

Wichtige Informationen zum überbetrieblichen Kurs

Refa üK 4 - Ergänzungskompetenzen

Kursort	siehe Aufgebot
Anreise	siehe Aufgebot
Schulraum	siehe Aufgebot
Arbeitszeit	siehe Aufgebot Beginn 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	siehe Aufgebot
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	siehe Aufgebot
Kursgeld	der Lehrbetrieb trägt die Kosten gemäss der Verordnung vom Berufsbildungsgesetz Art 21 Abs. 3



Inhalte: Überbetrieblicher Kurs 4

Themen:

Im Rahmen des üK 4 wird auf die einzelnen Ergänzungskompetenzen eingegangen. Jede lernende Person besucht während 4 Tagen einen speziellen überbetrieblichen Kurs, um die vom Lehrbetrieb festgelegte Ergänzungskompetenz zu festigen.

Als Ergänzungskompetenz stehen den Lehrbetrieben zur Auswahl:

- Jung-Sommelier
- Jung-Barista
- Jung-Barkeeper
- Jung-Chef de Rang

Bei Bedarf können die üK-Organisationen externe Spezialisten als Fachreferenten beiziehen oder einen Teil des überbetrieblichen Kurses bei einem Unternehmen mit spezialisierter Infrastruktur durchführen. Der üK 4 kann von verschiedenen üK-Zentren überregional durchgeführt werden.

Jung-Sommelier

Den Gästen passende Weine und Biere empfehlen und fachgerecht servieren

Einführung in das Thema / Mise en place / Information, Beratung und Verkauf / Präsentation und Service / Sensorik / Qualitätskontrolle und Hygiene

Jung-Barista

Spezielle Kreationen zum Kaffee- und Teegenuss zubereiten und servieren

Einführung in das Thema / Mise en place / Information, Beratung und Verkauf / Getränkezubereitungen / Eigenkreationen / Präsentation und Service / Sensorik / Qualitätskontrolle und Hygiene

Jung-Barkeeper

Gäste über ein umfassendes Mixgetränkangebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren

Einführung in das Thema / Mise en place / Information, Beratung und Verkauf / Getränkezubereitungen / Eigenkreationen / Präsentation und Service / Sensorik / Qualitätskontrolle und Hygiene

Jung-Chef de Rang

Vor den Gästen spezielle Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren oder marinieren sowie präsentieren und servieren

Einführung in das Thema / Mise en place, Techniken/ Beratung, Verkauf und Service / Flambieren, Filetieren, Tranchieren und Marinieren / Eigenkreationen / Sensorik / Qualitätskontrolle und Hygiene

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