

Sehr geehrte Berufsbildnerinnen Sehr geehrte Berufsbildner

Einleitung

Die Auswirkungen der COVID-19 Pandemie sind für die Hotellerie und Gastronomie einschneidend und haben für viele Lernende der Branche gravierende Konsequenzen. Nicht in allen Betrieben sind, trotz gutem Willen, die Möglichkeiten zur optimalen Betreuung des Berufsnachwuchses vorhanden.

Im Sinne einer Dienstleistung und eines Gedankenanstosses haben wir ein Lern-Kit zusammengestellt, wie im Betrieb die praktische Ausbildung trotz Betriebsschliessung umgesetzt und die Lernenden gefördert werden können. Die spezifischen Trainings bilden so einen substanziellen Beitrag zu einer fundierten Berufsausbildung und zur Sicherheit auf die bevorstehende Lehrabschlussprüfung, d.h. auf das Qualifikationsverfahren.

Koch/Köchin EFZ & Küchenangestellte/r EBA

Erkennen eines möglichen COVID-bedingten Lerndefizits

In der Lern- und Leistungsdokumentation finden Sie den sogenannten «Ausbildungsplan», welcher aufzeigt, welche Schwergewichtsthemen in welchem Semester vermittelt werden sollten.

- In einem ersten Schritt geht man die Liste durch und kreuzt alle Themen an, bei denen man denkt, sattelfest zu sein
- Im 2. Schritt werden alle Themen farblich markiert, welche **nicht** angekreuzt wurden
- Die farblich hervorgehobenen Themen zeigen nun auf, was bis zum QVF prioritär geübt werden sollte

Arbeitsrapporte

Arbeitsrapporte dienen dazu, eigenes Wissen und Erfahrungen im Sinne eines «Datenspeichers» zu sichern. Da sämtliche Rapporte am QVF verwendet werden dürfen, lohnt es sich, Rapporte zu erstellen.

- Durch das Vergleichen der bereits erstellten «Arbeitsrapporten» mit den «Lerndefiziten des Ausbildungsplans» kann evaluiert werden, welche Arbeitsrapporte sinnvollerweise noch erstellt werden sollten.
- Hier wäre es sinnvoll, gemeinsam mit dem/der Lernenden einen Zeitplan zu erstellen, bis wann die noch nötigen Rapporte erstellt sein müssen (Arbeitsrapport-Vorlage unter www.gastroporto.ch)

Bildungsbericht

Der Bildungsbericht dient als Gesprächsgrundlage für die persönliche und fachliche Ist-Situation des Lernenden, woraus gemeinsame Zielsetzungen für das nächste Semester abgeleitet werden können. Vielleicht wäre gerade jetzt der richtige Zeitpunkt, um unter zu Hilfenahme des Bildungsberichts mit Ihrer/Ihrem Lernenden ein Gespräch zu führen. So könnten Sie nicht nur die weitere Ausbildung besprechen und planen, sondern Sie könnten den/die Lernenden auch auf der persönlichen Ebene abholen.

- Nehmen Sie den leeren Bericht zur Hand und definieren Sie die zu besprechenden Themen – Sie entscheiden, welche Themen zum jetzigen Zeitpunkt besprochen werden müssen. Vielleicht ist weniger mehr.
- Laden Sie den/die Lernende/n ein und teilen Sie ihm im Sinne einer Vorbereitung die Themen mit (Vorlagen unter www.gastroporto.ch)

Kompetenznachweise der Lern- und Leistungsdokumentation (Grundsatz: die/der Lernende führt die Dokumentation – nicht der Berufsbildner)

Die Kompetenznachweise lassen Aussagen über den fachlichen «Entwicklungsstand» Ihrer Lernenden zu. Sie können diese Nachweise als optimales Steuerungsmittel einsetzen, da die noch zu lehrenden und lernenden Themen automatisch zu Tage treten

- Durch das Durcharbeiten (ergänzen, komplettieren) der Kompetenznachweise der Semester 5 & 6 durch den/die Lernende wird ersichtlich, welche Themen/Bereiche noch mit Nachdruck geübt und gefestigt werden müssen.
- Gehen Sie mit den/der Lernenden anschliessend die Nachweise der letzten zwei Semester durch und versuchen Sie, zu übende Themen/Ziele herauszuschälen.
- Das Priorisieren der einzelnen Themen/Ziele kann Ihnen bei der Planung helfen

Probekochen

Mit dem Probekochen kann der Wissensstand und die Handfertigkeit überprüft werden, damit der/die Lernende Anhaltspunkte für das weitere Lernen erhält.

