



## **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 dem Bildungsplan und der Vorlage "Lehrplan für die Berufssfachscheule Restaurantfachfrau/mann EFZ" von Hotel und Gastroformation Schweiz ([www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)) entnommen.

<b>1. Semester</b>		<u>Leistungsziele</u>
<b>Jede Woche werden in Englisch folgende Leistungsziele während 1 Lektion zusätzlich unterrichtet:</b>		
<b>Englisch</b>	In Englisch über den grundlegenden Wortschatz in der Gastronomie und die eigenen Tätigkeiten verfügen sowie einfachere Texte und Darstellungen verstehen. (K2)	a7.1
<b>Englisch</b>	Auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form eingehen und einfache Konversationen in Englisch führen sowie die Gäste beraten.(K3)	a7.2
<b>1 Einführung in die Berufsfachschule</b>	Unterrichtshilfsmittel Onboarding Allgemeine Informationen	
<b>2 Auftritt</b>	-Der erste Eindruck -Der persönliche Auftritt - die soziale Wahrnehmung	a2.4
<b>3 Auftritt</b>	-Stärken und Schwächen -Selbst- und Fremdeinschätzung -Persönliche Hygiene -Berufskleider, Arbeitsausrüstung	a2.4
<b>4 Auftritt</b>	-Teamwork -Verhalten und gesellschaftliche Regeln im Alltag und im Beruf	a2.4
<b>5 Service</b>	-Berufshygiene -Lebensmittelhygiene – Mikroorganismen -Selbstkontrolle und Hygiene im Betrieb, HACCP	a3.2 b4.4 c4.4
<b>6 Service</b>	-Arbeitssicherheit - Gesetzliche Grundlagen -Unfall,Gefahrensymbole -Erste Hilfe, Hausapotheke	a3.2 b4.4 c4.4
<b>7 Service</b>	-Brandschutz – Gefahren und Ursachen -Verhalten im Brandfall -Brandklassen	a3.2 b4.4 c4.4
<b>8 Auftritt</b>	-Merkmale guter Gastgeber/gute Gastgeberin -Berühmte Gastgeber -Unsere Gäste: Gästesegmente/Gästegruppen, Gästetypen -Internationale Gäste	a4.1 a6.2, a6.3
<b>9 Auftritt</b>	-Auftritt -Gästekbetreuung -Verhalten bei Gästerückmeldung - Feedback	a2.4
<b>10 Service</b>	-Vorbereitungsarbeiten/Mise en Place -Porzellan – Glas -Besteck -(evtl. Werterhaltung Seite 12)	b1.1, b3.1 c1.2 d3.1 e2.2 e3.1
<b>11 Service</b>	-Serviceorganisation -Berufsbezeichnungen -Servicesystem	e2.2 a3.1
<b>12 Service</b>	-Textilien -Warterhaltung – Reinigen, Pflegen, Desinfizieren - Reinigungsarten	b1.1, b3.1 c1.2 d3.1 e2.2 e3.1
<b>13 Service</b>	-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
<b>14 Service</b>	-Fachbegriffe -Serviceablauf und Servicearten -Serviceregeln	a3.1 b2.1 c2.6
<b>15 Service</b>	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
<b>16 Service</b>	-Abfall -Food Waste	c4.5 e4.1, e4.2

17	<b>Betrieb und Branche</b>	-Verbandsstrukturen -Betriebsarten und -typen -Klassifikationen, Labels	a6.2, a6.3
18	<b>Betrieb und Branche</b>	-Arbeitsbereiche -Nahtstellen, Vor- und Nachgelagerte Aufgaben	e2.2
19	<b>Service</b>	-Zahlungsarten	a2.2, a5.1, a5.2 d1.1, d2.1, d2.2, d2.3 d4.1,

