

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



Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ

Restaurantangestellte EBA/ Restaurantangestellter EBA

Download von wichtigen Dokumenten:

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

- | | | |
|------------|---|------------------------------|
| Kategorien | ➡ | Berufliche Grundbildung |
| Kategorien | ➡ | Restaurantfachfrau/-mann EFZ |
| Kategorien | ➡ | Rechtsgrundlage |
| | ➡ | Lerndokumentation |
| | ➡ | Qualifikationsverfahren |



Benötigte Lehrmittel am praktischen QV ➡

Skills Book

BiVo 2019

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.
- **04_Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe**
- **07_Ausführungsbestimmungen zum QV mit Abschlussprüfung (EFZ)**
- **08_Ausführungsbestimmungen zum QV mit Abschlussprüfung (EBA)**

Restaurationsfachfrau EFZ/Restaurationsfachmann EFZ

Restaurationsangestellte EBA/ Restaurationsangestellter EBA

Download von wichtigen Dokumenten:

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

- Kategorien → Berufliche Grundbildung
- Kategorien → Restaurationsfachfrau/-mann EFZ
- Kategorien → Restaurationsangestellte/-er EBA
- Kategorien → Rechtsgrundlage
- Lerndokumentation
- Qualifikationsverfahren



Benötigte Lehrmittel am praktischen QV →

**Servicelehrbuch
und üK-Ordner**

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.
- **02 Ausbildungsplan**
- **09_Anleitung für das Stufengerechte Probeservieren (EFZ)**
- **09_Anleitung für Probeservieren (EBA)**
- **05_Wegleitung Qualifikationsverfahren (EFZ)**
- **05_Wegleitung QV Restaurationsangestellte EBA / Restaurationsangestellter EBA**

Wie gehen Sie am besten vor:

Wie fördere ich meinen Lernenden....

Laden Sie sich die für Sie wichtigen/aktuellen Dokumente herunter. Wenn Ihnen die Leistungsziele nicht geläufig sind, schlagen Sie diese nochmals im Bildungsplan nach. Die Leistungsziele, welche Sie mit Ihrem Lernenden erarbeiten dürfen, sind nach Semester geordnet.

Wenn Sie Ihren Lernenden Praxisaufträge erteilen, tun Sie dies bitte schriftlich. Es ist wichtig, dass der Lernende bei eventuellen Unklarheiten selbständig nochmals nachlesen kann.

Bitte beachten Sie bei der Aufgabenstellung folgende Punkte:

- Lernziele/Leistungsziele müssen bekannt sein
- Aufträge klar und verständlich formulieren (schriftlich)
- Hilfsmittel bekannt geben
- Zeit-Budget



Orientieren Sie sich bei den Arbeitsabläufen am Skills Book, Servicelehrbuch oder dem üK Ordner (Tisch decken, Speisenfertigung vor dem Gast am Gueridon, Weinservice, ...)

Egal in welchem Lehrjahr sich Ihr Lernender befindet, bauen Sie immer ein Verkaufsgespräch mit ein (Speisen/Getränke). Achten Sie dabei auf die korrekte Wortwahl, die Beschreibung der Speisen mit Adjektiven und vergewissern Sie sich, dass der Lernende über die Produkte und Zubereitungsarten sowie Garmethoden Auskunft geben kann.

Rollenspiele eignen sich dafür prima. Erarbeiten Sie im Anschluss ein konstruktives Feedback mit Zielsetzung für die Nächsten Lern- oder Praxistage.

Herzlichen Dank für die wertvolle Arbeit in die Berufsbildung!

Claudia Agthe
üK-Instruktorin Fachrichtung Restauration