darzulegen (K6).	6.1.2 Ich lege an ausgewählten Beispielen die Vorteile und Chancen wie auch die Nachteile und Gefahren rechtlicher Regelungen für unseren Betrieb wie auch die Branche dar und bewerte diese kritisch (K6).		2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
6.1.3 Restaurationsfachleute erklären die gesetzlichen Vorschriften zur Abgabe von alkoholischen Getränken und beschreiben die Ziele wie auch Möglichkeiten und Grenzen staatlicher Eingriffe in der Gastronomiebranche (K4).	6.1.3 Ich bin 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 in meinem Lehrbetrieb zu illustrieren (K4).		2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

6.2 Richtziel Restaurationsfachleute erklären Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmitteln sowie Getränken und sind fähig, ihre Güte zu beurteilen sowie ihr Zusammenwirken zu verstehen.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
6.2.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die Herkunft Eigenschaften, Merkmale und die Herstellung von alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränken zu beschreiben und Unterschiede zu erklären (K4).	6.2.1 Ich beschreibe die alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränke bezüglich Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und Herstellung und zeige Unterschiede auf (K4).		
6.2.2 Restaurationsfachleute sind in der Lage, für unterschiedliche Gruppen von Getränken die Zubereitung zu beschreiben, die Ausschanktemperaturen, Mengen und geeigneten Gläser festzulegen und diese zu begründen (K4).	6.2.2 Ich bin fähig, für unterschiedliche Gruppen von Getränken die Zubereitung zu beschreiben, die Ausschanktemperaturen, Mengen und Gläser festzulegen und diese zu begründen (K4).		2.7 Präsentationstechniken 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
6.2.3 Restaurationsfachleute sind fähig, die Herkunft Eigenschaften, Merkmale und die Herstellung von Lebensmitteln zu beschreiben und Unterschiede zu erklären (K4).	6.2.3 Ich beschreibe die Lebensmittel bezüglich Herkunft, Eigenschaften, Merkmale und Herstellung und zeige Unterschiede auf (K4).		
6.2.4 Restaurationsfachleute sind fähig, unterschiedliche Getränke und Lebensmittel in Bezug auf ihre Qualität zu beurteilen und Massnahmen zur Qualitätssicherung vorzuschlagen (K6).	6.2.4 Ich bin fähig, die Qualität der Getränke und Lebensmittel zu beurteilen und Massnahmen zu deren Qualitätssicherung vorzuschlagen (K6).		2.7 Präsentationstechniken 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

6.3 Richtziel Restaurationsfachleute sind fähig, grundlegende Kochmethoden und Prozesse der Fertigung zu erläutern sowie deren Einsatz und deren Möglichkeiten zu erklären und anzuwenden.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
6.3.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die wichtigsten Lebensmittel fachgerecht und selbstständig vorzubereiten und den spezifischen Charakteristika der jeweiligen Lebensmittel Rechnung zu tragen (K3).	6.3.1 Ich bin fähig, die Anforderungen an die Zubereitung der wichtigsten Lebensmittel in meinem Lehrbetrieb zu beschreiben und selbstständig und sachgerecht die Lebensmittel für die Zubereitung vorzubereiten (K4).	6.3.1 Restaurationsfachleute sind fähig, die wichtigsten Lebensmittel fachgerecht und selbstständig vorzubereiten und den spezifischen Charakteristika der jeweiligen Lebensmittel Rechnung zu tragen (K3).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 2.4 Lernstrategien 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
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 (K4).	6.3.2 Ich beschreibe die in meinem Lehrbetrieb gängigen Zubereitungs- und Kochmethoden und zeige deren Einsatz wie auch Möglichkeiten für unterschiedliche Lebensmittelgruppen auf (K4).	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 (K4).	2.7 Präsentationstechniken
6.3.3 Restaurationsfachleute sind fähig, die wichtigsten Lebensmittel vorzubereiten und Vor-, Haupt- und Süssspeisen mit den jeweils geeigneten Zubereitungs- und Kochmethoden selbstständig herzustellen (K5).	6.3.3 Ich bin in der Lage, die wichtigsten Lebensmittel selbstständig vorzubereiten und mit den geeigneten und in meinem Lehrbetrieb gängigen Zubereitungs- und Kochmethoden zu Vor-, Haupt- und Süssspeisen zu verarbeiten (K4).	6.3.3 Restaurationsfachleute sind fähig, die wichtigsten Lebensmittel vorzubereiten und Vor-, Haupt- und Süssspeisen mit den jeweils geeigneten Zubereitungs- und Kochmethoden selbstständig herzustellen (K5).	3.1 Eigenverantwortliches Handeln

