



Kompetenzprofil Integrationsvorlehre
Profil de compétences préapprentissage d'intégration
Profilo di competenze Pretirocinio d'integrazione

RIESCO Gastronomie
RIESCO Hôtellerie-Restaurations
RIESCO gastronomia

Von Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
1 Ziel	3
2 Merkmale und Grundvoraussetzungen	3
2.1 Merkmale des Berufsfelds.....	3
2.1.1 Was ist die Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie?.....	3
2.1.2 Arbeitsumfeld	3
2.1.3 Arbeitsbedingungen	4
2.2 Individuelle Teilnahmevoraussetzungen	4
2.2.1 Teilnehmeranalyse.....	4
2.2.2 Berufsfeldspezifische und persönliche Teilnahmevoraussetzungen	4
2.2.3 Sprachliche Teilnahmevoraussetzungen	5
2.2.4 Weitere Teilnahmevoraussetzungen	5
3 Tätigkeitsfelder der Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie.....	6
3.1 Tätigkeitsfeld 1: Küche.....	6
3.2 Tätigkeitsfeld 2: Service	7
3.3 Tätigkeitsfeld 3: Hauswirtschaft	7
3.4 Tätigkeitsfeld 4: Arbeitsmarktintegration.....	8
4 Katalog der angestrebten Kompetenzen der Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie....	9
4.1 Einleitung.....	9
4.2 Tätigkeitsfeld 1: Küche.....	9
4.3 Tätigkeitsfeld 2: Service	20
4.4 Tätigkeitsfeld 3: Hauswirtschaft	30
4.5 Tätigkeitsfeld 4: Arbeitsmarktintegration.....	41
5 Erarbeitung und Stellungnahme	55

1 Ziel

Das Kompetenzprofil Integrationsvorlehre beschreibt die angestrebten Kompetenzen im jeweiligen Berufsfeld, über die Teilnehmende der Integrationsvorlehre RIESCO am Ende der einjährigen Ausbildung verfügen sollen. Hierbei handelt es sich um die angestrebten praktischen Grundfertigkeiten und das Grundlagenwissen im jeweiligen Berufsfeld sowie die angestrebten sprachlichen, schulischen, überfachlichen Kompetenzen mit Berufsfeldbezug. Es bildet die Grundlage für die Definition der Ausbildungsziele und -inhalte sowie für die Entwicklung von praktischen und schulischen Ausbildungskonzepten und -programmen. Die Teilnahmebestätigungen der Integrationsvorlehre beziehen sich ebenfalls auf das Kompetenzprofil.

2 Merkmale und Grundvoraussetzungen

2.1 Merkmale des Berufsfelds

2.1.1 Was ist die Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie?

Die RIESCO-Integrationsvorlehre bietet Flüchtlingen und vorläufig aufgenommenen Personen die Möglichkeit, während zwölf Monaten eine praxisbezogene Ausbildung in der Gastronomie zu absolvieren. Bei dieser qualifizierenden Massnahme sind Praktika im 1. Arbeitsmarkt unerlässlich. So können die Flüchtlinge einerseits das Erlernte in der Praxis festigen, andererseits erarbeiten sie sich Zeugnisse und Referenzen und bauen ein persönliches Beziehungsnetz auf. Wir achten bei der Auswahl der Einsatzplanung darauf, dass die Praktika qualifizierend sind, das heisst das in einer Ausbildung erlernte muss im Praktikum soweit möglich angewandt werden können.

Ziel ist im Anschluss an die Riesco-Integrationsvorlehre in eine zweijährige berufliche Grundbildung einzusteigen oder eine anderweitige Anschlussausbildung zu beginnen, Arbeitsmarktfähigkeit zu erlangen, um später im Berufsfeld Gastronomie/Hotellerie eine Erwerbstätigkeit auszuüben.

2.1.2 Arbeitsumfeld

In der Restauration:

Restaurationsmitarbeitende sorgen dafür, dass die Gäste gut betreut sind und sich wohl fühlen. Sie decken Tische und dekorieren diese dem Anlass entsprechend. Restaurationsmitarbeitende begrüssen die Gäste bei ihrer Ankunft und begleiten sie zu ihrem Tisch. Sie wissen, wie sie Speisen und Getränke fachgerecht servieren. Im Buffetbereich richten Restaurationsmitarbeitende Gerichte an und bereiten Getränke, Drinks und einfache Speisen wie Sandwiches zu. Sie arbeiten im Warenlager und halten Ordnung. Ausserdem reinigen sie die Möbel, Geräte und Einrichtungen im Ressortbereich. Sie halten die Vorschriften zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheits- und Brandschutz ein.

In der Küche:

Küchenmitarbeitende unterstützen vor allem den Koch bei der Herstellung von Speisen. Zu den Aufgaben gehören das Schneiden von Obst, Gemüse und Salaten sowie das Herstellen von Süssspeisen, Grundsaucen, Stärkebeilagen und Marinaden. Auch das Herrichten kalter Platten so wie das Zubereiten einfacherer Gerichte sind Aufgaben der Küchenmitarbeitenden.

Ebenso liegen Aufräum- und Reinigungsarbeiten, das Bedienen der Küchenmaschinen und das Arbeiten nach den aktuellen Sicherheitsbestimmungen im Verantwortungsbereich eines/r Küchenmitarbeitenden.

In der Hauswirtschaft:

Hauswirtschaftsmitarbeitende arbeiten unter Aufsicht und führen selbständig und kompetent die vielseitigen hauswirtschaftlichen Tätigkeiten aus, die im Grossbetrieb wie Spital, Heim oder Hotel anfallen. Sie kennen sich in den verschiedenen Bereichen der Hauswirtschaft aus, seien dies Einkauf und Lagerung, Verpflegung, Service, Hausdienst, Wäscheversorgung, Gästebetreuung oder administrative Tätigkeiten.

Sie organisieren die Arbeiten und berücksichtigen dabei stets auch ökonomische und ökologische Gesichtspunkte. Je nach Unternehmen, in dem sie tätig sind, können ihre Aufgaben recht unterschiedlich sein, doch stets geht es darum, für die Gäste, Patienten oder Bewohner und Bewohnerinnen eine warme und freundliche Atmosphäre zu schaffen, die Räume sauber zu halten, besondere Anlässe zu organisieren und vorzubereiten.

2.1.3 Arbeitsbedingungen

Die Gastronomie/Hotellerie verfügt seit vielen Jahren über einen modernen Gesamtarbeitsvertrag und ist somit sozialpartnerschaftlich organisiert. Dies führt dazu, dass die meisten Weiter- und Ausbildungen durch den Landes-Gesamt-Arbeitsvertrag subventioniert werden. Dies ist die grosse Chance für diese RIESCO-Gastronomie-Teilnehmenden, weil sie sich dadurch bis zum eidgenössischen Diplom hocharbeiten können, auch wenn sie nicht sehr solvent sind.

2.2 Individuelle Teilnahmevoraussetzungen

2.2.1 Teilnehmeranalyse

Die Teilnehmenden sind anerkannte Flüchtlinge oder vorläufig aufgenommene Personen mit wahrscheinlich geringen Deutschkenntnissen. Sie benötigen eine fundierte berufliche Basisqualifikation, um ihre Chancen für den Einstieg in die Arbeitswelt zu erhöhen. Für die meisten Teilnehmenden wird es die erste Qualifikation in der Schweiz überhaupt sein. Wir gehen bei den Teilnehmenden grundsätzlich davon aus, dass Interesse und Motivation in durchschnittlicher Masse gegeben sind.

