

Wichtige Informationen zum überbetrieblichen Kurs

Rean

üK 2

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	<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	<ul style="list-style-type: none">- 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 2 - Rean

Themen:

Gastgeberin/Gastgeber

Gäste begrüßen, persönlicher Auftritt
Gästen kommunizieren, Gästegespräche führen
Dekorationselemente (Ambiente von Räumen)

Getränkesservice

Aktiver Verkauf, Verkaufshilfen (Wein- und Getränkliste), Verkaufsgespräche führen
Weinsservice: Weisswein, Rosewein, Rotwein, Schaumwein, Weinständer
Milchmischgetränke: Frappes, Shakes
Kaffee: Cappuccino, Latte Macchiato, Kaffee Lutz, Caffe corretto
Tee: Teesorten (Schwarzer Tee, Grüner Tee), Aufgussgetränke
Teesservice (Portion, Tasse, Offen)

Speisesservice

Aktiver Verkauf, Verkaufshilfen (Speiselisten), Verkaufsgespräche führen
Süssspeisen /Kuchen/ Torten portionieren
Gedecke: Tischformen, Servietten falten
Buffet: Frühstück (Buffet), Seminar-Pausenverpflegung

Betriebsorganisation

Bestell- und Kassensysteme
Rechnungserstellung, Inkasso (Bargeld, bargeldlos)
Umweltschutz und Nachhaltigkeit
Entsorgung

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