

## Werte Berufsbildende

### Einleitung:

Herzlichen Dank, dass Sie sich für die Ausbildung der Lernenden in der Hotellerie- und Gastronomiebranche tag-täglich einsetzen. Es ist von enormer Bedeutung, dass der überaus wichtige Berufsnachwuchs, in der Hotellerie- und Gastronomiebranche gefördert wird.

Die Ausbildungsqualität von Lernenden soll hochgehalten werden, ganz unter dem Motto "**Beste Investition für die Zukunft**". In diesem Sinne haben wir Ihnen nützliche Informationen und Anregungen zusammengestellt.

### Spannender Link

<https://www.berufsbildnerblog.ch>

Blog Einträge zu diversen Themen wie z.B.:

- Herausforderung Ausbilden in Krisenzeiten
- Handlungskompetenzen bei Lernenden ausbilden
- Lernende Betreuen / Motivieren / Beurteilen /
- Nachwuchsförderung

## Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ/ Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ

### Download von wichtigen Dokumenten:

<https://www.hotelgastro.ch/downloads>

Kategorien	➔	Berufliche Grundbildung
	➔	Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ
	➔	Rechtsgrundlage
	➔	Lerndokumentation
	➔	Qualifikationsverfahren
	➔	Weitere Dokumente



Kategorie ➔ Rechtsgrundlagen

- **01\_Bildungsverordnung**
- **02\_Bildungsplan**  
Themen: Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte. Dieses Dokument beschreibt, was ein/e angehende/r Berufsmann Berufsfrau können muss und wo was gelehrt wird.
- **03\_Rahmenlehrplan**

Kategorie ➔ Lerndokumentation

- **Einsichtnahme Berufsbildner/in**
- **Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm**  
Themen: Schwergewichtsthemen auf die Semester aufgeteilt mit den dazugehörigen Leistungszielnummern (gemäss Bildungsplan)
- **Themenübersicht Lernberichte**
- **Vorlage Lernbericht**

Kategorie → Qualifikationsverfahren

Vorbereitung QV 2021

- **Ausführungsbestimmungen**
- **Protokoll 2021** wird in den kommenden Tagen hochgeladen
- Situation 1 bis 3 sind hochgeladen!
- F&B Angebot ist hochgeladen

## Wie gehen Sie am besten vor:

Wie fördere ich meinen Lernenden....

Es ist immer ein guter Zeitpunkt sich Zeit zu nehmen und zu sehen, wo man mit der Ausbildung steht. Nehmen Sie als Grundlage die Lern- und Leistungsdokumentation und besprechen diese mit den Auszubildenden. Wenn Ihnen die Leistungsziele nicht geläufig sind, schlagen Sie diese im Bildungsplan nach, sie sind nach Handlungskompetenzen abgelegt.

### Praxisaufträge

Bitte beachten Sie bei der Aufgabenstellung folgende Punkte:

- Lernziele/Leistungsziele müssen bekannt sein
- Aufträge klar, verständlich und schriftlich formulieren
- Hilfsmittel bekannt geben
- Zeitvorgabe

### Verkaufsgespräche

Egal in welchem Lehrjahr sich Ihr Lernender befindet, bauen Sie immer ein Verkaufsgespräch mit ein. Achten Sie dabei auf:

- die paraverbale Kommunikation
- die nonverbale Kommunikation
- Beschreibung der Speisen/Getränke/Zimmer mit passenden Adjektiven
- Speisen ergänzen mit Zubereitungsarten, Garmethoden, up-Selling
- Getränke ergänzen mit Herkunft, Traubensorte, Geschmack
- Zimmer/Räumlichkeiten ergänzen mit Ausstattung, Cross Selling, Storytelling, Follow-up

### Vorbereitung QV

Anhand der Situationen 1-3 können Sie sich optimal vorbereiten. Als Hilfsmittel verwenden Sie am besten das Protokoll

### Rollenspiele

Rollenspiele eignen sich dafür prima. Mit einem Reflexionsgespräch die Rollenspiele abschliessen.

### Feedback

Erarbeiten Sie im Anschluss ein konstruktives Feedback mit Zielsetzung für die nächsten Lern-/Praxistage.

Herzlichen Dank für die wertvolle Arbeit in die Berufsbildung!

Cornelia De Olivera  
üK-Instruktorin Fachrichtung Hotelkommunikation