Persönliche Werte und Normen sind oftmals mit unseren nicht kongruent, was sich auf die Integration, die Leistungsfähigkeit und teilweise auch auf die Leistungsbereitschaft negativ auswirkt. Sie wirken sich somit hemmend auf die Entstehung der intrinsischen Motivationskraft aus. Mehrheitlich werden die Teilnehmenden, die weitgehend schul- und lernungewohnt sind, die Integrationsvorlehre mit derzeit nicht erfüllbaren beruflichen Vorstellungen beginnen. Erschwerend wirken sich die sprachlichen Barrieren, sowie der negative Kausalnexus der Gesellschaft auf die Arbeitsmarktfähigkeit aus. Die Teilnehmenden treffen sich in der neuen Lerngruppe mit ihren persönlichen Erfahrungen aus allen Sparten des Lebens, doch sind dabei sehr breite Streufelder vorgegeben: Verschiedenste Herkunftsländer, Regionen, Herkunftssprachen, Religionen, Kulturkreise, aber auch sehr unterschiedliche Lernbiographien und Lernkulturen. Die Teilnehmergruppen werden dadurch sehr multikulturell und heterogen. Für die Teilnehmenden ist das Motiv zur Teilnahme an den Lehrgängen die Verbesserung der Vermittlungsfähigkeit und die Verbesserung der beruflichen Stellung durch umfassendere Fachkompetenz. Dazu werden jedoch auch das Verlangen nach Gewinn von Selbstvertrauen und verbessertem sozialem Ansehen sowie die Freude am Kontakt mit andern Menschen in ähnlicher Lebenssituation in einer Lerngruppe erkennbar sein. Das Lebensalter der Teilnehmenden liegt zwischen 18 - 55 Jahren.

2.2.2 Berufsfeldspezifische und persönliche Teilnahmevoraussetzungen

- Bereit sein, die Uniformen zu tragen
- Keine übertragbaren Krankheiten
- Die Mehrheit der Arbeit muss im Stehen verrichtet werden
- Bereit sein, an Wochenenden, Feiertagen und am Abend zu arbeiten
- Bereit sein, im Team zu Arbeiten
- Bereit sein, mit Schweinefleisch und Alkohol zu arbeiten
- Das Gesicht ist nicht verhüllt
- Sauberes und gepflegtes Auftreten
- Bereit sein, nach den Hygienevorschriften zu arbeiten
- Bereit sein, Arbeitsaufträge von jüngeren Personen und Frauen entgegen zu nehmen

2.2.3 Sprachliche Teilnahmevoraussetzungen

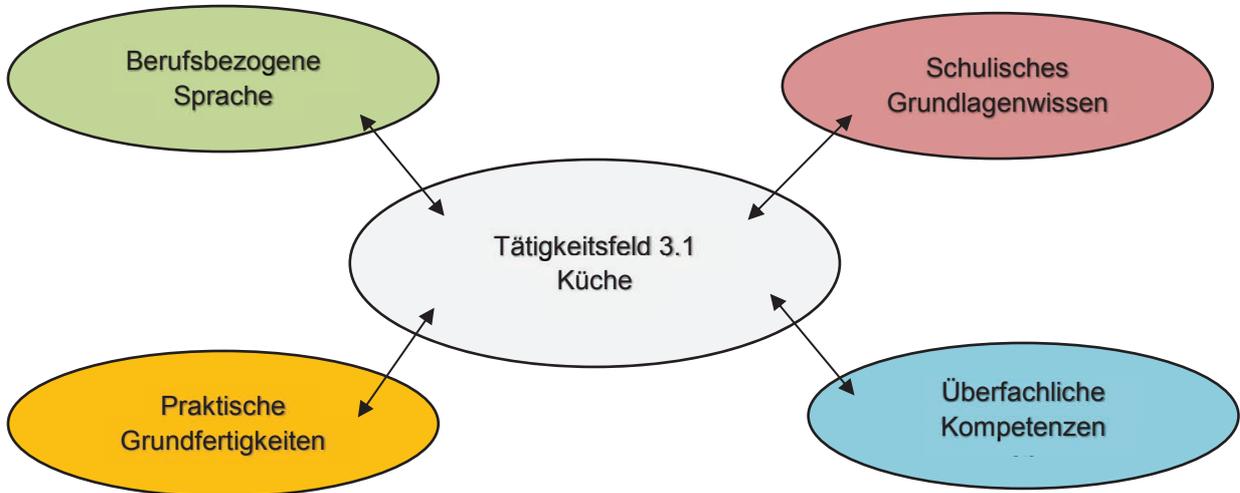
- *Sprachniveau mündlich:* A2
- *Sprachniveau schriftlich:* A2
- *Leseverständnis:* A2

2.2.4 Weitere Teilnahmevoraussetzungen

- Bereit sein, sich an die Hausordnung zu halten
- Bereit sein, den Unterricht möglichst ohne Absenzen zu besuchen
- Die Kinderbetreuung ist gewährleistet
- In Abhängigkeit von der Umsetzung im Kanton ist es möglich, dass während der Integrationsvorlehre keine Ferien gewährt werden können
- Die Praktikumsbetriebe können nicht selber gewählt werden, diese werden zugeteilt
- Bereit sein, nur die lokale Landessprache in der Integrationsvorlehre zu benutzen
- Pünktlichkeit ist unerlässlich
- Bereit sein, Hausaufgaben zu lösen
- Private Termine müssen auf die Randzeiten des Unterrichts gelegt werden
- Erfüllen der körperlichen Voraussetzungen, siehe auch Punkt 2.2.2
- Interesse an der Integrationsvorlehre teilzunehmen und an einer Tätigkeit im Gastrobereich
- Verfügbarkeit zu 100% ab dem Beginn der Integrationsvorlehre
- In Abhängigkeit von der Umsetzung im Kanton: Erfolgreiches Bestehen des Eignungstages (Assessments)

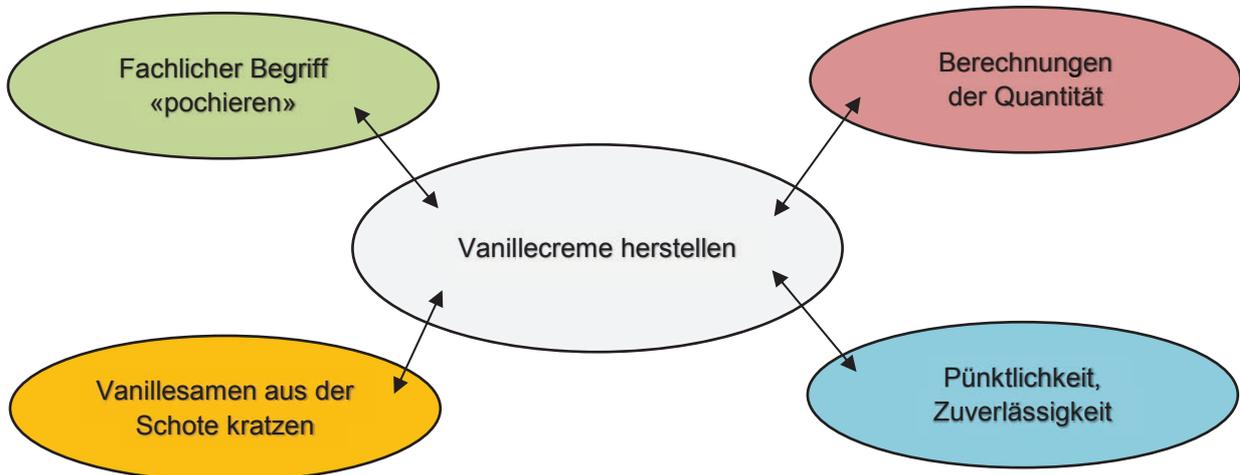
3 Tätigkeitsfelder der Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

