



**Lehrplan für Berufsfachschulen
(Berufskundlicher Unterricht)**

Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ

Inhaltsverzeichnis

1	Berufspädagogische Grundlagen	1
1.1	Zielsetzungen des berufskundlichen Unterrichts	1
1.2	Methodisch-didaktische Ausrichtung.....	1
1.3	Aufgaben des Lehrplans für Berufsfachschulen	1
1.4	Rahmenbedingungen	2
1.5	Hinweise zur Umsetzung des Lehrplans für Berufsfachschulen.....	2
1.6	Themenbereiche mit ganzheitlichem Handlungsablauf	2
1.7	Hinweise zum Sprachunterricht (Gästekommunikation in Fremdsprache).....	2
1.8	Die Wein- und Getränkeliste sowie die Speiselisten.....	3
2	Lektionenplan	4
2.1	Lektionenplan (Fremdsprache integriert)	4
2.2	Lektionenplan (Fremdsprache separat)	4
3	Semesternoten Berufskennnisse	5
4	Empfohlene Lehrmittel	5
4.1	Berufskunde-Unterricht	5
4.2	Fremdsprachen-Unterricht	6
5	Lerninhalte und Semestereinteilung (Empfehlung)	7
5.1	1. Semester	7
5.2	2. Semester	11
5.3	Zusammenfassung Lektionen 1. Lehrjahr	15
5.4	3. Semester	16
5.5	4. Semester	20
5.6	Zusammenfassung Lektionen 2. Lehrjahr	24
5.7	5. Semester	25
5.8	6. Semester	29
5.9	Zusammenfassung Lektionen 3. Lehrjahr.....	31

1 Berufspädagogische Grundlagen

1.1 Zielsetzungen des berufskundlichen Unterrichts

Erste Zielsetzung ist es, die theoretischen, grundlegenden Kompetenzen in den Lernbereichen Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber, Gestalten des Getränke- und Speiseservice sowie die Organisation und Kommunikation zu vermitteln.

Zweite, aber ebenso wichtige Zielsetzung ist die Integration der einzelnen Lernenden in die Arbeitswelt. Um dies zu erreichen, ist die Förderung der Handlungskompetenzen bedeutsam. Dies heisst, dass das Fachwissen anwendungsorientiert und praxisnah angeeignet werden muss, und dass der Erwerb von Methodenkompetenzen sowie Sozial- und Selbstkompetenzen ebenso Zielsetzungen im Unterricht sind. Dritte Zielsetzung ist die Hinführung und Befähigung der Lernenden zum lebenslangen Lernen. Der stetige Wandel von Gesellschaft und Arbeitswelt erfordert laufend Anpassungen. Die zunehmende Selbstverantwortung der Arbeitnehmenden und der Konkurrenzdruck auf dem Arbeitsmarkt erfordern die Bereitschaft und die Fähigkeit zur persönlichen Weiterbildung.

1.2 Methodisch-didaktische Ausrichtung

Im Unterricht werden eine hohe Mitverantwortung und Selbstständigkeit der Lernenden angestrebt. Mit einem im Verlauf der beruflichen Grundbildung steigenden Anteil Schüleraktivität werden die Lernenden zum selbstständigen Denken und Handeln hingeführt. Eine starke, auf das Lernen bezogene Beziehung zwischen Lernenden und Lehrpersonen bildet die Grundlage der Zusammenarbeit.

Konkret wechseln sich traditionelle Unterrichtsformen und speziell für den berufskundlichen Unterricht der Restaurantfachleute entwickelte Instrumente ab. Hierbei werden fachliche und überfachliche Kompetenzen gleichermaßen gefördert: neben dem Wissen stehen die Handlungsfähigkeit sowie die selbstständige Nutzung von externen Ressourcen im Zentrum der Unterrichtsarrangements. Zusätzlich wird die erbrachte Arbeit von den Lernenden selbst eingeschätzt und reflektiert.

- Lernzielorientierung: die im Bildungsplan formulierten Leistungsziele (das Erlangen von Fachkompetenz, Wissen) bilden den zentralen Inhalt des Unterrichts. Die Steuerung übernimmt die Lehrperson: sie formuliert die Ziele, erarbeitet mit den Lernenden das Wissen, sorgt für Lernsituationen und überprüft die Lernfortschritte und die Zielerreichung.
- Handlungsorientierung: Die eigenständige Erarbeitung der Lerninhalte dominiert das Geschehen. Dabei ist der Erwerb von Methodenkompetenzen sowie Sozial- und Selbstkompetenzen ebenso wichtig, um die geforderten Handlungskompetenzen zu erreichen.

1.3 Aufgaben des Lehrplans für Berufsfachschulen

Als Grundlage dieses Lehrplans für Berufsfachschulen gelten die folgenden gesetzlichen Bestimmungen: Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann und Bildungsplan vom 6. November 2018.

- Der Lehrplan für Berufsfachschulen präzisiert die Leistungsziele für den berufskundlichen Unterricht an Berufsfachschulen und interkantonalen Fachkursen und gibt Empfehlungen für die praktische Umsetzung.
- Der Lehrplan für Berufsfachschulen ist ein Steuerungsinstrument für die Unterrichtsplanung und die Unterrichtsevaluation der Berufsfachschulen.
- Der Lehrplan für Berufsfachschulen dient als Grundlage für die Erarbeitung der Schullehrpläne, welche den aktuellen berufsspezifischen, personellen sowie organisatorischen Rahmenbedingungen an den Berufsfachschulen Rechnung tragen.

1.4 Rahmenbedingungen

Die Schulleitung und die Fachlehrkräfte gestalten gemeinsam den individuellen Schullehrplan.

- In Verbindung mit der Entwicklung und Förderung der Fachkompetenz soll bei der pädagogisch/didaktischen Gestaltung des Unterrichtes auf die prozessorientierte Entwicklung der Methodenkompetenzen sowie der Sozial- und Selbstkompetenzen geachtet werden.
- Das Bearbeiten aller schulischen Leistungsziele ist obligatorisch.
- Die in der Bildungsverordnung festgelegte Lektionentafel ist verbindlich.
- Über den Pflichtbereich des Lehrplans für Berufsfachschulen hinaus, können die Berufsfachschulen innerhalb ihres schulinternen Arbeitsplanes zusätzliche Bereiche wählen und ausgestalten.

Die angegebenen Lektionenzahlen können variieren, ebenso der Zeitpunkt des Vermittelns. Die Themen werden lernbereichsübergreifend sowie teilweise vernetzt mit dem allgemeinbildenden Unterricht und den überbetrieblichen Kursen bearbeitet. Detailliertere Angaben über das Qualifikationsprofil, das Qualifikationsverfahren, die Kompetenzbeschreibungen, etc. sind in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan sowie in den Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren enthalten.

1.5 Hinweise zur Umsetzung des Lehrplans für Berufsfachschulen

In den einzelnen Semestern werden folgende Schwerpunkte gesetzt:

1. Semester: Einführung in die Grundlagen des Berufes
2. bis 5. Semester: Vertiefung der Kompetenzen
6. Semester: Situationsorientierte Anwendung

1.6 Themenbereiche mit ganzheitlichem Handlungsablauf

Einzelne Lerninhalte werden jeweils zu einem Themenbereich mit einem ganzheitlichen Handlungsablauf gebündelt. **Beispiel Kaffee:**

- Arten, Herkunft, Herstellung, Qualitäten, Produkte
- Einkauf, Lagerung
- Beratung und Verkauf
- Ausschank und Service
- Hygiene
- Werterhaltung (Reinigung des Kaffeeautomaten)

Die Lerninhalte in diesem Lehrplan für Berufsfachschulen werden von allen Lernenden bearbeitet.

Die Bezeichnungen wie «Jung-Barista» nehmen Bezug auf den jeweiligen Themenbereich und deuten darauf hin, dass diese Lerninhalte im Rahmen der überbetrieblichen Kurse und der betrieblichen Ausbildung noch speziell vertieft werden können (siehe Ergänzungskompetenzen im Bildungsplan).

1.7 Hinweise zum Sprachunterricht (Gästekommunikation in Fremdsprache)

Der Unterricht in der zweiten Landessprache oder in Englisch kann mit 40 Sprachlektionen je Schuljahr oder integriert in den Berufskundeunterricht durchgeführt werden.

1.8 Die Wein- und Getränkeliste sowie die Speiselisten

Die Wein- und Getränkeliste sowie die Speiselisten sollen als Hilfsmittel für den berufskundlichen Unterricht und die überbetrieblichen Kurse eingesetzt werden. Sie dienen auch als Grundlage für die schriftliche Prüfung Berufskennntnisse.

Um auch die Fremdsprachenkenntnisse zu fördern, sind die Wein- und Getränkeliste sowie die Speiselisten jeweils in folgenden Sprachversionen verfügbar:

Speiseliste Deutschschweiz	Deutsch	Französisch	Englisch
Speiseliste Suisse Romande	Deutsch	Französisch	Englisch
Speiseliste Svizzera Italiana	Deutsch	Italienisch	Englisch

Wein- und Getränkeliste Version DE	Deutsch	Französisch	Englisch
Wein- und Getränkeliste Version FR	Deutsch	Französisch	Englisch
Wein- und Getränkeliste Version IT	Deutsch	Italienisch	Englisch

Die Speiselisten werden jeweils mit regionalen Spezialitäten ergänzt.

2 Lektionenplan

2.1 Lektionenplan (Fremdsprache integriert)

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Total
Berufskennntnisse				
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber (inkl. Gästekommunikation in Fremdsprache)	80	50	60	190
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse				
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung				
Gestalten des Getränkeservice	60	90	90	240
Gestalten des Speiseservice	60	60	50	170
Total Berufskennntnisse	200	200	200	600
Allgemeinbildung	120	120	120	360
Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	360	360	360	1'080

Hinweis:

Bei dieser Darstellung der Lektionen ist die Gästekommunikation in Fremdsprache mit je 8 Lektionen auch in den Bereichen «Gestalten des Getränkeservice» und «Gestalten des Speiseservice» enthalten.

2.2 Lektionenplan (Fremdsprache separat)

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Total
Berufskennntnisse				
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	40	10	20	70
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse				
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung				
Gästekommunikation in Fremdsprache	40	40	40	120
Gestalten des Getränkeservice	60	90	90	240
Gestalten des Speiseservice	60	60	50	170
Total Berufskennntnisse	200	200	200	600
Allgemeinbildung	120	120	120	360
Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	360	360	360	1'080

3 Semesternoten Berufskennnisse

In jedem Semester wird ein Semesterzeugnis erstellt.

Pos. 1	Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber (inkl. Gästekommunikation in Fremdsprache) Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung
Pos. 2	Gestalten des Getränkeservice
Pos. 3	Gestalten des Speiseservice

Die Semesternote Berufskennnisse ist das Mittel der drei Positionen.

Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der sechs Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen.

4 Empfohlene Lehrmittel

4.1 Berufskunde-Unterricht

Abegglen, F., u.a. (2012): Servicelehrbuch (3. Auflage). Zürich, Schweiz: Edition gastronomique Fachverlag von GastroSuisse.

Basso, C. u.a. (2019): e-wigl Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ interaktives Lehrbuch, digitale Aufträge, Challengebereich, step by step Anleitungen (1.Auflage). Schwanden bei Brienz, Schweiz: Wigl Verlag.

Beyerle, D., u.a. (2014): Arbeiten am Tisch (1. Auflage). Zürich, Schweiz: Edition gastronomique, Fachverlag von GastroSuisse.

