

## Wichtige Informationen zum überbetrieblichen Kurs

Rean

üK 1

---

<b>Kursort</b>	Ausbildungszentrum GastroBaselland Grammetstrasse 18, 4410 Liestal Telefon: 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 Beginn 08.15 Uhr im Arbeitstenu im Schulraum
<b>Arbeitstenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>weisse Bluse / Hemd</b></li><li>- <b>schwarzer Jupe</b> (bis Kniehöhe) / <b>schwarze Buntfaltenhose</b> (keine Jeans)</li><li>- <b>schwarze geschlossene rutschfeste Arbeitsschuhe</b> (keine Stoff- und Turnschuhe)</li></ul>
<b>Hausordnung</b>	unter <a href="https://gastrobl.ch/bildung-ubersicht/bildungsportal/">https://gastrobl.ch/bildung-ubersicht/bildungsportal/</a>
<b>Mitbringen</b>	Schreibzeug üK Unterlagen (Package Lernende) Laptop oder Tablet
<b>Schultag</b>	Am Berufsschultag findet kein üK statt
<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



Die üK Unterlagen bitte vorgängig bestellen bei [www.hotelgastro.ch/verlag](http://www.hotelgastro.ch/verlag) und nach Erhalt mit dem Aktivierungscode registrieren.

Um am 1. üK Tag zu arbeiten werden die Unterlagen zwingend gebraucht. Es kann nur mit Unterlagen gearbeitet werden. Daher ist es notwendig diese am 1. üK Tag mitzubringen. Wir bitten daher die Unterlagen früh genug zu bestellen und die Registrierung wie beschrieben vorzunehmen.

## Inhalte: Überbetrieblicher Kurs 1 - Rean

---

### Themen:

#### **Gastgeberin/Gastgeber**

Persönlicher Auftritt, persönliche Hygiene, Gäste empfangen, Gästekommunikation Berufskleidung, Verhaltensregeln

Ambiente und Raumgestaltung (Lüften, Licht, Musik)

#### **Getränkesservice**

Mise en place, Arbeitsutensilien: Gläser

Einführung Verkauf (Gästebedürfnisse)

Verkauf, Zubereitung, Präsentation von Getränken inkl. Servicetechniken

Aperitif (Garnituren, Gläser, Ausschank)

Getränke im Offenausschank und in Flaschen (inkl. Weinservice)

Milchgetränke (Kakaogetränke)

Tee (einfacher Teeservice)

Kaffeesservice (Cafe, Espresso)

#### **Speiseservice**

Mise en place, Arbeitsutensilien: Tische, Bestecke, Geschirr

Einführung Verkauf (Gästebedürfnisse)

Tischformen, Internationales Grundgedeck, Menügedeck Servietten falten, Tischset, Tischläufer, Tischtuch

Speiseangebot erläutern, empfehlen und verkaufen

Servicetechniken und Serviceregeln: Plattenservice (Nachservice), Tellerservice, Trag- und Vorlegetechnik

#### **Betriebsorganisation**

Räumlichkeiten und Organisation von üK-Zentrum und Lehrbetrieb

Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Verhalten im Brandfall

Buffetorganisation, Officebereich, Funktionsweise von Maschinen

Reinigung Kaffeemaschine (Kaffeemühle, Siebträgermaschine, Milchschaumer)

Bodenreinigung

## 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