



Erziehungsdepartement des Kantons Basel-Stadt

Mittelschulen und Berufsbildung

▷ Allgemeine Gewerbeschule Basel

▶ **Abteilung Chemie, Ernährung und Diverse**

Restaurantfachfrau/mann EFZ

Schulinterner Lehrplan Restaurantfachfrau/mann EFZ für die Allgemeine Gewerbeschule Basel

Der schulinterne Lehrplan beinhaltet einen Überblick aller Themen, in Semester und Fächer aufgeteilt, mit den dazugehörigen Leistungszielen. Alle Angaben sind der Vorlage "Lehrplan für die Berufsfachschule Restaurantfachfrau/mann EFZ" von Hotel und Gastroformation Schweiz (www.hotelgastro.ch) entnommen.

Handlungskompetenzbereiche		Thema	Leistungsziele
1. Semester			
1	Allgemeine Informationen	Einführung in die Berufsfachschule	Unterrichtshilfsmittel Onboarding Allgemeine Informationen
2	Handeln als Gastgeber	Auftritt	-Der erste Eindruck -Der persönliche Auftritt - die soziale Wahrnehmung a2.4
3	Handeln als Gastgeber	Auftritt	-Stärken und Schwächen -Selbst- und Fremdeinschätzung -Persönliche Hygiene -Berufskleider, Arbeitsausrüstung a2.4
4	Handeln als Gastgeber	Auftritt	-Teamwork -Verhalten und gesellschaftliche Regeln im Alltag und im Beruf a2.4
5	Grundlagen Hygiene, Arbeitssicherheit und Brandschutz	Service	-Berufshygiene -Lebensmittelhygiene – Mikroorganismen -Selbstkontrolle und Hygiene im Betrieb -HACCP a3.2 b4.4 c4.4
6	Grundlagen Hygiene, Arbeitssicherheit und Brandschutz	Service	-Arbeitssicherheit - Gesetzliche Grundlagen -Unfall -Gefahrensymbole -Erste Hilfe -Hausapotheke a3.2 b4.4 c4.4
7	Grundlagen Hygiene, Arbeitssicherheit und Brandschutz	Service	-Brandschutz – Gefahren und Ursachen -Verhalten im Brandfall -Brandklassen a3.2 b4.4 c4.4
8	Handeln als Gastgeber	Auftritt	-Merkmale guter Gastgeber/gute Gastgeberin -Berühmte Gastgeber -Unsere Gäste: Gästesegmente/Gästegruppen, Gästetypen -Internationale Gäste a4.1 a6.2, a6.3

9	Handeln als Gastgeber	Auftritt	-Auftritt -Gästebetreuung -Verhalten bei Gästerückmeldung - Feedback	a2.4
10	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung Gestalten des Getränkeservice Gestalten des Speiseservice Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	Service	-Vorbereitungsarbeiten/Mise en Place -Porzellan – Glas -Besteck -(evtl. Werterhaltung Seite 12)	b1.1, b3.1 c1.2 d3.1 e2.2 e3.1
11	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	Service	-Serviceorganisation -Berufsbezeichnungen -Servicesystem	e2.2 a3.1
12	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung Gestalten des Getränkeservice Gestalten des Speiseservice Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	Service	-Textilien -Walterhaltung – Reinigen, Pflegen, Desinfizieren - Reinigungsarten	b1.1, b3.1 c1.2 d3.1 e2.2 e3.1
13	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung Gestalten des Getränkeservice Gestalten des Speiseservice Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	Service	-Reinigungs- und Pflegemittel -Reinigung diverser Materialien (evtl. zusammen mit den Materialien Woche 40)	b1.1, b3.1 c1.2 d3.1 e2.2 e3.1

