



Restaurationsangestellte/r EBA

Bildungsverordnung und Bildungsplan Schulische Bildung und Kompetenzen

Die **Bildungsverordnung** regelt die wichtigen rechtlichen Inhalte der beruflichen Grundbildung. Sie definiert die Kernelemente des Lehrberufes wie z. B. Dauer, Ziele in der beruflichen und schulischen Bildung, Umfang der Bildungsinhalte, Qualifikationsverfahren, Titel usw.

Der **Bildungsplan** ist Teil der Bildungsverordnung. Er kann je nach Lehrberuf mehr als 100 Seiten umfassen und beschreibt detailliert die Ziele, welche während der beruflichen Grundbildung erreicht werden müssen. Bildungspläne können nach zwei verschiedenen pädagogischen Konzepten erarbeitet werden.

Im Bildungsplan des vorliegenden Berufes sind die Handlungskompetenzen nach der **Triplex-Methode**

dargestellt. Die Ziele und Anforderungen werden auf drei Stufen mit Leistungszielen, Richtzielen und **Leitzielen** beschrieben. Diese sind meist nach Themen oder Technologien strukturiert.

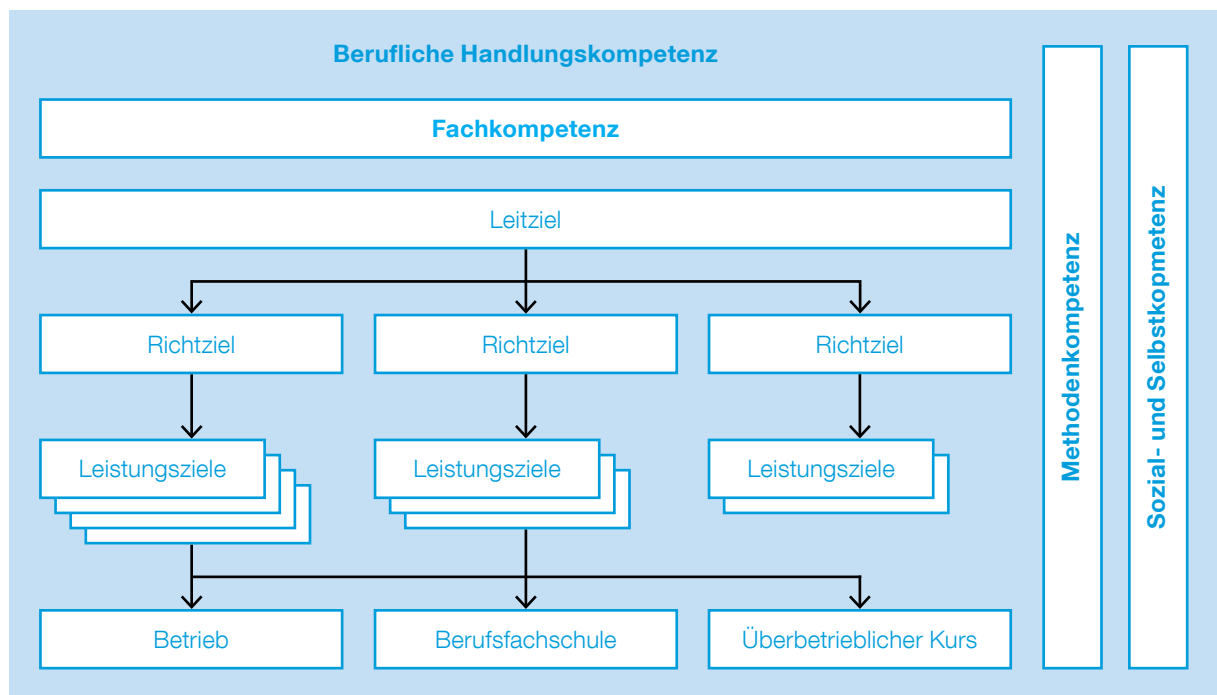
Für den vorliegenden Ordner wurden folgende Themen aus der Bildungsverordnung und dem Bildungsplan herausgegriffen:

Schulische Bildung: Lektionentafel und Fächergewichtung bei der Abschlussprüfung sowie Angaben zum Qualifikationsverfahren für Erwachsene ohne Grundbildung im jeweiligen Lehrberuf

Kompetenzen: Übersicht

Fachkompetenz: **Leitziele**

Quellen: www.sbf.admin.ch und www.lex.dbk.ch
Die Bildungsverordnung und der Bildungsplan sind abrufbar unter www.sbf.admin.ch/bvz



Schulische Bildung

Lektionentafel Berufsfachschule

Die schulische Bildung im obligatorischen Unterricht umfasst 720 Lektionen. Bei Bedarf kann eine fachkundige individuelle Begleitung als Förderangebot genutzt werden. Im Hinblick auf eine weitere Ausbildung zum EFZ-Abschluss ist ein zusätzlicher Fremdsprachenunterricht empfehlenswert bzw. notwendig.