[Einleitung]



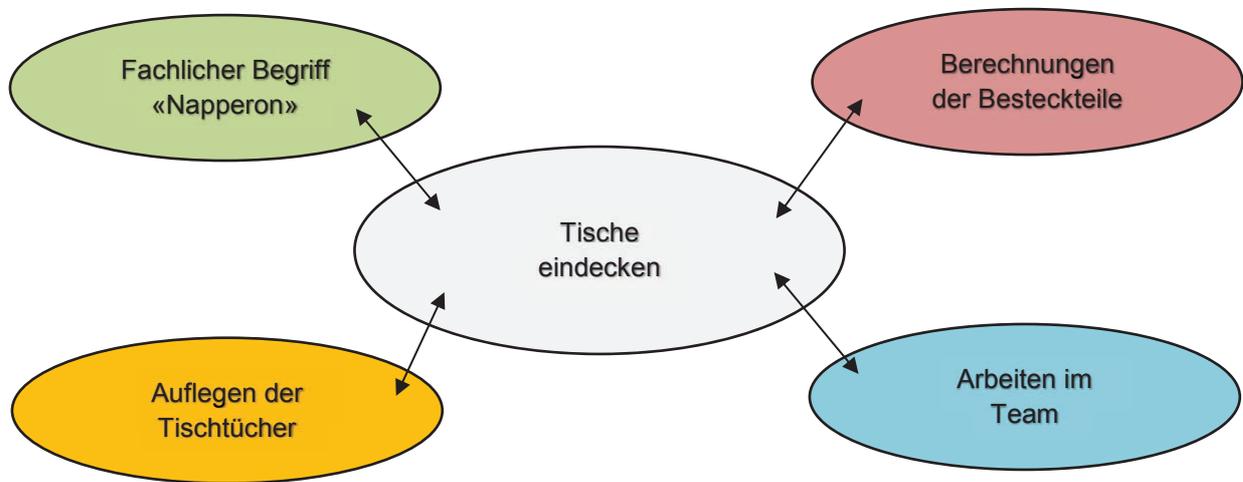
3.1 Tätigkeitsfeld 1: Küche

Beispiel: Vanillecreme herstellen



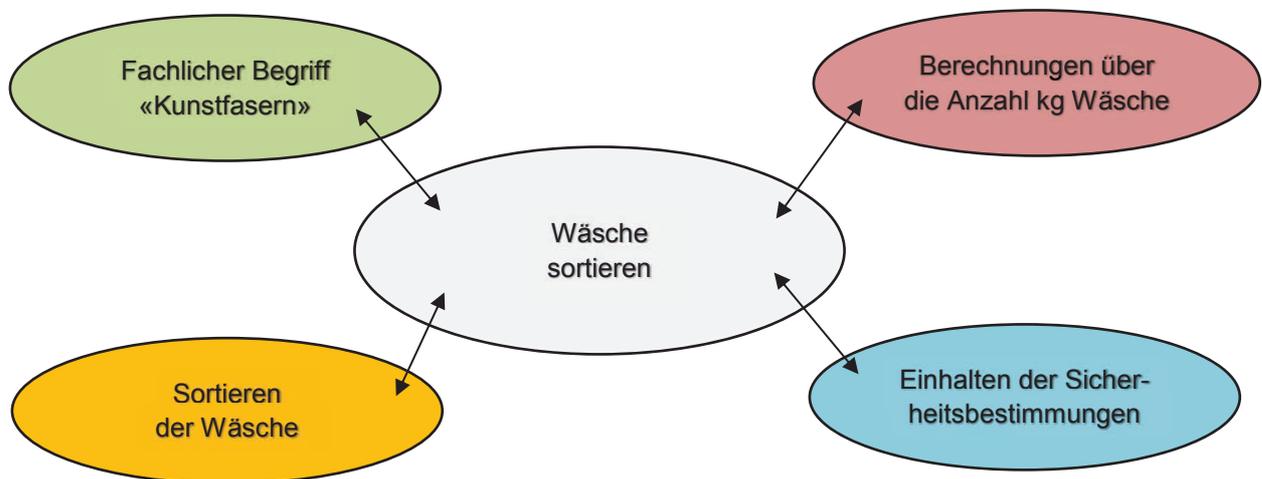
3.2 Tätigkeitsfeld 2: Service

Beispiel: Tische eindecken



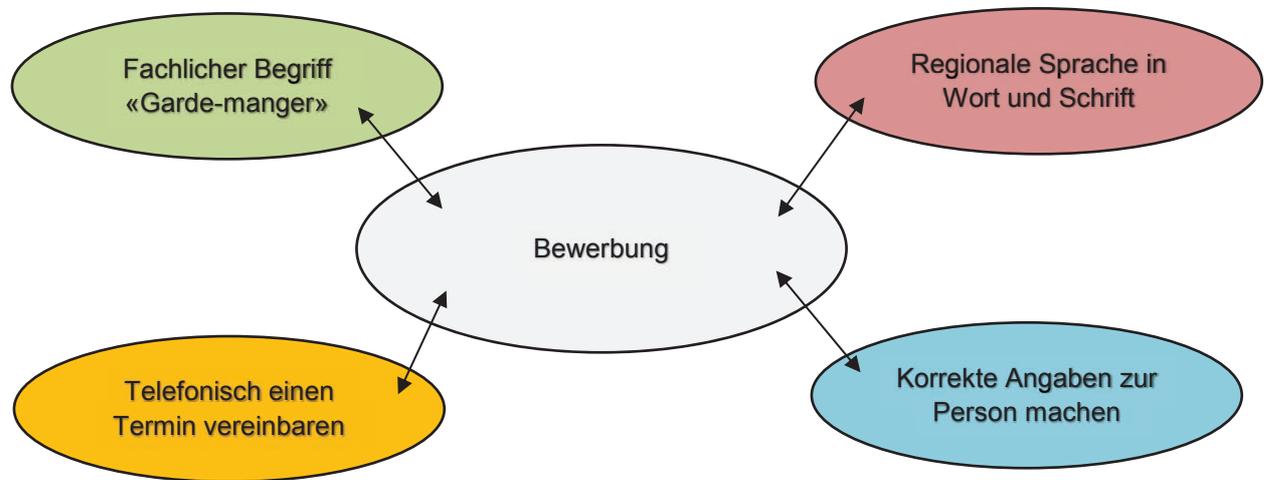
3.3 Tätigkeitsfeld 3: Hauswirtschaft

Beispiel: Wäsche sortieren



3.4 Tätigkeitsfeld 4: Arbeitsmarktintegration

Beispiel: Bewerbung



4 Katalog der angestrebten Kompetenzen der Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

4.1 Einleitung

4.2 Tätigkeitsfeld 1: Küche

Tätigkeitsfeld 1: <i>Küche</i>					
Entgegennahme und Kontrolle von Lebensmitteln; sorgfältige Zubereitung und kreative Präsentation von warmen und kalten Gerichten sowie Süssspeisen; Sicherstellen der betrieblichen Organisation; Umsetzen reibungsloser Arbeitsabläufe zwischen der Küche und dem Service.					
	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
1.1	<i>Herstellen und Präsentieren von kalten Gerichten und Süssspeisen</i>				x
	Zubereiten und Herrichten kalter Speisen, warmer, kalter und gefrorener Süssspeisen sowie von Teigen und Massen; Lagern von Lebensmitteln der kalten Küche; Präsentation kalter Speisen und Süssspeisen gemäss den betrieblichen Vorgaben.				
1.1.1	Verschiedene kalte Saucen, einfache kalte Gerichte, kalte Vorspeisen und Salate unter Anleitung und Überwachung herstellen. Die Gerichte gästege- recht und gemäss den betriebli- chen Vorgaben anrichten	Fachbegriffe anwenden Anweisungen verstehen Rezepte inhaltlich verstehen Auf Nachfragen zu Zutaten und Zubereitungsarten reagieren Arbeitsgespräche führen	Masseinheiten kennen Quantitäten umrechnen Rezepte lesen Regionale Sprache anwenden Schreiben Arbeitsplan lesen	Mit Empathie und unter Berücksichti- gung der Verhaltensnormen und An- standsregeln gemeinschaftlich intera- gieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gä- teservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft) Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Be- dingungen und Situationen in der vor- gegebenen oder vereinbarten Frist,	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Zubereitung der Gerichte einfließen lassen (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p>
1.1.2	<p>Kalte und gefrorene Süssspeisen sowie Teige und Massen unter Anleitung und Überwachung herstellen. Die Gerichte gästege-recht und gemäss den betrieblichen Vorgaben anrichten</p>	<p>Fachbegriffe anwenden Anweisungen verstehen Rezepte inhaltlich verstehen Auf Nachfragen zu Zutaten und Zubereitungsarten reagieren Arbeitsgespräche führen</p>	<p>Masseinheiten kennen Quantitäten umrechnen Rezepte lesen Regionale Sprache anwenden Schreiben Arbeitsplan lesen</p>	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen.</p>

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>(Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Zubereitung der Gerichte einfließen lassen (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p>
1.1.3	Die Merkmale und sachgemäße Lagerung von Lebensmitteln kennen und betriebsgerecht anwenden.	Warenlieferungen für die Küche annehmen Lieferscheine inhaltlich verstehen Kurze Gespräche mit dem Lieferanten führen	Masseinheiten kennen Quantitäten kennen Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Arbeitsplan lesen	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein,</p>

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Zubereitung der Gerichte einfließen lassen (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p>	
--	--	--	--	--	--

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

1.2	<p><i>Herstellen und Präsentieren von warmen Gerichten</i></p> <p>Zubereiten und Präsentieren einfacher warmer Gerichte aus Fisch, Fleisch und Geflügel, Stärkebeilagen, Gemüsegerichten und Suppen gemäss den betrieblichen Vorgaben.</p>			x
1.2.1	<p>Die Zusammensetzung von Fonds und Suppen erklären. Die Zubereitung der Fonds und Suppen unter Anleitung und Überwachung vornehmen</p>	<p>Fachbegriffe anwenden Anweisungen verstehen Rezepte inhaltlich verstehen Auf Nachfragen zu Zutaten und Zubereitungsarten reagieren Arbeitsgespräche führen</p>	<p>Masseinheiten kennen Quantitäten umrechnen Rezepte lesen Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Arbeitsplan lesen</p>	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Zubereitung der Gerichte einfließen lassen (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ</p>

