

Wichtige Informationen zum überbetrieblichen Kurs

Refa

üK 3

Kursort	Ausbildungszentrum GastroBaselland Grammetstrasse 18, 4410 Liestal Telefon: 061 / 921 36 96
Anreise	Situationsplan unter www.gastrobl.ch
Schulraum	Infomonitor beim Eingang im Ausbildungszentrum beachten
Arbeitszeit	08.15 Uhr bis ca. 17.00 Uhr Beginn 08.15 Uhr im Arbeitstenu im Schulraum
Arbeitstenu	- weisse Bluse / Hemd - schwarzer Jupe (bis Kniehöhe) / schwarze Buntfaltenhose (keine Jeans) - schwarze geschlossene rutschfeste Arbeitsschuhe (keine Stoff- und Turnschuhe)
Hausordnung	unter https://gastrobl.ch/bildung-ubersicht/bildungsportal/
Mitbringen	- Skills-Training Book - Booklet für Lernende (Hotel & Gastro formation) - Laptop oder Tablet - Schreibzeug - persönliche Serviceausrüstung (ohne Bargeld)
Schultag	Am Berufsschultag findet kein üK statt
Garderobe	Garderobenschränke sind im UG vorhanden
Kursgeld	der Lehrbetrieb trägt die Kosten gemäss der Verordnung vom Berufsbildungsgesetz Art 21 Abs. 3



Inhalte: Überbetrieblicher Kurs 3

Themen:

Gastgeberin/Gastgeber

Gästebedürfnisse verschiedener Zielgruppen erkennen und entsprechend handeln

Auftrittskompetenz, Berufsethik, Umgangsformen anwenden

Beratung und Verkauf mit Verkaufshilfen (Voiture-Service)

Raumgestaltung, Ambiente, Dekorationsmöglichkeiten (Themen, Blumen)

Anlässe planen, vorbereiten und durchführen

- Menüzusammenstellung, Menübesprechung
- Verkaufshilfen / Präsentationsformen
- Bankett-Bestellung aufnehmen
- Dokumente/ Checklisten
- Ambiente/ Dekorationen/ Infrastruktur
- Technische Infrastruktur
- Mise en place
- Buffets, Präsentationsformen
- Nachhaltigkeit, Vermeidung von Speiseresten (Food-Waste)

Getränkesservice

Weinsservice (Vertiefung): Lüften und Dekantieren

Auswahl des korrekten Glases, Degustation, Sensorik

Süssweine

Bar: Alkoholische und nichtalkoholische Getränke und Mixgetränke

Digestifs

Auswahl des korrekten Glases, Ausschank, Präsentation und Service

Speiseservice

Speiseangebote

Spezialgedecke, Tellerservice mit Clochen

Gueridon-Service

Beratung und Verkauf

Betriebsorganisation

Arbeiten im Team

Arbeitsprozesse mit Nahtstellen planen

Warenbewirtschaftung

Allg. Lerninhalte: werden in jedem überbetrieblichen Kurs erarbeitet

Themen:

Garmethoden (gemäss Speiseliste)

Unverträglichkeiten und Allergien bezogen auf den Menüplan

Verschiedene Kostformen

Servicebesprechung inkl. Menübesprechung

Serviceablauf, Servicetechniken

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Anforderungen der Qualitätssicherung

Arbeitshygiene

Warenlagerung

Abfallbewirtschaftung, Umweltschutz, Nachhaltigkeit

Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Verhalten im Brandfall, Erste Hilfe

Reinigungsabläufe, Reinigungsmittel

Unterhalt von Verkaufs- und Produktionsräumen

Reflexion der eigenen Fertigkeiten und des eigenen Verhaltens