



**Gewerbliche
Berufsschule
Chur**

Scalettastrasse 33
7000 Chur
Telefon 081 254 45 16
info@gbchur.ch
www.gbchur.ch

Restaurantangestellte / Restaurantangestellter EBA Interner Schullehrplan



Grundlage	Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 6. November 2018 Bildungsplan der „Hotel&Gastroformation“ vom 6. November 2018 Lehrplan Berufsfachschulen der „Hotel&Gastroformation“ Die allgemeine schulische Bildung (ABU) und der Sport-Unterricht werden nach den jeweils gültigen internen Schullehrplänen dieser Bereiche erteilt. Diese Lehrpläne sind separat verfügbar.
Erstellt	L. Meyer
Freigabe	Leiter/-in Fachunterricht am 31.07.2019
Verantwortlich	Leiter/-in Fachunterricht
Nachführung	Zuständige Lehrperson berufskundliche schulische Bildung

Version	Änderungsdatum	Änderungsgrund	betroffene Seiten
V1	30.06.2019	Anpassungen an Bildungsplan	4-23
V2	05.10.2021	Anpassung neue Organisationsstruktur/Sport	2

Personen- und Berufsbezeichnungen in diesem „Internen Schullehrplan“ beziehen sich auf beide Geschlechter.

Inhaltsverzeichnis

Lektionentafel Restaurantangestellte / Restaurantangestellter EBA	4
Übersicht der Handlungskompetenzen	5
Handlungskompetenzbereich a: Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	6
Handlungskompetenzbereich b: Gestalten des Getränkeservice	10
Handlungskompetenzbereich c: Gestalten des Speiseservice	13
Handlungskompetenzbereich d: Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse.	16
Handlungskompetenzbereich e: Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	18
Beschreibung der Taxonomiestufen	23

Lektionentafel Restaurantangestellte / Restaurantangestellter EBA

Lektionentafel (gemäss VobeG vom 06.11.2018)										
Restaurantangestellte/-r EBA										
Grundbildung mit Attest (GARE)										
Semester	1.	2.	3.	4.	 	 	 	 	 	Total
Schultage/Woche	1	1	1	1	 	 	 	 	 	
Berufskennnisse	100	100	100	100	 	 	 	 	 	400
<ul style="list-style-type: none"> • Handeln als Gastgeber, Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse sowie sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung • Gestalten des Getränkeservice • Gestalten des Speiseservice 	45	45	45	45	 	 	 	 	 	
	30	30	35	35	 	 	 	 	 	
	25	25	25	25	 	 	 	 	 	
Die Gästekommunikation in Fremdsprache ist in allen Bereichen enthalten!					 	 	 	 	 	
Berufskundliche schulische Bildung	100	100	100	100	 	 	 	 	 	400
Allgemeine schulische Bildung	60	60	60	60	 	 	 	 	 	240
Turnen + Sport (T+S)	20	20	20	20	 	 	 	 	 	80
Allgemeine schulische Bildung / T+S	80	80	80	80	 	 	 	 	 	320
TOTAL Lektionen	180	180	180	180	 	 	 	 	 	720

