



Allgemeine Berufsschule Zürich

Schulinterner Lehrplan

Restaurationsfachangestellte / Restaurationsfachangestellter

Semestertafel Restaurationsangestellte

Sem: 1

Ausgaben von Speisen und Getränken:

- Allgemeine Arbeiten am Buffet, Bonkontrolle, Gläser abwaschen
- Kühlschubladen auffüllen
- Funktion. Merkmale und Reiniuna der Maschinen und

- Ökologisch und ökonomisch sinnvoller Einsatz beschreiben
- Servicegegenstände, Porzellan, Besteck

Fertigung von Getränken und Speisen:

- Herkunft und Verarbeitung von Kaffee
- Kaffeausschankarten
- Herkunft und Verarbeitung von Tee
- Zubereitung und Ausschank von Tee

- Milch und Milchprodukte
- Frühstück
- Ausgabe und bereitstellen von Frühstücksspeisen und -

Empfehlung und Beratung von Getränken und Speisen:

Verkauf von Getränken und Speisen:

- Gästebetreuung und Verhalten:
- Anstandsregeln, gutes Benehmen im Alltag
- Teamwork
- Arbeitsausrüstuna

- Selbstsicherheit steigern

Betriebswirtschaft und Organisation:

- Entwicklung und Bedeutung der Schweizer Gastronomie
- Organisation des Gastgewerbes (Verbände, Organisationen)

- unsere Partner im Gastgewerbe
- Checklisten

Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz:

- Gesetzliche Vorschriften
- Notfallnummern
- korrekte Unfall- oder Brandmeldung, Unfallursachen

- Korrektes Verhalten bei Unfällen
- ABC - Schema bei Ersthelfern
- Brandgefahren

Hygiene:

- Bedeutung der äusseren und inneren Hygiene
- Ziele des LMG
- Qualitätssicherung (HACCP), Temperaturliste

- Mikrobiologie, Nahrung von Mikroorganismen
- Übertragung von Bakterien
- Lebensmittelkontrolle

Logistik:

- Lagerbewirtschaftung (Eingangskontrolle, Lagerung, Verteilung)

Werterhaltung:

- Verwendung der verschiedenen Materialien
- Reinigung von Geschirrmaterialien
- Spezialreinigung der verschiedenen Materialien

- Reinigungsarbeiten in den verkaufsräumen
- Zielsetzung der Reinigung

Diverses:

Semestertafel Restaurationsangestellte

Sem: 2

Abgaben von Speisen und Getränken:

Fertigung von Getränken und Speisen:

- Klassische Speisenfolge, kalte und warme Vorspeisen, Suppen
- Fisch und Fischgerichte, Schalen-, Krusten- und Weichtiere

- Lebensmittelpyramide, Nährstoffe

Empfehlung und Beratung von Getränken und Speisen:

- Weinherstellung, Traubensorten,
- Weinbauregionen der Schweiz
- bekannte Schweizer Weine

- Bier
- Fruchtsaft bis Limonade
- Mineralwasser

Verkauf von Getränken und Speisen:

Betriebswirtschaft und Organisation:

- Qualitätssicherung
- Anspruchsgruppen
- die wichtigsten Produkte

- Administrative Hilfsmittel (Checklisten)
- Informations- und Kommunikationsmittel

Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz:

- Unfallgesetz
- Unfall- und Brandursachen

Hygiene:

- Persönliche Hygiene

Logistik:

- Ökologie und Ökonomie
- Abfallminderung durch geplanten Einkauf

Werterhaltung:

- Anspruch an die Reinigung und deren Zielsetzung
- Bedeutung der Reinigungsabläufe
- Reinigungsfaktoren

- Verschmutzungsarten, Reinigungsmethoden
- Reinigungs- und Pflegeprodukte,
- Reinigungsutensilien und Reinigungsgeräte
- Arbeitsschritte der Reinigung

Diverses:

- Fachausdrücke von A - E
- Semesterauftrag: Speisekarte erstellen

Semestertafel Restaurationsangestellte

Sem: 3

Ausgaben von Speisen und Getränken:

Fertigung von Getränken und Speisen:

- Schlachtfleisch, Wild, Geflügel, passende Saucen, Garstufen
- Gemüse, stärkehaltige Beilagen
- Käse und Käseservice

- Weine Frankreich, Italien und übrige Länder
- Champagner und Schaumweine
- Aperitif, Südweine

Empfehlung und Beratung von Getränken und Speisen:

- Gästekategorien und Gästetypen
- Gute Atmosphäre - Was erwarten unsere Gäste?
- Serviceformen und Servicebereich
- Was ist ein guter Verkäufer?

- Was wird von mir erwartet?
- Decken eines Tisches
- Grundgedeck und erweiterte Gedecke

Verkauf von Getränken und Speisen:

- Repetition Sem. 1: Benehmen, Verhalten, Teamwork

- Gästebetreuung vom Empfang bis zur Verabschiedung
- Serviceregeln und Servicetechniken
- Evt. Abrechnungswesen - Rechnungstellung und Inkasso

Betriebswirtschaft und Organisation:

- Dienstleistungen an unsere Anspruchsgruppen
- Erwartungen und Ansprüche verschiedener Gästekategorien

- Informations- und Kommunikationsmittel richtig einsetzen

Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz:

- Unfallrisiken und Unfallverhinderung

Hygiene:

- Hygieneprobleme und geeignete Massnahmen
- Gesundheitsförderung

Logistik:

- Abfallarten unterscheiden und richtig entsorgen
- Die Leitideen im Umweltschutz erläutern

Werterhaltung:

- Ökologie und Ökonomie
- Einsatz, Dossierung und Gefahren verschiedener Reinigungsmittel
- Reinstoffe - Bedeutung und Aufgabe

Diverses:

- Semesterauftrag: Getränkekarte erstellen
- Fachausdrücke F - Z lernen.

Semestertafel Restaurationsangestellte

Sem: 4

Ausgaben von Speisen und Getränken:

Fertigung von Getränken und Speisen:

Empfehlung und Beratung von Getränken und Speisen:

- Gästebetreuung vom Empfang bis zur Verabschiedung
- Appetitanregend schildern
- Einführung in die Weindegustation
- Welcher Wein zu welchem Gericht?

Verkauf von Getränken und Speisen:

- aktiver und passiver Verkauf
- Verkaufshilfen
- Fragetechnik
- Werbuna

- Kontrollwersen / Kassasysteme
- Gastronomiebegriffe

Betriebswirtschaft und Organisation:

- Standortfaktoren
- Qualitätssicherung im Gastgewerbe
- Administrative Hilfsmittel

Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz:

- Verhaltensregeln im Brandfall

Hygiene:

- Die drei Hygienebereiche: pers. Hygiene, Betriebshygiene und Lebensmittelhygiene

Logistik:

- Lagerbestand
- Inventur durchführen
- Inventar

Werterhaltung:

- Reinigungsabläufe in verschiedenen Arbeitsbereichen

Diverses: