

# herzlich willkommen

---



## Zur 2. Berufsbildner\*in Tagung REAN EBA und REFA EFZ

# Time2learn Ablauf

- Cockpit (& Lernmedien)
- Lerndokumentationen (eDossier)
- Zusammenhänge Lernziele, Ausbildungsprogramm, Arbeitsbereiche, Praxisaufträge & Bildungsberichte
- Lernziele, Arbeitsbereiche & Einsatzplanung
- Praxisaufträge
- Vorteile time2learn

# Cockpit & Lernmedien

The screenshot shows a dashboard titled 'Cockpit' with several sections:

- Meine Links:** Includes 'Website Hotel & Gastro formation Schweiz', 'time2learn', and 'Website time2learn'.
- time2learn:** Includes 'Anleitung time2learn für Lernende' and 'Anleitung time2learn für Berufsbildner'.
- Dokumente:** Includes 'Bildungsberichte (Anleitung, Beispiele, Vorlagen)' and 'Ausbildungsprogramm'.
- Praxisaufträge Aktivitäten:** A table with columns: Lernende Person, Nummer, Status, Änderungsdatum.

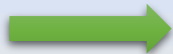
| Lernende Person   | Nummer | Status        | Änderungsdatum |
|-------------------|--------|---------------|----------------|
| Wettach, Vanessa  | 101.1  | ➔ Eingereicht | 17.10.2023     |
| Hutnikova, Alekxa | 101.1  | ➔ Eingereicht | 17.10.2023     |
| Bucher, Aurelia   | 211.3  | ➔ Eingereicht | 09.10.2023     |
| Gänsslen, Lou     | 302.1  | ➔ Eingereicht | 09.10.2023     |
- Aurelia Bucher:** Overview section with a donut chart for 'Zugewiesene Praxisaufträge' and a star rating.

← Eingereichte Aufträge

Anleitung mit nützlichen Tipps



Aktuelle Bildungsberichte pro Semester



Wichtig für die Bearbeitung von Lernzielen



# Lernmedien

- Ausbildungsprogramm
- Bildungsberichte (Semester 1-6)

The screenshot shows a web interface for a learning management system. At the top, there is a navigation bar with tabs: COCKPIT, STAMMDATEN, AUSBILDUNG, LERNMEDIEN (selected), LERNDOKUMENTATION, and PRAXISAUFTRÄGE. Below the navigation bar, there is a breadcrumb trail: Lernmedien Lernende > Aurelia Bucher. The main content area is titled 'Lernmedien Lernende: Aurelia Bucher'. It is divided into two sections: 'Lernthemen' and 'Lernmedien'. The 'Lernthemen' section contains two cards: 'Ausbildungsprogramm' and 'Bildungsberichte', both associated with 'Hotel & Gastro formation Schweiz'. The 'Lernmedien' section features a search bar labeled 'Suche' and two dropdown menus for 'Arbeitsstand' and 'Anbieter', both set to 'Alle'. Below these are two rows of learning media entries, each with a document icon, a title, a status icon, and a provider name.

