

Weitere Informationen

Gewerblich - Industrielle Berufsfachschule Solothurn

Kreuzacker 10 / Postfach 364
4501 Solothurn
Telefon 032 627 78 00
www.gibs-so.so.ch

Hotel+Gastroformation Solothurn

www.gastro-berufe.ch

Hotel + Gastroformation Weggis

Eichstrasse 20
6353 Weggis
Telefon 041 392 77 77
www.hotelgastro.ch

Amt für Berufsbildung, Mittel- und Hochschulen

Bielstrasse 102
4502 Solothurn
Telefon 032 627 28 70
www.abmh.so.ch

2-jährige berufliche Grundbildung Restaurationsangestellter Restaurationsangestellte

Informationen für Lehrbetriebe,
abgebende Schulen und
zukünftige Lernende



Restaurationsangestellte sorgen dafür, dass Gäste im Restaurant gut betreut sind und sich wohl fühlen. Die Ausbildung dauert 2 Jahre und wird mit einem eidg. Berufsattest abgeschlossen. Restaurationsangestellte besuchen einen Tag pro Woche die Berufsfachschule und während 16 – 20 Tagen überbetriebliche Kurse. Der Rest steht für die Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb zur Verfügung.

Wer kann Restaurationsangestellte/r werden?

- Jugendliche mit überwiegend praktischer Begabung aus Oberschule und Werkklasse sowie Lehrabbrechende
- Personen mit Sprachproblemen (Deutsch)
- Un- und angelernte Erwachsene

Anforderungen:

- kontaktfreudig und bereit, auf Wünsche von Gästen einzugehen
- gepflegte Erscheinung
- höflich und freundlich, ordentlich und zuverlässig
- teamfähig
- hygienebewusst
- gesund und belastbar

Was ist speziell an der 2-jährigen beruflichen Grundbildung?

- Der Unterricht wird in kleinen Klassen erteilt und trägt Lernschwierigkeiten Rechnung.
- Den Lernenden steht eine individuelle Begleitung zur Seite. Dies ist eine Lehrperson der Berufsfachschule, die in Kontakt mit den betrieblichen Ausbildungsverantwortlichen und den Lernenden Probleme in der Schule, im Betrieb und / oder im Umfeld der Lernenden frühzeitig erkennt und sie zielgerichtet zu lösen versucht.
- Der Besuch von Stützkursen steht den Lernenden offen.
- Bei sehr guten Leistungen besteht die Möglichkeit, nach dem erfolgreichen Abschluss als Restaurationsangestellter/e, in die 3-jährige berufliche Grundbildung zum Restaurationsfachangestellter/e einzusteigen.

Wer kann ausbilden?

Anforderungen an Berufsbildungsverantwortliche in Lehrbetrieben:

- gelernte Service- und Restaurationsfachleute mit mindestens 3 Jahren Berufserfahrung
- Freude am Umgang mit jungen Menschen
- berufspädagogische Qualifikation (z.B. Lehrmeisterkurs)

Am Anfang der Lehre ist der Begleitungsaufwand für betriebliche Ausbildungsverantwortliche höher (ca. ½ Tag pro Woche). In der Regel tritt nach 4 Monaten eine spürbare Arbeitsunterstützung im Betrieb ein, wenn gut instruiert wurde.

Je nach Lernendem/r ist aber eine gute Begleitung während der gesamten Ausbildungsdauer notwendig.

Die schulische Bildung an der Berufsfachschule

Der berufskundliche Unterricht umfasst die Fächer Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik, Lebensmittel- und Getränkekunde, Gästebetreuung, Verhalten, Verkauf, Fertigung.

Der allgemeinbildende Unterricht beinhaltet die Lernbereiche Gesellschaft sowie Sprache und Kommunikation.

Mit der individuellen Begleitung erhalten Lernende und Ausbildungsverantwortliche in Schule und Betrieb die Möglichkeit, Probleme frühzeitig zu erkennen und bearbeiten zu können.

5 Lektionen Berufskundlicher Unterricht BU	3 Lektionen Allgemeinbildender Unterricht ABU	1 Lektion Sport
Individuelle Begleitung		

Die praktische Bildung im Lehrbetrieb

Restaurationsangestellte betreuen die Gäste im Restaurant. Sie servieren Essen und Getränke und machen die Rechnung. Zudem fertigen sie einfache Speisen und Getränke, helfen im Lager mit und halten Einrichtungen und Geräte sauber.

Im Lehrbetrieb werden folgende Kompetenzen gefördert:

Fachkompetenz <ul style="list-style-type: none"> • Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation • Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Brandschutz • Logistik • Gästebetreuung und Verhalten • Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe • Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde • Werterhaltung 	Methodenkompetenz	Sozial- und Selbstkompetenz
---	-------------------	-----------------------------

Die Bildungsverordnung und der Bildungsplan legen die konkreten Ausbildungsziele fest.

Pro Semester wird ein Kompetenznachweis erstellt, der den Ausbildungsstand der Lernenden dokumentiert. Der Kompetenznachweis wird mit den Bildungspartnern besprochen.