- Legen Sie bei den zu kochenden Menüs/Gerichten das Augenmerk auf Themen, Inhalte und Gerichte, welche Sie aufgrund des «Kompetenznachweises» und des «Ausbildungsplanes» als überswert taxiert haben.
- Lassen Sie den/die Lernenden zu jedem Gericht ein AVOR und/oder einen Arbeitsrapport schreiben (möglicher Bewertungsraster unter www.gastroporto.ch)
- Bewerten Sie die Arbeiten und geben Sie ein wohlwollendes, klares und objektives Feedback

Einzelne Gerichte oder Menüs kochen

- 1. und 2. Lehrjahr: Gerichte anhand der persönlichen Gerichte-Liste in der Lern- und Leistungsdokumentation, welche noch nie gemacht wurden
- 3. Lehrjahr: QVF-Gerichteliste (www.abschlussprüfung.ch) und/oder selbst kreierte Warenkorbgerichte

Üben mit schriftlichen Prüfungen / Berufskunde

Damit die Lernenden auch in der Berufskunde üben können, stehen unter www.hotelgastro.ch/downloads berufsweise Übungsprüfungen inkl. Lösungen zur Verfügung. Dies sind gute Übungshilfen, welche die Lernenden sehr gut auch zu Hause anwenden können.

Restaurationsfachfrau/mann EFZ

Erkennen eines möglichen COVID-bedingten Lerndefizits

In der Lern- und Leistungsdokumentation finden Sie den sogenannten «Ausbildungsplan», welcher aufzeigt, welche Schwergewichtsthemen in welchem Semester vermittelt werden sollten.

- In einem ersten Schritt geht man die Liste durch und kreuzt alle Themen an, bei denen man denkt, sattelfest zu sein
- Im 2. Schritt werden alle Themen farblich markiert, welche **nicht** angekreuzt wurden
- Die farblich hervorgehobenen Themen zeigen nun auf, was bis zum QVF prioritär geübt werden sollte

Arbeitsrapporte

Arbeitsrapporte dienen dazu, eigenes Wissen und Erfahrungen im Sinne eines «Datenspeichers» zu sichern. Da sämtliche Rapporte am QVF verwendet werden dürfen, lohnt es sich, Rapporte zu erstellen.

- Durch das Vergleichen der bereits erstellten «Arbeitsrapporten» mit den «Lerndefiziten des Ausbildungsplans» kann evaluiert werden, welche Arbeitsrapporte sinnvollerweise noch erstellt werden sollten.
- Hier wäre es sinnvoll, gemeinsam mit dem/der Lernenden einen Zeitplan zu erstellen, bis wann die noch nötigen Rapporte erstellt sein müssen (Arbeitsrapport-Vorlage unter www.gastroporto.ch)

Bildungsbericht

Der Bildungsbericht dient als Gesprächsgrundlage für die persönliche und fachliche Ist-Situation des Lernenden, woraus gemeinsame Zielsetzungen für das nächste Semester abgeleitet werden können. Vielleicht wäre gerade jetzt der richtige Zeitpunkt, um unter zu Hilfenahme des Bildungsberichts mit Ihrer/Ihrem Lernenden ein Gespräch zu führen. So könnten Sie nicht nur die weitere Ausbildung besprechen und planen, sondern Sie könnten den/die Lernenden auch auf der persönlichen Ebene abholen.

- Nehmen Sie den leeren Bericht zur Hand und definieren Sie die zu besprechenden Themen – Sie entscheiden, welche Themen zum jetzigen Zeitpunkt besprochen werden müssen. Vielleicht ist weniger mehr.
- Laden Sie den/die Lernende/n ein und teilen Sie ihm im Sinne einer Vorbereitung die Themen mit (Vorlagen unter www.gastroporto.ch)

Kompetenznachweise der Lern- und Leistungsdokumentation (Grundsatz: die/der Lernende führt die Dokumentation – nicht der Berufsbildner)

Die Kompetenznachweise lassen Aussagen über den fachlichen «Entwicklungsstand» Ihrer Lernenden zu. Sie können diese Nachweise als optimales Steuerungsmittel einsetzen, da die noch zu lehrenden und lernenden Themen automatisch zu Tage treten

- Durch das Durcharbeiten (ergänzen, komplettieren) der Kompetenznachweise der Semester 5 & 6 durch den/die Lernende wird ersichtlich, welche Themen/Bereiche noch mit Nachdruck geübt und gefestigt werden müssen.
- Gehen Sie mit den/der Lernenden anschliessend die Nachweise der letzten zwei Semester durch und versuchen Sie, zu übende Themen/Ziele herauszuschälen.
- Das Priorisieren der einzelnen Themen/Ziele kann Ihnen bei der Planung helfen

Probeservieren

Mit dem «Probeservieren» kann der Wissensstand und die Handfertigkeit überprüft werden, damit der/die Lernende Anhaltspunkte für das weitere Lernen erhält.

