



## 4. Semester

### Lernsituation

Der Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ hat heute einen abwechslungsreichen Arbeitstag im Bereich der Lagerbewirtschaftung und der Speisen- und Getränkezubereitung vor sich.

Er begibt sich zuerst zur Anlieferung und überprüft anhand des Bestell- und des Lieferscheins die Lieferung auf deren Vollständigkeit und Richtigkeit. Dabei kontrolliert er auch die Waren auf Beschädigungen, die Gebinde auf deren Sauberkeit und vermerkt Abweichungen auf dem Lieferschein, wie zum Beispiel fehlende oder beschädigte Ware.

Beim Wegräumen der Waren achtet er darauf, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird und räumt dementsprechend Tiefkühl- und Kühlprodukte sofort in die entsprechenden Kühlräume ein. Der Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ beachtet beim Einräumen der Waren das First-in-First-out-System und setzt die gesetzlichen Vorschriften und Hygieneregeln korrekt um. Das Verpackungsmaterial entsorgt er an den entsprechenden Abfallstellen des Betriebes. Anschließend stellt er die Bestellungen für die verschiedenen Abteilungen anhand der internen Bestelllisten bereit und schreibt ausgehende Waren fortlaufend auf.

Vor Arbeitsende in den Lagerräumen erfasst der Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ sämtliche Wareneingänge und -ausgänge im elektronischen System, reinigt die Lagerräume und kontrolliert diese auf Ordnung und Sauberkeit. Er leitet notwendige Bestellungen seiner Vorgesetzten schriftlich weiter.

Nach der Mittagspause arbeitet der Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ im Mittagsservice mit und empfiehlt den ausländischen Gästen in der Fremdsprache verschiedene Getränke und Speisen aus dem aktuellen Angebot. Er kennt sich aus bei den regionalen und saisonalen Gerichten und kann kompetent auf die Bedürfnisse der Gäste in Bezug auf unterschiedliche Kostformen, Intoleranzen und Allergien Auskunft geben. Beim Bedienen der Gäste achtet er auf die Serviceregeln und setzt unterschiedliche Servicearten ein. Er benutzt das interne Bestellsystem und verrechnet die Speisen und Getränke laut betrieblichem Verrechnungssystem.

Für die Zwischenverpflegung der Gäste am Nachmittag hat der Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ eine Instruktion der EBA-Lernenden organisiert und bereitet sich dazu vor. Er zeigt ihr anhand der 4-Schritt-Methode wie Fertigprodukte regeneriert und angerichtet werden.

Bei allen Tätigkeiten achtet der Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ stets auf die Arbeitssicherheit, die Ergonomie, kennt die Unfall- und Erkrankungsgefahren und kann in Notfallsituationen richtig reagieren.



#### 4. Semester

<b>HKB B/E: 2 Lektionen / Woche; 40 Lektionen im 4. Semester</b>			
<b>HKB B: B: Servieren von Getränken und Speisen 30 Lektionen</b>			
Handlungskompetenz & Leistungsziel BFS	KW?	Literatur WIGL	Transfer Portfolio
<b>b1: Getränke und Speisen bestellen und bereitstellen</b>			
<b>b1.1-BFS Anrichten von Getränken und Speisen</b> Fachpersonen Hotellerie-Hauswirtschaft setzen die Regeln für die Bereitstellung von Getränken und Speisen um und wenden dabei eine angemessene Fachsprache an.			
<b>b1.4-BFS Getränke zubereiten</b> Sie erklären die Anforderungen an die Zubereitung von verschiedenen Getränken in einer angemessenen Fachsprache.			
<b>b1.5-BFS Speisezubereitung</b> Sie erklären die Anforderungen an die Zubereitung von verschiedenen einfachen Speisen in einer angemessenen Fachsprache.			
<b>b1.6-BFS Halbfertig- und Fertigprodukte</b> Sie erläutern anhand von Beispielen Arten und Stufen von Halbfertig- und Fertigprodukten sowie den Umgang damit			
<b>b2: Getränke und Speisen empfehlen, aufnehmen und servieren</b>			
<b>b2.1-BFS Getränke und Speisen empfehlen</b> Fachpersonen Hotellerie-Hauswirtschaft nennen verschiedene Komponenten von Getränken und Speisen und können diese in Fallbeispielen empfehlen.			
<b>b2.2-BFS Regionale und saisonale Getränke und Speisen</b> Sie geben Auskunft über regionale und saisonale Getränke und Speisen.			