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)	
1.2.2	Die Grundzubereitungsarten verstehen und anwenden. Warme Gerichte unter Anleitung und Überwachung fachgerecht zubereiten	Fachbegriffe anwenden Anweisungen verstehen Rezepte inhaltlich verstehen Auf Nachfragen zu Zutaten und Zubereitungsarten reagieren Arbeitsgespräche führen	Masseinheiten kennen Quantitäten umrechnen Rezepte lesen Regionale Sprache anwenden	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Zubereitung der Gerichte einfließen lassen (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ</p>	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit) Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)	
1.2.3	Die Bedeutung der sachgemäßen Lagerung von Lebensmitteln kennen und betriebsgerecht anwenden	Lagerräume kennen und benennen Anweisungen verstehen	Masseinheiten kennen Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Arbeitsplan lesen	Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft) Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein) Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Zubereitung der Gerichte einfließen lassen (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)	
1.3	<p><i>Handeln im Sinne der Betriebswirtschaft unter Berücksichtigung und Anwendung von Hygiene- und Arbeitssicherheitsgrundsätzen</i></p> <p>Handhaben und der Werterhalten der Geräte, Maschinen und Einrichtungen im Küchenbereich; Handeln nach ökologischen und ökonomischen Aspekten bei der Verarbeitung der Lebensmittel und dem Einsatz von Verbrauchsmaterial; Berücksichtigen der Hygiene- und Arbeitssicherheit bei den Handlungen</p>				x
1.3.1	<p>Den Aufbau und die praktische Funktionsweise der Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich kennen. Den sachgemässen Einsatz, die Reinigung und den Werterhalt der Gerätschaften sichern</p>	<p>Maschinen und deren Teile benennen Anweisungen verstehen Fachbegriffe anwenden Betriebs- und Reinigungsanleitungen verstehen</p>	<p>Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Arbeitsplan lesen</p>	<p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Zubereitung der Gerichte einfließen lassen (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ</p>	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Handlungen im Bewusstsein der wirtschaftlichen und ökologischen Auswirkungen gestalten und die Belastung der natürlichen wie auch betrieblichen Ressourcen zu minimieren. (Ökonomische und ökologisches Handeln)</p>	
1.3.2	Die Grundsätze der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene im eigenen Arbeitsbereich unter Anleitung betriebsgerecht anwenden	Hygienerichtlinien verstehen Anweisungen verstehen	Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Arbeitsplan lesen	<p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Zubereitung der Gerichte einfließen lassen (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ</p>	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Handlungen im Bewusstsein der wirtschaftlichen und ökologischen Auswirkungen gestalten und die Belastung der natürlichen wie auch betrieblichen Ressourcen zu minimieren. (Ökonomische und ökologisches Handeln)</p> <p>Den Berufsethos gewinnbringend und überzeugend mit dem professionellen Handeln in der betrieblichen Praxis verbinden. (Berufsstolz)</p>	
1.3.3	Die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz für die eigene Arbeit betriebsgerecht umsetzen	Sicherheitsanweisungen verstehen	Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Arbeitsplan lesen	<p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Zubereitung der Gerichte einfließen lassen (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Durch Aufmerksamkeit gefährliche Situationen erkennen, unter Berücksichtigung der eigenen Sicherheit. Unfällen vorbeugen und in Notfällen</p>	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				angemessene Hilfe leisten. Hilfsbereitschaft / 1. Hilfe leisten	
--	--	--	--	---	--