6.4 Richtziel Restaurationsfachleute verstehen die Grundsätze und die Bedeutung einer gesunden Ernährung.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
6.4.1 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung einer gesunden Ernährung sowie deren Einfluss auf den menschlichen Körper und das Wohlbefinden. Sie zeigen die Auswirkungen von ungesunder Ernährung differenziert und begründet auf (K4).			
6.4.2 Restaurationsfachleute beschreiben die Aufgabe und Bedeutung von verschiedenen Nährstoffen in der Ernährung und zeigen deren positiven Wirkungen auf den menschlichen Organismus auf (K4).	6.4.1 Ich zeige die Aufgabe und Bedeutung von verschiedenen Nährstoffen in der Ernährung auf und erläutere deren positiven Wirkungen auf den menschlichen Organismus anhand von Beispielen (K4).		
6.4.3 Restaurationsfachleute sind in der Lage, unterschiedliche Lebensmittel mit Bezug auf ihren Nährstoffgehalt und ihren Beitrag zu einer gesunden Ernährung zu beschreiben und zu bewerten (K4).	6.4.2 Ich bin in der Lage, unterschiedliche Lebensmittel mit Bezug auf ihren Nährstoffgehalt und ihren Beitrag zu einer gesunden Ernährung zu beschreiben und ihre Vorzüge für unsere Gäste und deren Wohlbefinden aufzuzeigen (K4).		2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
6.4.4 Restaurationsfachleute sind fähig, Grundsätze und Prinzipien für die Gestaltung und Umsetzung einer gesunden Ernährung selbstständig zu formulieren und zu begründen (K5).	6.4.3 Ich bin fähig, die Grundsätze und Prinzipien für die Gestaltung und Umsetzung einer gesunden Ernährung aufzuzeigen, mit konkreten Beispielen zu illustrieren und dabei mein eigenes Ernährungsverhalten kritisch zu beurteilen (K6).		2.4 Lernstrategien 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