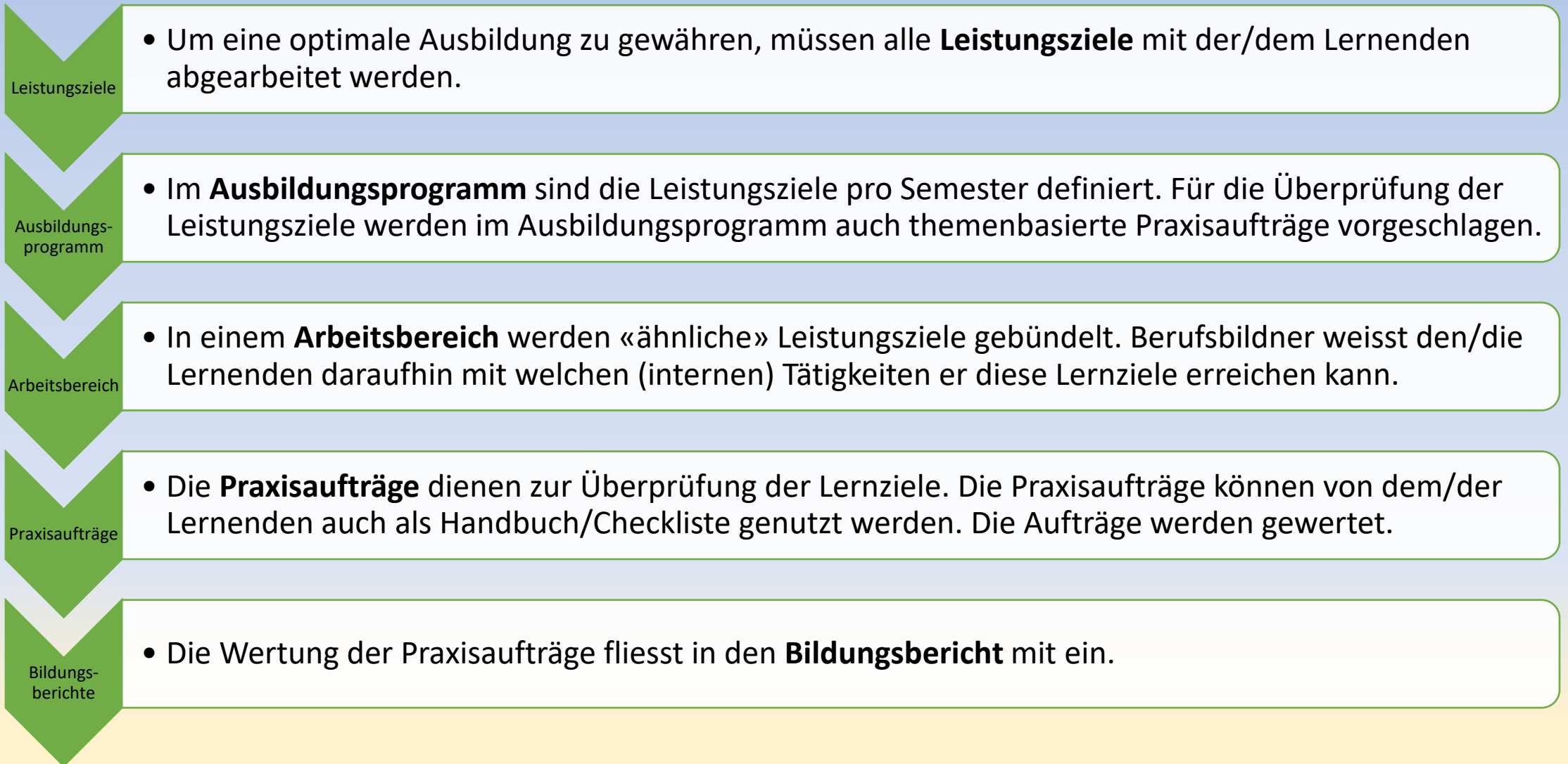
| Arbeitsstand                                  | Typ | Anbieter   |
|---|-----|--|
| Ausbildungsprogramm Restaurantangeste... Info | -   | Ausbildungsprogramm Hotel & Gastro formation Schweiz |
| Ausbildungsprogramm Restaurantfachfra... Info | -   | Ausbildungsprogramm Hotel & Gastro formation Schweiz |

# Lerndokumentationen (eDossier)

Dokumente wie z. B. ein Ausbildungsplan können im eDossier hochgeladen werden.

The screenshot shows a web application interface for managing eDossiers. At the top, there is a navigation bar with tabs: COCKPIT, STAMMDATEN, AUSBILDUNG, LERNMEDIEN, LERNDOKUMENTATION (selected), and PRAXISAUFTRÄGE. Below the navigation bar, there is a breadcrumb trail: eDossier > Aurelia Bucher. The main content area is titled "eDossier: Aurelia Bucher" and contains a search bar with the text "Alle E-Dossier" and "Weitere Filter". Below the search bar, it displays "0 von 0 E-Dossier". A table with columns: Titel, Beschreibung, Kategorie, Ersteller, Änderungsdatum, and Anhang is shown. The table is currently empty, with the message "Es wurden keine Einträge gefunden". At the bottom right, there are two buttons: "Löschen" and "Neu".