<b>2. Semester</b>		<u>Leistungsziele</u>
<b>Jede Woche werden in Englisch folgende Leistungsziele während 1 Lektion zusätzlich unterrichtet:</b>		
<b>Englisch</b>	In Englisch über den grundlegenden Wortschatz in der Gastronomie und die eigenen Tätigkeiten verfügen sowie einfachere Texte und Darstellungen verstehen. (K2)	a7.1
<b>Englisch</b>	Auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form eingehen und einfache Konversationen in Englisch führen sowie die Gäste beraten.(K3)	a7.2
1 <b>Service</b>	-Schweizer Lebensmittelgesetzgebung -Die vier Zwecke der Lebensmittelgesetzgebung -Lebensmittelkontrolle	a3.2 b4.4 c4.4
2 <b>Jung-Barista</b>	-Milch -Milchmischgetränke	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
3 <b>Jung-Barista</b>	-Prozess rund um die heisse Schokolade (Hygiene und Arbeitssicherheit)	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
4 <b>Jung-Barista</b>	-Mineralwasser	b1.1., b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
5 <b>Jung Barista</b>	- Frucht und Gemüsesäfte - Erfrischungsgetränke	b1.1., b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
6 <b>Jung-Barista</b>	-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 <b>Jung-Sommelier</b>	-Grundlagen Alkohol -Jugend und Alkohol -Gesetzliche Vorschriften	b2.1, b2.5
9 <b>Jung-Sommelier</b>	-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 <b>Jung-Sommelier</b>	-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 <b>Jung-Sommelier</b>	Reserve	b1.1, b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
12 <b>Jung-Chef de Rang</b>	-Menüaufbau -Kalte Vorspeisen -Suppen	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6 c2.7 c3.1
13 <b>Jung-Chef de Rang</b>	-Salate -Warme Vorspeisen -Hauptspeisen -Dessert und Süßspeisen	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6 c2.7 c3.1
14 <b>Jung-Chef de Rang</b>	-Menü – Zusammenstellung	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6 c2.7 c3.1
15 <b>Jung-Chef de Rang</b>	-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 <b>Ernährung und Lebensmittel</b>	-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 <b>Ernährung und Lebensmittel</b>	-Käseherstellung -Käseeinteilung -Portionierung/Käseservice	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3
18 <b>Organisation und Kommunikation</b>	-Merkmale einer guten Gastgeberin/eines guten Gastgebers -Berühmte Gastgeber -Kommunikation	a2.2, a2.4

19	<b>Organisation und Kommunikation</b>	-Elemente der Kommunikation -Kommunikationsquadrat -Gesprächsaufbau und Gesprächsführung	a4.2
20	<b>Organisation und Kommunikation</b>	-Aufbau eines Verkaufs- oder Beratungsgesprächs -Fragetechnik -Verkaufsfördernde Ausdrücke bei einer Empfehlung/Beratung	b2.2 c2.7

<b>3. Semester</b>		<u>Leistungsziele</u>
<b>Jede Woche werden in Englisch folgende Leistungsziele während 1 Lektion zusätzlich unterrichtet:</b>		
<b>Englisch</b>	In Englisch über den grundlegenden Wortschatz in der Gastronomie und die eigenen Tätigkeiten verfügen sowie einfachere Texte und Darstellungen verstehen. (K2)	a7.1
<b>Englisch</b>	Auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form eingehen und einfache Konversationen in Englisch führen sowie die Gäste beraten.(K3)	a7.2
1	<b>Organisation und Kommunikation</b> Aktiver und passiver Verkauf Produkte und Dienstleistungen	a2.4, a4.2
2	<b>Organisation und Kommunikation</b> Rhetorik Referat	a2.4, a4.2
3	<b>Ernährung und Lebensmittel</b> Grundlagen Gartechneiken Foodpairing	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7 c3.1
4	<b>Ernährung und Lebensmittel</b> Käseland CH Käse in der Küche	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7 c3.1
5	<b>Ernährung und Lebensmittel</b> Kartoffeln Getreide Brot, Zucker	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6
6	<b>Ernährung und Lebensmittel</b> Ernährung, Kohlenhydrate Fette	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6
7	<b>Jung-Barista</b> Einstieg Tee Herkunft Teeproduktion	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b4.1, b4.3
8	<b>Jung-Barista</b> Einkauf, Lagerung Teezubereitung Kräuter- und Früchteaufgüsse Teeservice	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b4.1, b4.3
9	<b>Jung-Sommelier</b> 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	<b>Jung-Sommelier</b> Weintypen Weine mit Restsüsse Sensorik Weinfehler	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
11	<b>Jung-Sommelier</b> 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	<b>Jung-Sommelier</b> 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	<b>Jung-Sommelier</b> Weinregionen: Wallis, Waadt, Genf und Drei-Seen	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
14	<b>Jung-Sommelier</b> Weinregionen: Graubünden, restliche Deutsch-Schweiz und Tessin	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
15	<b>Jung-Chef de Rang</b> Einführung tranchieren und filetieren Fleisch tranchieren	c2.5, c2.6, c2.7 c2.8 ,c4.1, c4.3
16	<b>Jung-Chef de Rang</b> Fisch filetieren	c2.5, c2.6, c2.7 c2.8 ,c4.1, c4.3

