



Schulinterner Lehrplan Restaurationsfachfrau EFZ Restaurationsfachmann EFZ



1. Semester



Betriebswirtschaft

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
1.2.2	<ul style="list-style-type: none">• Betrachtungen zum Beruf• Entwicklung der Schweizer Gastronomie
1.2.4	<ul style="list-style-type: none">• Berufsverbände und –vereinigungen der Branche und ihre Tätigkeiten nennen



Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- Gesundheitsschutz

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
2.1.1	<ul style="list-style-type: none">• Einführung Hygiene• Forderungen der Lebensmittelgesetzgebung
2.1.2	<ul style="list-style-type: none">• Sinn und Zweck der Lebensmittelgesetzgebung begründen
2.1.3	<ul style="list-style-type: none">• Wichtigkeit der Hygiene in Bezug auf die Qualitätssicherung (HACCP) erklären.• Grundbegriffe im Bereich von Mikroorganismen in Bezug auf die Hygiene erklären.
2.1.4	<ul style="list-style-type: none">• Regeln der persönlichen Hygiene, der Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene begründen
2.3.1	<ul style="list-style-type: none">• Empfehlungen der «Branchenlösung» in allen Einsatzgebieten nennen.• Aufbau des Arbeits- und Gesundheitsschutzes erklären• Notfallorganisation• Brandschutz
2.3.2	<ul style="list-style-type: none">• Brandgefahren und wie sie durch geeignete Massnahmen vermieden werden können
2.3.4	<ul style="list-style-type: none">• Verhaltensregeln im Brandfall und deren Wirkung aufzeigen



Logistik

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
3.1.1	<ul style="list-style-type: none">• Ursprung und Definition• Produkte unter der Lupe
3.1.2	<ul style="list-style-type: none">• Warenfluss• Lagersituation



Gästebetreuung und Verhalten

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
4.3.1	<ul style="list-style-type: none"> Korrekte Umgangsformen, beim Empfang, beim Begrüssen, beim Informieren, beim Platzieren, beim Betreuen und beim Verabschieden beschreiben Verschiedene Gästesegmente und Gästetypen beschreiben
4.3.2	<ul style="list-style-type: none"> Wer bin ich? Anstandsregeln Gutes Benehmen im Alltag
4.3.3	<ul style="list-style-type: none"> Auswirkungen des persönlichen Verhaltens auf die Mitarbeiter und die Gäste darstellen und begründen Wichtigkeit und Wirkung des verbalen und nonverbalen Auftretens (Haltung, Gestik, Mimik) beschreiben
4.3.4	<ul style="list-style-type: none"> Teamwork Selbstsicherheit steigern Arbeitsausrüstung



Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
5.1.1	<ul style="list-style-type: none"> Eine gute Verkaufsatmosphäre schaffen Bedeutung von Verkaufshilfen erläutern Nutzen von Verkaufshilfen für die Gäste aufzeigen
5.5.3	<ul style="list-style-type: none"> Gute Atmosphäre



Lebensmittelkunde

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
6.1.1	<ul style="list-style-type: none"> Gesetzliche Bestimmungen über den Umgang mit Lebensmitteln und Getränken wiedergeben Rechtliche Grundlagen bei Verarbeitung, Verkauf und Deklaration erklären
6.1.2	<ul style="list-style-type: none"> Rechtliche Grundlagen bei Verarbeitung, Verkauf und Deklaration erklären Lebensmittelgesetz (LMG) Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
6.2.1	<ul style="list-style-type: none"> Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale von Lebensmitteln unterscheiden und beschreiben Milch und Milchprodukte, Eier, Getreide, Getreideprodukte, Teigwaren, Reis, Gewürze, Würzmittel



Getränk Kunde

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
6.1.1	<ul style="list-style-type: none">• Gesetzliche Bestimmungen über den Umgang mit Lebensmitteln und Getränken wiedergeben• Rechtliche Grundlagen bei Verarbeitung, Verkauf und Deklaration erklären
6.1.2	<ul style="list-style-type: none">• Rechtliche Grundlagen bei Verarbeitung, Verkauf und Deklaration erklären• Gesetzliche Vorschriften zur Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche erklären
6.1.3	<ul style="list-style-type: none">• Weingeschichte• Weinstatistiken• Arbeiten im Weinberg• Integrierte Produktion, biologischer und ökologischer Rebbau• Weinherstellung• Weinbereitungsarten• Wein-Nebenprodukte• Kaffee und Tee