6.5 Richtziel Restaurationsfachleute verstehen die Grundregeln und Grundsätze der bedürfnisgerechten Menü- und Getränkezusammenstellung und berücksichtigen bedürfnisgerechte kulinarische und gesundheitliche Kriterien.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
6.5.1 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung der Grundregeln und Grundsätze für die bedürfnisgerechte Menü- und Getränkezusammenstellung und zeigen diese anhand von unterschiedlichen Gästegruppen und deren Bedürfnisse auf (K3).	6.5.1 Ich erläutere für unsere Gästegruppen die Bedeutung der Grundregeln und Grundsätze der Menü- und Getränkezusammenstellung und leite allgemeine Konsequenzen für meine Tätigkeiten und die Gestaltung meiner Arbeitsprozesse ab (K4).	6.5.1 Restaurationsfachleute erklären die Bedeutung der Grundregeln und Grundsätze für die bedürfnisgerechte Menü- und Getränkezusammenstellung und zeigen diese anhand von unterschiedlichen Gästegruppen und deren Bedürfnisse auf (K3).	3.1 Eigenverantwortliches Handeln
6.5.2 Restaurationsfachleute sind fähig, unterschiedliche Mahlzeiten und Menüs fach- und gästegerecht zusammenzustellen und zu begründen (K5).	6.5.2 Ich bin fähig, auf der Grundlage der Bedürfnisanalyse unserer Gäste Vorschläge für die Zusammenstellung von Mahlzeiten und Menüs zu entwerfen und diese zu begründen (K5).	6.5.2 Restaurationsfachleute sind fähig, unterschiedliche Mahlzeiten und Menüs fach- und gästegerecht zusammenzustellen und zu begründen (K5).	2.6 Kreativitätstechniken
6.5.3 Restaurationsfachleute sind in der Lage, die Grundregeln der Kostformen zu erläutern und deren Bedeutung für die Bedürfnisse der Gäste zu erklären (K4).	6.5.3 Ich bin in der Lage, die bestehenden Kostformen in der Zielsetzung und Ausgestaltung zu erklären und diese anhand selbst gewählter Kriterien zu bewerten und allenfalls geeignete Vorschläge zu machen (K6).	6.5.3 Restaurationsfachleute sind in der Lage, die Grundregeln der Kostformen zu erläutern und deren Bedeutung für die Bedürfnisse der Gäste zu erklären (K4).	
6.5.4 Restaurationsfachleute beschreiben die Elemente der harmonischen Zusammenstellung und Kombination von Speisen und Getränken und zeigen differenziert Grundsätze zu deren Gestaltung auf (K5).	6.5.4 Ich beschreibe die Elemente und Grundsätze der harmonischen Gestaltung und Zusammensetzung von Speisen und Getränken und zeige differenziert deren Wirkungen auf die Bedürfnisse unserer Gäste auf (K4).	6.5.4 Restaurationsfachleute erläutern die Elemente der harmonischen Zusammenstellung und Kombination von Speisen und Getränken und zeigen differenziert Grundsätze zu deren Gestaltung auf (K5).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 2.6 Kreativitätstechniken 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

7 Leitziel Werterhaltung

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.

7.1 Richtziel

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 Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
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 (K4).	7.1.1 Ich bin fähig, die Ansprüche der Reinigung von Verkaufs- und Produktionsräumen, von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien aus der Sicht der Gäste, der Betriebsleitung und der Mitarbeitenden zu erfüllen und konkrete Verhaltenstipps für meine Reinigungsarbeit zu formulieren (K4).	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 (K4).	3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.5 Teamfähigkeit
7.1.2 Restaurationsfachleute sind in der Lage, die Abläufe der Reinigung in den verschiedenen Handlungsfeldern in einem Gastronomiebetrieb differenziert zu erklären und die Bedeutung der einzelnen Arbeitsschritte zu erklären (K4).	7.1.2 Ich beschreibe die einzelnen Schritte der Reinigungsabläufe in meinem Lehrbetrieb und zeige die Bedeutung der einzelnen Schritte wie auch deren Abhängigkeiten anhand von aussagekräftigen Beispielen auf (K4).	7.1.2 Restaurationsfachleute sind in der Lage, die Abläufe der Reinigung in den verschiedenen Handlungsfeldern in einem Gastronomiebetrieb differenziert zu erklären (K4).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
7.1.3 Restaurationsfachleute erklären die Eigenschaften und Funktionsweise typischer Maschinen, Geräte und Utensilien und zeigen deren sachgemässe Bedienung auf (K3).	7.1.3 Ich beschreibe die Eigenschaften und Funktionsweisen der Maschinen, Geräte und Utensilien und zeige deren sachgemässen wie auch problematischen Einsatz und deren Bedienung anhand von Bedienungsanleitungen und technischen Unterlagen sowie typischen Beispielen auf (K3).	7.1.3 Restaurationsfachleute erklären die Eigenschaften und Funktionsweise typischer Maschinen, Geräte und Utensilien und sind fähig, deren sachgemässe Bedienung aufzuzeigen (K3).	