# Zusammenhänge



# Leistungsziele

- Alle zu behandelnden Leistungsziele für die 3 Lehrjahre sind auf time2learn aufgelistet
- Eine strukturierte Auflistung der Leistungsziele pro Semester findet man im Ausbildungsprogramm (Lernmedien)
- Leistungsziele werden in Arbeitsbereiche «verpackt»
- Durch die Arbeitsbereiche verstehen die Lernenden die Zusammenhänge zwischen Leistungsziel und Praxis besser. Es werden Beispiele aus dem Berufsalltag mit den Leistungszielen verknüpft.

# Leistungszielkatalog (aus dem Ausbildungsprogramm)



Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

## Checkliste für die Ausbildung im Betrieb

### Inhalte und Semestereinteilung (Empfehlung)

#### 1. Semester: Grundlagen in der betrieblichen Praxis

| Inhalt und Anwendung von:                              | sem.                     | Leistungsziele | Prüfungsaufträge Betrieb | Hinweise  | Bemerkungen |
|--|--------------------------|----------------|--------------------------|---|-------------|
| <b>Dienstleistungen und Ambiente</b>                   |                          |                |                          |   |             |
| Konzept des Restaurants                                | <input type="checkbox"/> | d4.2           | 310                      | Rundgang durch Räumlichkeiten, Stile der Räumlichkeiten |             |
| Ambiente (Licht, Temperatur, Musik)                    | <input type="checkbox"/> | a1.3           | 101, 303                 |   |             |
| Dekorationen   | <input type="checkbox"/> | a1.2           | 101, 303                 |   |             |
| Mögliche Tischformen                                   | <input type="checkbox"/> | a1.1           | 101, 303                 | Gästegruppen, Anlässe                                   |             |
| Servicemethoden und Servicetechniken                   | <input type="checkbox"/> | a3.1           | 311                      | Anlässe, Gästegruppen                                   |             |
| Aufbauorganisation des Betriebs                        | <input type="checkbox"/> | d4.1           |                          | Einfaches Organigramm                                   |             |
| <b>Persönliches Wirken</b>                             |                          |                |                          |   |             |
| Berufskleidung   | <input type="checkbox"/> | a2.3           | 101                      | Kleidung, Uniformierung                                 |             |
| Persönliche Hygiene                                    | <input type="checkbox"/> | a2.3           | 101                      | Körperpflege, Schmuck                                   |             |
| Haltung, Augenkontakt, Stimme, Gestik                  | <input type="checkbox"/> | a2.2           | 101, 201, 203, 301       | Persönliches Verhalten                                  |             |
| Gästeempfang, Gästebedürfnisse                         | <input type="checkbox"/> | a2.1           | 102                      |   |             |
| Beziehungen zu Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen | <input type="checkbox"/> | a4.2           | 302                      |   |             |

3



# Arbeitsbereiche

- Zusammenfassung der Lernziele in Arbeitsbereiche
- Klare Aufträge für Lernende, wie sie die Leistungsziele erreichen können
- Betriebsspezifisch – keine Vorlagen
- Werden Semesterweise abgearbeitet (gemäss Ausbildungsprogramm)
  
- Tipp: Regelmässige Terminierung gibt den Lernenden Struktur, z. B. Abgabefrist immer per Ende Monat.