---

17 <b>Anlässe</b>	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 <b>Anlässe</b>	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 <b>Anlässe</b>	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

---

<b>4. Semester</b>		<u>Leistungsziele</u>
<b>Jede Woche werden in Englisch folgende Leistungsziele während 1 Lektion zusätzlich unterrichtet:</b>		
<b>Englisch</b>	In Englisch über den grundlegenden Wortschatz in der Gastronomie und die eigenen Tätigkeiten verfügen sowie einfachere Texte und Darstellungen verstehen. (K2)	a7.1
<b>Englisch</b>	Auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form eingehen und einfache Konversationen in Englisch führen sowie die Gäste beraten.(K3)	a7.2
1	<b>Organisation und Kommunikation</b> Konflikte Konfliktarten, Stress, Mobbing, Krise	2.4 a4.2 a5.2
2	<b>Jung-Chef de Rang</b> Einführung flambieren Arbeitsicherheit	c2.5, c2.6 c2.7, c2.8 c4.1, c4.3 c4.4
3	<b>Jung-Barkeeper</b> Einteilung der aromatisierten Weine und Spirituosen Beschreibung der Aperitifs Destillationvorgang	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
4	<b>Jung-Barkeeper</b> Übersicht Spirituosen Spirituosen aus Wein/Weinbrand Whisky	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
5	<b>Jung-Barkeeper</b> Gin Liköre	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
6	<b>Jung-Barkeeper</b> Grundlagen Bar, Verschiedene Bartypen Geschichte Barutensilien Hygienisches Arbeiten an der Bar Persönliche Anforderungen und Eigenschaften an der Bar	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
7	<b>Jung-Barista</b> Einstieg Barista Von der Kaffeekirsche bis zum trinkfertigen Kaffee Faktoren eines guten Kaffees Kaffeezubereitungsarten	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
8	<b>Ernährung und Lebensmittel</b> Käse: Frankreich und übrige Länder Proteinhaltige Lebensmittel – Übersicht	c2.1, c2.2 c2.3, c2.6, c2.7, c2.8, c2.9 c4.1, c4.3
9	<b>Ernährung und Lebensmittel</b> Schlachtfleisch Fleischerzeugnisse	c2.1, c2.2 c2.3, c2.6 c2.9
10	<b>Ernährung und Lebensmittel</b> Wild Geflügel Eier und Eierprodukte	c2.1, c2.2 c2.3, c2.6 c2.9
11	<b>Ernährung und Lebensmittel</b> Fisch Krusten-, Schalen- und Weichtiere Hülsenfrüchte	c2.1, c2.2 c2.3, c2.6 c2.9
12	<b>Jung-Sommelier</b> Weinbau Europa, Qualitätspyramide Frankreich Burgund	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
13	<b>Jung-Sommelier</b> Bordeaux	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
14	<b>Jung-Sommelier</b> Übrige Gebiete Frankreich	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
15	<b>Jung-Sommelier</b> Champagne Schaumwein	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
16	<b>Jung-Sommelier</b> Weinbau Italien Piemont, Toskana Übrige Gebiete Italien	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3

17	<b>Jung-Sommelier</b>	Spanien Portugal	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
18	<b>Jung-Sommelier</b>	Deutschland Österreich	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
19	<b>Reserve</b>		