Schulorte für Lernende aus dem Kanton Zürich:

www.mba.zh.ch → Schulen der Berufsbildung → Berufsfachschulen

40 Schulwochen = 1 Schuljahr 40 Lektionen pro Jahr = 1 Lektion pro Woche	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	Total
Berufskennnisse			
Kern- und Leistungsbereich 1: Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung			
Kern- und Leistungsbereich 2: Logistik, Lebensmittel- und Getränkekunde			
Kern- und Leistungsbereich 3: Gästebetreuung, Verhalten, Verkauf			
Kern- und Leistungsbereich 4: Fertigung			
Total Lektionen Berufskennnisse	200	200	400
Allgemeinbildung «Sprache und Kommunikation» und «Gesellschaft»	120	120	240
Sport	40	40	80
Total Lektionen	360	360	720

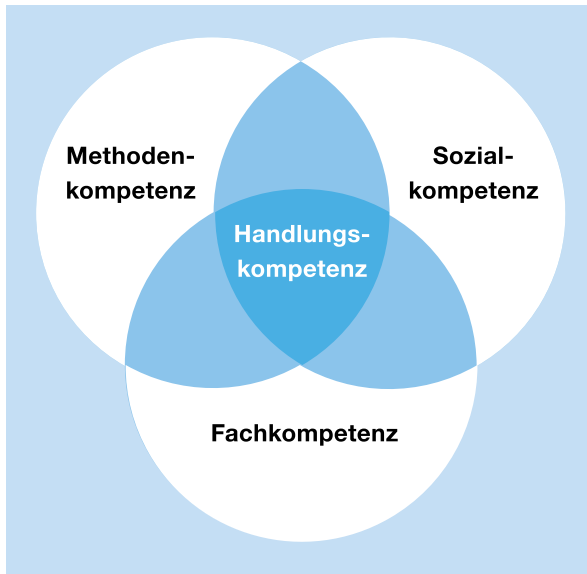
Qualifikationsverfahren

Fächergewichtung bei der Abschlussprüfung

Praktische Arbeit	doppelt
Berufskennnisse	einfach
Allgemeinbildung	einfach
Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts	einfach

Zulassung zum Qualifikationsverfahren ohne entsprechende Grundbildung (Art. 32 der Berufsbildungsverordnung): Insgesamt müssen 5 Jahre Berufspraxis ausgewiesen werden. Die Anzahl Jahre Berufspraxis, welche im Bereich des angestrebten Berufes erworben werden müssen, ist nicht geregelt.

Kompetenzen



Ziel der beruflichen Grundbildung ist die Vermittlung von Handlungskompetenz. Sie ist die Fähigkeit, die Aufgaben und Anforderungen des beruflichen Alltags ganzheitlich zu meistern, das heißt fachgerecht, methodisch korrekt, sozial kompetent und eigenständig. Bei jeder beruflichen Tätigkeit sind Kompetenzen in unterschiedlichem Masse beteiligt.

Der Bildungsplan ist nach der **Triplex-Methode** dargestellt.

Im Bildungsplan werden die Ziele und Anforderungen auf drei Stufen mit **Leitziele**n, Leistungszielen und Richtzielen beschrieben. Diese sind meist nach Themen oder Technologien strukturiert.

Fachkompetenz

unterteilt in 9 **Leitziele**

Kern- und Leistungsbereiche

- Ausgabe von Getränken und Speisen
- Fertigung von Getränken und Speisen
- Empfehlen und Beraten von Getränken und Speisen
- Verkaufen von Getränken und Speisen
- Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation
- Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz
- Hygiene
- Logistik
- Werterhaltung

Methodenkompetenz

unterteilt in 5 Leitziele

- Arbeitstechniken und Problemlösen
- Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- Lernstrategien
- Informations- und Kommunikationsstrategien
- Präsentationstechniken

Sozial- und Selbstkompetenz

unterteilt in 6 Leitziele

- Eigenverantwortliches Handeln
- Lebenslanges Lernen
- Kommunikationsfähigkeit
- Teamfähigkeit
- Umgangsformen
- Belastbarkeit

Die **Fachkompetenz** wird anhand der **Leitziele** auf den folgenden Seiten näher beschrieben.

Fachkompetenz

Die Fachkompetenzen befähigen die Restaurationsangestellten EBA, fachliche Aufgaben und Probleme im Berufsfeld eigenständig und kompetent zu lösen sowie den wechselnden Anforderungen im Beruf gerecht zu werden und diese zu bewältigen.