# Arbeitsbereiche

Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

## Checkliste für die Ausbildung im Betrieb

### Ausbildungsinhalte und Semestereinteilung (Empfehlung)

#### 1. Semester: Grundlagen in der betrieblichen Praxis

| Instruktion und Anwendung von:                         | 1. Sem.                  | Leistungsziele | Praxisaufträge im Betrieb | Hinweise  | Bemerkungen |
|--|--------------------------|----------------|---------------------------|---|-------------|
| <b>Dienstleistungen und Ambiente</b>                   |                          |                |                           |   |             |
| Konzept des Restaurants                                | <input type="checkbox"/> | d4.2           | 310                       | Rundgang durch Räumlichkeiten, Stile der Räumlichkeiten |             |
| Ambiente (Licht, Temperatur, Musik)                    | <input type="checkbox"/> | a1.3           | 101, 303                  |   |             |
| Dekorationen   | <input type="checkbox"/> | a1.2           | 101, 303                  |   |             |
| Mögliche Tischformen                                   | <input type="checkbox"/> | a1.1           | 101, 303                  | Gästegruppen, Anlässe                                   |             |
| Servicemethoden und Servicetechniken                   | <input type="checkbox"/> | a3.1           | 311                       | Anlässe, Gästegruppen                                   |             |
| Aufbauorganisation des Betriebs                        | <input type="checkbox"/> | d4.1           |                           | Einfaches Organigramm                                   |             |
| <b>Persönliches Wirken</b>                             |                          |                |                           |   |             |
| Berufskleidung   | <input type="checkbox"/> | a2.3           | 101                       | Kleidung, Uniformierung                                 |             |
| Persönliche Hygiene                                    | <input type="checkbox"/> | a2.3           | 101                       | Körperpflege, Schmuck                                   |             |
| Haltung, Augenkontakt, Stimme, Gestik                  | <input type="checkbox"/> | a2.2           | 101, 201, 203, 301        | Persönliches Verhalten                                  |             |
| Gästeempfang, Gästebedürfnisse                         | <input type="checkbox"/> | a2.1           | 102                       |   |             |
| Beziehungen zu Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen | <input type="checkbox"/> | a4.2           | 302                       |   |             |

COCKPIT STAMMDATEN AUSBILDUNG LERNMEDIEN LERNDOKUMENTATION PRAXISAUFTRÄGE 0

Arbeitsbereiche Neuer Arbeitsbereich

**Neuer Arbeitsbereich**

Arbeitsbereichdetails

**Neuer Arbeitsbereich**

Firma / Niederlassung \* Hotel & Gastro formation Schweiz > Hotel Cascada Restaur. ▾

Typ \* Abteilung ▾

Zuständige Person \* Stalder, Olga ▾

Stellvertreter - kein Stellvertreter - ▾

Bezeichnung \* Semester 1, Persönliches Wirken

**Tätigkeiten (in Stichworten)** Studiere unser Mitarbeiterreglement betreffend Uniformregelung und & Hygienenvorschriften. Hole beim Chef de Service ein Feedback über deine Haltung, Mimik und Gestik ein. |

Anhänge Wählen Sie die Dateien aus, welche Sie als Anhang hochladen möchten. Unterstützte Formate: Word, Excel, PowerPoint, OneNote, PDF, ZIP, JPG, PNG, GIF, BMP und TXT. Die maximale Dateigröße beträgt 30MB.

Datei wählen 0/10

Bemerkungen Bemerkungen

Status Aktiv ▾

Abbrechen Speichern

# Arbeitsbereiche

COCKPIT STAMMDATEN AUSBILDUNG LERNMEDIEN LERNDOKUMENTATION PRAXISAUFTRÄGE 0

Arbeitsbereiche Semester 1, Persönliches Wir Leistungsziele

Semester 1, Persönli...  
Arbeitsbereichdetails  
Leistungsziele  
Einsätze

Leistungsziele

Katalog  
Leistungsziele Restaurantfachfrau/-mann EFZ

Alle Weitere Filter Suchen

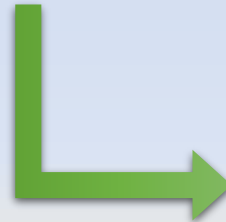
2 von 2 Leistungszielen

Leistungsziel ▲

- a.2.4 Sich der Bedeutung des eigenen Auftretens bewusst sein, das eigene Verhalten in seinen Wirkungen realistisch einschätzen und weiterentwickeln.
- a.2.5 Der Körperpflege, dem Schmuck und der Kleidung / Uniformierung, der Sprache sowie der Gestik gemäss den Vorgaben des Betriebes die nötige Aufmerksamkeit schenken.