14	Handeln als Gastgeber Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung Gestalten des Getränkeservice Gestalten des Speiseservice	Service	-Fachbegriffe -Serviceablauf und Servicearten -Serviceregeln	a3.1 b2.1 c2.6
15	Handeln als Gastgeber Gestalten des Getränkeservice	Service	Tischkultur – Tisch aufdecken Gedecke Getränkegruppen Frühstück	a2.2, a3.1 b2.5, b3.1, b3.2, b4.1 c1.3, c1.5, c3.1, c3.2
16	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	Service	-Abfall -Food Waste	c4.5 e4.1 e4.2
17	Handeln als Gastgeber	Betrieb und Branche	-Verbandsstrukturen -Betriebsarten und –typen -Klassifikationen -Labels	a6.2, a6.3
18	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	Betrieb und Branche	-Arbeitsbereiche -Nahtstellen – Vor- und nachgelagerte Aufgaben	e2.2
19	Handeln als Gastgeber Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	Service	-Zahlungsarten	a2.2, a5.1, a5.2 d1.1, d2.1 d2.2, d2.3 d4.1,

	Handlungskompetenzbereiche	Thema		Leistungs- ziele
2. Semester				
1	Grundlagen Hygiene, Arbeitssicherheit und Brandschutz	Service	-Schweizer Lebensmittelgesetzgebung -Die vier Zwecke der Lebensmittelgesetzgebung -Lebensmittelkontrolle	a3.2 b4.4 c4.4
2	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Barista	-Milch -Milchmischgetränke	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
3	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Barista	-Prozess rund um die heisse Schokolade (Hygiene und Arbeitssicherheit)	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
4	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Barista	-Mineralwasser	b1.1., b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
5	Gestalten des Getränkeservice	Jung Barista	- Frucht und Gemüsesäfte - Erfrischungsgetränke	b1.1., b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
6	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Barista	-Getränkegruppen -Getränke in der Ernährung -Getränke im Offenausschank -Behältnisse	b1.1., b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
8	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	-Grundlagen Alkohol -Jugend und Alkohol -Gesetzliche Vorschriften	b2.1, b2.5

9	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	-Bierherstellung: Rohstoffe, Malzherstellung – die drei Etappen -Einkauf, Lagerung und Verkauf -Bierstile	b1.1, b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
10	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	-Bekannte Brauereien und deren Standorte Schweiz -Internationale Bierfirmen -Biergläser -Bier und Speisen	b1.1, b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
11	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	Reserve	b1.1, b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
12	Gestalten des Speiseservice	Jung-Chef de Rang	-Menüaufbau -Kalte Vorspeisen -Suppen	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6 c2.7 c3.1
13	Gestalten des Speiseservice	Jung-Chef de Rang	-Salate -Warme Vorspeisen -Hauptspeisen -Dessert und Süssspeisen	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6 c2.7 c3.1
14	Gestalten des Speiseservice	Jung-Chef de Rang	-Menü – Zusammenstellung	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6 c2.7 c3.1
15	Gestalten des Speiseservice	Jung-Chef de Rang	-Arbeiten vor dem Gast - Einleitung -Vorspeisen marinieren und portionieren -Beratungs- und Verkaufsgespräch	c2.5, c2.6, c2.7 c2.8 c4.1, c4.3
16	Gestalten des Speiseservice	Ernährung und Lebensmittel	-Einführung in die Lebensmittelkunde -Qualitätslabel -Käse in der Ernä -Übersicht Milchprodukte – (evtl. vor Käse in der Ernährung)	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6
17	Gestalten des Speiseservice	Ernährung und Lebensmittel	-Käseherstellung -Käseeinteilung -Portionierung/Käseservice -Käsedegustation -Allergene -Fremdstoffe, Zusatzstoffe, Aromen	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3

