



**Lehrplan für Berufsfachschulen
(Berufskundlicher Unterricht)**

Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

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	12
5.3	Zusammenfassung Lektionen 1. Lehrjahr	17
5.4	3. Semester	18
5.5	4. Semester	22
5.6	Zusammenfassung Lektionen 2. Lehrjahr	23

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 Restaurantangestellten 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 Restaurantangestellte/Restaurantangestellter 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. und 3. Semester: Vertiefung der Kompetenzen
4. 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
- Lagerung
- Beratung und Verkauf
- Ausschank und Service
- Hygiene
- Werterhaltung (Reinigung des Kaffeeautomaten)

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

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.

Mit dem Sprachunterricht auf Stufe EBA wird auch die Durchlässigkeit von EBA-Absolventen mit dem Einstieg in das zweite Lehrjahr der EFZ-Ausbildung gewährleistet.

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	Total
Berufskennntnisse			
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber (inkl. Gästekommunikation in Fremdsprache)	90	80	170
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse			
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung			
Gestalten des Getränkeservice	60	70	130
Gestalten des Speiseservice	50	50	100
Total Berufskennntnisse	200	200	400
Allgemeinbildung	120	120	240
Sport	40	40	80
Total Lektionen	360	360	720

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	Total
Berufskennntnisse			
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	70	40	110
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse			
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung			
Gästekommunikation in Fremdsprache	40	40	80
Gestalten des Getränkeservice	50	70	120
Gestalten des Speiseservice	40	50	90
Total Berufskennntnisse	200	200	400
Allgemeinbildung	120	120	240
Sport	40	40	80
Total Lektionen	360	360	720

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 vier 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	a2.2	Berufskleidung: <ul style="list-style-type: none"> Anforderungen, Ziel Berufsausrüstung 	
	Berufliche Anforderungen	1	Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e2.1, e2.2	<ul style="list-style-type: none"> Eigene Tätigkeit Nachgelagerte Stellen Nahtstellen Umgang mit Checklisten 	
	Verhalten	2	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.2 a4.1	<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 	
	Fachausdrücke		1	Gestalten des Getränkeservice	b2.1	<ul style="list-style-type: none"> Typische Fachausdrücke im täglichen Gebrauch
			1	Gestalten des Speiseservice	c1.1	
	Serviceorganisation		2	Gestalten des Speiseservice	c3.1	Serviceorganisation: <ul style="list-style-type: none"> Stationskellner Chef de Rang-Systeme Amerikanische Service-Systeme
Mein Betrieb / Struktur der Branche		4	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d4.1, d4.2 e3.3	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsbereiche (Office, Restaurant, Buffet) Betriebstypen Verbandsstrukturen Labels, Auszeichnungen, Klassifikationen 	

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
	Grundlagen Hygiene, Arbeitssicherheit und Brandschutz	8	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	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
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	c1.1	
		1	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d3.1	
		2	Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e3.1 e5.1, e5.2, e5.4	Restaurantausstattung: <ul style="list-style-type: none"> • Tische, Stühle, Wäsche inkl. Platzbedarf, Tischgrössen etc.
	Mise en Place	1	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 e3.3	Bedeutung Mise en Place: <ul style="list-style-type: none"> • Notwendige Utensilien • Arbeiten am Pass, im Office, im Restaurant • Abräumbereich
		1	Gestalten des Speiseservice	c1.1	Bedeutung Mise en Place: <ul style="list-style-type: none"> • Notwendige Utensilien • Arbeiten am Pass, im Office, im Restaurant • Abräumbereich
		2	Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e3.1 e5.1, e5.2, e5.4	<ul style="list-style-type: none"> • Getränkebuffet • Reinigung
	Tischdecken, Tischkultur, Optik	4	Gestalten des Speiseservice	c1.2, c1.3	Tischkultur und Tischoptik: <ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Gedecke (betriebliche Gedecke, Grundgedecke, Menügedecke) • Aufdecken eines Tisches • Faltformen von Servietten

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
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	
Umgang mit dem Gast (Gästekbetreuung)	Umgangsformen	2	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.1, a2.2	<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) • Bestellwesen, Rechnungsstellung, Inkasso
	Erbringen von Dienstleistung	1	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.1, a2.2	
	Unsere Gäste (Segmente und Typen)	2	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.1	
	Ess- und Trinkgewohnheiten	1	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.1	
	Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	2	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a2.1 a5.1	
2		Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d1.1 d2.1, d2.2, d2.3		
Grundlagen Getränkeservice	Service von Aperitif Service von Getränken im Offenausschank Service von Getränken in Flaschen Service von Heissgetränken	8	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.3 b3.1, b3.2	<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