Caprez, C., u.a. (2019): Lehrbuch Barista (1. Auflage). Bern, Schweiz: ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

Erlacher, A.M., u.a. (2019): Lehrbuch Grundlagen im Service (1. Auflage). Bern, Schweiz: ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

Erlacher, A.M., u.a. (2019): Lehrbuch Sommelier (1. Auflage). Bern, Schweiz: ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

Erlacher, A.M., u.a. (2018): Die 14 Allergene – Deklarationspflicht in der Gastronomie (1. Auflage). Bern, Schweiz: ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

Herter, S. (2011): Servicehandbuch (1. Auflage). Zürich, Schweiz: Edition gastronomique, Fachverlag von GastroSuisse.

Pifko, C. (2014): Lehrmittel für Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation der gastgewerblichen Grundbildungen (3. Auflage). Zürich, Schweiz: Compendio Bildungsmedien AG.

Thomet, D., u.a. (2019): Lehrbuch Chef de Rang (1. Auflage). Bern, Schweiz: ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

Thomet, D., u.a. (2019): Lehrbuch Barkeeper (1. Auflage). Bern, Schweiz: ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

Züllig, D., u.a. (2019): Lehrbuch Ernährung und Lebensmittel (1. Auflage). Bern, Schweiz: ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

4.2 Fremdsprachen-Unterricht

Bösch, D., u.a. (2016): English for Hotels and Restaurants (1. Auflage). Linz, Österreich: Trauner Druck GmbH & Co KG.

Duboux, M. + J.-P. (2018): Fachwörterbuch Duboux Online – www.duboux.net. Thun, Schweiz: Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2014): Wörterbuch Gastronomie – Hotellerie – Touristik Deutsch–Französisch (4. Auflage). Thun, Schweiz: Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2014): Wörterbuch Gastronomie – Hotellerie – Touristik Deutsch–Englisch (3. Auflage). Thun, Schweiz: Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2010): Wörterbuch Cuisine Deutsch–Französisch (1. Auflage). Thun, Schweiz: Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2010): Wörterbuch Cuisine Deutsch–Englisch (1. Auflage). Thun, Schweiz: Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2019): Rechtschreibhilfe für Unterricht und Praxis (7. Auflage). Thun, Schweiz: Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2014): Wörterbuch Gourmet Français–Allemand, Deutsch–Französisch (5. Auflage). Thun, Schweiz: Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2012): Wörterbuch Gourmet Deutsch–Englisch, English–German (4. Auflage). Thun, Schweiz: Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2006): Wörterbuch Gourmet Deutsch–Italienisch, Italiano–Tedesco (1. Auflage). Thun, Schweiz: Duboux Editions SA.

Lucas, C. u.a. (2019): Fremdsprache Englisch oder Französisch Restaurantfachfrau EFZ/ Restaurantfachmann EFZ (1. Auflage). Schwanden bei Brienz, Schweiz: Wigl Verlag.

5 Lerninhalte und Semestereinteilung (Empfehlung)

5.1 1. Semester

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise	
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele		
Einführung in den Beruf	Persönliches Auftreten					
	Berufskleider	4	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.4	Berufskleidung: <ul style="list-style-type: none"> Anforderungen, Ziel Berufsausrüstung 	
	Berufliche Anforderungen	1	Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e2.2	<ul style="list-style-type: none"> Eigene Tätigkeit Abhängigkeiten Nahtstellen 	
	Verhalten	2	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.4	<ul style="list-style-type: none"> Verhaltensregeln und Umgangsformen im Serviceberuf Verhaltensregeln am Tisch 	
	Gesellschaftliche Regeln	1	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a4.1	<ul style="list-style-type: none"> Sitten, Knigge, Wertewandel 	
	Fachausdrücke		1	Gestalten des Getränkeservice	b2.1	<ul style="list-style-type: none"> Typische Fachausdrücke im täglichen Gebrauch
			1	Gestalten des Speiseservice	c2.6	
	Serviceorganisation		2	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a3.1	Serviceorganisation: <ul style="list-style-type: none"> Stationskellner Chef de Rang-Systeme Amerikanische Service-Systeme Etagenservice
	Mein Betrieb / Struktur der Branche		4	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a6.2, a6.3	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsbereiche (Office, Restaurant, Buffet) Betriebstypen Verbandsstrukturen Labels, Auszeichnungen, Klassifikationen
	Grundlagen Hygiene, Arbeitssicherheit und Brandschutz		8	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a3.2 b4.4 c4.4	<ul style="list-style-type: none"> Grundlegende Anforderungen an das hygienische Verhalten Arbeitssicherheit und Brandschutz im eigenen Arbeitsbereich
Abfallbewirtschaftung		2	Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	c4.5 e4.1, e4.2	<ul style="list-style-type: none"> Abfälle im eigenen Umfeld korrekt entsorgen 	

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Vor dem Service	Vorbereitungsarbeiten Inventar, Arbeitsutensilien (Tische, Bestecke, Gläser etc.) Werterhaltung	2	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b3.1	Arbeitsutensilien wie: <ul style="list-style-type: none"> • Porzellan, Glas, Bestecke, allg. Servicegegenstände und deren Typen/Qualitäten, Kriterien, Reinigung, Einsatz von Maschinen und Geräten
		1	Gestalten des Speiseservice	c1.2	
		1	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d3.1	
		2	Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e3.1	
	Mise en Place	1	Gestalten des Getränkeservice	b1.1, b1.2	Bedeutung Mise en Place: <ul style="list-style-type: none"> • Notwendige Utensilien • Arbeiten am Pass, im Office, im Restaurant • Abräumbereich
			Gestalten des Speiseservice	c1.2, c1.6	Bedeutung Mise en Place: <ul style="list-style-type: none"> • Notwendige Utensilien • Arbeiten am Pass, im Office, im Restaurant • Abräumbereich
			Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e3.1 e5.1, e5.2, e5.4	
Tischdecken, Tischkultur, Optik	4	Gestalten des Speiseservice	c1.3, c1.5	Tischkultur und Tischoptik: <ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Gedecke (betriebliche Gedecke, Grundgedecke, Menügedecke) • Aufdecken eines Tisches • Faltformen von Servietten 	
Grundsätze im Service	Servicetechniken/-methoden	2	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a3.1	Grundregeln im Service: <ul style="list-style-type: none"> • Tragetechniken • Korrektes Tragen von Plateaus und Gläsern • Regeln im täglichen Serviceablauf • Nachdecken • Laufrichtungen
		1	Gestalten des Getränkeservice	b3.2	
		1	Gestalten des Speiseservice	c3.1	

