



Schulinterner Lehrplan Restaurationsangestellte EBA Restaurationsangestellter EBA



1. Semester



Ausgaben von Getränken und Speisen

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
1.1.1	<ul style="list-style-type: none">• Arbeiten am Buffet (Mise en place)
1.1.2	<ul style="list-style-type: none">• Schnittstellen/Nahtstellen
1.2.1	<ul style="list-style-type: none">• Buffet: Maschine und Geräte
1.2.2	<ul style="list-style-type: none">• Ökologie und Ökonomie
1.3.1	<ul style="list-style-type: none">• Ausgabe von Speisen• Bereitstellen von Getränken
1.3.2	<ul style="list-style-type: none">• Bereitstellen von Speisen und Getränken• Frühstück
2.2.1	<ul style="list-style-type: none">• Kaffee• Tee• Milch
2.2.2	<ul style="list-style-type: none">• Alkoholhaltige und alkoholfreie Getränke



Empfehlen und beraten von Getränken und Speisen

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
3.1.1	<ul style="list-style-type: none">• Bedeutung der Gästetypen und Gästegruppen
3.1.2	<ul style="list-style-type: none">• Bedürfnisse und Erwartungen der verschiedenen Gästegruppen, in Bezug auf Produkte und Dienstleistungen
3.2.1	<ul style="list-style-type: none">• Beschreibung und Anwendung der Serviceformen• Fachgerechte Anwendung der Serviceregeln im Speise- und Getränkeservice
3.2.2	<ul style="list-style-type: none">• Mahlzeitenarten und die entsprechende Serviceform
3.3.1	<ul style="list-style-type: none">• Bedeutung der Körperpflege und Kleidung• Bedeutung der verbalen (Sprache) und nonverbalen (Gestik und Mimik) Kommunikation• Positive und negative Verhaltensweisen
3.3.2	<ul style="list-style-type: none">• Selbstsicheres Auftreten• Selbst- und Fremdeinschätzung der eigenen Stärken und Schwächen beim Auftreten
3.3.3	<ul style="list-style-type: none">• Analyse und Beschreibung des persönlichen Auftritts und deren Auswirkung auf verschiedene Anspruchsgruppen
3.4.1	<ul style="list-style-type: none">• Einfache und Spezialgedecke und deren Merkmale sowie Einsatzmöglichkeiten
3.4.2	<ul style="list-style-type: none">• Regeln und Vorgehen beim Aufdecken
3.4.3	<ul style="list-style-type: none">• Geeignete Dekorationsmöglichkeiten, deren Bedeutung, Merkmale, Vor- und Nachteile
3.4.4	<ul style="list-style-type: none">• Kriterien und Elemente für eine angenehme Raumgestaltung und Atmosphäre
3.4.5	<ul style="list-style-type: none">• Pflege von Schnittblumen und Pflanzen



Betriebswirtschaft

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
5.1.4	<ul style="list-style-type: none"> • Produkte aus Küche und Keller, Dienstleistungsangebot
5.2.1 5.2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Schriftstücke und deren Anwendung im Arbeitsbereich
5.2.3	<ul style="list-style-type: none"> • Informations- und Kommunikationsmittel und deren adressatengerechten Einsatz



Arbeitssicherheit, Brand- Gesundheitsschutz

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
6.1.5	<ul style="list-style-type: none"> • Brandursachen • Brandschutzmassnahmen
6.1.6	<ul style="list-style-type: none"> • Verhaltensregeln im Brandfall • Brandklassen



Hygiene

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
7.1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Hygieneprobleme und geeignete Massnahmen.



Logistik

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
8.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Stoffgruppen



Werterhaltung

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
9.2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungs- und Pflegemittel
9.2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsmaschinen, -geräte und Hilfsmittel



2. Semester



Fertigung von Getränken und Speisen

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelgesetzgebung
2.1.2	<ul style="list-style-type: none"> Gesetzliche Vorschriften zur Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche
2.2.1	<ul style="list-style-type: none"> Frucht- und Gemüsesäfte, Mineralwasser, Süssgetränke, Weinbereitung, Schweizer Wein
2.2.2	<ul style="list-style-type: none"> Mineral, Süssgetränke, Fruchtsäfte Wein
2.2.3	<ul style="list-style-type: none"> Salat, Fisch, Krustentiere, Weichtiere Beilagen, Suppen, Vorspeisen
2.2.4	<ul style="list-style-type: none"> Mineralwasser, Fruchtsäfte, Wein
2.3.1	<ul style="list-style-type: none"> Garmethoden
2.3.2	<ul style="list-style-type: none"> Salate, kalte Speisen
2.4.1	<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelpyramide
2.4.2	<ul style="list-style-type: none"> Nährstoffgruppen Kostformen
2.4.3	<ul style="list-style-type: none"> Gerichte aus dem Ausbildungsbetrieb