Übersicht der Handlungskompetenzen

↓ Handlungskompetenzbereiche		Handlungskompetenzen →						
a	Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	a1: Ambiente für das Tagesgeschäft und Anlässe vorbereiten.	a2: Mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftretens Gäste empfangen, Gästebedürfnisse ermitteln und eine angenehme Atmosphäre schaffen.	a3: Serviceabläufe und Servicearten in der Gästebetreuung umsetzen.	a4: Beziehungen mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen gestalten sowie in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren.	a5: Direkte Gästerückmeldungen entgegennehmen und weiterleiten.	a6: Regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären.	a7: Mit den Gästen in einer zweiten Landessprache oder in Englisch kommunizieren.
b	Gestalten des Getränkeservice	b1: Mise en place für den Getränkeservice für das Tagesgeschäft sowie für Anlässe vorbereiten.	b2: Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen.	b3: Getränke gemäss Vorgaben herstellen und herrichten sowie den Gästen präsentieren und servieren.	b4: Im Getränkeservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss rechtlichen Vorgaben sicherstellen.			
c	Gestalten des Speiseservice	c1: Mise en place für den Speiseservice für das Tagesgeschäft sowie für Anlässe vorbereiten.	c2: Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen.	c3: Speisen gemäss den betrieblichen Anforderungen anrichten, präsentieren und servieren.	c4: Im Speiseservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss rechtlichen Vorgaben sicherstellen.			
d	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d1: Reservationssysteme anwenden.	d2: Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.	d3: Die technische Infrastruktur nutzen.	d4: Vorgaben der Betriebsorganisation berücksichtigen.			
e	Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e1: Warenbestände prüfen und Waren bewirtschaften.	e2: Sich an den Nahtstellen absprechen.	e3: Getränkebuffet und Abräumbereich organisieren.	e4: Speiseresten vermeiden sowie Waren, Abfälle und Reststoffe entsorgen	e5: Massnahmen zur Werterhaltung sowie zum sparsamen Einsatz von Energie und Material durchführen.		

Handlungskompetenzbereich

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Handlungskompetenzbereich a: Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber

Gäste sind die wichtigste Anspruchsgruppe eines jeden Gastronomiebetriebes. Ihre Bedürfnisse und Zufriedenheit stehen deshalb im Mittelpunkt des Denkens und Handelns von Restaurantangestellten. Diese empfangen, beraten und betreuen die Gäste, empfehlen ihnen Speisen und Getränke, sorgen für den fachgerechten Service und verabschieden sie in freundlicher und zuvorkommender Art und Weise. Gästeempfang, -beratung und -betreuung sind wichtige Kompetenzen von Restaurantangestellten, welche diese im Verlaufe der Ausbildung zu einer grundlegenden Einstellung und Haltung entwickeln.

Handlungskompetenz a1: Ambiente für das Tagesgeschäft und Anlässe vorbereiten.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
a1.1 Tischformen beschreiben sowie für unterschiedliche Anlässe die Tischformen bestimmen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Den Einsatz und die Funktion der verschiedenen Tischformen für diverse Anlässe bestimmen, unterscheiden und vergleichen können. 	1+2	6
a1.2 Bedeutung der Dekorationsmöglichkeiten für unterschiedliche Anlässe erläutern. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Die Dekorationsgrundprinzipien unterscheiden und vergleichen können damit unterschiedlich grosse Anlässe durchgeführt werden können. 	1+4	4

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
a1.3 Die Bedeutung des Ambientes beschreiben. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Die Wichtigkeit des Ambientes in den Räumlichkeiten erklären, vergleichen und aufzeigen, wie es sein sollte. 	1+4	4

Handlungskompetenz a2: Mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftritts Gäste empfangen, Gästebedürfnisse ermitteln und eine angenehme Atmosphäre schaffen.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
a2.1 Unterschiedliche Gästetypen und -gruppen beschreiben sowie deren Bedürfnisse vom Empfang bis zur Verabschiedung erkennen. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> Gästesegmente unterscheiden, Bedürfnisse und Erwartungen der Gästegruppen vergleichen können. Das Verhalten gegenüber dem Gast vom Empfang bis zur Verabschiedung erläutern. 	2 + 3	12
a2.2 Bedeutung des persönlichen Auftritts (Körperpflege, Kleidung, Sprache, Mimik und Gestik) erklären und dessen Auswirkungen auf die Gäste, die Mitarbeiter und weitere Anspruchsgruppen erkennen. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> Restaurationsangestellte beschreiben die Grundsätze der persönlichen und betrieblichen Hygiene und sind fähig, diese im eigenen Arbeitsbereich betriebsgerecht umzusetzen und anzuwenden. 	2+3	12

Handlungskompetenz a3: Serviceabläufe und Servicearten in der Gästebetreuung umsetzen.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
a3.1 Eigenheiten der Serviceabläufe und Servicearten erklären. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Restaurationsangestellte erkennen die Bedeutung der verschiedenen Mahlzeitenarten und Serviceabläufe und können diese beschreiben. 	1+2+3	12

Handlungskompetenz a4: Beziehungen mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen gestalten sowie in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren..

