

Lehrplan - Übersicht

Beruf: Restaurantfachleute

Fächer	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Handeln als Gastgeber oder Gastgeberin	<ul style="list-style-type: none"> • Persönliches Auftreten • Umgangsformen • Serviceorganisation • Struktur Branche • Hygiene, Brand, Arbeitssicherheit • Unsere Gäste <p>33 Lektionen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation • Gesprächsaufbau/-führung • Gästekommunikationen • Umgangsformen • Serviceorganisation <p>8 Lektionen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Checklisten • Verkaufstechnik • Rhetorik • Arbeiten im Team • Bräuche <p>10 Lektionen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Konfliktmanagement <p>4 Lektionen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gäste: Rückmeldungen Daten <p>2 Lektionen</p>	<p>Situationstraining</p> <ul style="list-style-type: none"> • Präsentationen • Kreieren und Kalkulieren von Eigenkreationen • Erstellen von Getränkekarten • Verkaufsgespräche • Angebote analysieren • Planen und Erstellen von Mise en Place • Getränkekorrespondenzen • Anlassplanung • Serviceorganisation • Menüplanung • Einsatzplanung • Wertewandel • Stärken und Schwächen der Gastronomie <p>80 Lektionen</p>
Gestalten des Getränkeservice	<ul style="list-style-type: none"> • Fachausdrücke • Arbeitsutensilien • Inventar/Maschinen • Getränkegruppen <p>17 Lektionen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser und Erfrischungsgetränke • Grundlagen Alkohol • Bier • Milch- + Kakaogetränke <p>36 Lektionen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen Wein • Weinbau Schweiz • Tee • Spezialitäten <p>34 Lektionen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Weinbau Europa • Kaffee • Grundlagen Bar • Destillate <p>48 Lektionen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Produkte auf Weinbasis • Weinbau international • Kaffee-, Tee Kreationen und Verkauf <p>44 Lektionen</p>	
Gestalten des Speiseservice	<ul style="list-style-type: none"> • Fachausdrücke • Grundregeln Service • Serviceablauf • Gesunde Ernährung <p>20 Lektionen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vorspeisen zubereiten • Menüaufbau • Käse- + Milchprodukte • Auskunftspflicht • Allergene • Qualität Lebensmittel <p>36 Lektionen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tranchieren/Filetieren • Garmethoden • Beratung/Verkauf • Käseland Schweiz • Fett + Kohlenhydrate • Buffet <p>30 Lektionen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Flambieren • Beratung/Verkauf • Käse Frankreich • Proteine <p>28 Lektionen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Portionieren von Süßspeisen • Beratung/Verkauf • Wasser, Vitamine, Mineralstoffe <p>16 Lektionen</p>	
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	<ul style="list-style-type: none"> • Berufliche Anforderungen • Mise en Place • Reservierung bis Verabschiedung <p>3 Lektionen</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Verkauf von Anlässen • Servicebesprechung <p>3 Lektionen</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Kalkulation • Wirtschaftlichkeit • Aufwand/Ertrag • Rentabilität • Marketing Mix <p>16 Lektionen</p>	