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Grundlagen Speiseservice	Das Frühstück Die Servicebesprechung Der Serviceablauf (Mittag/Abend)	2	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Serviceformen (Serviceabläufe und Servicearten) Frühstück: <ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung, Frühstücksarten • Angebotsformen (Buffetaufbau) • Gedecke • Brunch • Frühstücksgerichte und Getränke • Checklisten für den Serviceablauf • Servicebesprechungen Serviceabläufe: <ul style="list-style-type: none"> • Wichtigste Tätigkeiten bei Mittag- und Abendservice
		4	Gestalten des Getränkeservice	b3.1, b3.2	
		4	Gestalten des Speiseservice	c1.2 c3.1, c3.2	
Grundlagen Ernährung	Ernährung und Lebensmittelqualität	8	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c2.3	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	47	27
Gästekommunikation in Fremdsprache	--	20
Gestalten des Getränkeservice	17	17
Gestalten des Speiseservice	22	22
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	7	7
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 (Basis)	Wasser und Erfrischungsgetränke Arten, Herkunft, Marken Einkauf, Lagerung Beratung und Verkauf Ausschank und Service Hygiene	5	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<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 gesetzliche Grundlagen nach LMG • 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, b2.3	<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	10	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<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	
	Grundlagen Wein Herstellung Lagerung Beratung und Verkauf Ausschank und Service Hygiene	15	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5 e1.1	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
Jung-Barista (Basis)	Milch und Milchmodiggetränke/ Kakaogetränke Arten, Herkunft Merkmale, Marken Einkauf, Lagerung Beratung und Verkauf Ausschank und Service Hygiene Gesetzliche Vorgaben	5	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5 e1.1	Milchprodukte: <ul style="list-style-type: none"> • Milch, Haltbarmachung • Milchmodiggetränke (Shakes, Frappés, Cocktails, kalte und warme Milchmodiggetränke) • 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

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Grundlagen Speiseservice	Menüaufbau Speisegruppen Gedecke, erweiterte Gedecke	10	Gestalten des Speiseservice	c2.1 c3.1, c3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Menü-Reihenfolgen (3- bis 5-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
	Grundlagen Käse Herstellung, Milchprodukte, Käsegruppen Hygiene Käseland Schweiz und übrige Länder Käsegruppen Beratung, Verkauf Service Hygiene	7	Gestalten des Speiseservice	a6.1 c2.1 c3.1, c3.2 e1.1	<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
	Vorspeisen, Hauptspeisen portionieren Mise en place Beratung, Verkauf Zubereitung Service Hygiene	2	Gestalten des Speiseservice	c2.1 c3.1, c3.2	<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)

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
	Ernährung und Lebensmittel Inhaltsstoffe Garmethoden	8	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c2.3, c2.4, c2.5 c4.1, c4.3 e1.1	Lebensmittelqualität: <ul style="list-style-type: none"> • Kennzeichnung, Produktion (Konventionell, Bio etc.) • Lebensmittelverderb • Fremdstoffe, Zusatzstoffe, Aromen • Hygiene • Beratungs- und Verkaufsgespräch Allergien: <ul style="list-style-type: none"> • Allergene und Intoleranzen • Kennzeichnung im Gastgewerbe (4 L)
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber (Basis)	Anlässe planen, vorbereiten und durchführen Dokumente, Checklisten Ambiente, Dekorationen, Infrastruktur Mise en Place Buffets Präsentationsformen Arbeitssicherheit Nachhaltigkeit	10	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a1.1, a1.2, a1.3 a3.1 a6.1 b3.2 b4.4 c4.4, c4.5 d3.1 e2.1, e2.2 e4.1, e4.2	<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) • Arbeitssicherheit (speziell bei Catering) • Nachhaltigkeit (Food-Waste, Abfall) • Servicebesprechungen • Arbeit mit Checklisten • Nahtstellen • Buffets, Seminare herrichten (Tischformen, Sitzordnungen, Gedecke)

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen		Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise	
Thema		Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Organisation und Kommunikation	Grundlagen Kommunikation Verbale und nonverbale Kommunikation Gesprächsaufbau Gesprächsführung Arbeiten im Team	4	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a4.2 b2.2 c2.5	<ul style="list-style-type: none"> • Verbale und nonverbale Kommunikation • Gesprächsaufbau • Gesprächsführung • Erster Eindruck • Mimik, Gestik, Körperhaltung, Stimme • Sachebene, Beziehungsebene etc. • Fragetechniken, Gesprächskultur etc.
Fremdsprache	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 2. Semester		100			

Total Lektionen 2. Semester	Fremdsprache integriert	Fremdsprache separat
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	34	14
Gästekommunikation in Fremdsprache	--	20
Gestalten des Getränkeservice	39	39
Gestalten des Speiseservice	27	27
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	81	41
Gästekommunikation in Fremdsprache	--	40
Gestalten des Getränkeservice	56	56
Gestalten des Speiseservice	49	49
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	7	7
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	
	Weinbau Schweiz Rebsorten, Gebiete Spezialitäten	10	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<ul style="list-style-type: none"> • Weinkategorien (Gesetz) • Hauptrebsorten und autochthone Sorten • Anbauggebiete • Klassifikationen, Labels • Bekannte Weine
Jung-Sommelier (Basis)	Weinbau Europa Rebsorten, Gebiete Spezialitäten Lagerung Beratung und Verkauf Ausschank und Service	15	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<p>Weinländer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frankreich, Italien, Spanien, Deutschland, Österreich <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.) • Bekannte Weine (Chablis, Sancerre etc.)
	Tee und Tee-Kreationen Arten, Herkunft Herstellung Lagerung Beratung und Verkauf Ausschank und Service Hygiene	7	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<p>Herkunft und Aufbereitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teequalitäten (Blattgrössen) • Teeprodukte (Blends, Fairtrade, Instant-Tee, Eistee etc.) • Spezialtees (Weisstee, Grüntee, aromatisierte Tees etc.) • Aufgüsse (Kräutertees etc.) <p>Einkauf und Lagerung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bekannte Hersteller und Marken • Lagerung <p>Verkauf und Service:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empfehlungen und Ausschank (Mengen, Glas- und Tassenwahl, Teegeschirr, Temperaturen) • Service