Werterhaltung

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
7.1.1	<ul style="list-style-type: none">• Werterhaltung• Ansprüche an die Reinigung• Das Buffet• Maschinen und Apparate/Geräte
7.1.2	<ul style="list-style-type: none">• Abläufe von Reinigungsprozessen für Verkaufs und Fertigungsräume erklären• Reinigung und Pflege von Geschirrmaterialien



2. Semester



Betriebswirtschaft

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
1.5.1	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsabläufe• Organigramm• Ablauforganisation
1.3.5	<ul style="list-style-type: none">• Qualitätssicherung als Prozess



Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- Gesundheitsschutz

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
2.3.2	<ul style="list-style-type: none">• Unfallversicherungsgesetz• Aufbau der Kontrolle/Arbeitssicherheit• Leistungen der Unfallversicherung• Typische Unfallsituationen und -folgen für die Gäste und Mitarbeiter aufzeigen
2.3.3	<ul style="list-style-type: none">• Unfallrisiken erläutern und mögliche Massnahmen zur Unfallverminderung vorschlagen
2.3.4	<ul style="list-style-type: none">• Schadenskosten – Schadensbegrenzung durch Unfallvermeidung aufzeigen



Logistik

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
3.1.1	<ul style="list-style-type: none">• Mensch und Umwelt• Einführung• Stoffgruppen• Entsorgungstabelle• Energieverbrauch im Griff



Gästebetreuung und Verhalten

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
4.2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Serviceformen mit ihren Servicearten und -abläufen definieren • Anwendungsgebiete • Vor- und Nachteile vergleichen
4.2.6	<ul style="list-style-type: none"> • Regeln, Tipps und Tricks zur effizienten sowie gast- und zielgerechten Umsetzung
4.2.7	<ul style="list-style-type: none"> • Vorschriften der Lebensmittelverordnung zu Getränken nachschlagen • Wichtigste Artikel und deren Bedeutung und Zusammenhänge im Service erklären
4.3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Von der Bestellaufnahme bis zur Bonbeschriftung
4.5.1	<ul style="list-style-type: none"> • Bar- und bargeldloser Zahlungsverkehr • Rechnungsstellung
4.7.2	<ul style="list-style-type: none"> • Frühstück • Aufdeckregeln • Masse und Distanzen • Gedecke zeichnen • Rundumbetreuung



Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
5.3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Marketingmix
5.4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Methoden der Preisbildung



Lebensmittelkunde

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
6.2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse • Pilze • Salate, Salatsaucen • kalte und warme Vorspeisen • Suppen



Getränk Kunde

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
111 144	<ul style="list-style-type: none">• Schweizer Weine



Werterhaltung

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
7.1.1	<ul style="list-style-type: none">• Ansprüche an die Reinigung und deren Zielsetzungen
7.1.2	<ul style="list-style-type: none">• Bedeutung der Reinigungsabläufe und der einzelnen Arbeitsschritte erklären



3. Semester



Betriebswirtschaft

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
1.3.1	<ul style="list-style-type: none"> Wertschöpfung und Mehrwert
1.3.2	<ul style="list-style-type: none"> Stellen und Personen Ökonomische Prinzipien
1.3.3	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsprozesse analysieren und planen
1.4.1	<ul style="list-style-type: none"> Hilfsmittel und Musterblätter
1.4.4	<ul style="list-style-type: none"> Informationsgesellschaft Adressatengerechte Informationen
1.5.3	<ul style="list-style-type: none"> Musterdokumente



Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- Gesundheitsschutz

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
2.2.1	<ul style="list-style-type: none"> Zusammenhänge und Auswirkungen von mangelnder Hygiene Begriff Mikroorganismen, deren Vermehrung, Gefahren und Nachweis in Lebensmitteln erklären können
2.2.2	<ul style="list-style-type: none"> Mangelnde Hygiene und Hygieneprobleme
2.2.3	<ul style="list-style-type: none"> Geeignete Massnahmen bei Hygieneproblemen



