

Wichtige Informationen zum überbetrieblichen Kurs

Refa

üK 1

Kursort	Ausbildungszentrum GastroBaselland Grammetstrasse 18, 4410 Liestal Tel 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	<ul style="list-style-type: none">- 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	Schreibzeug üK Unterlagen (Package Lernende) Laptop oder Tablet
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.



Die üK Unterlagen bitte vorgängig bestellen bei 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

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 (Gästekbedürfnisse, Aufbau Verkaufsgespräch, Verkaufspsychologie)

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 (Gästekbedürfnisse, Aufbau Verkaufsgespräch, Verkaufspsychologie)

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