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Umgang mit dem Gast (Gästekbetreuung)	Umgangsformen	2	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.4	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen Kommunikation mit dem Gast • Bedeutung von Dienstleistung • Gästetypen (Stammgäste, Kinder etc.) • Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste • Von der telefonischen Reservierung bis zur Verabschiedung (Hauptaugenmerk: Kommunikation und Verhalten) • Verhalten bei Gästerückmeldungen • Bestellwesen, Rechnungsstellung, Inkasso
	Erbringen von Dienstleistung	1	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.2, a2.4	
	Unsere Gäste (Segmente und Typen)	2	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.1, a2.2	
	Ess- und Trinkgewohnheiten	1	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.2	
	Von der Reservierung bis zur Verabschiedung		2	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	
2			Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d1.1 d2.1, d2.2, d2.3 d4.1	
Grundlagen Getränkeservice	Service von Aperitif Service von Getränken im Offenausschank Service von Getränken in Flaschen Service von Heissgetränken	8	Gestalten des Getränkeservice	b1.1, b1.2 b2.5 b3.1, b3.2 b4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Getränkegruppen, typische Vertreter • (Produkte-) Basis • Grund Mise en Place • Ausschankmengen, Gläser, Servierarten, Trinktemperaturen • Serviceablauf Weinservice • Rechtliche Grundlagen für den Ausschank von alkoholischen Getränken
Grundlagen Speiseservice	Das Frühstück Die Servicebesprechung Die Serviceabläufe (Mittag/Abend)	2	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.2 a3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Serviceformen (Serviceabläufe und Servicearten) <p>Frühstück:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung, Frühstücksarten • Angebotsformen (Buffetaufbau) • Gedecke • Brunch • Frühstücksgerichte und Getränke • Checklisten für den Serviceablauf • Servicebesprechungen <p>Serviceabläufe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wichtigste Tätigkeiten bei Mittag- und Abendservice
		4	Gestalten des Getränkeservice	b3.1, b3.2	
		4	Gestalten des Speiseservice	c1.3 c3.1, c3.2	

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittelqualität	8	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c2.3, c2.4	Ernährung: <ul style="list-style-type: none"> • Gesunde Ernährung • Lebensmittelpyramide • Aufgaben der Nahrung • Überblick Nährstoffe • Ernährungsformen (z.B. Vollkost, Vegetarier)
Fremdsprache	Grundlagen Gästekommunikation	20	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlegender Wortschatz • Einfache Konversationen (Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen)
Total 1. Semester		100			

Total Lektionen 1. Semester	Fremdsprache integriert	Fremdsprache separat
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	53	33
Gästekommunikation in Fremdsprache	--	20
Gestalten des Getränkeservice	17	17
Gestalten des Speiseservice	20	20
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	3	3
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	7	7
Total 1. Semester	100	100

5.2 2. Semester

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Jung-Sommelier (Grundlagen)	Wasser und Erfrischungsgetränke Arten, Herkunft, Marken Einkauf, Lagerung Beratung und Verkauf Ausschank und Service Hygiene	8	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Trink-, Quell- und Mineralwasser • Frucht- und Gemüsesäfte • Aromatisierte Getränke, Sirup • Koffeinhaltige Getränke • Entstehung und Arten • Bekannte Marken und deren Herkunft • Unterteilung nach LMG • Gesetzliche Grundlagen • Einkauf, Lagerung (Haltbarkeit, Lagerort) • Lager- und Servicetemperaturen • Verschiedene Gebinde • Deklaration • Etiketten und Getränkekarten • Beratung, Verkauf (Zusatzverkauf, Pairing) • Service (Gläser, Karaffen) • Hygiene (Reinigung der Systeme)
	Grundlagen Alkohol	4	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5	<ul style="list-style-type: none"> • Entstehung von Alkohol • Verträglichkeit • Alkoholmissbrauch • Verkauf von Alkohol an Gäste
	Bier Herstellung, Arten, Merkmale Einkauf, Lagerung Beratung und Verkauf Ausschank und Service Hygiene	12	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Rohstoffe, Herstellung von Bier • Bierarten, Spezialitäten • Biermarken und Herkunft • Einkauf, Lagerung (Gebinde, Haltbarkeit, Lagerort, Temperatur) • Empfehlungen (Kombination Speisen und Bier) und Verkauf • Service • Ausschankarten, Gläser, Masse • Reinigung der Ausschanksysteme

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Jung-Barista (Grundlagen)	Milch und Milchmischgetränke, Kakaogetränke Arten, Herkunft Merkmale, Marken Einkauf, Lagerung Beratung und Verkauf Ausschank und Service Hygiene Gesetzliche Vorgaben	10	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	Milchprodukte: <ul style="list-style-type: none"> • Milch, Haltbarmachung • Milchmischgetränke (Shakes, Frappés, Cocktails, kalte und warme Milchmischgetränke) • Einkauf, Lagerung (Deklaration, Lagertemperaturen, Haltbarkeit) • Verkauf (Empfehlungen, Ausschankmasse, Erhitzungsmethoden, Tassen, Gläser) • Service Kakao: <ul style="list-style-type: none"> • Herkunft und Aufbereitung • Kakaoprodukte (Edelkakao, Trinkschokolade, Fair Trade) • Einkauf, Lagerung (Lagertemperaturen, Haltbarkeit) • Verkauf (Empfehlungen, Ausschankmasse, Erhitzungsmethoden, Tassen, Gläser) • Service
Speisen vor dem Gast zubereiten (Grundlagen)	Vorspeisen marinieren und portionieren Mise en Place Beratung und Verkauf Zubereitung Service Hygiene	8	Gestalten des Speiseservice	c2.5, c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen, welche Gerichte vor dem Gast zubereitet werden • Spezielle Mise en Place • Abläufe • Hygiene (Risiken und Gefahren) • Gerichte dem Gast erklären und entsprechend verkaufen (Zusatzverkauf)