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
a4.1 Entwicklung des Wertewandels der Gesellschaft in Bezug auf die Branche erläutern und mögliche Folgen für den Betrieb erläutern. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Das neue Verhalten der Gäste erkennen, die Folge für den Betrieb / die Branche erklären und vergleichen können. Früher und heute - geschichtliche Entwicklung aufzeigen können. 	1+2	8
a4.2 Elemente der verbalen (Sprach- und Sprechverhalten) und nonverbalen Kommunikation vergleichen und gezielt einsetzen. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> Mimik und Gestik unterscheiden und erfolgreich anwenden können. 	2	4
a4.3 Ungewohnte Situationen beschreiben und daraus resultierende Massnahmen aufzeigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Ungewohnte Situationen beschreiben, Massnahmen erläutern, vergleichen und Fallbeispiele bearbeiten. 	2	4

Handlungskompetenz a5: Direkte Gästerückmeldungen entgegennehmen und weiterleiten.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
a5.1 Vorgehen bei Gästerückmeldungen und Reklamationen beschreiben. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Vorgehen bei positiven Rückmeldungen und Vorgehen bei negativen Rückmeldungen unterscheiden können. Das Grundprinzip der Reklamationen beschreiben und erklären können. 	2	4
a5.2 Rückmeldungen zu eigenen Leistungen und zu eigenem Verhalten reflektieren. (K4)	<ul style="list-style-type: none"> Selbstreflektion der eigenen Leistungen und Verhalten begründen können und konstruktives Feedback annehmen und Verbesserung einbringen. 	2	6

Handlungskompetenz a6: Regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
a6.1 Die Bedeutung regionaler Traditionen und Spezialitäten sowie kulturelle Gegebenheiten (Regionale Speisen, Getränke, Anlässe, Bräuche, Feste, Sehenswürdigkeiten(für die Gastronomie und den Tourismus erklären. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Die Bedeutung der regionalen Traditionen aufzeigen, beschreiben und erklären. Die Wichtigkeit dieser Traditionen/Werte in Bezug auf die Gastronomie und Tourismus festhalten. 	2+3	8

Handlungskompetenz a7: Mit den Gästen in einer zweiten Landessprache oder in Englisch kommunizieren.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
a7.1 In einer zweiten Landessprache oder in Englisch über den grundlegenden Wortschatz in der Gastronomie und die eigenen Tätigkeiten verfügen (Speisen, Lebensmittel, Getränke, Geschirr, Gläser, usw.) sowie einfachere Texte verstehen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Die Wichtigkeit des grundlegenden Wortschatzes der Gastronomie für Speisen und Getränke erläutern und zuordnen können. 	3	4
a7.2 Einfache Konversationen in einer zweiten Landessprache oder in Englisch führen. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> Den Wortschatz in Rollenspielen üben, anwenden und durchführen können. 	3+4	8

Handlungskompetenzbereich b: Gestalten des Getränkeservice

Restaurantangestellte verfügen über die notwendigen Kenntnisse für die kompetente Gästeberatung wie auch die Techniken der Getränkeausgabe. Restaurantangestellte sind fähig, den Gästen Getränke des Betriebes zielorientiert zu verkaufen. Dabei empfehlen sie im Rahmen der gesetzlichen und betrieblichen Bestimmungen Getränke und servieren sie fachgerecht.

