

## Handlungskompetenzbereich 1

### Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

#### FAHW

#### Wichtige Informationen zum üK 3

---

<b>Kursort</b>	<b>Gruppe 2:</b> GastroBaselland, Grammetstrasse 18, 4410 Liestal <b>Gruppe 1:</b> Wendelin, Inzlingerstrasse 50, 4125 Riehen
<b>Anreise</b>	Situationsplan unter <a href="http://www.gastrobl.ch">www.gastrobl.ch</a>
<b>Arbeitszeit 1. Tag</b>	08.15 Uhr bis ca. 17.00 Uhr <b>Beginn 08.15 Uhr in Arbeitskleidung im Schulraum</b>
<b>Arbeitszeit 2. Tag</b>	ca 13.00 bis 22.00 Uhr / genaue Arbeitszeit wird am 1. Tag bekannt gegeben Bankett gemäss BiPla <b>In privater Kleidung / Arbeitskleidung gebügelt und sauber mitbringen</b>
<b>Arbeitskleidung</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>weisse Bluse / Hemd</b> (darunter ein weisses Trägerhemd oder Träger-shirt und weissen BH)</li><li>- <b>schwarze Stoffhose</b> (nicht zu eng, keine Jeans, keine Leggings)</li><li>- <b>schwarze Socken</b></li><li>- <b>schwarze, rutschfeste geschlossene Arbeitsschuhe</b> (keine Turnschuhe)</li><li>- <b>Haare zusammen gebunden, sehr lange Haare flechten oder zu Dutt binden</b></li></ul>
<b>Mitbringen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Schreibzeug</li><li>- Leuchtstift</li><li>- Testatheft (falls vorhanden)</li><li>- üK Ordner</li><li>- Schulordner entsprechend Fach, z.B. Reinigungsordner, Serviceunterlagen, etc.</li></ul>
<b>Kursgeld</b>	der Lehrbetrieb trägt die Kosten gemäss der Verordnung vom Berufsbildungsgesetz Art 21 Abs. 3.



## Handlungskompetenzbereich 2

### Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

#### FAHW

#### Wichtige Informationen zum üK 3

---

<b>Kursort</b>	Ausbildungszentrum GastroBaselland Grammetstrasse 18, 4410 Liestal Tel 061 921 36 96
<b>Anreise</b>	Situationsplan unter <a href="http://www.gastrobl.ch">www.gastrobl.ch</a>
<b>Schulraum</b>	Infomonitor beim Eingang im Ausbildungszentrum beachten
<b>Arbeitszeit</b>	<b>Gruppe 1</b> - 13.00 - 17.00 Uhr Beginn 13.00 Uhr in Arbeitskleidung im Schulraum  <b>Gruppe 2</b> - 08.15 -12.00 Uhr Beginn 08.15 Uhr in Arbeitskleidung im Schulraum
<b>Arbeitskleidung</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Berufskleidung vom Betrieb</li><li>- Geschlossene rutschfeste Arbeitsschuhe</li><li>- Haare zusammen gebunden, sehr lange Haare flechten oder zu Dutt binden</li></ul>
<b>Mitbringen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Schreibzeug</li><li>- Leuchtstift</li><li>- Testatheft (falls vorhanden)</li><li>- üK Ordner</li><li>- Schulordner entsprechend Fach, z.B. Reinigungsordner, Serviceunterlagen, etc.</li></ul>
<b>Garderobe</b>	Garderobenschränke sind im UG vorhanden
<b>Kursgeld</b>	der Lehrbetrieb trägt die Kosten gemäss der Verordnung vom Berufsbildungsgesetz Art 21 Abs. 3.



## Handlungskompetenzbereich 3

### Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

#### FAHW

#### Wichtige Informationen zum üK 3

---

<b>Kursort</b>	LEBEN,WOHNEN UND BETREUUNG IM ALTER FRENKENBÜNDTEN Gitterlistrasse 10 4410 Liestal Te. 061 927 17 17 <a href="http://www.frenkenbuendten.ch">www.frenkenbuendten.ch</a>
<b>Anreise</b>	Situationsplan unter <a href="http://www.gastrobl.ch">www.gastrobl.ch</a>
<b>Treffpunkt</b>	beim Eingangsbereich Frenkenbündten
<b>Arbeitszeit</b>	<b>Gruppe 1</b> - 08.00 -12.00 Uhr Beginn 08.15 Uhr in Arbeitskleidung im Schulraum  <b>Gruppe 2</b> - 13.00 - 17.00 Uhr Beginn 13.00 Uhr in Arbeitskleidung im Schulraum
<b>Arbeitskleidung</b>	- Berufskleidung vom Betrieb - Geschlossene rutschfeste Arbeitsschuhe - Haare zusammen gebunden, sehr lange Haare flechten oder zu Dutt binden
<b>Mitbringen</b>	- Schreibzeug - Leuchtstift - Testatheft (falls vorhanden) - üK Ordner - Schulordner entsprechend Fach, z.B. Reinigungsordner, Serviceunterlagen, etc.
<b>Garderobe</b>	Vorhanden
<b>Kursgeld</b>	der Lehrbetrieb trägt die Kosten gemäss der Verordnung vom Berufsbildungsgesetz Art 21 Abs. 3.



## Handlungskompetenzbereich 4

### Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus

## FAHW

## Wichtige Informationen zum üK 3

---

<b>Kursort</b>	Ausbildungszentrum GastroBaselland Grammetstrasse 18, 4410 Liestal Tel 061 921 36 96
<b>Anreise</b>	Situationsplan unter <a href="http://www.gastrobl.ch">www.gastrobl.ch</a>
<b>Schulraum</b>	Infomonitor beim Eingang im Ausbildungszentrum beachten
<b>Arbeitszeit</b>	08.15 Uhr bis ca. 17.00 Uhr <b>Beginn 08.15 Uhr in Arbeitskleidung im Schulraum</b>
<b>Arbeitskleidung</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Kochkleidung</b> (falls im Betrieb vorhanden) <b>oder andere Berufskleidung vom Betrieb</b></li><li>- <b>Geschlossene rutschfeste Arbeitsschuhe</b></li><li>- <b>Haare zusammen gebunden, sehr lange Haare flechten oder zu Dutt binden</b></li></ul>
<b>Mitbringen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gemüsemesser 12-15 cm (falls vom Betrieb möglich)</li><li>- Schreibzeug</li><li>- Leuchtstift</li><li>- Testatheft (falls vorhanden)</li><li>- üK Ordner</li><li>- Schulordner entsprechend Fach, z.B. Reinigungsordner, Serviceunterlagen, etc.</li></ul>
<b>Kursgeld</b>	der Lehrbetrieb trägt die Kosten gemäss der Verordnung vom Berufsbildungsgesetz Art 21 Abs. 3.