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Grundlagen Speiseservice	Menüaufbau Speisegruppen Gedecke, erweiterte Gedecke	8	Gestalten des Speiseservice	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7 c3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Menü-Reihenfolgen (3- bis 8-Gang-Menü) • Einfache und spezielle Gedecke • Kalte Vorspeisen, Suppen, warme Vorspeisen • Hauptgerichte (inkl. Saucen und Beilagen) • Käse und Süssspeisen • Bekannte Vertreter (inkl. Beilagen, Garstufen, Beratung, Verkauf) • Nachdecken der entsprechenden Gerichte
	Käse und Milchprodukte Herstellung, Milchprodukte, Käsegruppen Ursprung, Qualitäten Sensorik Hygiene	10	Gestalten des Speiseservice	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Käseherstellung, Käsearten, Qualitäten und Ursprung (AOP), Inhaltsstoffe • Haltbarkeitsmethoden von Milch als Rohstoff • Weitere Milchprodukte wie Butter, Rahm, Quark • Sensorik (Pairing, Beilagen, Garnituren) • Umgang mit Käse (Lagerung, Verarbeitung) • Hygiene
Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittel Lebensmittelqualität Kennzeichnungs- und Auskunftspflicht (Allergene, Kennzeichnung im Gastgewerbe)	8	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6	<p>Lebensmittelqualität:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennzeichnung, Produktion (Konventionell, Bio etc.) • Lebensmittelverderb • Fremdstoffe, Zusatzstoffe, Aromen • Hygiene <p>Allergien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allergene und Intoleranzen • Kennzeichnung im Gastgewerbe (4 L)

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Organisation und Kommunikation	Grundlagen Kommunikation Verbale und nonverbale Kommunikation Gesprächsaufbau Gesprächsführung	8	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Verbale und nonverbale Kommunikation • Gesprächsaufbau • Gesprächsführung • Erster Eindruck • Mimik, Gestik, Körperhaltung, Stimme • Sachebene, Beziehungsebene etc. • Fragetechniken, Gesprächskultur etc. • Aufbau von Beratungs- und Verkaufsgesprächen
		2 2		b2.2 c2.7	
Fremdsprache	Gästekommunikation	12	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> • Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
	Speiseangebot	4	Gestalten des Speiseservice	c5.1	
	Getränkeangebot	4	Gestalten des Getränkeservice	b5.1	
Total 2. Semester		100			

Total Lektionen 2. Semester	Fremdsprache integriert	Fremdsprache separat
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	24	12
Gästekommunikation in Fremdsprache	--	20
Gestalten des Getränkeservice	38	34
Gestalten des Speiseservice	38	34
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	--	--
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	--	--
Total 2. Semester	100	100

5.3 Zusammenfassung Lektionen 1. Lehrjahr

Zusammenfassung Lektionen 1. Lehrjahr	Fremdsprache integriert	Fremdsprache separat
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	77	45
Gästekommunikation in Fremdsprache	--	40
Gestalten des Getränkeservice	55	51
Gestalten des Speiseservice	58	54
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	3	3
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	7	7
Total 1. Lehrjahr	200	200

5.4 3. Semester

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Jung-Sommelier (Grundlagen)	Grundlagen Wein Herstellung Einkauf, Lagerung Beurteilung, Sensorik Beratung und Verkauf Ausschank und Service	24	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	Weinbau: <ul style="list-style-type: none"> • Von der Traube bis zum Wein Weintypen: <ul style="list-style-type: none"> • Weiss-, Rosé-, Rotwein, Schiller, Weissherbst, Schaumweine Weinbeurteilung: <ul style="list-style-type: none"> • Sensorik inkl. Fehler Einkauf und Lagerung: <ul style="list-style-type: none"> • Gebinde, Verschlüsse • Haltbarkeit, Reifekurve, Temperaturen Verkauf: <ul style="list-style-type: none"> • Pairing Ausschank und Service: <ul style="list-style-type: none"> • Glas, Karaffen, Temperatur
	Weinbau Schweiz Rebsorten, Gebiete Spezialitäten, Produzenten Rechtliche Vorgaben				<ul style="list-style-type: none"> • Weinkategorien (Gesetz) • Hauptrebsorten und autochthone Sorten • Anbaugebiete, Klima • Klassifikationen, Labels • Bekannte Weine, Spezialitäten
Jung-Barista (Grundlagen)	Tee Arten, Herkunft Herstellung, Qualitäten, Produkte Einkauf, Lagerung Beratung und Verkauf Ausschank und Service	8	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3	Herkunft und Aufbereitung: <ul style="list-style-type: none"> • Teequalitäten (Blattgrössen) • Teeprodukte (Blends, Fairtrade, Instant-Tee, Eistee etc.) • Spezialtees (Weisstee, Grüntee, aromatisierte Tees etc.) • Aufgüsse (Kräutertees etc.) Einkauf und Lagerung: <ul style="list-style-type: none"> • Bekannte Hersteller und Marken • Lagerung