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 (K3).	7.1.4 Ich bin in der Lage, die Maschinen, Geräte und Utensilien zur Reinigung in meinem Lehrbetrieb sachgemäss, effizient und selbstständig einzusetzen und im Sinne ihres Wertes schonend zu bedienen und zu handhaben. Dabei arbeite ich zuverlässig und selbstständig, indem ich bei Unklarheiten die Bedienungsanleitungen und technischen Unterlagen studiere (K4).	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 (K3).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
7.1.5 Restaurationsfachleute beschreiben 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 (K3).	7.1.5 Ich bin geübt mit den Immobilien und dem Mobiliar meines Lehrbetriebes aufmerksam und wertschonend um. Ich pflege das Mobiliar laufend und ergreife geeignete Massnahmen zur Verlängerung der Lebensdauer (K5).	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 (K3).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
7.1.6 Restaurationsfachleute sind fähig, die Vorgehensweise bei Beschädigungen, Mängeln und Reparaturen für unterschiedliche Einrichtungen, Mobiliarien und Materialien aufzuzeigen und selbstständig die entsprechenden Schritte vorzunehmen bzw. in die Wege zu leiten (K3).	7.1.6 Ich erfasse Beschädigungen, Mängel und notwendige Reparaturen an Mobilen, Einrichtungen und Materialien sachgemäss, nehme kleinere Reparaturen selbstständig vor und leite pflichtbewusst die entsprechenden Schritte für die Behebung von Mängeln und Beschädigungen wie auch für Reparaturen in Absprache mit meinem Vorgesetzten in die Wege und führe die Nachkontrolle durch (K5).	7.1.6 Restaurationsfachleute sind fähig, die Vorgehensweise bei Beschädigungen, Mängeln und Reparaturen für unterschiedliche Einrichtungen, Mobiliarien und Materialien aufzuzeigen und selbstständig die entsprechenden Schritte vorzunehmen bzw. in die Wege zu leiten (K3).	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

7.2 Richtziel Restaurationsfachleute erkennen die Bedeutung unterschiedlicher Reinigungsprodukte und sind fähig, diese für die Werterhaltung ziel- und problemorientiert wie auch ökonomisch und ökologisch einzusetzen.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
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 (K4).	7.2.1 Ich bin in der Lage, die spezifischen Problem- und Handlungsfelder der Unterhalts- und Grundreinigung zu erklären sowie deren Anforderungen differenziert aufzuzeigen. Ich beschreibe die Anforderungen an die Materialien und Servicegegenstände und richte die Pflege und Reinigung in meiner Arbeit auf diese aus (K3).	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 (K4).	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
7.2.2 Restaurationsfachleute erläutern die Einsatzmöglichkeiten und Grenzen verschiedener Reinigungsprodukte und sind in der Lage, für unterschiedliche Reinigungsprobleme die geeigneten Produkte auszuwählen und zu begründen (K4).	7.2.2 Ich bin fähig, für die verschiedenen Reinigungsprobleme die geeigneten Produkte auszuwählen, zu begründen und allenfalls Alternativen vorzuschlagen (K5).	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 (K4).	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
7.2.3 Restaurationsfachleute sind fähig, Reinigungsmittel in der richtigen Art und Dosierung fachgerecht und ökonomisch einzusetzen und deren Wirkungen zu erklären (K3).	7.2.3 Ich setze die Reinigungsmittel in der richtigen Art und Weise wie auch in der angemessenen Dosierung fachgerecht und ökonomisch ein und zeige deren Wirkungen auf (K3).	7.2.3 Restaurationsfachleute sind fähig, Reinigungsmittel in der richtigen Art und Dosierung fachgerecht und ökonomisch einzusetzen und deren Wirkungen zu erklären (K3).	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
7.2.4 Restaurationsfachleute beschreiben ökologische Anforderungen an die Reinigungsprozesse und die Reinigungsprodukte und sind fähig, für unterschiedliche Handlungsfelder in Gastronomiebetrieben ökologisch vertretbare Lösungen vorzuschlagen und zu bewerten (K6).	7.2.4 Ich erkläre ökologische Anforderungen an die Reinigung anhand konkreter Beispiele und zeige begründet die Vorteile für die Natur und die Gesellschaft auf (K5).	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 (K6).	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

