

Lehrplan - Übersicht

Beruf: Restaurationsfachfrau/-mann

Fächer	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation	Aufbau der Branche Unterschiedliche Gastronomiebetriebe 10	Qualitätssicherung Checklisten 10	Wertschöpfung Arbeitsprozesse Arbeitsplanung 10	Kalkulation Kerngrössen 10	Systemgastronomie Zusammenhänge Politik, Wirtschaft, Tourismus, Gastronomie 10	Trends Leitbild Einsatzplanung 20
Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz	Gesetzgebung Persönliche Hygiene Brandfall und Brandverhütung 8	Arbeitssicherheit Brandschutz Arbeitsschutz Unfallsituationen 12	Mangelnde Hygiene Gesundheitsvorsorge und -förderung 14	Hygieneprobleme als schwierige Konfliktsituation 6		0
Logistik	Warenbewirtschaftung 6	Abfallbewirtschaftung 10		Wareninventar Inventur 0	Umwelt Abfallentsorgung 10	4
Gästebetreuung und Verhalten	Gästebedürfnisse Persönlicher Auftritt 14	Serviceformen Servicearten Serviceregeln Gästekommunikation Gedecke 16	Gästesegmente Mahlzeitenarten Serviceformen 16	Tischformen Gästebedürfnisse Kommunikations- probleme 20	Kleidung, Sprache, Gestik, Auftreten Dialoge Fragetechniken 20	Verhalten in schwierigen Situationen z.B. Reklamationen Gästegespräche 20
Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe	Bedeutung und Nutzen der Verkaufshilfen 12	Marketingmix 4	Dekorationselemente für Räume und Tische Werterhaltung von Pflanzen und Schnittblumen 4	Gästegespräche Aktives und passives Verkaufen 12	Verkaufstechniken Verkaufsformen Gästegruppen Ambiente 12	Verkaufsförderung Preisgestaltung 16
Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	Rechtl. Grundlagen Milchprodukte Getreide und Eier Gewürz und Würzmittel Tee und Kaffee Weinherstellung 22	Gemüse, Kartoffeln, Pilze, Salate und Salatsaucen Suppen Verschiedene Schweizer Wein 20	Ernährung Säfte Süßgetränke Mineralwasser Bier 20	Schlachttiere Fertigung von Gerichten Weine Frankreich, Champagner, Schaumweine 16	Früchte Süßspeisen Garmethoden Menükunde Kostformen Weine Italien, Spanien, Österreich Deutschland, 16	Mastgeflügel Weine neue Welt Aperitifs, Liköre, Spirituosen Misch- und Mixgetränke 24
Werterhaltung	Abläufe der Reinigung 8	Ansprüche an die Reinigung Reinigungsprozesse 8	Reinigungsprodukte Unterhalts- und Grundreinigung von Materialien 8	Einsatz von Maschinen und Geräte 8	Beschädigung, Mängel, Reparaturen 6	Pflege von Immobilien und Mobilien 6
Englisch	Texte verfassen und verstehen 20	Verständigen können 20	Einfache Gespräche mit Gästen 20	Fachausdrücke 20	Informationen über Gegend + Betrieb 20	Gespräche mit Mitarbeitern 20