18	Handeln als Gastgeber	Organisation und Kommunikation	-Merkmale einer guten Gastgeberin/eines guten Gastgebers -Berühmte Gastgeber -Kommunikation	a2.2, a2.4
19	Handeln als Gastgeber	Organisation und Kommunikation	-Elemente der Kommunikation -Kommunikationsquadrat -Gesprächsaufbau und Gesprächsführung	a4.2
19	Handeln als Gastgeber	Organisation und Kommunikation	-Aufbau eines Verkaufs- oder Beratungsgesprächs -Fragetechnik -Verkaufsfördernde Ausdrücke bei einer Empfehlung/Beratung	b2.2 c2.7

	Handlungskompetenzbereiche	Thema		Leistungsziele
3. Semester				
1	Handeln als Gastgeber	Organisation und Kommunikation	Aktiver und passiver Verkauf Produkte und Dienstleistungen	a2.4, a4.2
2	Handeln als Gastgeber	Organisation und Kommunikation	Rhetorik Referat	a2.4, a4.2
3	Gestalten des Speiseservice	Ernährung und Lebensmittel	Grundlagen Gartechneiken Foodpairing	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7 c3.1
4	Gestalten des Speiseservice	Ernährung und Lebensmittel	Käseland CH Käse in der Küche	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7 c3.1
5	Gestalten des Speiseservice	Ernährung und Lebensmittel	Kartoffeln Getreide Brot, Zucker	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6
6	Gestalten des Speiseservice	Ernährung und Lebensmittel	Ernährung, Kohlenhydrate Fette	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6
7	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Barista	Einstieg Tee Herkunft Teeproduktion	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b4.1, b4.3
8	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Barista	Einkauf, Lagerung Teezubereitung Kräuter- und Früchteaufgüsse Teeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b4.1, b4.3
9	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	Einführung in die Weinkunde Die Rebe Von der Rebe zum Wein: Weiss, rosé und rot	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
10	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	Weintypen Weine mit Restsüsse Sensorik Weinfehler	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3

11	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	Einkauf und Lagerung von Wein Gebinde, Verschlussarten, Ausschanktemperaturen Wein und Essen	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
12	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	Schweizer Wein - Regionen Wichtigste Rebsorten in der Schweiz Etikette Qualitätsbezeichnung Schweizer Wein Herkunftsbezeichnung	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
13	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	Weinregionen: Wallis, Waadt, Genf und Drei-Seen	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
14	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	Weinregionen: Graubünden, restliche Deutsch-Schweiz und Tessin	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
15	Gestalten des Speiseservice	Jung-Chef de Rang	Einführung tranchieren und filetieren Fleisch tranchieren	c2.5, c2.6, c2.7 c2.8 ,c4.1, c4.3
16	Gestalten des Speiseservice	Jung-Chef de Rang	Fisch filetieren	c2.5, c2.6, c2.7 c2.8 ,c4.1, c4.3

17	Handeln als Gastgeber Gestalten des Getränkeservices Gestalten des Speiseservices Umsetzen betriebswirtschaftliche, verkauforientierte Prozesse Sicherstellen betriebliche, logistische Prozesse und Werterhaltung	Anlässe	Betriebliches Abfallkonzept Lebensmittelabfälle	a1.1, a1.2, a1.4 a1.5 a2.4, a4.2 a3.1 a6.1, b1.2, b3.2, b4.3, b4.5 c1.6, c3.1, c3.2 c4.3, c4.5, d1.2 d3.1, d4.1, d4.2 d5.4, e1.2, e1.3 e2.1, e2.2, e2.3, e3.1, e3.3, e4.4
18	Handeln als Gastgeber Gestalten des Getränkeservices Gestalten des Speiseservices Umsetzen betriebswirtschaftliche, verkauforientierte Prozesse Sicherstellen betriebliche, logistische Prozesse und Werterhaltung	Anlässe	Checklisten Einführung Anlässe Begriffe Tischformen	a1.1, a1.2, a1.4 a1.5 a2.4, a4.2 a3.1 a6.1, b1.2, b3.2, b4.3, b4.5 c1.6, c3.1, c3.2 c4.3, c4.5, d1.2 d3.1, d4.1, d4.2 d5.4, e1.2, e1.3 e2.1, e2.2, e2.3, e3.1, e3.3, e4.4
19	Handeln als Gastgeber Gestalten des Getränkeservices Gestalten des Speiseservices Umsetzen betriebswirtschaftliche, verkauforientierte Prozesse Sicherstellen betriebliche, logistische Prozesse und Werterhaltung	Anlässe	Das Buffet Ambiete Bankett: Klassentreffen	a1.1, a1.2, a1.4 a1.5 a2.4, a4.2 a3.1 a6.1, b1.2, b3.2, b4.3, b4.5 c1.6, c3.1, c3.2 c4.3, c4.5, d1.2 d3.1, d4.1, d4.2 d5.4, e1.2, e1.3 e2.1, e2.2, e2.3, e3.1, e3.3, e4.4