Löschen Hinzufügen

Lernzielkatalog abarbeiten, tägliche Arbeiten im Betrieb mit Lernzielen verknüpfen.



Arbeitsbereiche

Arbeitsbereiche Arbeitsbereichsvorlagen

Alle Weitere Filter Suchen

39 von 39 Arbeitsbereichen

| Arbeitsbereich                        | Typ       | Firma / Niederlassung  | Zuständig    | Status |
|---------------------------------------|-----------|--|--------------|--------|
| Semester 1, Speiseservice             | Abteilung | Hotel & Gastro formation Schweiz > Hotel Cascada Restaurant Bolero | Olga Stalder | Aktiv  |
| Semester 1, Anwendung Gin             | Abteilung | Hotel & Gastro formation Schweiz > Hotel Cascada Restaurant Bolero | Olga Stalder | Aktiv  |
| Semester 1, Dienstleistung & Ambiente | Abteilung | Hotel & Gastro formation Schweiz > Hotel Cascada Restaurant Bolero | Olga Stalder | Aktiv  |
| Semester 1, Gästeberatung             | Abteilung | Hotel & Gastro formation Schweiz > Hotel Cascada Restaurant Bolero | Olga Stalder | Aktiv  |
| Semester 1, Instruktion & Anwendung   | Abteilung | Hotel & Gastro formation Schweiz > Hotel Cascada Restaurant Bolero | Olga Stalder | Aktiv  |
| Semester 1, Kassensystem              | Abteilung | Hotel & Gastro formation Schweiz > Hotel Cascada Restaurant Bolero | Olga Stalder | Aktiv  |
| Semester 1, Persönliches Wirken       | Abteilung | Hotel & Gastro formation Schweiz > Hotel Cascada Restaurant Bolero | Olga Stalder | Aktiv  |

# Arbeitsbereiche



- Kontrolle Vollständigkeit unter Lerndokumentation -> Lernstatus
- Jedes Leistungsziel mind. in einem Semester abarbeiten