Handlungskompetenz b1: Mise en place für den Getränkeservice für das Tagesgeschäft sowie für Anlässe vorbereiten.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
b1.1 Für den Getränkeservice notwendige Utensilien beschreiben und deren Einsatz aufzeigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Den Grund Mise en place für den Getränkeservice der Utensilien aufzählen und den Einsatz beschreiben und erklären können. 	1+2	8

Handlungskompetenz b2: Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
b2.1 Alkoholfreie und alkoholhaltige Getränke bezüglich Herkunft, Produktion, Lagerung und Merkmale erklären. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Alkoholfreie und alkoholhaltigen Getränke unterscheiden können in Bezug auf Produktion und Lagerung sowie die Merkmale beschreiben und erklären können. 	2+3	6
b2.2 Aufbau von Beratungs- und Verkaufsgesprächen beschreiben. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Aufbau von Beratungs- und Verkaufsgesprächen erarbeiten und in kleinen Gruppen üben. Aktiver Verkauf und deren Formulierung erklären. 	2+3	6
b2.3 Rechtliche Vorgaben im Zusammenhang mit der Abgabe von Getränken (Qualitätsvorgaben, Deklarationspflichten, Altersbegrenzungen etc.) erläutern. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Die Gesetzesvorlage und deren Deklarationspflichten der Altersbegrenzung kennen und erklären können. 	2+3	6

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
b3.1 Zubereitung von Getränken beschreiben sowie die Ausschanktemperaturen, Mengen und geeigneten Gläser festlegen. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> Die Wichtigkeit der Zubereitung, Ausschanktemperatur- und Mengenbefolge einhalten und dementsprechend ausführen. Geeignete Gläser dem Getränk entsprechend zuordnen und erklären können. 	1+2	8
b3.2 Servicetechniken für einen Getränkeservice erklären. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> Allgemein geltende Regeln beim Getränkeservice aufzählen und erklären können 	2+3	4

Handlungskompetenz b4: Im Getränkeservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss rechtlichen Vorgabe sicherstellen.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
b4.1 Bedeutung und Ziele der Vorschriften der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung für die Gestaltung der Arbeitsprozesse bezogen auf den Getränkeservice aufzeigen. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelgesetzgebung kennen, befolgen und richtig anwenden können. Gebrauchsverordnung ausführen und befolgen können. Die Wichtigkeit im Getränkeservice beschreiben und erläutern können 	2+3	8
b4.3 Bedeutung des Hygienekonzepts im Bereich der Lebensmittelsicherheit (HACCP) im Getränkeservice beschreiben und anhand von Beispielen erklären. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Hygienekonzept erklären, unterscheiden und zuordnen können. Anhand von Beispielen den Lebensmittel- und Getränkeservice erklären und beschreiben können. 	1	4



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
b4.4 Bedeutung der Branchenempfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz bezogen auf den Getränkesservice erklären. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Brandschutzregeln erklären können. Wichtigkeit im Umgang mit Rechauds, Kerzen und brennbarem Material im Servicebereich definieren können und Massnahmen dazu erklären.	1 + 3	4
b4.5 Betriebliche Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit anhand von Beispielen bezogen auf den Getränkesservice aufzeigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Wichtigkeit in Bezug auf einen nachhaltigen Umgang mit allen Gebrauchs- und Verbrauchsmaterialien im Getränkesservice aufzeigen. (z.B. Einkauf und Entsorgung erklären und beschreiben)	3+4	8

Handlungskompetenzbereich c: Gestalten des Speiseservice

Restaurantangestellte verfügen über die notwendigen Kenntnisse für die kompetente Gästeberatung wie auch die Techniken des Speiseservice. Restaurantangestellte sind fähig, den Gästen Speisen des Betriebes gäste- und zielorientiert zu verkaufen. Dabei empfehlen sie im Rahmen der gesetzlichen und betrieblichen Bestimmungen Speisen und servieren sie fachgerecht.