Handlungskompetenzbereiche		Thema	Leistungsziele
4. Semester			
1	Handeln als Gastgeber	Organisation und Kommunikation	Konflikte Konfliktarten, Stress, Mobbing, Krise
2	Gestalten des Speiseservice	Jung-Chef de Rang	Einführung flambieren Arbeitssicherheit
3	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Barkeeper	Einteilung der aromatisierten Weine und Spirituosen Beschreibung der Aperitifs Destillationvorgang
4	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Barkeeper	Übersicht Spirituosen Spirituosen aus Wein/Weinbrand Whisky
5	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Barkeeper	Gin Liköre
6	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Barkeeper	Grundlagen Bar Geschichte Verschiedene Bartypen Barutensilien Hygienisches Arbeiten an der Bar Persönliche Anforderungen und Eigenschaften an der Bar
7	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Barista	Einstieg Barista Von der Kaffeekirsche bis zum trinkfertigen Kaffee Faktoren eines guten Kaffees Kaffe Zubereitungsarten Dossier Kaffee
8	Gestalten des Speiseservice	Ernährung und Lebensmittel	Käse: Frankreich und übrige Länder Proteinhaltige Lebensmittel – Übersicht

9	Gestalten des Speiseservice	Ernährung und Lebensmittel	Schlachtfleisch Fleischerzeugnisse	c2.1, c2.2 c2.3, c2.6 c2.9
10	Gestalten des Speiseservice	Ernährung und Lebensmittel	Wild Geflügel Eier und Eierprodukte	c2.1, c2.2 c2.3, c2.6 c2.9
11	Gestalten des Speiseservice	Ernährung und Lebensmittel	Fisch Krusten-, Schalen- und Weichtiere Hülsenfrüchte	c2.1, c2.2 c2.3, c2.6 c2.9
12	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	Weinbau Europa, Qualitätspyramide Frankreich Burgund	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
13	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	Bordeaux	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
14	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	Übrige Gebiete Frankreich	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
15	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	Champagne Schaumwein	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
16	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	Weinbau Italien Piemont, Toskana Übrige Gebiete Italien	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
17	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	Spanien Portugal	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
18	Gestalten des Getränkeservice	Jung-Sommelier	Deutschland Österreich	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
19		Reserve		

Handlungskompetenzbereiche		Thema	Leistungsziele	
5. Semester				
1	Handeln als Gastgeber	Betrieb und Branche	Einführung Wirtschaftslehre: Produktivität, Wirtschaftlichkeit Umsatz, Gewinn/Verlust	a2.4, a4.2, a5.2
2	Handeln als Gastgeber	Betrieb und Branche	Wertschöpfung und Mehrwert Kostenarten und Kostenkalkulation	a2.4, a4.2, a5.2
3	Handeln als Gastgeber	Betrieb und Branche	Zusammensetzung eines Verkaufspreises	a2.4, a4.2, a5.2
4	Handeln als Gastgeber	Betrieb und Branche	Adressatengerechte Information	a2.4, a4.2, a5.2 d4.1, d4.2 d5.1, d5.2, d6.1
5	Gestalten des Getränkeservices	Jung-Barista	Repetition Kaffee Preisberechnung Kaffee	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
6	Gestalten des Getränkeservices	Jung-Barista	Kaffeekreation (evtl. als Hausaufgabe)	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
7	Gestalten des Getränkeservices	Jung-Barista	Pairing mit Kaffee und Tee	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
8	Gestalten des Getränkeservices	Jung-Sommelier	Produkte rund um die Weinherstellung Aromatisierte Weine Obstweine, Sake	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
9	Gestalten des Getränkeservices	Jung-Sommelier	Likörweine Portwein und Sherry	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
10	Gestalten des Getränkeservices	Jung-Sommelier	Neue Welt	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3