Gästekbetreuung und Verhalten

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
4.1.1	<ul style="list-style-type: none"> Gästekategorien und -typen
4.1.2	<ul style="list-style-type: none"> Gästewünsche / Erwartungen
4.2.1	<ul style="list-style-type: none"> Mahlzeitenarten Mahlzeitentypen
4.2.4	<ul style="list-style-type: none"> Mahlzeitentypen Serviceformen
4.2.5	<ul style="list-style-type: none"> Spezialbestecke und -gedecke
4.5.2	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollwesen
4.7.3	<ul style="list-style-type: none"> Schritte beim Aufdecken



Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
5.5.1	<ul style="list-style-type: none">• Dekorationsmöglichkeiten
5.5.2	<ul style="list-style-type: none">• Tischdekorationen• Blumenpflege



Lebensmittelkunde

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
6.2.3 6.3.1	<ul style="list-style-type: none">• Vorspeisen kalt und warm• Fisch• Weissweinsauce• Krusten- und Weichtiere
6.3.2	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungs- und Garmethoden
6.3.3	<ul style="list-style-type: none">• Fertigung von Vorspeisen und Hauptspeisen
6.4.1	<ul style="list-style-type: none">• Lebensmittelpyramide• Nährstoffe• Energiebedarf• Ernährungsregeln



Getränk Kunde

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
6.2.1 6.2.2	<ul style="list-style-type: none">• Säfte• Sirup• Mineralwasser• Süssgetränke• Bier



Werterhaltung

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
7.2.2	<ul style="list-style-type: none">• Einsatz von Reinigungsprodukten bei den verschiedenen Reinigungsproblemen Alternativen
7.2.3	<ul style="list-style-type: none">• Dosierung von Reinigungsprodukten bei den verschiedenen Reinigungsproblemen
7.2.4	<ul style="list-style-type: none">• Die Bedeutung Ökologie – Ökonomie verstehen



4. Semester



Betriebswirtschaft

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
1.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Beispiele zu Kenngrößen • Wirtschaftlichkeit • Produktivität
1.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwand, Ertrag und Gewinn • Kostenarten und Kalkulation
1.4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Kommunikationsmittel • Kommunikationshilfsmittel



Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- Gesundheitsschutz

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
2.2.4	<ul style="list-style-type: none"> • Zielkonflikte • Gesprächsführung



Logistik

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



Gästebetreuung und Verhalten

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
4.2.3	<ul style="list-style-type: none"> • Tischformen
4.3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Gästebetreuung vom Empfang bis zur Verabschiedung definieren
4.4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Gästekontakt
4.4.4	<ul style="list-style-type: none"> • Kommunikationsprobleme und Konflikte • Organisation eines Anlasses



Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
5.2.4	<ul style="list-style-type: none">• Reservationen• Erfolgreich telefonieren• Formulierungen• Gesprächsnotizen
5.2.5	<ul style="list-style-type: none">• Begrüssung• Verkaufsverhalten• Empfehlung• Appetitanregend schildern



Lebensmittelkunde

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
6.2.3	<ul style="list-style-type: none">• Schlachtfleisch: Rind, Kalb, Schwein, Lamm
6.3.2	<ul style="list-style-type: none">• Garmethoden zu Schlachtfleisch
6.3.3	<ul style="list-style-type: none">• Fertigung• Garstufen• Nationalgerichte



Getränk Kunde

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
6.2.1	<ul style="list-style-type: none">• Weine Frankreich, Champagner und Schaumweine
6.2.2	



Werterhaltung

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
7.1.3	<ul style="list-style-type: none">• Apparate• Maschinen
7.1.4	<ul style="list-style-type: none">• Reinigungsmaschinen, Geräte und Hilfsmittel



5. Semester



Betriebswirtschaft

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
1.2.1	<ul style="list-style-type: none">• Besonderheiten der Gastronomiebranche• Wirtschaftliche Bedeutung
1.2.7	<ul style="list-style-type: none">• Chancen und Gefahren
1.2.8	<ul style="list-style-type: none">• Merkmale der Systemgastronomie