Handlungskompetenz c1: Mise en place für den Speiseservice für das Tagesgeschäft sowie für Anlässe vorbereiten.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
c1.1 Für den Speiseservice notwendige Utensilien beschreiben und den Einsatz aufzeigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Das Mise en place für den Speiseservice beschreiben und den richtigen Einsatz erklären und beschreiben können. 	1+2	12
c1.2 Gedecke beschreiben und deren Einsatzmöglichkeiten aufzeigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Die verschiedenen Gedecke bis zu allen erweiterten Gedecke kennen, zuordnen und die Einsatzmöglichkeiten aufzeigen. 	2+4	12
c1.3 Methoden und Vorgehen beim Aufdecken erklären. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Vom Grundgedeck bis zu allen erweiterten Gedecke die Methoden und das Vorgehen erkennen und beschreiben können. 	1+3	8

Handlungskompetenz c2: Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
c2.1 Aufgabe und Bedeutung von Nährstoffen in der Ernährung aufzeigen sowie Unverträglichkeiten und Allergien bei Lebensmitteln erklären. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Die Wichtigkeit und die Bedeutung der Unverträglichkeiten und Allergien von Lebensmitteln unterscheiden können. Evtl. erklären und unterscheiden können. Die Aufgaben der Nährstoffe in den Lebensmitteln erklären. 	3	8

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
c2.2 Grundlegende Garmethoden beschreiben. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Die verschiedenen Garmethoden kennen und beschreiben können. 	2+3	8
c2.3 Grundsätze einer gesunden Ernährung aufzeigen und verschiedene Ernährungsformen erklären. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Auswirkungen von ungesunder Ernährung aufzeigen und erklären. Aufgaben und Bedeutung der Nährstoffe, sowie die Auswirkung von Nährstoffen auf den Organismus erklären. 	3+4	6
c2.4 Speisen gemäss einem betrieblichen Angebot bezüglich Herkunft, Eigenschaften, Merkmale, Herstellung und Qualität beschreiben. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Speisen gemäss dem betrieblichen Angebot erklären. 	3+4	8
c2.5 Aufbau von Beratungs- und Verkaufsgesprächen beschreiben. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Aktiver Verkauf, auf Wünsche und Bedürfnisse der Gäste eingehen und diese im Verkaufs- oder Beratungsgespräch mit einbeziehen können (Fallbeispiele). 	3+4	8

Handlungskompetenz c3: Speisen gemäss den betrieblichen Anforderungen anrichten, präsentieren und servieren.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
c3.1 Serviceabläufe und Servicearten erklären sowie deren Einsatz und Vor- und Nachteile aufzeigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Die verschiedenen Serviceabläufe und -arten erklären sowie deren Einsatz und Vor- und Nachteile aufzeigen können. 	2+3	8
c3.2 Arten von Buffets und deren Einsatzmöglichkeiten beschreiben. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Die verschiedenen Arten der Buffets unterscheiden und erklären können. 	1	8

Handlungskompetenz c4: Im Speiseservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss rechtlichen Vorgaben sicherstellen.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
c4.1 Bedeutung und Ziele der Vorschriften der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände- verordnung bezogen auf den Speiseservice aufzeigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Ziele und Vorschriften der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung für den Speiseservice beschreiben und erklären können.	3+4	6
c4.3 Bedeutung des Hygienekonzepts im Bereich der Lebensmittelsicherheit (HACCP) im Speiseservice beschreiben und anhand von Beispielen erklären. (K2)		1+2	12
c4.4 Bedeutung der Branchenempfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz bezogen auf den Speiseservice erklären. (K2)		1+3+4	12
c4.5 Betriebliche Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bezogen auf den Speiseservice anhand von Beispielen aufzeigen. (K2)		1+2	6

Handlungskompetenzbereich d: Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse

Die effiziente Umsetzung der organisatorischen Vorgaben ist im Gastronomiebetrieb wichtig. Restaurantangestellte nutzen die Reservations-, Bestell- und Kassasysteme wie auch Geräte und Maschinen, um die betrieblichen Abläufe zu unterstützen.