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
					Verkauf und Service: <ul style="list-style-type: none"> • Empfehlungen und Ausschank (Mengen, Glas- und Tassenwahl, Teegeschirr, Temperaturen) • Service
Speisen vor dem Gast zubereiten (Grundlagen)	Hauptspeisen tranchieren und filetieren Mise en Place Beratung und Verkauf Service, Servicetechniken Hygiene	4	Gestalten des Speiseservice	c2.5, c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen, welche Gerichte vor dem Gast zubereitet werden • Spezielle Mise en Place • Abläufe • Hygiene, Risiken und Gefahren • Gerichte dem Gast erklären und entsprechend verkaufen (Zusatzverkauf)
Grundlagen Speiseservice	Speiseangebote Garmethoden Beratung und Verkauf (Pairing)	8	Gestalten des Speiseservice	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7 c3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebliche und schulische Speiskarte erklären • Garmethoden berücksichtigen • Verkaufsübungen zur Speisekarte • Passende Getränke empfehlen
	Käseland Schweiz Käseherstellung Käsegruppen Beratung und Verkauf	4	Gestalten des Speiseservice	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Gesetzliche Grundlagen (AOP, Markenschutz) • Bekannte Käsesorten aus der Schweiz und deren Merkmale, Eigenschaften und Herstellung • Passende Getränkeempfehlungen • Schweizer Käsegerichte und Getränkeempfehlungen

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittel Fett als Nährstoff Fetteiche Lebensmittel	4	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6	Fett als Nährstoff Tierische und pflanzliche Fette und Öle: <ul style="list-style-type: none"> Einkauf, Arten, Verwendung Kohlenhydrat als Nährstoff Kohlenhydratreiche Lebensmittel wie: <ul style="list-style-type: none"> Getreide (inkl. Reis): Lagerung, Sorten, Produkte (z.B. Mehl) Brot: Grundrezept, Brotsorten, Lagerung Teigwaren: Unterschiedliche Produkte Zucker: Zuckerarten, Lagerung, Verwendung Kartoffeln, Hülsenfrüchte: Einkauf, Sorten, Lagerung, Verwendung
	Kohlenhydrat als Nährstoff Kohlenhydratreiche Lebensmittel	8			
Anlässe	Anlässe planen, vorbereiten und durchführen Dokumente, Checklisten Ambiente, Dekorationen, Infrastruktur Mise en Place Buffets Präsentationsformen Arbeits- und Einsatzplanung Arbeitssicherheit Nachhaltigkeit	2	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a1.1, a1.2, a1.4, a1.5 a3.1 a6.1	<ul style="list-style-type: none"> Bankettcheckliste Ansprüche an Ambiente, Dekorationen, Infrastruktur für einen entsprechenden Anlass Regionale Traditionen (Produkte, Spezialitäten, Sehenswürdigkeiten, Bräuche) Vorbereitungsarbeiten für den Service Buffets (Buffetformen, Aufbau) Präsentationsformen (Produktepräsentation, Displays etc.) Arbeits- und Einsatzplanung (Dokumente, Ressourcen, Bankettorganisation, Serviceablauf) Arbeitssicherheit (speziell bei Catering)
		2	Gestalten des Getränkeservice	b1.2 b3.2 b4.3, b4.5	
		2	Gestalten des Speiseservice	c1.6 c3.1, c3.2 c4.3, c4.5	
		3	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d1.2 d3.1 d4.1, d4.2 d5.4	

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Anlässe (Fortsetzung)		3	Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e1.2, e1.3 e2.1, e2.2, e2.3, e2.4 e3.3 e4.1, e4.2 e5.1, e5.2, e5.4	<ul style="list-style-type: none"> Nachhaltigkeit (Food-Waste, Abfall) Anlassarten Verkauf von Anlässen Buffets, Seminare herrichten (Tischformen, Sitzordnungen, Gedecke) Servicebesprechungen
Organisation und Kommunikation	Verkaufstechnik und Rhetorik Arbeiten im Team	8	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.4 a4.2	<ul style="list-style-type: none"> Freie Rede und vorbereitete Reden halten Überzeugendes Auftreten Teamarbeit, Teamorganisation
Fremdsprache	Gästekommunikation	12	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
	Speiseangebot	4	Gestalten des Speiseservice	c5.1	
	Getränkeangebot	4	Gestalten des Getränkeservice	b5.1	
Total 3. Semester		100			

Total Lektionen 3. Semester	Fremdsprache integriert	Fremdsprache separat
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	22	10
Gästekommunikation in Fremdsprache	---	20
Gestalten des Getränkeservice	38	34
Gestalten des Speiseservice	34	30
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	3	3
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	3	3
Total 3. Semester	100	100

5.5 4. Semester

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Jung-Sommelier (Grundlagen)	Weinbau Europa Rebsorten, Gebiete Spezialitäten, Produzenten Rechtliche Vorgaben	24	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<p>Weinländer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frankreich, Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, Österreich <p>Weingesetze und Klassifikationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AOP, Prädikate etc., regionale Labels (Smaragd etc.) <p>Typische Rebsorten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hauptrebsorten und autochthone Sorten <p>Gebiete:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hauptgebiete und wichtigste Untergebiete (Burgund-CdN, CdB etc.) <p>Spezialitäten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bekannte Weine «Chablis», regional typische Produkte «Beaujolais Nouveau» etc. <p>Produzenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bekannte Winzer und Produzenten (Château Margaux etc.)

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Jung-Barista (Grundlagen)	Kaffee Arten, Herkunft Herstellung, Qualitäten, Produkte Einkauf, Lagerung Beratung und Verkauf Ausschank und Service Hygiene, Werterhaltung	12	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<p>Geschichte und Ursprung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verbreitung (Regionen), Kaffee als Pflanze • Anbau (Fair Trade), Kaffeesorten • Produktionsländer • Der Barista <p>Ernte und Aufbereitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erntezeiten • Erntemethoden • Aufbereitungsverfahren <p>Handel und Rösten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf • Verarbeitung, Röstprozesse, Röststufen • Spezialitäten • Verpackungen • Kaffeeinhaltsstoffe, Wirkungen <p>Kaffeeprodukte und Zubereitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Produkte (Single, Blends, Instant, Pads, Kapselsysteme) • Mahlgrade und weitere Qualitätsmerkmale • Zubereitungsverfahren • Zubereitung und Fehlerquellen (was ist ein guter Espresso) • Milch schäumen • Verschiedene Getränke • Reinigung <p>Kaffeesevice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kaffeegetränke servieren • Harmonie von Kaffee und Getränken oder Speisen • Kaffeekulturen, Kaffeedegustation