**Lernstatus: Aliexa Hutnikova**

**Leistungsziele ganze Lehrdauer**  
✓ Erledigt: 2  
✗ In Arbeit: 0  
○ Offen: 80

**Leistungsziele aktueller Einsatz**  
✓ Erledigt: 2  
✗ In Arbeit: 0  
○ Offen: 41

Alle Leistungsziele | Weitere Filter | Suchen

82 von 82 Leistungszielen

| Leistungsziele/Teilfähigkeiten   | Letzte Statusänderung | Bem. | S 1 | S 2 | S 3 | S 4 | S 5 | S 6 |
|--|-----------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| a.1.1 Die für den Betrieb und die Gästegruppen geeigneten Tischformen aufzeigen sowie diese für die unterschiedlichen Situationen bestimmen, begründen und anwenden.   | ○ Offen               |      | ○   |     |     |     |     |     |
| a.1.2 Dekorationen für Räume und Tische für verschiedene Zwecke und Anlässe einsetzen.   | ○ Offen               |      | ○   |     |     |     |     |     |
| a.1.3 Dekorationselemente pflegen und die Verantwortung für deren Werterhaltung übernehmen.  | ○ Offen               |      | ○   |     |     |     |     |     |
| a.1.4 Das Ambiente von Räumen nach Vorgaben mit Beleuchtung, Musik usw. gestalten sowie ein angenehmes Raumklima (Temperatur, Belüftung) schaffen.   | ○ Offen               |      | ○   |     |     |     |     |     |
| a.1.5 Technische Infrastruktur, moderne Einrichtungs- und Gestaltungselemente sowie Spezialeffekte (z.B. Lichtshow, Sound) einsetzen.  | ○ Offen               |      |     | ○   |     |     |     |     |
| a.2.2 Bedürfnisse der Gäste und Gästegruppen des Betriebes in den Phasen des Kontaktes, der Begrüssung, der Beratung, der Betreuung und Verabschiedung erkennen sowie auf Erfüllbarkeit überprüfen, die eigenen Funktionen und Aufgaben wahrnehmen und entsprechend handeln. | ○ Offen               |      |     | ○   |     |     |     |     |
| a.2.3 Gäste dem Anlass und der Situation entsprechend empfangen und auch auf unvorhergesehene Gästebedürfnisse reagieren.  | ○ Offen               |      |     | ○   |     |     |     |     |
| a.2.4 Sich der Bedeutung des eigenen Auftretens bewusst sein, das eigene Verhalten in seinen Wirkungen realistisch einschätzen und weiterentwickeln.   | ✓ Erledigt            |      | ✓   |     |     |     |     |     |
| a.2.5 Der Körperpflege, dem Schmuck und der Kleidung / Uniformierung, der Sprache sowie der Gestik gemäss den Vorgaben des Betriebes die nötige Aufmerksamkeit schenken.   | ✓ Erledigt            |      | ✓   |     |     |     |     |     |
| a.3.1 Serviceabläufe und Servicearten für unterschiedliche Anlässe und Gäste umsetzen.   | ○ Offen               |      |     |     |     |     | ○   |     |

10 pro Seite | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | ... | 9

# Arbeitsbereiche Einsatzplanung

COCKPIT STAMMDATEN AUSBILDUNG LERNMEDIEN LERNDOKUMENTATION PRAXISAUFTRÄGE 0

Einsatzplanung Aliksa Hutnikova

|   |           |              |            |            |                                  |
|---|-----------|--------------|------------|------------|----------------------------------|
| Semester 1, Persönliches Wirken             | Abteilung | Olga Stalder | 17.10.2023 | 31.10.2023 | <div style="width: 100%;"></div> |
| Semester 1, Servicemethode & Servicetechnik | Abteilung | Olga Stalder | 17.10.2023 | 31.01.2024 | <div style="width: 50%;"></div>  |
| Semester 1, Sicherheit, Vorgaben & Hygiene  | Abteilung | Olga Stalder | 17.10.2023 | 31.01.2024 | <div style="width: 50%;"></div>  |
| Semester 1, Wein- & Getränkeservice         | Abteilung | Olga Stalder | 17.10.2023 | 30.11.2023 | <div style="width: 50%;"></div>  |

10 pro Seite 1 2 3 4 5 6

Suchen Neue Lerneinheit

Neue Lerneinheit

Typ \* Abteilung

Firma / Niederlassung \* Hotel & Gastro formation Schweiz > Hotel Cascada Restaurant Bolero

Arbeitsbereich \* Semester 1, Persönliches Wirken

Von \* 17.10.2023

Bis \* 30.10.2023

Bemerkungen Bemerkungen

Abbrechen Speichern

**Von: Start Semester**  
**Bis: Zeitraum im Semester**  
 (Zeitraum sollte anschliessend mit dem Praxisauftrag übereinstimmen)