Handlungskompetenz d1: Reservationssysteme anwenden.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
d1.1 Reservationssysteme beschreiben. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Unterschiedliche Reservationssysteme kennen lernen und beschreiben können. 	3+4	4
d1.2 Dokumente und Kommunikationsmittel beschreiben, die in einem Betrieb eingesetzt werden und deren Funktion erklären. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Funktionen und Einsatzmöglichkeiten von Info- und Kommunikationsmittel erläutern. 	2+3	6

Handlungskompetenz d2: Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
d2.1 Bestell- und Kassensysteme beschreiben und den Ablauf von der Bestellung bis zur Abrechnung aufzeigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Die unterschiedlichen Bestell- und Kassasysteme kennen und den Ablauf von der Bestellung bis zur Abrechnung erklären und beschreiben. 	2+4	6
d2.2 Gesetzliche Anforderungen an Rechnungen beschreiben und Rechnungsbeträge in andere Währungen umrechnen. (3)		4	4



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
d2.3 Merkmale der Zahlungsarten und Zahlungsmittel beschreiben. (K2)		4	4

Handlungskompetenz d3: Die technische Infrastruktur nutzen.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
d3.1 Eigenschaften und Funktionsweise der wichtigsten Maschinen, Geräte und Utensilien erklären. (K2)		1	6

Handlungskompetenz d4: Vorgaben der Betriebsorganisation berücksichtigen.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
d4.1 Aufgaben der Aufbauorganisation eines Betriebes erklären. (K2)		1	6
d4.2 Unterschiedliche Arten von Gastronomiebetrieben beschreiben. (K2)		1	8
d4.3 Die Preisgestaltung eines Menüs erklären. (K2)		2	6

Handlungskompetenzbereich e: Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung

Reibungslose betriebliche Abläufe sind für Gastronomiebetriebe wichtig. Dazu gehören auch die Hygiene, Arbeitssicherheit, der Brand- und Gesundheitsschutz, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum andern aber ist die Hygiene entscheidend für die Produktqualität wie auch die Werterhaltung. Restaurantangestellte setzen die Vorgaben pflichtbewusst im Betriebsalltag um.

Handlungskompetenz e1: Warenbestände prüfen und Waren bewirtschaften.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
e1.1 Ziele der Warenbewirtschaftung erläutern. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Die unterschiedlichen Warenlager beschreiben und unterscheiden können. Die Ziele der Lagerbewirtschaftung kennen. 	1+2	8
e1.2 Bedeutung und Ziele der Inventur erklären und den Ablauf und die Verwendung der Inventur erläutern. (K2)		2	8

Handlungskompetenz e2: Sich an den Nahtstellen absprechen.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
e2.1 Eigene Tätigkeiten in Abhängigkeit von vor- und nachgelagerten Stellen sowie die wichtigsten Nahtstellen beschreiben. (K2)		1+4	8
e2.2 Den Einsatz von Checklisten für verschiedene Stellen, Tätigkeiten und Prozesse erklären. (K2)		1+3	8

Handlungskompetenz e3: Getränkebuffet und Abräumbereich organisieren.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
e3.1 Einrichtungen und Geräte sowie Tätigkeiten am Getränkebuffet beschreiben. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Die unterschiedlichen Einrichtungen und Geräte beschreiben sowie die Tätigkeiten am Getränkebuffet beschreiben und deren Vorteile kennen. 	1	6
e3.3 Optimale Organisation des Officebereichs (Abräumbereich) erläutern. (K2)		2+4	12

Handlungskompetenz e4: Speiseresten vermeiden sowie Waren, Abfälle und Reststoffe entsorgen

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
e4.1 Grundsätze und Massnahmen zur Vermeidung von Speiseresten erläutern. (K2)		1+3	4
e4.2 Die korrekte Entsorgung von Waren, Abfällen und Reststoffe beschreiben. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Die korrekte Entsorgung von Waren, Abfällen und Reststoffe beschreiben und den Oeko-Kreislauf kennenlernen und erläutern. 	2+4	6

Handlungskompetenz e5: Massnahmen zur Werterhaltung sowie zum sparsamen Einsatz von Energie und Material durchführen.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
e5.1 Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung beschreiben. (K2)		2+3	4