4.3 Tätigkeitsfeld 2: Service

Tätigkeitsfeld 2: <i>Service</i>					
Beraten der Gäste bei der Auswahl von Speisen und Getränken; Betreuen der Gäste während ihres Aufenthaltes im Restaurant; Servieren von Speisen und Getränken nach fachtechnischen Grundlagen; Erstellen der Rechnung.					
	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Fachrechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
2.1	<i>Fertigen und Ausgeben von Getränken und Speisen</i>				x
	Bereitstellen von Getränken und Speisen; Servieren nach betrieblichen Vorgaben; Anwenden der Serviceregeln- und -techniken bei der Getränke- und Speisenausgabe				
2.1.1	Getränke und Speisen betriebsgerecht nach vorgegebenen Methoden und Techniken, unter Anleitung und Überwachung pflichtbewusst bereitstellen und herausgeben.	Fachbegriffe anwenden Anweisungen verstehen Rezepte inhaltlich verstehen Auf Nachfragen zu Zutaten und Zubereitungsarten reagieren Arbeitsgespräche führen Gästewünsche verstehen	Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Masseinheiten kennen Quantitäten umrechnen Arbeitsplan lesen	Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft) Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können,	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Bereitstellung der Speisen und Getränke einfließen lassen. (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p>	
2.1.2	Die Aufgaben und Funktionen im Buffetbereich unter Anleitung und Überwachung pflichtbewusst ausführen	<p>Fachbegriffe anwenden</p> <p>Anweisungen verstehen</p> <p>Rezepte inhaltlich verstehen</p> <p>Auf Nachfragen zu Zutaten und Zubereitungsarten reagieren</p> <p>Arbeitsgespräche führen</p> <p>Gästewünsche verstehen</p>	<p>Regionale Sprache anwenden</p> <p>Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift</p> <p>Masseinheiten kennen</p> <p>Quantitäten umrechnen</p> <p>Arbeitsplan lesen</p>	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können,</p>	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Bereitstellung der Speisen und Getränke einfließen lassen. (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p>	
2.1.3	Tische und Gedecke für verschiedene Anlässe unter Anleitung und Überwachung nach den betrieblichen Vorgaben herrichten.	Fachbegriffe anwenden Anweisungen verstehen Arbeitsgespräche führen Gästewünsche verstehen	Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Masseinheiten kennen Quantitäten umrechnen Arbeitsplan lesen	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können,</p>	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Bereitstellung der Speisen und Getränke einfließen lassen. (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p>	
2.2	<p><i>Beraten, empfehlen und verkaufen von Getränken und Speisen</i></p> <p>Kennen der gastronomischen Produkte und Dienstleistungen im Lebensmittel- und im Getränkebereich des Betriebes; Beraten der Gäste bei der Getränke- und Speisenwahl; Fördern von Zusatzverkäufen und Dienstleistungen.</p>				x
2.2.1	<p>Die Kommunikations- und Verhaltensregeln im Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitenden bei der Aufgabenbewältigung anwenden.</p>	<p>Fachbegriffe anwenden Anweisungen verstehen Arbeitsgespräche führen</p>	<p>Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Arbeitsplan lesen</p>	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist,</p>	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Bereitstellung der Speisen und Getränke einfließen lassen. (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangener Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Auftragsgetreu und der Funktion entsprechend handeln. Hierarchien akzeptieren und stufengerecht Verantwortung übernehmen. Sich Ein- und unterordnen können</p>	
2.2.2	Verschiedene Serviceformen anwenden. Serviceregeln im Speise- und Getränkeservice gäste- und sachgerecht und unter Anleitung und Überwachung betriebsgerecht umsetzen.	Fachbegriffe anwenden Anweisungen verstehen Arbeitsgespräche führen	Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Rechnen Arbeitsplan lesen	Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Bereitstellung der Speisen und Getränke einfließen lassen. (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangener Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p>
2.2.3	Die Bedeutung und Regeln des persönlichen Auftretens und des Verhaltens im Umgang mit Gästen kennen. Den Gästekontakt in der regionalen Landessprache gestalten.	<p>Fachbegriffe anwenden</p> <p>Anweisungen verstehen</p> <p>Reservierungen entgegennehmen</p> <p>Gäste empfangen</p> <p>Einfache Gespräche mit Gästen führen</p> <p>Die Speise- und Getränkekarte erklären</p> <p>Bestellungen aufnehmen</p>	<p>Regionale Sprache anwenden</p> <p>Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift</p> <p>Rechnen</p> <p>Arbeitsplan lesen</p>	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p>

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

		<p>Ein Verkaufsgespräch führen Auf die Beschwerde eines Gastes reagieren Bei einem Missgeschick entsprechend reagieren Bei Gästen einkassieren Gäste verabschieden</p>		<p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Sich seiner Verantwortung und Aufgaben sowie der Aussensicht der Gesellschaft auf sein Berufsbild bewusst sein und alles zu unternehmen damit dem Berufsbild keine negativen Attribute zugeschrieben werden können.</p>	
2.3	<p><i>Handeln im Sinne der Betriebswirtschaft unter Berücksichtigung und Anwendung von Hygiene- und Arbeitssicherheitsgrundsätzen</i></p> <p>Verstehen grundlegender ökonomischer, sozialer und ökologischer Zusammenhänge im Betrieb. Bewältigen vorgegebener Arbeitsabläufe nach unternehmerischen Vorgaben und gästeorientierten Grundsätzen. Handeln unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit, des Brand-schutzes, des Gesundheitsschutzes und der Hygiene.</p>				x
2.3.1	<p>Die Regelungen zur Arbeitssicherheit, zum Brand- und Gesundheitsschutz sowie der persönlichen und betrieblichen Hygiene verstehen. Die Regelungen im eigenen Arbeitsbereich betriebsgerecht umsetzen.</p>	<p>Sicherheitsanweisungen verstehen</p>	<p>Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Arbeitsplan lesen</p>	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können,</p>	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Bereitstellung der Speisen und Getränke einfließen lassen. (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Sich seiner Verantwortung und Aufgaben sowie der Aussensicht der Gesellschaft auf sein Berufsbild bewusst sein und alles zu unternehmen damit dem Berufsbild keine negativen Attribute zugeschrieben werden können.</p> <p>Durch Aufmerksamkeit gefährliche Situationen bei der Arbeit erkennen und selbstlos, unter der Berücksichtigung der eigenen Sicherheit und mit Feingefühl bei Unfällen gemäss Vorgaben soweit als möglich Hilfe leisten.</p>	
2.3.2	Die Reinigung und Werterhaltung von Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen, Geräten	Einrichtungsgegenstände, Maschinen, Geräte und deren Teile	Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift	Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und An-	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

<p>und Betriebsmaterialien im Restaurationsbereich unter Anleitung und Überwachung vornehmen.</p>	<p>sowie Betriebsmaterialien benennen Anweisungen verstehen Fachbegriffe anwenden Betriebs- und Reinigungsanleitungen verstehen</p>	<p>Arbeitsplan lesen Masseinheiten kennen Quantitäten umrechnen</p>	<p>standsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Bereitstellung der Speisen und Getränke einfließen lassen. (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangener Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Handlungen im Bewusstsein derer wirtschaftlichen und ökologischen</p>
---	---	---	--

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				Auswirkungen gestalten, um die Belastung der natürlichen wie auch betrieblichen Ressourcen zu minimieren.	
2.3.3	Verschiedene Reinigungsprodukte kennen und für die Werterhaltung sachgerecht unter Anleitung und Überwachung einsetzen. Ökonomische und ökologische Aspekte berücksichtigen.	Einrichtungsgegenstände, Maschinen, Geräte und deren Teile sowie Betriebsmaterialien benennen Reinigungsmittel benennen Anweisungen verstehen Fachbegriffe anwenden Betriebs- und Reinigungsanleitungen verstehen	Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Arbeitsplan lesen Masseinheiten kennen Quantitäten umrechnen	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Bereitstellung der Speisen und Getränke einfließen lassen. (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Handlungen im Bewusstsein derer wirtschaftlichen und ökologischen</p>	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Auswirkungen gestalten, um die Belastung der natürlichen wie auch betrieblichen Ressourcen zu minimieren.</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p>	
--	--	--	--	--	--