COCKPIT STAMMDATEN AUSBILDUNG LERNMEDIEN LERNDOKUMENTATION PRAXISAUFTRÄGE 0

Einsatzplanung Aliksa Hutnikova

Einsatzplanung: Aliksa Hutnikova

Alle Weitere Filter Suchen

| Lerneinheit                                 | Typ       | Zuständig    | Von ▲      | Bis        | Status                           |
|---|-----------|--------------|------------|------------|----------------------------------|
| Semester 1, Speiseservice                   | Abteilung | Olga Stalder | 17.10.2023 | 30.11.2023 | <div style="width: 50%;"></div>  |
| Semester 1, Anwendung Gin                   | Abteilung | Olga Stalder | 17.10.2023 | 31.12.2023 | <div style="width: 50%;"></div>  |
| Semester 1, Dienstleistung & Ambiente       | Abteilung | Olga Stalder | 17.10.2023 | 30.11.2023 | <div style="width: 50%;"></div>  |
| Semester 1, Gästeberatung                   | Abteilung | Olga Stalder | 17.10.2023 | 30.11.2023 | <div style="width: 50%;"></div>  |
| Semester 1, Instruktion & Anwendung         | Abteilung | Olga Stalder | 17.10.2023 | 31.12.2023 | <div style="width: 50%;"></div>  |
| Semester 1, Kassensystem                    | Abteilung | Olga Stalder | 17.10.2023 | 31.12.2023 | <div style="width: 50%;"></div>  |
| Semester 1, Persönliches Wirken             | Abteilung | Olga Stalder | 17.10.2023 | 31.10.2023 | <div style="width: 100%;"></div> |
| Semester 1, Servicemethode & Servicetechnik | Abteilung | Olga Stalder | 17.10.2023 | 31.01.2024 | <div style="width: 50%;"></div>  |
| Semester 1, Sicherheit, Vorgaben & Hygiene  | Abteilung | Olga Stalder | 17.10.2023 | 31.01.2024 | <div style="width: 50%;"></div>  |
| Semester 1, Wein- & Getränkeservice         | Abteilung | Olga Stalder | 17.10.2023 | 30.11.2023 | <div style="width: 50%;"></div>  |

10 pro Seite 1 2 3 4 5 6

Löschen Neue Lerneinheit

# Praxisaufträge

- Sind als Überprüfung der Lernziele gedacht .
- Anzahl Praxisaufträge (?) – optimal wären wahrscheinlich 36 Stück.
- Es können Vordefinierte Aufträge verwendet werden oder eigene betriebsbezogene Aufträge erstellt werden.
- Bewertung 1-6 Sterne, wenn ein Auftrag ungenügend ist muss dieser vom Lernenden erneut bearbeitet werden.
- Bewertung fließt in den Bildungsbericht mit ein.
  
- Tipp: Regelmässige Terminierung nachdem die/der Lernende die betreffenden Lernziele abgearbeitet hat.

# Praxisaufträge

COCKPIT STAMMDATEN ▾ AUSBILDUNG ▾ LERNMEDIEN ▾ LERNDOKUMENTATION ▾ PRAXISAUFRÄGE ▾ 0

Zuweisung Praxisaufträge Alekxa Hutnikova

**Zuweisung Praxisaufträge: Alekxa Hutnikova**

**Zugewiesene Praxisaufträge**

- Offen: 19
- In Arbeit: 0
- Eingereicht: 1
- Nacharbeit: 0
- Erfüllt: 0

**Pendente Abgaben**

- 30.11.2023 102.3 Gästebedürfnisse
- 31.12.2023 112.2 Gedecke, Dekoration
- 29.02.2024 111.1 Arbeitssicherheit, Brandschutz, Gesundheitsschutz
- 31.03.2024 103.2 Räumlichkeiten: Deko, Ambiente

Alle Praxisaufträge ▾ Weitere Filter ▾ Suchen

86 von 86 Praxisaufträgen

| Praxisauftrag   | Rolle        | Stufe   | Sem. | Nacharbeit war erforderlich | Abgabetermin ▲ | Bewertung | Status |
|---|--------------|---------|------|-----------------------------|----------------|-----------|--------|
| 101.1 Persönlicher Auftritt: Kleidung, Auftreten, Haltung | Gastgeber    | Einfach | 1,2  | -                           | 31.10.2023     | → Ein     | ☰      |
| 102.3 Gästebedürfnisse                                    | Gastgeber    | Schwer  | 1,2  | -                           | 30.11.2023     | ○ Off     | ☰      |
| 112.2 Gedecke, Dekoration                                 | Serviceprofi | Mittel  | 1,2  | -                           | 31.12.2023     | ○ Off     | ☰      |
| 111.1 Arbeitssicherheit, Brandschutz, Gesundheitsschutz   | Serviceprofi | Einfach | 1,2  | -                           | 29.02.2024     | ○ Off     | ☰      |
| 103.2 Räumlichkeiten: Deko, Ambiente                      | Gastgeber    | Mittel  | 1,2  | -                           | 31.03.2024     | ○ Off     | ☰      |