8 Zweite Sprache

Ange­sichts der Vielsprachig­keit in der Schweiz und der internationalen Gästestruktur ist die Kommunikation in einer Fremdsprache für Restaurationsfachleute eine wichtige Grundlage der täglichen Arbeit. Fremdsprachenkenntnisse tragen zur beruflichen und persönlichen Entwicklung bei. Als Fremdsprache gilt eine zweite Landessprache oder Englisch.

8.1 Richtziel

Restaurationsfachleute sind fähig, einfache Texte in einer Fremdsprache zu verstehen und zu verfassen.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
8.1.1 Restaurationsfachleute verfügen über einen grundlegenden Wortschatz, um einfachere Texte und Darstellungen zur Branche, zu Gastronomiebetrieben und zu den Arbeitsprozessen zu verstehen und mitzugestalten (K3).	8.1.1 Ich verfüge über den grundlegenden Wortschatz in den gastronomischen Handlungsfeldern und meinen Arbeitsprozessen (wie etwa Speisen/Lebensmittel und Getränke, Serviceutensilien, Geräte und Einrichtungen, Geschirr, Gläser, Wäsche, Dekorationen usw.) und bin fähig, einfachere Texte und Darstellungen zu verstehen und zu verfassen (K3).		3.3 Kommunikationsfähigkeit 3.7 Belastbarkeit
8.1.2 Restaurationsfachleute verstehen die grammatikalischen Grundregeln und setzen diese für die Gestaltung von Texten und Darstellungen korrekt und selbstständig ein (K3).	8.1.2 Ich bin fähig, mich grammatikalisch verständlich auszudrücken und die entsprechenden Regeln für die Gestaltung und das Verfassen betrieblicher Schriftstücke einzusetzen (K3).		3.3 Kommunikationsfähigkeit

8.2 Richtziel

Restaurationsfachleute sind in der Lage, sich in einfachen Kommunikationssituationen in einer Fremdsprache zu verständigen und sich klar und verständlich auszudrücken.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methoden- kompetenz/ Sozialkompetenz
8.2.1 Restaurationsfachleute sind fähig, sich mündlichen Kommunikationssituationen sach- und adressatenge- recht auszudrücken und einfachere Konversationen zu persönlichen und berufli- chen Aufgaben klar und verständlich zu führen (K3).	8.2.1 Ich bin fähig, auf Gäste- bedürfnisse in mündlicher Form gästegerecht einzu- gehen und einfachere Konversationen in der Fremdsprache zu führen sowie die Gäste sachge- recht zu beraten (K3).		3.1 Eigenverantwortliches Handeln 3.5 Teamfähigkeit

B

1 Organisation der überbetrieblichen Kurse (üK)

Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung. Träger der Kurse ist Hotel & Gastro *formation* und ihre kantonalen und regionalen Organisationen. Die Kurse dauern insgesamt 16 – 20 Tage. Der Kursbesuch ist obligatorisch.

1.1 Aufsichtskommission

1.1.1 Die gesamtschweizerische Aufsicht und Koordination über die überbetrieblichen Kurse für Restaurationsfachmann/-frau obliegt „Hotel & Gastro *formation*“.

1.1.2 Aufsichtsorgan ist der Vorstand von „Hotel & Gastro *formation*“, dem gemäss Statuten von „Hotel & Gastro *formation*“ Vertreter der Sozialpartner im Gastgewerbe angehören.