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Jung-Barkeeper (Grundlagen)	Grundlagen Bar Geschichte Typen, Trends Einrichtung, Utensilien Spirituosen, Likör Aperitifgetränke (Arten, Herkunft, Herstellung, Qualitäten, Produkte, Marken) Einkauf, Lagerung Beratung und Verkauf Ausschank und Service	12	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Geschichte der Bar • Verschiedene Bartypen • Einrichtung einer Bar (Geräte, Gläser, Eisarten) Spirituosen Herstellung: <ul style="list-style-type: none"> • Destillate aus Wein, Getreide, Obst, Zuckerrohr, Agaven • Sonstige Destillate • Liköre • Arten, Herkunft, Herstellung • Qualitäten, Produkte, Marken • Einkauf (Masse, Mengenermittlung, Stock) • Ausschank und Service (Mengen, Gläser)
Speisen vor dem Gast zubereiten	Hauptspeisen und Süssspeisen flambieren Mise en Place Techniken Beratung und Verkauf Service Hygiene, Arbeitssicherheit, Brandschutz	4	Gestalten des Speiseservice	c2.5, c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3, c4.4	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen, welche Gerichte vor dem Gast zubereitet werden • Mise en Place • Abläufe beschreiben • Beraten und Verkaufen (Zusatzverkauf) • Hygiene (Risiken und Gefahren kennen) • Arbeitssicherheit, Brandschutz
Grundlagen Speiseservice	Speiseangebote Spezialgedecke Beratung und Verkauf (Pairing) Garmethoden	8	Gestalten des Speiseservice	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7 c3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebliche und schulische Speisekarte erklären • Garmethoden berücksichtigen • Verkaufsübungen zur Speisekarte • Passende Getränke empfehlen • Spezialgerichte, Spezialgedecke

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
	Käseland Frankreich und übrige Länder Käseherstellung Käsegruppen Beratung und Verkauf	4	Gestalten des Speiseservice	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> Bekannte Käsesorten (Merkmale, Eigenschaften, Herstellung) Passende Getränkeempfehlungen Gesetzliche Grundlagen (AOP etc.)
Grundlagen der Ernährung	Ernährung und Lebensmittel Nährstoffe Proteine Proteinreiche Lebensmittel	12	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6, c2.9	Eier: <ul style="list-style-type: none"> Einkauf, Lagerung Qualitäten Fleisch, Fisch, Krusten-, Weich- und Schalentiere: <ul style="list-style-type: none"> Einteilung Qualitäten Verwendung, Bedeutung für die Ernährung Einkauf, Lagerung Gerichte Gesetzliche Bestimmungen
Organisation und Kommunikation	Konflikte Konfliktmanagement	4	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.4 a4.2 a5.2	<ul style="list-style-type: none"> Konfliktformen Konfliktmanagement, Lösungen
Fremdsprache	Gästekommunikation	12	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
	Speiseangebot	4	Gestalten des Speiseservice	c5.1	
	Getränkeangebot	4	Gestalten des Getränkeservice	b5.1	
Total 4. Semester		100			

Total Lektionen 4. Semester	Fremdsprache integriert	Fremdsprache separat
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	16	4
Gästekommunikation in Fremdsprache	--	20
Gestalten des Getränkeservice	52	48
Gestalten des Speiseservice	32	28
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	--	--
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	--	--
Total 4. Semester	100	100

5.6 Zusammenfassung Lektionen 2. Lehrjahr

Zusammenfassung Lektionen 2. Lehrjahr	Fremdsprache integriert	Fremdsprache separat
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	38	14
Gästekommunikation in Fremdsprache	--	40
Gestalten des Getränkeservice	90	82
Gestalten des Speiseservice	66	58
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	3	3
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	3	3
Total 2. Lehrjahr	200	200

5.7 5. Semester

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Jung-Sommelier (Grundlagen)	Grundlagen Produkte auf Basis von Wein Herstellung Einkauf, Lagerung Beurteilung, Sensorik Beratung und Verkauf Ausschank und Service	12	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitäten, Sorten • Gebinde, Verschlüsse • Haltbarkeit, Reifekurve, Temperaturen • Gläser, Temperatur, Serviceformen • Verkauf, Zusatzverkauf • Pairing • Aromatisierte Weine (Wermut) • Obstweine (Apfelwein, Erdbeerwein) • Likörweine (Sherrys, Manzanilla, Málaga, Madeira, Porto, Marsala, Samos)
	Weinbau International (neue Welt) Gebiete, Produzenten Rechtliche Vorgaben	16	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<p>Weinländer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • USA, Chile, Argentinien, Südafrika, Australien, Neuseeland, China <p>Weingesetze und Klassifikationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AVA etc. <p>Typische Rebsorten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hauptrebsorten und autochthone Sorten <p>Gebiete:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hauptgebiete und wichtigste Untergebiete (Kalifornien, Napa Valley etc.) <p>Spezialitäten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blends etc. <p>Produzenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bekannte Winzer und Produzenten (Mondavi, Gallo etc.)