Zuweisung Praxisaufträge Alekxa Hutnikova 101.1 Persönlicher Auftritt: K

**101.1 Persönlicher Auftritt: Kleidung, Auftreten, Haltung : Alekxa Hutnikova**

Die Arbeitskleidung und das persönliche Auftreten von Ihnen beeinflussen den ersten Eindruck des Gastes und haben somit grossen Einfluss auf das Beratungsgespräch und die weitere Kommunikation.

**Auftrag:**  
Lassen Sie sich am Arbeitsplatz fotografieren. Beurteilen Sie anschliessend das Foto.

Produkt: Foto mit persönlichen Eindrücken, Hinweisen des Ausbildners

Hinweise:

- Kleidung
- Schmuck
- Körperpflege
- Sprache
- Gestik
- Wirkung der Kleidung
- Körperhaltung

Rolle: Gastgeber

**(+) Details zum Praxisauftrag**

Zuweisung

Lernende Person: Alekxa Hutnikova

Abgabetermin: Dienstag, 31. Oktober 2023 Frist verlängern

Mögliche Vernetzung: Beratungsgespräch / Kommunikation

Ergänzende Hinweise: Mach ein Foto von dir in der Uniform und notiere dazu was alles zu unserer Uniform gehört (Kleidungsstücke und Servicematerial)



Bei vordefinierten Praxisaufträgen kann nur der ergänzende Hinweis durch den Berufsbildner bearbeitet werden

# Praxisaufträge

Firmenspezifische Praxisaufträge empfehlen sich spätestens im letzten Semester.

Tipp: Erstellen Sie im letzten Semester Praxisaufträge, welche die Lernende für die LAP vorbereiten.

Z. B. Gueridon vorbereiten wie an der LAP oder Servietten falten etc.

The screenshot shows a web application interface for creating a new practical assignment. The navigation bar at the top includes 'COCKPIT', 'STAMMDATEN', 'AUSBILDUNG', 'LERNMEDIEN', 'LERNDOKUMENTATION', and 'PRAXISAUFTRÄGE'. The main content area is titled 'Neuer Praxisauftrag' and contains the following fields:

- Nummer \***: Text input field.
- Mehrsprachigkeit**: Radio button set with 'Nein' selected.
- Titel \***: Text input field.
- Beschreibung \***: Rich text editor with bold, italic, underline, and list icons.
- Mögliche Vernetzung**: Text input field.
- Anhänge**: File upload section with a 'Datei wählen' button and '0/10' indicator. A note specifies supported formats (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, PDF, ZIP, JPG, PNG, GIF, BMP, TXT) and a 30MB limit.
- Rolle \***: Dropdown menu with 'Gastgeber' selected.
- Stufe \***: Dropdown menu.
- Berufszuordnung \***: Searchable list of professions including 'Restaurantangestellte/-er EBA', 'Restaurantfachfrau/-mann EFZ', 'Jung-Barista', 'Jung-Barkeeper', 'Jung-Chef de Rang', and 'Jung-Sommelier'.
- Semesterinfo**: Dropdown menu.
- Abgedeckte Leistungsziele**: Text input field.
- Status Praxisauftrag \***: Dropdown menu with 'Aktiv' selected.

Buttons for 'Abbrechen' and 'Speichern' are located at the bottom right of the form.



# Vorteile time2learn

- ✓ Aufträge müssen einmalig definiert werden und können dann immer wieder verwendet werden.
- ✓ Digital – kein Papierchaos mehr und einfache Kontrolle.
- ✓ Aktuelle Themen können vom Lernenden und Berufsbildner eingesehen werden und die betriebliche Ausbildung danach ausgerichtet werden.
- ✓ Zugriff von Überall auf time2learn.

# Herzlichen Dank!

---



## Fragen?