## Berufsfachschule Basel

<b>b2.3-BFS Kostformen, Intoleranzen und Allergien</b> Sie erklären verschiedene Kostformen und ordnen mögliche Intoleranzen und Allergien Lebensmitteln zu.			
<b>b2.4-BFS Servicearten und Serviceregeln</b> Sie erklären und vergleichen Servicearten, Serviceregeln, Serviceabläufe und Speiseverteil-Systeme			
<b>HKB E: E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen 10 Lektionen</b>			
<b>e5: Mitarbeitende im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft instruieren</b>			
<b>e5.1-BFS Instruktion von Mitarbeitenden</b> Fachpersonen Hotellerie-Hauswirtschaft planen und führen Instruktionen für die Arbeiten im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft in Beispielen durch.			
<b>e6: Sicherheits- und gesundheitsrelevante Ereignisse bewältigen</b>			
<b>e6.2-BFS Unfall- und Erkrankungsgefahren</b> Sie erkennen Unfall- und Erkrankungsgefahren in Praxisbeispielen, vermeiden sie und schlagen Sofortmassnahmen vor			

<b>HKB E: 2 Lektionen / Woche; 40 Lektionen im 4. Semester</b>			
<b>HKB E: HKB E: Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen 40 Lektionen</b>			
Handlungskompetenz & Leistungsziel BFS	An- zahl Lek- tio- nen	Literatur WIGL	Transfer Portfolio
<b>e3: Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bewirtschaften</b>			
<b>e3.1-BFS Organisationssystem in der Lagerbewirtschaftung</b> Fachpersonen Hotellerie-Hauswirtschaft zeigen an Beispielen die Grundsätze des Warenkreislaufs und der Lagerbewirtschaftung auf.			



## Berufsfachschule Basel

<b>e3.2-BFS Deklaration und Lagerung von Lebensmitteln</b> Sie wenden die Regeln für den Umgang mit angebrochenen Lebensmitteln und zubereiteten Speisen an Beispielen an			
<b>e3.3-BFS Lebensmittelverschwendung</b> Sie beschreiben in Beispielen Vorgaben und Massnahmen für den schonenden Umgang mit Lebensmitteln und gegen deren Verschwendung			
<b>e3.4-BFS Entsorgung</b> Sie analysieren betriebliche Entsorgungskonzepte auf ökologische und ökonomische Aspekte der Abfalltrennung, Wiederverwertung und Entsorgung und zeigen den Mehrwert für den Betrieb und die Umwelt auf.			
<b>e3: Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bewirtschaften</b>			
<b>e4.2-BFS Betriebskorrespondenz</b> Fachpersonen Hotellerie-Hauswirtschaft wenden verschiedene Kommunikationsmittel in Beispielen an, um Informationen weiterzuleiten			
<b>e4.3-BFS Praxisorientierte Dokumente</b> Sie erstellen praxisorientierte Dokumente für den Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft und wenden diese in Beispielen an.			
<b>e4.4-BFS Bestellsysteme und Verrechnungsarten</b> Sie vergleichen Zahlungsmethoden und Verrechnungsarten und können Abrechnungen ausführen.			

Zudem durch Sprachlehrperson

<b>HKB A Englisch: 1 Lektionen / Woche; 20 Lektionen im 4. Semester</b>			
Handlungskompetenz & Leistungsziel BFS	Anzahl Lektionen	Literatur WIGL	Transfer Portfolio



## Berufsfachschule Basel

<b>a2: Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft beraten und betreuen</b>			
<b>a2.6-BFS Gespräche in Fremdsprache</b> Sie führen einfache Gespräche in einer zweiten Landessprache oder Englisch mit einem grundlegenden Wortschatz			
<b>a2.7-BFS Fachbegriffe in Fremdsprache</b> Sie sprechen Fachbegriffe aus der Hotellerie-Hauswirtschaft in einer zweiten Landessprache oder Englisch korrekt aus.			