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen		Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Jung-Barista (Basis) Kaffee Arten, Herkunft Herstellung, Qualitäten Lagerung Beratung und Verkauf Ausschank und Service Hygiene, Werterhaltung Kaffee-Kreationen Mise en Place Getränkezubereitungen Kreationen	10	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	Geschichte und Ursprung: <ul style="list-style-type: none"> • Verbreitung (Regionen), Kaffee als Pflanze • Anbau (Fair Trade), Kaffeesorten Ernte und Aufbereitung: <ul style="list-style-type: none"> • Kaffeesorten und Regionen Handel und Rösten: <ul style="list-style-type: none"> • Verpackungen • Spezialitäten • Koffeinhaltstoffe, Wirkungen Kaffeeprodukte und Zubereitung: <ul style="list-style-type: none"> • Mahlgrade und weitere Qualitätsmerkmale • Zubereitungsverfahren • Zubereitung und Fehlerquellen (was ist ein guter Espresso) • Milch schäumen • Verschiedene Getränke • Reinigung Kaffeeservice: <ul style="list-style-type: none"> • Kaffeegetränke korrekt servieren
Jung-Barkeeper (Basis) Grundlagen Bar Geschichte Trends Spirituosen, Liköre Aperitifgetränke (Arten, Herkunft, Herstellung, Qualitäten, Produkte, Marken) Lagerung, Inventar Mise en Place Beratung und Verkauf Getränkezubereitungen Ausschank und Service	10	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<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 • Produkte, Marken • Ausschank und Service (Mengen, Gläser)

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Grundlagen Speiseservice	Speiseangebote Garmethoden kombiniert Beratung und Verkauf	15	Gestalten des Speiseservice	c2.2, c2.4, c2.5	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebliche und schulische Speisekarte erklären • Garmethoden berücksichtigen • Verkaufsübungen zur Speisekarte • Passende Getränke empfehlen
	Süssspeisen, Torten, Früchte Vorbereiten, portionieren und filetieren Mise en Place Vorbereiten, Filetieren, Portionieren Beratung und Verkauf Service Hygiene	5	Gestalten des Speiseservice	c3.1, c3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Spezielle Mise en Place • Buffet herrichten • Servicemethoden und -techniken
Organisation und Kommunikation	Umgang mit Konflikten	8	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	a4.2, a4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Konfliktformen • Konfliktmanagement, Lösungen • Sozialkompetenz
Fremdsprache	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 3. Semester		100			

Total Lektionen 3. Semester	Fremdsprache integriert	Fremdsprache separat
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	28	8
Gästekommunikation in Fremdsprache	--	20
Gestalten des Getränkeservice	52	52
Gestalten des Speiseservice	20	20
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	--	--
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	--	--
Total 3. Semester	100	100

5.5 4. Semester

Informationen Lehrplan für Berufsfachschulen			Vernetzung mit Bildungsplan		Hinweise
Themenbereich	Thema	Lekt.	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Organisation und Kommunikation	Entwicklung Branche Wertewandel Gastronomiebetriebe: Stärken und Schwächen	5	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	a4.1 d1.2 d4.1, d4.2, d4.3 e1.2	
	Repetition und Vertiefung der Inhalte von Semester 1 bis 3	75			<ul style="list-style-type: none"> • Preisgestaltung eines Menüs
Fremdsprache	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 4. Semester		100			

Total Lektionen 4. Semester	Fremdsprache integriert	Fremdsprache separat
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	20	--
Gästekommunikation in Fremdsprache	--	20
Gestalten des Getränkeservice	--	--
Gestalten des Speiseservice	--	--
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	5	5
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	--	--
Repetition und Vertiefung Semester 1 bis 3	75	75
Total 4. Semester	100	100

5.6 Zusammenfassung Lektionen 2. Lehrjahr

Total Lektionen 2. Lehrjahr	Fremdsprache integriert	Fremdsprache separat
Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	48	8
Gästekommunikation in Fremdsprache	--	40
Gestalten des Getränkeservice	52	52
Gestalten des Speiseservice	20	20
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	5	5
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	--	--
Repetition und Vertiefung Semester 1 bis 3	75	75
Total 2. Lehrjahr	200	200