1.1.3 Der Vorstand von „Hotel & Gastro *formation*“ sorgt für die einheitliche Anwendung des vorliegenden Reglements auf dem Gebiet der schweizerischen Eidgenossenschaft und hat dabei insbesondere die folgenden Aufgaben:

- a) Erlass eines Rahmenprogramms für die überbetrieblichen Kurse auf der Grundlage der Verordnung über die berufliche Grundbildung und des Bildungsplans.
- b) Erlass von Richtlinien für die Organisation und Durchführung der überbetrieblichen Kurse.
- c) Kenntnisnahme von Abrechnungen der überbetrieblichen Kurse von durchführenden Organisationen.
- d) Erlass von Richtlinien für die Ausrüstung der Räumlichkeiten der überbetrieblichen Kurse.

1.2 Kurskommission

1.2.1 Die verantwortlichen Organe der durchführenden Organisationen nehmen insbesondere folgende Aufgaben wahr:

- a) Sie erarbeiten das Kursprogramm und die Stundenpläne auf der Grundlage der Rahmenprogramme der Aufsichtskommission und des Vorstandes von „Hotel & Gastro *formation*“.
- b) Sie erarbeiten Kostenvorschläge und Abrechnungen.
- c) Sie bestimmen die Instruktoren der überbetrieblichen Kurse aufgrund der Vorschriften von „Hotel & Gastro *formation*“ und stellen die Kursräume bereit.
- d) Sie stellen die notwendigen Einrichtungen bereit.
- e) Sie legen die überbetrieblichen Kurse zeitlich fest und besorgen die Ausschreibungen und Aufgebote.

- f) Sie gewährleisten den Berufsschulunterricht während den überbetrieblichen Kursen in Absprache mit den betroffenen Berufsschulen und Betrieben.
- g) Sie überwachen die Ausbildungstätigkeit und sorgen für die Erreichung der Kursziele.
- h) Sie stellen, sofern notwendig, Unterkunft und Verpflegung bereit.
- i) Sie erstatten Bericht über die überbetrieblichen Kurse zuhanden des Vorstandes von „Hotel & Gastro *formation*“ und der beteiligten Kantone.
- j) Sie informieren die Lehrbetriebe und die Berufsschulen über die überbetrieblichen Kurse.
- k) Sie erstellen Abrechnungen zur Kenntnisnahme durch den Vorstand von „Hotel & Gastro *formation*“.

1.2.2 Im Rahmen der interkantonalen Fachkurse bilden die üK einen integrierten Bestandteil der Blockkurse.

1.2.3 Die einzelnen Kurse verteilen sich wie folgt auf die Lehrjahre:

- | | |
|-------------|--|
| 1. Lehrjahr | üK I, 4 Tage zu 8 Stunden mit Hauptthema praktische Einführung |
| | üK II, 4 Tage zu 8 Stunden mit Hauptthema Dekoration, Abrechnung |
| 2. Lehrjahr | üK III, 4 Tage zu 8 Stunden mit Hauptthema Servicefertigkeiten, Spezial-Zusatzverkäufe, anspruchsvolle Getränkeservice |
| | üK IV, 4 Tage zu 8 Stunden mit Hauptthema Speisen herrichten in der Küche, Einrichtungen, Maschinen und Material wirtschaftlich einsetzen |
| 3. Lehrjahr | üK V und VI, mit zusammen 4 Tagen zu 8 Stunden, Hauptthema Zusammenarbeit mit übrigen Abteilungen, Gästebetreuung vertiefen, Speisen vor Gast zerlegen |

1.2.4 Werden die üK in den interkantonalen Fachkursen integriert, so ist ein separates Kursprogramm zu erstellen.

C

1 Organisation der Schlussqualifikation

1.1 Die Schlussqualifikation wird in einer Berufsschule, im Lehrbetrieb oder in einem andern geeigneten Betrieb durchgeführt. Den Lernenden müssen ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen in einwandfreiem Zustand zur Verfügung gestellt werden. Mit dem Aufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien sie mitbringen müssen. Die Lernenden erhalten die Prüfungsaufgaben bei Beginn der Prüfung. Sie werden ihnen soweit notwendig erklärt.

