



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 Berufssfachschole Restaurantfachfrau/mann EFZ" von Hotel und Gastroformation Schweiz (www.hotelgastro.ch) entnommen.

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

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

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

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

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

| | | |
|-------------------|--|--|
| 17 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 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 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 |

| 4. Semester | | <u>Leistungsziele</u> |
|---|--|---|
| Jede Woche werden in Englisch folgende Leistungsziele während 1 Lektion zusätzlich unterrichtet: | | |
| Englisch | In Englisch über den grundlegenden Wortschatz in der Gastronomie und die eigenen Tätigkeiten verfügen sowie einfachere Texte und Darstellungen verstehen. (K2) | a7.1 |
| Englisch | Auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form eingehen und einfache Konversationen in Englisch führen sowie die Gäste beraten.(K3) | a7.2 |
| 1 Organisation und Kommunikation | Konflikte Konfliktarten, Stress, Mobbing, Kriese | 2.4 a4.2 a5.2 |
| 2 Jung-Chef de Rang | Einführung flambieren Arbeitssicherheit | c2.5, c2.6 c2.7, c2.8 c4.1, c4.3 c4.4 |
| 3 Jung-Barkeeper | 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 Jung-Barkeeper | Übersicht Spirituosen Spirituosen aus Wein/Weinbrand Whisky | b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3 |
| 5 Jung-Barkeeper | Gin Liköre | b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3 |
| 6 Jung-Barkeeper | 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 Jung-Barista | 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 Ernährung und Lebensmittel | 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 Ernährung und Lebensmittel | Schlachtfleisch Fleischerzeugnisse | c2.1, c2.2 c2.3, c2.6 c2.9 |
| 10 Ernährung und Lebensmittel | Wild Geflügel Eier und Eierprodukte | c2.1, c2.2 c2.3, c2.6 c2.9 |
| 11 Ernährung und Lebensmittel | Fisch Krusten-, Schalen- und Weichtiere Hülsenfrüchte | c2.1, c2.2 c2.3, c2.6 c2.9 |
| 12 Jung-Sommelier | Weinbau Europa, Qualitätspyramide Frankreich Burgund | b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3 |
| 13 Jung-Sommelier | Bordeaux | b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3 |
| 14 Jung-Sommelier | Übrige Gebiete Frankreich | b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3 |
| 15 Jung-Sommelier | Champagne Schaumwein | b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3 |
| 16 Jung-Sommelier | Weinbau Italien Piemont, Toskana Übrige Gebiete Italien | b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3 |

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

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

| | | | |
|----|---------------------------------------|--|--|
| 16 | 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 | Ernährung und | Vitamine und Mineralstoffe | c2.1, c2.2, c2.3 |
| 19 | Ernährung und Lebensmittel | Pflanzliche Lebensmittel Kräuter, Gewürze, Salz Würzsaucen, Senf | c2.1, c2.2, c2.3 c2.6 c3.1 |

| 6. Semester | | <u>Leistungsziele</u> |
|---|--|---------------------------------------|
| Jede Woche werden in Englisch folgende Leistungsziele während 1 Lektion zusätzlich unterrichtet: | | |
| Englisch | In Englisch über den grundlegenden Wortschatz in der Gastronomie und die eigenen Tätigkeiten verfügen sowie einfachere Texte und Darstellungen verstehen. (K2) | a7.1 |
| Englisch | Auf Gästebedürfnisse in mündlicher Form eingehen und einfache Konversationen in Englisch führen sowie die Gäste beraten.(K3) | a7.2 |
| 1 Organisation | 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 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 | 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 | |