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Jung-Barista (Grundlagen)	Kaffee- und Tee-Kreationen Mise en Place Beratung und Verkaufsförderung Getränkezubereitungen, Kreationen Preiskalkulationen	8	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Irish Coffee, Shakes, Ice Tea etc. • Zutaten, Mengen • Zubereitungen der klassischen Getränke • Eigene Kreationen • Massnahmen zur Verkaufsförderung • Pairing • Preisberechnung eines Kaffeegetränks
Jung-Barkeeper (Grundlagen)	Grundlagen Bar Mise en Place Beratung und Verkaufsförderung Getränkezubereitungen Preiskalkulationen Wirtschaftlichkeit, Rentabilität, Aufwand, Erträge	8	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Mixgetränkegruppen • Klassische und neuzeitliche Mixgetränke und Rezepturen • Zubereitungsarten von Mixgetränken • Mise en Place • Beratung und Verkauf • Verkauf und Massnahmen zur Verkaufsförderung • Verkaufsgespräche • Barkeeping-Arten (Flairtending, Classic) • Garnituren • Preisberechnung eines Cocktailgetränks • Begriffe der Betriebswirtschaft • Barkarte • Barstock (Inventur, Inventar)
		4	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d6.1, d6.2	
		4	Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e1.1, e1.2, e1.3	
Speisen vor dem Gast zubereiten (Grundlagen)	Süssspeisen, Torten, Früchte Vorbereiten, portionieren und filetieren Mise en Place Vorbereiten, Filetieren, Portionieren Beratung und Verkauf Service Hygiene	4	Gestalten des Speiseservice	c2.5, c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Spezielle Mise en Place • Präsentation • Schneide- und Schöpfstechniken • Einsatz definieren • Portionengrössen, Anrichtearten etc. (Fokus Hochzeitstorten, Bankette, Buffets) • Verkaufsgespräche • Servicemethoden und -techniken • Hygiene, Gefahren, Risiken

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Grundlagen Speiseservice	Speiseangebote Beratung und Verkauf (Pairing) Garmethoden	4	Gestalten des Speiseservice	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7, c2.9 c3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebliche und schulische Speiskarte erklären • Garmethoden berücksichtigen • Verkaufsübungen zur Speisekarte • Passende Getränke empfehlen • Spezialgerichte, Spezialgedecke
Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittel Wasser Vitamine Mineralien	8	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6	Gemüse, Früchte, Pilze, Kräuter, Gewürze <ul style="list-style-type: none"> • Einteilung, Sorten • Einkauf, Lagerung • Verwendung
Organisation und Kommunikation	Marketing Gästerückmeldungen Gästedaten Betriebswirtschaftliche Aspekte Marketingmix	2	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.4 a4.2 a5.2	
		10	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d4.1, d4.2 d5.1, d5.2 d6.1	
Fremdsprache	Gästekommunikation	12	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> • Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
	Speiseangebot	4	Gestalten des Speiseservice	c5.1	
	Getränkeangebot	4	Gestalten des Getränkeservice	b5.1	
Total 5. Semester		100			

Total Lektionen 5. Semester	Fremdsprache integriert	Fremdsprache separat
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	14	2
Gästekommunikation in Fremdsprache	--	20
Gestalten des Getränkeservice	48	44
Gestalten des Speiseservice	20	16
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	14	14
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	4	4
Total 5. Semester	100	100

5.8 6. Semester

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Jung-Sommelier	Situationstraining Wein- oder Bierpräsentation Verkaufsgespräche führen Weinkarten analysieren (Aufbau, Gestaltung) Warenbeschaffung und Bewirtschaftung etc.	48	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber Gestalten des Getränkeservice Gestalten des Speiseservice Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	b2.1, b2.2, b2.3, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.3 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3	<ul style="list-style-type: none"> Je nach Möglichkeiten, Anlässe, Präsentationen, Produkte-Demonstrationen etc. planen und erstellen
Jung-Barista	Situationstraining Kreieren und Kalkulieren von Eigenkreationen Erstellen von Tee- und Kaffeekarten Verkaufsgespräche führen Angebote analysieren Warenbeschaffung und Bewirtschaftung etc.			b2.1, b2.2, b2.3, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.3 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3	
Jung-Barkeeper	Situationstraining Kreieren und Kalkulieren von Eigenkreationen Erstellen von Barkarten Verkaufsgespräche führen Angebote analysieren Inventur etc.			b2.1, b2.2, b2.3, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.3 d5.2, d5.3, d5.4 d6.2 e1.1, e1.2, e1.3	
Speisen vor dem Gast zubereiten	Situationstraining Planen und Erstellen von Mise en Place Kreieren von Eigenkreationen (Flambée etc.) Verkaufsgespräche führen Angebote analysieren etc.			c1.6 c2.6, c2.7, c2.8 c3.1, c3.2 c4.3 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3	
Speiseservice	Situationstraining Speisekarten und Menükarten kreieren Getränkakorrespondenz Verkaufsgespräche führen Präsentationsformen Angebote analysieren etc.			12	

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Anlässe	Situationstraining Anlassplanung, Einsatzplanung Serviceorganisation Servicebesprechungen Menüplanung, Getränkekorrespondenz Dokumente	12	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber Gestalten des Getränkeservice Gestalten des Speiseservice Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	a1.1, a1.2, a1.4, a1.5 a3.1, a3.2 b1.2 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3 e2.1, e2.2, e2.3, e2.4	
Organisation und Kommunikation	Entwicklung Branche Wertewandel Arten von Gastronomiebetriebe (Stärken und Schwächen)	4	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.4 a4.2 a5.2	
		4	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d5.1	
Fremdsprache	Gästekommunikation	12	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
	Speiseangebot	4	Gestalten des Speiseservice	c5.1	
	Getränkeangebot	4	Gestalten des Getränkeservice	b5.1	
Total 6. Semester		100			

Total Lektionen 6. Semester	Fremdsprache integriert	Fremdsprache separat
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	16	4
Gästekommunikation in Fremdsprache	--	20
Gestalten des Getränkeservice	4	--
Gestalten des Speiseservice	4	--
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	4	4
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	--	--
Situationstraining alle Bereiche	72	72
Total 6. Semester	100	100

5.9 Zusammenfassung Lektionen 3. Lehrjahr

Zusammenfassung Lektionen 3. Lehrjahr	Fremdsprache integriert	Fremdsprache separat
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	30	6
Gästekommunikation in Fremdsprache	--	40
Gestalten des Getränkeservice	52	44
Gestalten des Speiseservice	24	16
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	18	18
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	4	4
Situationstraining alle Bereiche	72	72
Total 3. Lehrjahr	200	200