Betriebswirtschaft

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
5.1.3	<ul style="list-style-type: none"> Ziele und Funktionsweise der Qualitätssicherungssysteme
5.1.4	<ul style="list-style-type: none"> Bedeutung und Bedürfnisse der Anspruchsgruppen
5.2.1	<ul style="list-style-type: none"> Einsatz und Funktion der wichtigsten betrieblichen Schriftstücke z. B. Checklisten
5.2.2	<ul style="list-style-type: none"> Anwendung wichtiger Schriftstücke im Arbeits- und Tätigkeitsbereich
5.2.3	<ul style="list-style-type: none"> Funktion und Einsatzmöglichkeiten der Informations- und Kommunikationsmittel



Arbeitsicherheit, Brand- Gesundheitsschutz

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
6.1.2	<ul style="list-style-type: none"> Typische Unfallsituationen und Folgen für Gäste und Mitarbeitende Unfallmeldung ABC-Schema
6.1.3	<ul style="list-style-type: none"> Unfallrisiken und Massnahmen für die Unfallverhütung



Hygiene

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
7.1.2	<ul style="list-style-type: none">• Persönliche und arbeitsplatzbezogene Hygiene und deren Regeln und Massnahmen.• Bedeutung der Hygiene bei der Qualitätssicherung



Logistik

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
8.1.1	<ul style="list-style-type: none">• Abfallentstehungsorte• Typische Abfälle



Werterhaltung

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
9.1.1	<ul style="list-style-type: none">• Ansprüche an die Reinigung aus Sicht der Gäste und des Betriebes
9.2.2	<ul style="list-style-type: none">• Sinnersche Kreis• Verschiedene Verschmutzungsarten• Reinigungsabläufe



3. Semester



Fertigung von Getränken und Speisen

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
2.2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Bier, Weine aus Europa und der neuen Welt, Schaumweine, Aperitifs, Spirituosen, Misch- und Mixgetränke
2.2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Bier, Wein, Aperitifs, Spirituosen, Misch- und Mixgetränke
2.2.3	<ul style="list-style-type: none"> • Schlachtfleisch, Geflügel, Wild, Süßspeisen, Käse



Empfehlen und beraten von Getränken und Speisen

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
3.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Anstand und Benehmen im Alltag • Teamwork
3.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Selbstsicherheit steigern • Arbeitsausrüstung



Betriebswirtschaft

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
5.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung der Schweizer Gastronomie
5.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Berufsverbände und –vereinigungen der Branche und deren Tätigkeiten nennen. • Betriebsarten und -typen • Berufsbezeichnungen
5.1.4	<ul style="list-style-type: none"> • Mitarbeiter- und Gästebedürfnisse beschreiben
5.2.3	<ul style="list-style-type: none"> • Checklisten lesen und führen



Arbeitssicherheit, Brand- Gesundheitsschutz

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
6.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Gesetzliche Verpflichtungen • Notfallnummern • Unfallmeldung • Brand- und Unfallschutzmassnahmen



Hygiene

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
7.1.1	<ul style="list-style-type: none">• Aufbau der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung• Einführung in die drei Hygienebereiche• Mikroorganismen• Ablauf der Lebensmittelkontrolle



Logistik

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
8.1.1	<ul style="list-style-type: none">• Prozesskette• Lagerung



Werterhaltung

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
9.1.1	<ul style="list-style-type: none">• Ansprüche an die Reinigung und deren Zielsetzung.
9.2.2	<ul style="list-style-type: none">• Definition der Reinigungsschritte und Reinigungsarten• Maschinen, Apparate am Buffet und im Office und deren Reinigung



4. Semester



Verkaufen von Getränken und Speisen

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
4.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Verkaufsformen und Verkaufshilfen
4.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Verkaufsförderung und deren Hilfsmittel
4.2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Phasen des aktiven Verkaufens: • Bestimmen der Bedürfnisse, Empfehlen, Beraten, Verkaufen
4.2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Von der Bestellaufnahme bis zum korrekten Inkasso
4.3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Empfang und Platzieren der Gäste
4.3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Fallbeispiele: Gästegespräche
4.4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Fragetechniken, Fragetypen
4.4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Situationen von Gästegesprächen • Gesprächsführung in einer Fremdsprache



Betriebswirtschaft

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
5.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung der Schweizer Gastronomie
5.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Berufsverbände und –vereinigungen der Branche und deren Tätigkeiten nennen. • Betriebsarten und -typen • Berufsbezeichnungen
5.1.4	<ul style="list-style-type: none"> • Mitarbeiter- und Gästebedürfnisse beschreiben
5.2.3	<ul style="list-style-type: none"> • Checklisten lesen und führen



Arbeitssicherheit, Brand- Gesundheitsschutz

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
6.1.4	<ul style="list-style-type: none"> • Gesundheitsförderung • Gesundheitsschutzmassnahmen



Hygiene

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
7.1.2	<ul style="list-style-type: none">• Fallbeispiele zur persönlichen und arbeitsplatzbezogenen Hygiene



Logistik

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
8.1.3	<ul style="list-style-type: none">• Inventur• Inventar



Werterhaltung

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
9.2.3	<ul style="list-style-type: none">• Bedeutung der Werterhaltung• Reparaturschein