1.2 Die zu prüfenden Qualifikationsbereiche umfassen:

Qualifikationsbereich praktische Arbeiten:

- | | |
|--------|---|
| Pos. 1 | Betriebsorganisation |
| Pos. 2 | Gästebetreuung |
| Pos. 3 | Verkauf |
| Pos. 4 | Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung |

Qualifikationsbereich Berufskennntnisse:

- Pos. 1 Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation
Pos. 2 Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik
Pos. 3 Lebensmittel- und Getränkekunde
Pos. 4 Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf, Zweite Sprache

Das Prüfungsgespräch soll fächerübergreifend durchgeführt werden.

Qualifikationsbereich Berufskundlicher Unterricht (Erfahrungsnote):

Die Note basiert auf dem Mittel der Semesternoten vom 1. – 6. Semester der Berufsfachschule bzw. vom interkantonalen Fachkurs und wird auf eine ganze oder halbe Note gerundet.

Qualifikationsbereiches Allgemeinbildung:

Gemäss dem Reglement des Bundesamtes über das Fach Allgemeinbildung.

1.3 Die Leistungen im abschliessenden Qualifikationsverfahren werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet. Halbe Zwischennoten sind zulässig.

1.4 Die Note jedes Qualifikationsbereiches, der sich aus einzelnen Positionen zusammensetzt, wird als Mittelwert auf eine Dezimalstelle gerundet.

1.5 Im Notenausweis werden die Gesamtnote und die zusammengefassten Leistungen jedes Qualifikationsbereichs mit einer Note festgehalten.

1.6 Notenwerte

Noten	Eigenschaften der Leistungen
6	Sehr gut
5	Gut
4	Genügend
3	Schwach
2	Sehr schwach
1	Unbrauchbar

1.7 Für das Bestehen des Qualifikationsverfahrens werden folgende Qualifikationsbereiche beurteilt und wie folgt gewichtet:

- praktische Arbeiten, zählt doppelt
- Berufskennntnisse
- Berufskundlicher Unterricht (Erfahrungsnote)
- Allgemeinbildung

1.8 Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche ($\frac{1}{5}$ der Notensumme).

D

1 Lektionenplan der Berufsfachschule

Studentenafel für die Berufsfachschule der Restaurationsfachfrau/des Restaurationsfachmanns

Die Verteilung der Lektionen auf die Lehrjahre erfolgt nach regionalen Begebenheiten und grundsätzlich in Absprache mit den zuständigen Behörden und Anbietern in beruflicher Praxis.

Fächer / Lernbereiche	<u>Lehrjahre</u>			Total Lektionen
	1	2	3	
1. Berufskunde	160	160	160	480
1.1 Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation				(70)
1.2 Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz				(40)
1.3 Logistik				(30)
1.4 Gästebetreuung und Verhalten				(110)
1.5 Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe				(80)
1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde				(110)
1.7 Werterhaltung				(40)
2. Zweite Sprache	40	40	40	120
3. Allgemeinbildender Unterricht	120	120	120	360
4. Turnen und Sport	40	40	40	120
Total	360	360	360	1080

Genehmigung und Inkrafttreten

Der vorliegende Bildungsplan tritt am 1. Januar 2005 in Kraft.

Weggis, 7. Dezember 2004

Hotel & Gastro *formation*

Der Präsident

Der Vize-Präsident

Willy Benz

Karl Eugster

Dieser Bildungsplan wird durch das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie nach Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung über die berufliche Grundbildung für Restaurationsfachleute vom 7. Dezember 2004 genehmigt.

Bern, 7. Dezember 2004

Bundesamt für Berufsbildung und Technologie

Der Direktor

Eric Fumeaux

Weitere Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung
Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann
finden Sie unter www.hotelgastro.ch - Weggis - downloads