



## **z.B. Restaurationsangestellte Restaurationsangestellter**

<b>Dauer der Lehre</b>	2 Jahre
<b>Ausbildung</b>	4 Tage im Ausbildungsbetrieb 1 Tag in der Berufsfachschule 2x jährlich 4 Tage überbetrieblicher Kurs des Berufsverbandes
<b>Lohnempfehlung</b>	Fr. 1020.– (1. Lehrjahr) Fr. 1250.– (2. Lehrjahr)
<b>Ferien</b>	5 Wochen
<b>Bedingungen an Lehrbetrieb</b>	betreuter Arbeitsplatz, Betrieb muss eine breite Auswahl von Speisen und Getränken zubereiten, empfehlen und servieren können
<b>Anforderungen an Ausbildner/Ausbildnerin</b>	gelernte Service- und Restaurationsfachleute mit mindestens 3 Jahren Berufserfahrung, Freude am Umgang mit jungen Menschen, Kursbesuch «Ausbildungskurs für Berufsbildner/Berufsbildnerinnen» (40 Lektionen) oder Nachweis gleichwertiger Ausbildung
<b>Unterstützung</b>	Bei Problemen steht Lernenden und Ausbildungsverantwortlichen eine fachkundige individuelle Begleitung (fiB) an der Berufsfachschule zur Verfügung. In der Bildungsverordnung, im Bildungsplan und im Modelllehrgang sind alle Ausbildungs- ziele festgehalten. ( <a href="http://www.berufe-gastgewerbe.ch">www.berufe-gastgewerbe.ch</a> )
<b>Begleitungsaufwand</b>	am Anfang der Lehre höher (ca. ½ Tag pro Woche für Ausbilder), in der Regel tritt nach 4 Monaten eine spürbare Arbeitsunterstützung im Betrieb ein, wenn gut instruiert wurde.
<b>Prüfung</b>	Am Schluss der Ausbildung wird nach erfolgreicher Prüfung in Theorie und Praxis ein eidgenössisches Berufsattest abgegeben.
<b>Weiterbildung</b>	Mit dem Berufsattest ist ein Einstieg in das 2. Lehrjahr des Berufes Restaurationsfachmann/ Restaurationsfachfrau möglich, um zusätzlich das eidgenössische Fähigkeitszeugnis zu erlangen.
<b>Wie weiter? Vorgehen</b>	interessierte Lehrstellenanbieter erhalten das Gesuchsformular beim jeweiligen Amt für Berufsbildung und Berufsberatung: BS: <a href="mailto:afbb@bs.ch">afbb@bs.ch</a> oder Tel. 061 267 88 29 BL: <a href="http://www.afbb-bl.ch">www.afbb-bl.ch</a> oder Tel. 061 927 28 28

Welche Arbeiten müssen im Betrieb erlernt und geübt werden können?

## Ausbildungsinhalte

### Restaurationsangestellte/Restaurantangestellter

<b>Ausgabe von Getränken und Speisen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufgaben und Funktionen im Buffetbereich kennen und bewältigen</li> <li>- Einrichtungen im Buffetbereich kennen und richtig einsetzen</li> <li>- Getränke und Speisen bereitstellen und herausgeben</li> <li>- Kommunikationsregeln und Verhaltensregeln kennen und anwenden</li> </ul>				
<b>Fertigung von Speisen und Getränken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gesetzliche Bestimmungen im Umgang mit Lebensmitteln und Getränken kennen und anwenden</li> <li>- Herkunft und Bereitstellung von Lebensmitteln kennen, Qualität beurteilen</li> <li>- Grundlegende Kochmethoden sowie Grundsätze der gesunden Ernährung kennen, Frisch- Halbfertig- und Fertigprodukte aufbereiten</li> </ul>				
<b>Beratung und Empfehlung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bedürfnisse der unterschiedlichen Gästegruppen kennen</li> <li>- Serviceregeln im Speise- und Getränkeservice kennen und anwenden</li> <li>- Bedeutung, Regeln und Wirkung des persönlichen Auftretens kennen</li> <li>- Tische und Gedecke für verschiedene Anlässe herrichten und dekorieren</li> </ul>				
<b>Verkaufen von Getränken und Speisen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verkaufsformen und Grundsätze der Verkaufsförderung kennen und anwenden</li> <li>- Funktion und Bedeutung von Verhaltensregeln kennen und anwenden</li> <li>- Anforderungen an Kommunikation mit Gästen und Umgangsformen kennen</li> </ul>				
<b>Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufbau und Organisation der Branche kennen und erklären</li> <li>- Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln kennen</li> <li>- Kenntnisse und Umsetzung der Qualitätsanforderungen</li> </ul>				
<b>Arbeitssicherheit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit und Unfallverhütung kennen</li> </ul>				
<b>Hygiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundsätze und Vorschriften kennen und umsetzen</li> </ul>				
<b>Logistik</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prozesse der Warenbewirtschaftung kennen und betriebsgerecht gestalten</li> </ul>				
<b>Werterhaltung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ansprüche an Reinigung von Räumen, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien erklären und die Arbeitsschritte in der Reinigung vornehmen</li> <li>- Oekonomischer und oekologischer Einsatz von Maschinen und Geräten sowie von Reinigungsprodukten</li> </ul>				
<b>Weitere Auskünfte</b>	<table border="0" style="width: 100%;"> <tbody> <tr> <td style="width: 50%;">           BS Brigitta Spalinger,            Amt für Berufsbildung und Berufsberatung,            Clarastrasse 13, 4005 Basel         </td> <td style="width: 50%; text-align: right;">           Tel. 061 267 88 49            brigitta.spalinger@bs.ch         </td> </tr> <tr> <td style="width: 50%;">           BL Jacqueline Gantenbein,            Amt für Berufsbildung und Berufsberatung,            Rosenstrasse 25, 4410 Liestal         </td> <td style="width: 50%; text-align: right;">           Tel. 061 927 28 49            jacqueline.gantenbein@bkds.bl.ch         </td> </tr> </tbody> </table>	BS Brigitta Spalinger, Amt für Berufsbildung und Berufsberatung, Clarastrasse 13, 4005 Basel	Tel. 061 267 88 49 brigitta.spalinger@bs.ch	BL Jacqueline Gantenbein, Amt für Berufsbildung und Berufsberatung, Rosenstrasse 25, 4410 Liestal	Tel. 061 927 28 49 jacqueline.gantenbein@bkds.bl.ch
BS Brigitta Spalinger, Amt für Berufsbildung und Berufsberatung, Clarastrasse 13, 4005 Basel	Tel. 061 267 88 49 brigitta.spalinger@bs.ch				
BL Jacqueline Gantenbein, Amt für Berufsbildung und Berufsberatung, Rosenstrasse 25, 4410 Liestal	Tel. 061 927 28 49 jacqueline.gantenbein@bkds.bl.ch				