4.4 Tätigkeitsfeld 3: Hauswirtschaft

Tätigkeitsfeld 3: <i>Hauswirtschaft</i>					
Sauberhalten der Gästezimmer und Aufenthaltsräume; Reinigen der öffentlich zugänglichen Räumlichkeiten; Sicherstellen der Wäscheversorgung; Betreuen der Gäste beim Frühstück und bei Banketten.					
	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Fachrechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
3.1	<i>Werterhaltung und Gestalten von Räumen im Etagenbereich, im Hotel- und Seminarbereich, im Office sowie in der Hauswirtschaft</i>				x
	Unterhalten und Reinigen der Räume, Einrichtungen und des Mobiliars; Werterhalten der Einrichtungen auf den Etagen; Berücksichtigen ökonomischer und ökologischer Grundsätze bei der Arbeit; Gestalten der Räumlichkeiten nach den Bedürfnissen der Gäste; Schaffen einer behaglichen Ambiente und eines räumlichen Wohlbefindens.				
3.1.1	Die Arbeitsschritte in der Reinigung unter Anleitung und Überwachung vornehmen. Den ökonomischen und ökologischen	Reklamationen und Wünsche von Gästen entgegennehmen Fachbegriffe anwenden	Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Arbeitsplan lesen	Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

	<p>Ansprüchen an die Reinigung und Werterhaltung gerecht werden.</p>	<p>Betriebs- und Reinigungsanleitungen verstehen Einrichtungsgegenstände, Maschinen, Geräte und deren Teile sowie Betriebsmaterialien benennen Reinigungsmittel benennen Anweisungen verstehen Sicherheitshinweise verstehen</p>	<p>Masseinheiten kennen Quantitäten umrechnen</p>	<p>einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Bereitstellung der Zimmer einfließen lassen. (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangener Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Handlungen im Bewusstsein derer wirtschaftlichen und ökologischen Auswirkungen gestalten, um die Be-</p>	
--	--	--	--	---	--

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				lastung der natürlichen wie auch betrieblichen Ressourcen zu minimieren.	
3.1.2	Die Gestaltung von Gäste- und Aufenthaltsräumen im Sinne des Betriebes unter Anleitung und Überwachung umsetzen. Das Wohl der Gäste berücksichtigen.	Reklamationen und Wünsche von Gästen entgegennehmen Fachbegriffe anwenden Einrichtungsgegenstände, Maschinen, Geräte und deren Teile sowie Betriebsmaterialien benennen Anweisungen verstehen	Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Einen Arbeitsplan lesen	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Bereitstellung der Zimmer einfließen lassen. (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ</p>	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)	
3.1.3	Einfache Beschädigungen und Mängel an Betriebseinrichtungen und Räumen im Etagenbereich erfassen. Intern Meldung erstatten.	Reklamationen von Gästen entgegennehmen Fachbegriffe anwenden Einrichtungsgegenstände, Maschinen, Geräte und deren Teile sowie Betriebsmaterialien benennen Anweisungen verstehen	Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Einen Arbeitsplan lesen	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Umsetzung der Aufgaben einfließen lassen.</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p>	
3.2	<i>Wäscheversorgung</i>				x

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

	Bereitstellen, Reinigen und Pflegen der Wäsche in Hotel- und Restaurationsbetrieben nach ökonomischen und ökologischen Grundsätzen; Arrangieren von Räumen im Seminarbereich; Gestalten eigener Arbeitsprozesse in der Wäscheversorgung und -pflege.			
3.2.1	Maschinen, Geräte und chemotechnische Produkte zur sachgerechten Reinigung unterschiedlicher Wäsche- und Textilarten unter Anleitung und Überwachung einsetzen.	Fachbegriffe anwenden Betriebs- und Reinigungsanleitungen verstehen Einrichtungsgegenstände, Maschinen, Geräte und deren Teile sowie Betriebsmaterialien und Wäscheteile benennen können Reinigungsmittel benennen Anweisungen verstehen Sicherheits- und Reinigungshinweise verstehen	Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Arbeitsplan lesen Masseinheiten kennen Quantitäten umrechnen	Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft) Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein) Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Bereitstellung der Zimmer einfließen lassen. (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können) Durch die Reflexion vorangegangener Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Handlungen im Bewusstsein derer wirtschaftlichen und ökologischen Auswirkungen gestalten, um die Belastung der natürlichen wie auch betrieblichen Ressourcen zu minimieren.</p>	
3.2.2	<p>Die Aufgaben bei der Wäschepflege pflichtbewusst unter Anleitung und Überwachung erledigen. Ökonomischen und ökologischen Anforderungen Rechnung tragen.</p>	<p>Fachbegriffe anwenden</p> <p>Betriebs- und Reinigungsanleitungen verstehen</p> <p>Einrichtungsgegenstände, Maschinen, Geräte und deren Teile sowie Betriebsmaterialien und Wäscheteile benennen</p> <p>Reinigungsmittel benennen</p> <p>Anweisungen verstehen</p> <p>Sicherheits- und Reinigungshinweise verstehen</p>	<p>Regionale Sprache anwenden</p> <p>Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift</p> <p>Arbeitsplan lesen</p> <p>Masseinheiten kennen</p> <p>Quantitäten umrechnen</p>	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Bereitstellung der Zim-</p>	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>mer einfließen lassen. (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Handlungen im Bewusstsein derer wirtschaftlichen und ökologischen Auswirkungen gestalten, um die Belastung der natürlichen wie auch betrieblichen Ressourcen zu minimieren.</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangener Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p>
3.2.3	Die Merkmale und Besonderheiten der Reinigungsprodukte teilweise kennen. Passende Methoden, Maschinen, Geräte und Produkte zur Wäschepflege einsetzen.	Fachbegriffe anwenden Betriebs- und Reinigungsanleitungen verstehen Maschinen, Geräte und deren Teile sowie Betriebsmaterialien und Wäscheteile benennen Reinigungsmittel benennen Anweisungen verstehen Sicherheits- und Reinigungshinweise verstehen	Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Arbeitsplan lesen Masseinheiten kennen Quantitäten umrechnen	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können,</p>

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Bereitstellung der Zimmer einfließen lassen. (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangener Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Handlungen im Bewusstsein der wirtschaftlichen und ökologischen Auswirkungen gestalten, um die Belastung der natürlichen wie auch betrieblichen Ressourcen zu minimieren.</p>	
3.3	<i>Betreuen der Gäste im Frühstücksbereich</i>			x	
	Betreuen der Gäste im Frühstücksbereich; Beherrschen der Arbeits- und Werterhaltungsprozesse am Büffet und im Frühstücksbereich; Erfüllen von Aufgaben im Office-Bereich.				
3.3.1	Arbeitsabläufe im Frühstücksbereich unter Anleitung und Überwachung ausführen. Grundlegende Serviceregeln anwenden.	Fachbegriffe anwenden Anweisungen verstehen Gäste empfangen Einfache Gespräche mit Gästen führen Bestellungen aufnehmen	Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Arbeitsplan lesen Masseinheiten kennen	Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

		<p>Ein einfaches Verkaufsgespräch führen Auf die Beschwerde eines Gastes reagieren Bei einem Missgeschick entsprechend reagieren Gäste verabschieden</p>		<p>einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Bereitstellung der Zimmer einfließen lassen. (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangener Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p>	
3.3.2	Die Arbeitsschritte in der Reinigung im Bereich Office unter Anleitung und Überwachung pflichtbewusst vornehmen.	<p>Fachbegriffe anwenden Betriebs- und Reinigungsanleitungen verstehen Einrichtungsgegenstände, Maschinen, Geräte und deren Teile</p>	<p>Regionale Sprache anwenden Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Arbeitsplan lesen Masseinheiten kennen</p>	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für</p>	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