11	Gestalten des Getränkeservices	Jung-Barkeeper	Mixgetränkegruppen Gesetzliche Vorschriften Hygienisches Arbeiten	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
12	Gestalten des Getränkeservices	Jung-Barkeeper	Zubereitungsarten Gläser	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3 d6.1, d6.2 e1.1, e1.2, e1.3
13	Gestalten des Getränkeservices	Jung-Barkeeper	Kalkulation Einkauf und Lagerbewirtschaftung Inventur und Inventar	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3 d6.1, d6.2 e1.1, e1.2, e1.3
14	Gestalten des Speiseservice	Jung-Chef de Rang	Portionieren von Süssspeisen Verkaufsgespräch	c2.5, c2.6, c2.7, c2.8, c4.1, c4.3
15	Handeln als Gastgeber Umsetzen betriebswirtschaftliche und verkaufsorientierte Prozesse	Organisation und Kommunikation	Gästerückmeldung Reklamation	a2.4, a4.2, a5.2 d4.1, d4.2 d5.1, d5.2 d6.1
16	Handeln als Gastgeber Umsetzen betriebswirtschaftliche und verkaufsorientierte Prozesse	Organisation und Kommunikation	Gästedaten Marketing Mix Preisbildung	a2.4, a4.2, a5.2 d4.1, d4.2 d5.1, d5.2 d6.1
17			Reserve	
18	Gestalten des Speiseservice	Ernährung und Lebensmittel	Vitamine und Mineralstoffe Pflanzliche Lebensmittel	c2.1, c2.2, c2.3 c2.6
19	Gestalten des Speiseservice	Ernährung und Lebensmittel	Pflanzliche Lebensmittel Kräuter, Gewürze, Salz Würzsaucen, Senf	c2.1, c2.2, c2.3 c2.6 c3.1

Handlungskompetenzbereiche		Thema	Leistungs- ziele
6. Semester			
1		Organisation	Einführung 6. Semester Auftrag Organisation und Notengebung
2	Redy for QV		Repetition 1. Auftrag Anlassorganisieren
3	Redy for QV		Repetition 1. Auftrag Anlassorganisieren
4	Redy for QV		Repetition 1. Auftrag Anlassorganisieren
5		Organisation und Kommunikation	Repetition 2. Auftrag, Mindmap Organisation und Kommunikation
6		Organisation und Kommunikation	Repetition 2. Auftrag, Mindmap Organisation und Kommunikation
7		Ergänzungskompetenzen	Repetition Start 3. und 4. Auftrag, Ergänzungskompetenzen
10		Ergänzungskompetenzen	Repetition Start 3. und 4. Auftrag, Ergänzungskompetenzen
11		Ergänzungskompetenzen	Repetition Start 3. und 4. Auftrag, Ergänzungskompetenzen
12		Ergänzungskompetenzen	Repetition Start 3. und 4. Auftrag abgeben, Ergänzungskompetenzen
13	QV Vorbereitung		Repetition
14	QV Vorbereitung		Repetition
15	QV		
16	QV		
17			Reserve
18			keine Schule/Lernende stehen dem Betrieb zur Verfügung
19			keine Schule/Lernende stehen dem Betrieb zur Verfügung