Logistik

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



Gästebetreuung und Verhalten

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
4.3.2	<ul style="list-style-type: none">• Der persönliche Auftritt
4.3.3	<ul style="list-style-type: none">• Auftreten und Haltung
4.3.4	<ul style="list-style-type: none">• Erfolgreich kommunizieren
4.3.5	<ul style="list-style-type: none">• Analyse eigener Erfahrungen
4.4.1	<ul style="list-style-type: none">• Rollenspiele
4.4.3	<ul style="list-style-type: none">• Fragetechnik
4.4.5	<ul style="list-style-type: none">• Kommunikationsmodell



Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
5.1.1	<ul style="list-style-type: none">• Bedürfnispyramide
5.1.2	<ul style="list-style-type: none">• Verkaufsformen
5.1.4	<ul style="list-style-type: none">• Verkaufshilfen
5.2.1	<ul style="list-style-type: none">• Gästebedürfnisse
5.2.2	<ul style="list-style-type: none">• Kern- und Zusatznutzen
5.2.3	<ul style="list-style-type: none">• Techniken im Verkaufsgespräch
5.3.2	<ul style="list-style-type: none">• Gastronomische Produkte kritisch durchleuchtet
5.3.3	<ul style="list-style-type: none">• Entwerfen eines Marketingmix
5.5.3	<ul style="list-style-type: none">• Kriterien einer angenehmen Raumatmosphäre



Lebensmittelkunde

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
6.1.2	<ul style="list-style-type: none">• Sicherheit und Hygiene für Lebensmittel
6.2.3	<ul style="list-style-type: none">• Haarwild, Federwild• Früchte und Süßspeisen
6.5.1	<ul style="list-style-type: none">• Menüempfehlung in Beachtung der Gästetypen
6.5.2	<ul style="list-style-type: none">• Fachgerechte Menüzusammenstellung
6.5.3	<ul style="list-style-type: none">• Grundregeln der Kostformen



Getränk Kunde

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
6.2.1	<ul style="list-style-type: none">• Weine aus Italien, Spanien, Portugal, Deutschland und Österreich
6.2.4	<ul style="list-style-type: none">• Weinfehler• Weinkrankheiten• Qualitätssicherung



Werterhaltung

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
7.1.5	<ul style="list-style-type: none">• Werterhaltung
7.1.6	<ul style="list-style-type: none">• Reparaturen• Reparaturschein



6. Semester



Betriebswirtschaft

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
1.2.2	<ul style="list-style-type: none">• Historische Zeittafel• Chancen und Gefahrenkatalog
1.2.3	<ul style="list-style-type: none">• Staatliche Regelungen
1.2.5	<ul style="list-style-type: none">• Anspruchsgruppenbedürfnisse
1.2.6	<ul style="list-style-type: none">• Das Leitbild
1.4.3	<ul style="list-style-type: none">• Schriftstücke
1.5.2	<ul style="list-style-type: none">• Mitarbeitereinsatzplanung• Konfliktlösungen



Gästebetreuung und Verhalten

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
4.3.5	<ul style="list-style-type: none">• Aus- und Weiterbildung
4.7.4	<ul style="list-style-type: none">• Das Dekantieren• Arbeiten vor dem Gast• Fragenkatalog



Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
5.1.1	<ul style="list-style-type: none">• Vor- und Nachteile von Verkaufstechniken
5.1.2	<ul style="list-style-type: none">• Aktionen• Spezialitätenwochen
5.1.5	<ul style="list-style-type: none">• Angebotsgestaltung• Events
5.4.2	<ul style="list-style-type: none">• Strategien der Preisgestaltung



Lebensmittelkunde

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
6.2.3	<ul style="list-style-type: none">• Helles und dunkles Mastgeflügel• Einteilung und Gerichte



Getränk Kunde

Leistungsziel nach Bildungsplan	Themen
6.2.1	<ul style="list-style-type: none">• Neue Weinländer• Verwendung der Barutensilien• Bartypen• Barfachausrücke• Destillation• Einteilung der Branntweine• Liköre und Südweine
6.2.2	<ul style="list-style-type: none">• Gläserformen, Ausschankmengen, Ausschanktemperaturen und Zutaten
6.5.4	<ul style="list-style-type: none">• Einführung in die moderne Weindegustation• Welcher Wein zu welchem Gericht• Angaben auf der Getränkekarte



Werterhaltung

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