		<p>sowie Betriebsmaterialien benennen Reinigungsmittel benennen Anweisungen verstehen Sicherheits- und Reinigungshinweise verstehen</p>	<p>Quantitäten umrechnen</p>	<p>einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Unter Einbezug der festgelegten Termine die Aspekte der Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Planung und fachgerechten Bereitstellung der Zimmer einfließen lassen. (Hygienebewusstsein, Arbeitssicherheit, sich organisieren können)</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangener Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Handlungen im Bewusstsein derer wirtschaftlichen und ökologischen Auswirkungen gestalten, um die Be-</p>	
--	--	--	------------------------------	---	--

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				lastung der natürlichen wie auch betrieblichen Ressourcen zu minimieren.	
3.3.3	Die Gästekontakte in der regionalen Landessprache im Interesse des Betriebes und der Gäste gestalten.	<p>Fachbegriffe anwenden</p> <p>Gäste empfangen</p> <p>Einfache Gespräche mit Gästen führen</p> <p>Bestellungen aufnehmen</p> <p>Ein einfaches Verkaufsgespräch führen</p> <p>Auf die Beschwerde eines Gastes reagieren</p> <p>Bei einem Missgeschick entsprechend reagieren</p> <p>Gäste verabschieden</p>	Regionale Sprache anwenden	Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)	

4.5 Tätigkeitsfeld 4: Arbeitsmarktintegration

Tätigkeitsfeld 4: <i>Arbeitsmarktintegration</i>					
Kennen der Werte und Normen des Landes und das eigene Verhalten in allen Lebensbereichen danach richten; Wecken des Interesses und der Neugier des Arbeitgebers auf die eigene Person; Bewusstwerden seiner Stärken und Schwächen; Verfügen über regionale, sprachliche Grundfertigkeiten; Kommunizieren im Arbeitsalltag; Aufbringen von Motivation und Energie; Lernen, wie neue Informationen in das bestehende Wissen integriert werden können.					
	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Fachrechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
4.1	<i>Werte & Normen</i>				x
	Kennen verschiedenster Werte und Normen des Landes; Einhalten der Werte und Normen im privaten und öffentlichen Lebensbereich; Divergieren der hiesigen und ihren persönlichen Wertvorstellungen und Normen.				
4.1.1	Die Rechte und Pflichten in der Schweiz nennen, Divergenzen zum Heimatland aufzeigen. Sich an Gesetze halten. Abschätzen, welche Konsequenzen sie selber tragen müssen, wenn sie gegen Regeln oder Gesetze verstossen.		Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Regionale Sprache sprechen	Bei Unklarheiten nachfragen und mit Empathie sowie unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln in der regionalen Sprache interagieren. Fragen stellen und Antworten geben) Sich seiner aus der Aufbauorganisation ergebenden Funktion und der darauf basierenden und abgeleiteten Aufgaben, Pflichten und Kompetenzen bewusst sein und adäquat handeln.	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Durch Offenheit andere Sichtweisen akzeptieren sowie Mehrdeutigkeiten und Widersprüche in Situationen und Handlungsweisen annehmen.</p> <p>Ambiguitätstoleranz Meinungsverschiedenheiten und Auseinandersetzungen aufnehmen, konstruktiv und unter Einhaltung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln durch die Findung von allseits tragfähigen Lösungen bewältigen (Konfliktfähigkeit)</p> <p>Retrospektiv die Handlungen in allen bedeutenden Aspekten prüfen und sich deren bewusst sein.</p>	
--	--	--	--	---	--

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

--	--	--	--	--	--

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

4.1.2	<p>Sich in der Öffentlichkeit, im privaten Umfeld und am Arbeitsplatz mit Hilfe von Anstandsregeln einordnen. Die wichtigsten Umgangsformen praktizieren und sich adäquat verhalten, um keine Missverständnisse zu erzeugen. Einen gepflegten Umgang mit den Mitmenschen gestalten.</p>		<p>Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Regionale Sprache sprechen</p>	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Die Körperhaltung und die Gestik seines Gegenübers deuten, in Relation zum Gesprochenen setzen und Handlungsoptionen abschätzen. (Körpersprache und Mimik interpretieren)</p> <p>Sich seiner aus der Aufbauorganisation ergebenden Funktion und der darauf basierenden und abgeleiteten Aufgaben, Pflichten und Kompetenzen bewusst sein und adäquat handeln.</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangener Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen.</p>	
-------	---	--	--	---	--

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>(Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Durch Offenheit andere Sichtweisen akzeptieren sowie Mehrdeutigkeiten und Widersprüche in Situationen und Handlungsweisen annehmen.</p> <p>Meinungsverschiedenheiten und Auseinandersetzungen aufnehmen, konstruktiv und unter Einhaltung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln durch die Findung von allseits tragfähigen Lösungen bewältigen (Konfliktfähigkeit)</p> <p>Retrospektiv die Handlungen in allen Teilaspekten prüfend betrachten und sich dadurch derer bewusst werden.</p>	
4.1.3	<p>Die wichtigsten Betriebsregeln ausfindig machen. Erwartungen des Arbeitgebers erkennen. Einfache Probleme mit Hilfe von Strategien lösen, um ihre Arbeit bestmöglich auszuführen. Konflikte austragen ohne Schwierigkeiten zu erhalten.</p>		<p>Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Regionale Sprache sprechen</p>	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Den Gesichtsausdruck und die Körperhaltung sowie die Gestik eines Gegenübers deuten und in Relation</p>	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>zu seinen gesprochenen Worten setzen um seine Bedürfnisse abzuschätzen.</p> <p>Sich seiner aus der Aufbauorganisation ergebenden Funktion und der darauf basierenden und abgeleiteten Aufgaben, Pflichten und Kompetenzen bewusst sein und adäquat handeln.</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangener Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Durch Offenheit andere Sichtweisen akzeptieren sowie Mehrdeutigkeiten und Widersprüche in Situationen und Handlungsweisen ertragen, ohne sich unwohl zu fühlen oder aggressiv zu reagieren</p>	
--	--	--	--	---	--

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Meinungsverschiedenheiten und Auseinandersetzungen aufnehmen, konstruktiv und unter Einhaltung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln durch die Findung von allseits tragfähigen Lösungen bewältigen</p> <p>Retrospektiv die Handlungen in allen bedeutenden Aspekten prüfen und sich deren bewusst sein.</p>	
--	--	--	--	---	--

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

4.2	<p><i>Bewerbung</i></p> <p>Überzeugen des Arbeitgebers der Eignung für eine Lehrstelle und/ oder für bestimmte Arbeitsaufgaben. Erstellen schriftlicher Dokumente wie Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Schul- und Arbeitszeugnisse, Diplome und Referenzen; mentales Vorbereiten und Auseinandersetzen mit einer möglichen Lehrstelle/Lehrbetrieb und einem möglichen Arbeitgeber; Führen eines telefonischen Bewerbungsgespräches; Führen eines persönlichen Bewerbungsgespräches; Suchen und Finden passender Lehrstellen, Anschlussausbildung oder Arbeitsstellen; Absolvieren einer Probearbeit.</p>				
4.2.1	<p>Über ihren bisherigen Lebensverlauf mündlich Auskunft erteilen. Mit Unterstützung den schriftlichen Lebenslauf korrekt auf dem Computer erstellen. Das Bewerbungsdossier zusammenstellen.</p>	<p>Fachbegriffe anwenden</p>	<p>Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Regionale Sprache sprechen IT Grundlagen</p>	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Den Gesichtsausdruck und die Körperhaltung sowie die Gestik eines Gegenübers deuten und in Relation zu seinen gesprochenen Worten setzen um seine Bedürfnisse abzuschätzen.</p> <p>Sich seiner aus der Aufbauorganisation ergebenden Funktion und der darauf basierenden und abgeleiteten Aufgaben, Pflichten und Kompetenzen bewusst sein und adäquat handeln.</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangenen Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ</p>	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Durch Offenheit andere Sichtweisen akzeptieren sowie Mehrdeutigkeiten und Widersprüche in Situationen und Handlungsweisen ertragen, ohne sich unwohl zu fühlen oder aggressiv zu reagieren</p> <p>Meinungsverschiedenheiten und Auseinandersetzungen aufnehmen, konstruktiv und unter Einhaltung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln durch die Findung von allseits tragfähigen Lösungen bewältigen</p> <p>Retrospektiv die Handlungen in allen bedeutenden Aspekten prüfen und sich deren bewusst sein.</p>	
--	--	--	--	---	--