<b>5. Semester</b>		<u>Leistungsziele</u>
<b>Jede Woche werden in Englisch folgende Leistungsziele während 1 Lektion zusätzlich unterrichtet:</b>		
<b>Englisch</b>	In Englisch über den grundlegenden Wortschatz in der Gastronomie und die eigenen Tätigkeiten verfügen sowie einfachere Texte und Darstellungen verstehen. (K2)	a7.1
<b>Englisch</b>	Auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form eingehen und einfache Konversationen in Englisch führen sowie die Gäste beraten.(K3)	a7.2
1 <b>Betrieb und Branche</b>	Einführung Wirtschaftslehre: Produktivität, Wirtschaftlichkeit Umsatz, Gewinn/Verlust	a2.4, a4.2, a5.2
2 <b>Betrieb und Branche</b>	Wertschöpfung und Mehrwert Kostenarten und Kostenkalkulation	a2.4, a4.2, a5.2
3 <b>Betrieb und Branche</b>	Zusammensetzung eines Verkaufspreises	a2.4, a4.2, a5.2
4 <b>Betrieb und Branche</b>	Adressatengerechte Information	a2.4, a4.2, a5.2 d4.1, d4.2 d5.1, d5.2, d6.1
5 <b>Jung-Barista</b>	Repetition Kaffee Preisberechnung Kaffee	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
6 <b>Jung-Barista</b>	Kaffeekreation (evtl. als Hausaufgabe)	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
7 <b>Jung-Barista</b>	Pairing mit Kaffee und Tee	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
8 <b>Jung-Sommelier</b>	Produkte rund um die Weinherstellung Aromatisierte Weine Obstweine, Sake	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
9 <b>Jung-Sommelier</b>	Likörweine Portwein und Sherry	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
10 <b>Jung-Sommelier</b>	Neue Welt	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3
11 <b>Jung-Barkeeper</b>	Mixgetränkegruppen Gesetzliche Vorschriften Hygienisches Arbeiten	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3 d6.1, d6.2 e1.1, e1.2, e1.3
12 <b>Jung-Barkeeper</b>	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 <b>Jung-Barkeeper</b>	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 <b>Jung-Chef de Rang</b>	Portionieren von Süßspeisen Verkaufsgespräch	c2.5, c2.6, c2.7, c2.8, c4.1, c4.3
15 <b>Organisation und Kommunikation</b>	Gästerückmeldung Reklamation	a2.4, a4.2, a5.2 d4.1, d4.2 d5.1, d5.2 d6.1

16	<b>Organisation und Kommunikation</b>	Gästedaten Marketing Mix Preisbildung	a2.4, a4.2, a5.2 d4.1, d4.2 d5.1, d5.2 d6.1
17		Reserve	
18	<b>Ernährung und</b>	Vitamine und Mineralstoffe	c2.1, c2.2, c2.3
19	<b>Ernährung und Lebensmittel</b>	Pflanzliche Lebensmittel Kräuter, Gewürze, Salz Würzsaucen, Senf	c2.1, c2.2, c2.3 c2.6 c3.1

<b>6. Semester</b>		<u>Leistungsziele</u>
<b>Jede Woche werden in Englisch folgende Leistungsziele während 1 Lektion zusätzlich unterrichtet:</b>		
<b>Englisch</b>	In Englisch über den grundlegenden Wortschatz in der Gastronomie und die eigenen Tätigkeiten verfügen sowie einfachere Texte und Darstellungen verstehen. (K2)	a7.1
<b>Englisch</b>	Auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form eingehen und einfache Konversationen in Englisch führen sowie die Gäste beraten.(K3)	a7.2
1 <b>Organisation</b>	Einführung 6. Semester Auftrag Organisation und Notengebung	a1-a6, b1-b5 c1-c5, d1-d6 e1-e5
2	Repetition 1. Auftrag Anlassorganisieren	
3	Repetition 1. Auftrag Anlassorganisieren	
4	Repetition 1. Auftrag Anlassorganisieren	
5 <b>Organisation und Kommunikation</b>	Repetition 2. Auftrag, Mindmap Organisation und Kommunikation	
6 <b>Organisation und Kommunikation</b>	Repetition 2. Auftrag, Mindmap Organisation und Kommunikation	
7 <b>Ergänzungskompetenzen</b>	Repetition Start 3. und 4. Auftrag, Ergänzungskompetenzen	
10 <b>Ergänzungskompetenzen</b>	Repetition Start 3. und 4. Auftrag, Ergänzungskompetenzen	
11 <b>Ergänzungskompetenzen</b>	Repetition Start 3. und 4. Auftrag, Ergänzungskompetenzen	
12 <b>Ergänzungskompetenzen</b>	Repetition Start 3. und 4. Auftrag abgeben,Ergänzungskompetenzen	
13	Repetition	
14	Repetition	
15	Repetition	
16	Repetition	
17	Repetition	
18	keine Schule/Lernende stehen dem Betrieb zur Verfügung	
19	keine Schule/Lernende stehen dem Betrieb zur Verfügung	