Mit den **Leitziele**n werden in allgemeiner Form die Themengebiete und Kompetenzbereiche der Ausbildung beschrieben und begründet, warum diese für Restaurationsangestellte EBA wichtig sind.

Die **Leitziele** gelten für alle Lernorte.

Ausgabe von Getränken und Speisen

Das sachgerechte Bereitstellen von Getränken und Speisen gehört zu den zentralen Prozessen in einem Gastronomiebetrieb und damit zu den grundlegenden Fähigkeiten von Restaurationsangestellten. Dazu müssen sie über richtiges Verhalten und die Regeln sowie Techniken von Getränke- und Speisenausgabe verfügen. Restaurationsangestellte sind fähig, gemäss Vorgaben Getränke und Speisen genau, effizient und den Zielen des Betriebes entsprechend herauszugeben.

Fertigung von Getränken und Speisen

Die Kenntnis und das Verständnis der gastronomischen Produkte und Dienstleistungen im Lebensmittel- und im Getränkebereich sind für Restaurationsangestellte die Basis für die erfolgreiche Gästeberatung und den Verkauf. Sie entscheiden wesentlich über den Erfolg eines Gastronomiebetriebes wie auch über die Zufriedenheit der Gäste. Restaurationsangestellte sind fähig, Einrichtungen und Maschinen in der Fertigung effizient und zielorientiert einzusetzen, einfache Produkte nach den Regeln der gesunden Ernährung herzurichten und ökonomischen und ökologischen Anforderungen gerecht zu werden.

Empfehlen und Beraten von Getränken und Speisen

Gäste sind die wichtigste Anspruchsgruppe eines jeden Gastronomiebetriebes. Ihre Bedürfnisse und Zufriedenheit stehen deshalb im Mittelpunkt des Denkens und Handelns von Restaurationsangestellten. Diese beraten die Gäste, empfehlen ihnen Speisen und Getränke ge-

mäss ihren Bedürfnissen, sorgen für den fachgerechten Service und das Ambiente und verabschieden sie in freundlicher und zuvorkommender Art und Weise.

Verkaufen von Getränken und Speisen

Der Erfolg in der Gastronomiebranche kann sowohl für den Betrieb wie auch die Mitarbeitenden nur dann realisiert werden, wenn Restaurationsangestellte über richtiges Verhalten verfügen und die Regeln des Verkaufens anwenden. Restaurationsangestellte sind fähig, Gästen Speisen und Getränke des Betriebes gäste- und zielorientiert zu verkaufen. Dabei empfehlen sie im Rahmen der gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben Gerichte und Getränke für den Verkauf und setzen die Massnahmen der Verkaufsförderung durchdacht um.

Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation

Grundlegende Kenntnisse in Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation sind für Restaurationsangestellte notwendig, um die ökonomischen, sozialen und ökologischen Zusammenhänge im Betrieb zu verstehen. Sie sind eine wichtige Grundlage, um die Aufgaben in der täglichen Arbeit und Abläufe effizient zu bewältigen und bilden die Basis für unternehmerisches und gästeorientiertes Denken und Verhalten.

Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz

Das Verständnis für Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz ist für Restaurationsangestellte eine Kernkompetenz, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen vorschreiben. Restaurationsangestellte verstehen diese Anforderungen und setzen sie im eigenen Arbeitsbereich pflichtbewusst und vorbildlich um.

Hygiene

Die Umsetzung der Hygiene ist für Gastronomiebetriebe eine grundlegende Voraussetzung, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen vorschreiben. Hygiene ist für die Produktqualität wie für die Werterhaltung ein bedeutsamer Faktor. Restaurationsangestellte verstehen die Hygienevorschriften und -massnahmen und setzen sie im eigenen Arbeitsbereich pflichtbewusst und vorbildlich um.

Logistik

In Gastronomiebetrieben kommt der Bewirtschaftung von Waren und Produkten eine wesentliche Bedeutung zu, sei es aus einer finanziellen Perspektive oder auch mit Blick auf die schnelle und adressatengerechte Befriedigung von Gästebedürfnissen. Restaurationsangestellte sind fähig, Waren und Produkte fachgerecht und korrekt zu bewirtschaften.

Werterhaltung

Um in Gastronomiebetrieben Gästebedürfnisse zu befriedigen und Leistungen zu erbringen, sind kostspielige Investitionen zu tätigen. Die Restaurationsangestellten sind in der Lage, die Räume, Einrichtungen und das Mobiliar zu reinigen, zu unterhalten und in ihrem Wert zu erhalten.

Quellen:
Bildungsverordnung vom Dezember 2004, Bildungsplan vom April 2011