

Wichtige Informationen zum überbetrieblichen Kurs

Refa

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	- 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 2

Themen:

Gastgeberin/Gastgeber

Gäste begrüßen, persönlicher Auftritt

Mit Gästen kommunizieren, Gästegespräche führen

Dekorationselemente (Ambiente von Räumen)

Getränkesservice

Aktiver Verkauf, Verkaufshilfen (Wein- und Getränkliste), Verkaufsgespräche führen

Weinsservice: Weisswein, Roséwein, Rotwein, Schaumwein, Weinständer

Milchmischgetränke: Frappes, Shakes

Kaffee: Cappuccino, Latte Macchiato, Kaffee Lutz, Caffè corretto

Tee: Teesorten (Schwarzer Tee, Grüner Tee), Aufgussgetränke

Teeservice (Portion, Tasse, Offen)

Speiseservice

Aktiver Verkauf, Verkaufshilfen (Speiselisten), Verkaufsgespräche führen

Einfache Vorspeisen vor dem Gast marinieren und portionieren

Süssspeisen /Kuchen/ Torten portionieren

Käseservice

Erweiterte Gedecke: Tischformen, Servietten falten

Buffet: Frühstück (Buffet), Seminar-Pausenverpflegung

A-la-carte-Service (Einführung): Auswahl aus der Speiselisten

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