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

4.2.2	Ein einfaches Telefongespräch führen. Mit Hilfe von offenen und geschlossenen Fragen Antworten auf ihr Unwissen erhalten.	Fachbegriffe anwenden	Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Regionale Sprache sprechen IT Grundlagen	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Den Gesichtsausdruck und die Körperhaltung sowie die Gestik eines Gegenübers deuten und in Relation zu seinen gesprochenen Worten setzen um seine Bedürfnisse abzuschätzen.</p> <p>Sich seiner aus der Aufbauorganisation ergebenden Funktion und der darauf basierenden und abgeleiteten Aufgaben, Pflichten und Kompetenzen bewusst sein und adäquat handeln.</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangener Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen.</p>	
-------	---	-----------------------	---	---	--

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>(Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Durch Offenheit andere Sichtweisen akzeptieren sowie Mehrdeutigkeiten und Widersprüche in Situationen und Handlungsweisen ertragen, ohne sich unwohl zu fühlen oder aggressiv zu reagieren.</p> <p>Meinungsverschiedenheiten und Auseinandersetzungen aufnehmen, konstruktiv und unter Einhaltung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln durch die Findung von allseits tragfähigen Lösungen bewältigen.</p> <p>Retrospektiv die Handlungen in allen bedeutenden Aspekten prüfen und sich deren bewusst sein.</p>	
4.2.3	Bei einem Vorstellungsgespräch die wichtigsten Anstandsformen einhalten. Sich in einfacher Form mitteilen. Einfache körpersprachliche Handlungen unserer Kultur interpretieren und so verstehen, was gemeint ist.	Fachbegriffe anwenden	Verstehen der regionalen Sprache in Wort und Schrift Regionale Sprache sprechen IT Grundlagen	<p>Mit Empathie und unter Berücksichtigung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln gemeinschaftlich interagieren. Durch Teamarbeit Beiträge für einen qualitativ hochstehenden Gästeservice leisten. (Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft)</p> <p>Den Gesichtsausdruck und die Körperhaltung sowie die Gestik eines Gegenübers deuten und in Relation</p>	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>zu seinen gesprochenen Worten setzen um seine Bedürfnisse abzuschätzen.</p> <p>Sich seiner aus der Aufbauorganisation ergebenden Funktion und der darauf basierenden und abgeleiteten Aufgaben, Pflichten und Kompetenzen bewusst sein und adäquat handeln.</p> <p>Durch die Reflexion vorangegangener Handlungen weiterführende Aufgaben neu beurteilen und situativ Handlungen davon ableiten. (Vernetztes Denken, Reflexionsfähigkeit)</p> <p>Bei Unklarheiten nachfragen und Probleme melden, um die gestellten Aufgaben auch unter erschwerten Bedingungen und Situationen in der vorgegebenen oder vereinbarten Frist, Qualität und Quantität zu erfüllen. (Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, Aufträge entgegennehmen können, Probleme melden, Fragen stellen, Verantwortungsbewusstsein)</p> <p>Durch Offenheit andere Sichtweisen akzeptieren sowie Mehrdeutigkeiten und Widersprüche in Situationen und Handlungsweisen ertragen, ohne sich unwohl zu fühlen oder aggressiv zu reagieren.</p>	
--	--	--	--	--	--

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

				<p>Meinungsverschiedenheiten und Auseinandersetzungen aufnehmen, konstruktiv und unter Einhaltung der Verhaltensnormen und Anstandsregeln durch die Findung von allseits tragfähigen Lösungen bewältigen.</p> <p>Retrospektiv die Handlungen in allen bedeutenden Aspekten prüfen und sich deren bewusst sein.</p>	
4.3	<p><i>Stärken und Schwächen</i></p> <p>Bewusstwerden, Kennen und Formulieren eigener Stärken und Schwächen; Einleiten persönlicher Veränderungen; Stärken eigener Stärken; Schwächen eigener Schwächen.</p>				x
4.3.1	Verantwortung über ihre Handlungen übernehmen.			<p>Retrospektiv die Handlungen in allen bedeutenden Aspekten prüfen und sich deren bewusst sein.</p> <p>Sich seiner Aufgaben, Pflichten und Befugnisse sowie der eigenen Fähigkeiten und Fertigkeiten bewusst sein und adäquat handeln.</p>	
4.3.2	Die eigenen Stärken erkennen, auflisten und bei der Arbeit einbringen.		Schreiben können	<p>Retrospektiv die Handlungen in allen bedeutenden Aspekten prüfen und sich deren bewusst sein.</p> <p>Sich seiner Aufgaben, Pflichten und Befugnisse sowie der eigenen Fähigkeiten und Fertigkeiten bewusst sein und adäquat handeln.</p>	

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre RIESCO-Gastronomie

4.3.3	Den Fokus auf die Schwächen richten, diese benennen und nach Verbesserungsmöglichkeiten suchen. Aus einer Schwäche eine Stärke machen.		Regionale Sprache sprechen	Retrospektiv die Handlungen in allen bedeutenden Aspekten prüfen und sich deren bewusst sein. Sich seiner Aufgaben, Pflichten und Befugnisse sowie der eigenen Fähigkeiten und Fertigkeiten bewusst sein und adäquat handeln.	
-------	--	--	----------------------------	--	--

5 Erarbeitung und Stellungnahme

Das vorliegende Kompetenzprofil Integrationsvorlehre [Bezeichnung] wurde von den nachfolgenden Parteien erarbeitet:

[Ort], [Datum]

[Kanton]
Funktion]

[Funktion]

[Vorname Name]

[Vorname Name]

[Ort], [Datum]

[Name der OdA 1]
Funktion]

[Funktion]

[Vorname Name]

[Vorname Name]

[Ort], [Datum]

[Name der OdA 2]
Funktion]

[Funktion]

[Vorname Name]

[Vorname Name]

[Ort], [Datum]

[Name der OdA 3]
Funktion]

[Funktion]

[Vorname Name]

[Vorname Name]

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität [Bezeichnung der beruflichen Grundbildung] hat anlässlich ihrer Sitzung vom [Datum] zum vorliegenden Kompetenzprofil Integrationsvorlehre [Bezeichnung] Stellung bezogen.

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität [Bezeichnung der beruflichen Grundbildung] hat anlässlich ihrer Sitzung vom [Datum] zum vorliegenden Kompetenzprofil Integrationsvorlehre [Bezeichnung] Stellung bezogen.

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität [Bezeichnung der beruflichen Grundbildung] hat anlässlich ihrer Sitzung vom [Datum] zu vorliegenden Kompetenzprofil Integrationsvorlehre [Bezeichnung] Stellung bezogen.