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Semester	Empfohlene Lektionen
e5.2 Reinigung von Verkaufsräumen, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Utensilien beschreiben. (K2)		1+2	5
e5.4 Zweckmässiger Einsatz der Reinigungsmittel aufzeigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Zweckmässiger Einsatz der Reinigungsmittel aufzeigen.• Unterschiedliche Reinigungsmittel kennen und den richtigen Einsatz beschreiben.	1+3	5

Weitere Erläuterungen zu den Handlungskompetenzen

Die vier Dimensionen der Handlungskompetenzen lassen sich in einzelne berufsspezifische Elemente unterteilen. Dazu gehören:

1. Fachkompetenzen (FK)

Die Fachkompetenzen umfassen:

- die Kenntnisse der berufsspezifischen Ausdrücke (Fachsprache), (Qualitäts) Standards, Elemente und Systeme und deren Bedeutung für die beruflichen Arbeitssituationen;
- die Kenntnisse der berufsspezifischen Methoden und Verfahren, Arbeitsmittel und Materialien und deren sachgemässe Verwendung;
- Kenntnisse der Gefahren und Risiken und der daraus resultierenden Vorsichts- und Schutzmassnahmen und Vorkehrungen sowie das Bewusstsein der Verantwortung und Haftung.

2. Methodenkompetenzen (MK)

2.1 Arbeitstechniken

Zur Lösung von beruflichen Aufgaben setzen Restaurantangestellte geeignete Methoden, Anlagen, technischen Einrichtungen und Hilfsmittel ein. Diese ermöglichen es ihnen, Ordnung zu halten, Prioritäten zu setzen, Abläufe systematisch und rationell zu gestalten, die Arbeitssicherheit zu gewährleisten und die Hygienevorschriften einzuhalten. Sie planen ihre Arbeitsschritte, arbeiten zielorientiert, effizient und bewerten ihre Arbeitsschritte systematisch.

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Restaurantangestellte sehen betriebliche Prozesse in ihren Zusammenhängen. Sie berücksichtigen vor- und nachgelagerte Arbeitsschritte und sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf die Produkte sowie auf Mitarbeitende und den Erfolg des Unternehmens bewusst.

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

In Betrieben der Hotellerie und Gastronomie ist der Einsatz von Informations- und Kommunikationsmitteln wichtig. Restaurantangestellte sind sich dessen bewusst und helfen mit, den Informationsfluss im Unternehmen zu optimieren. Sie beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese im Interesse des Betriebes und des eigenen Lernens.

2.4 Lernstrategien

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

2.5 Präsentationstechniken

Der Erfolg eines Betriebes wird wesentlich mitbestimmt durch die Art und Weise, wie die Produkte und Dienstleistungen dem Kunden präsentiert werden. Restaurantangestellte kennen und beherrschen Präsentationstechniken und -medien und setzen sie situationsgerecht ein.

2.6 Ökologisches Handeln

Restaurantangestellte sind sich der begrenzten Verfügbarkeit der natürlichen Ressourcen bewusst. Sie pflegen einen sparsamen Umgang mit Rohstoffen, Wasser und Energie und setzen Ressourcen schonende Technologien, Strategien und Arbeitstechniken ein.

2.7 Wirtschaftliches Handeln

Wirtschaftliches Handeln ist die Basis für den unternehmerischen Erfolg. Restaurantangestellte gehen kostenbewusst mit Rohstoffen und Materialien, Geräten, Anlagen und Einrichtungen um. Sie verrichten die ihnen gestellten Aufgaben effizient und sicher.

3. Sozialkompetenzen (SK)

3.1 Kommunikationsfähigkeit

Sachliche Kommunikation ist für die kompetente Berufsausübung sehr wichtig. Darum sind Restaurantangestellte in beruflichen Situationen kommunikativ und wenden die Grundregeln der Gesprächsführung an. Sie passen ihre Sprache und ihr Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen der Gesprächspartner an. Sie kommunizieren respektvoll und wertschätzend.

