

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