3.2 Konfliktfähigkeit

Im beruflichen Alltag des Betriebes, wo sich viele Menschen mit unterschiedlichen Auffassungen und Meinungen begegnen, kann es zu Konfliktsituationen kommen. Restaurantangestellte sind sich dessen bewusst und reagieren ruhig und überlegt. Sie stellen sich der Auseinandersetzung, akzeptieren andere Standpunkte, diskutieren sachbezogen und suchen nach konstruktiven Lösungen.

3.3 Teamfähigkeit

Berufliche Arbeit wird durch Einzelne und durch Teams geleistet. Teams sind in vielen Situationen leistungsfähiger als Einzelpersonen. Arbeiten Restaurantangestellte im Team, wenden sie Regeln für erfolgreiche Teamarbeit an.

4. Selbstkompetenzen

4.1 Reflexionsfähigkeit

Restaurantangestellte können das eigene Handeln hinterfragen, persönliche Lebenserfahrungen reflektieren und die Erkenntnisse in den beruflichen Alltag einbringen. Sie sind fähig, eigene und fremde Erwartungen, Werte und Normen wahrzunehmen, zu unterscheiden und damit umzugehen (Toleranz).

4.2 Eigenverantwortliches Handeln

In ihrer beruflichen Tätigkeit sind die Restaurantangestellte mitverantwortlich für die Produktionsergebnisse und die betrieblichen Abläufe. Sie treffen in ihrem Verantwortungsbereich selbständig und gewissenhaft Entscheide und handeln entsprechend.

4.3 Belastbarkeit

Restaurantangestellte können den berufsspezifischen physischen und psychischen Belastungen standhalten, sie kennen die eigenen Grenzen und holen sich Unterstützung, um belastende Situationen zu bewältigen.

4.4 Flexibilität

Restaurantangestellte sind fähig, sich auf Veränderungen und unterschiedliche Situationen einzustellen und diese aktiv mitzugestalten.

4.5 Leistungsbereitschaft und Arbeitshaltung

Im Wettbewerb bestehen nur Betriebe mit motivierten, leistungsbereiten Angestellten. Restaurantangestellte setzen sich für das Erreichen der betrieblichen Ziele ein. Sie entwickeln und festigen in Betrieb und Schule ihre Leistungsbereitschaft. Ihre Arbeitshaltung zeichnet sich durch Pünktlichkeit, Konzentration, Sorgfalt, Zuverlässigkeit und Genauigkeit aus.

4.6 Lebenslanges Lernen

Technologischer Wandel und wechselnde Kundenbedürfnisse erfordern laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten sowie die Bereitschaft, sich auf lebenslanges Lernen einzustellen. Restaurantangestellte sind offen für Neuerungen, bilden sich lebenslang weiter und stärken damit ihre Arbeitsmarktfähigkeit und ihre Persönlichkeit.

Beschreibung der Taxonomiestufen

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

Stufe	Begriff	Beschreibung
K 1	Wissen	Restaurantangestellte geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab. (wird in diesem Bildungsplan nicht verwendet)
K 2	Verstehen	Restaurantangestellte erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten. Ziele der Qualitätssicherung im Getränkeservice erklären. (K2)
K 3	Anwenden	Restaurantangestellte wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. Getränke aufgrund der Gästebestellungen und der betrieblichen Vorgaben herstellen und herrichten. (K3)
K 4	Analyse	Restaurantangestellte analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. Sich der Bedeutung des eigenen Auftretens bewusst sein, das eigene Verhalten in seinen Wirkungen realistisch einschätzen und weiterentwickeln. (K4)
K 5	Synthese	Restaurantangestellte kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. Aufgrund der Arbeitsergebnisse und der Gästerückmeldungen die eigenen Fertigkeiten und Verhaltensweisen reflektieren und weiterentwickeln. (K5)
K 6	Beurteilen	Restaurantangestellte beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien. (wird in diesem Bildungsplan nicht verwendet)