- Sie müssen nicht zwingend den gesamten Ablauf durchspielen lassen. Sie können auch nur einzelne Themen (Bar, Verkaufsgespräche etc.) üben – Sie kennen Ihre/Ihren Lernenden am besten und wissen, wo er/sie noch Mühe hat.
- Orientieren Sie sich auch am «Kompetenznachweis», denn darin ist erkennbar, welche Lücken noch geschlossen werden müssen
- Für das Üben des Gästeservice müssen nicht extra Menüs zubereitet werden – das Handling kann auch geübt werden, wenn auf den Tellern kalte/unzubereitete Lebensmittel «angerichtet» sind. (möglicher Bewertungsraster unter www.gastroporto.ch)

Üben mit schriftlichen Prüfungen / Berufskunde

Damit die Lernenden auch in der Berufskunde üben können, stehen unter www.hotelgastro.ch/downloads berufsweise Übungsprüfungen inkl. Lösungen zur Verfügung. Dies sind gute Übungshilfen, welche die Lernenden sehr gut auch zu Hause anwenden können.

Hotelfachfrau/mann EFZ & Hotellerieangestellte/r EBA

Erkennen eines möglichen COVID-bedingten Lerndefizits

In der Lerndokumentation finden Sie die «Übersicht Leistungsziele nach Lehrjahren», welche aufzeigt, welche Schwergewichtsthemen in welchem Lehrjahr vermittelt werden sollten.

- In einem ersten Schritt geht man die Liste durch und kreuzt alle Themen an, bei denen man denkt, sattelfest zu sein
- Im 2. Schritt werden alle Themen farblich markiert, welche **nicht** angekreuzt wurden
- Die farblich hervorgehobenen Themen zeigen nun auf, was bis zum QVF prioritär geübt werden sollte

Modelllehrgang / Praktische Umsetzung der Richt- und Leistungsziele

Durch das Durcharbeiten (ergänzen, komplettieren) des Modelllehrgangs (Seiten 8 – 44) durch den/die Lernende wird ersichtlich, welche Themen/Bereiche noch mit Nachdruck geübt und gefestigt werden müssen.

- Gehen Sie mit den/der Lernenden anschliessend die Nachweise der letzten zwei Semester durch und versuchen Sie, zu übende Themen/Ziele herauszuschälen.
- Das Priorisieren der einzelnen Themen/Ziele kann Ihnen bei der Umsetzungs-Planung helfen

Arbeitsbuch

Die Checkliste «Arbeitsbuch Hotelfachfrau» durcharbeiten (ergänzen, komplettieren etc.), um zu erfassen, welche Themen noch bearbeitet werden müssen – eine diesbezügliche Planung mit Zielerreichungsdatum stellt sicher, dass die Dokumente am QVF auch vorliegen.

Betriebliche Standortbestimmungen

Auf den Seiten 48-50 des Modelllehrgangs finden Sie mögliche Aufgabenstellungen inkl. Protokollvorlage für Standortbestimmungen. Diese können Sie sehr gut auch als kleine «Zwischenprüfung» einsetzen. www.hotelgastro.ch/downloads

Bildungsbericht

Der Bildungsbericht dient als Grundlage für gemeinsame Zielsetzungen für das nächste Semester. Vielleicht wäre gerade jetzt der richtige Zeitpunkt, um unter zu Hilfenahme des Bildungsberichts mit Ihrer/Ihrem Lernenden ein Gespräch zu führen. So könnten Sie nicht nur die weitere Ausbildung besprechen und planen, sondern Sie könnten den/die Lernenden auch auf der persönlichen Ebene abholen. (Vorlagen unter www.gastroporto.ch)

Üben mit schriftlichen Prüfungen / Berufskunde:

Damit die Lernenden auch in der Berufskunde üben können, stehen unter www.hotelgastro.ch/downloads berufsweise Übungsprüfungen inkl. Lösungen zur Verfügung. Dies sind gute Übungshilfen, welche die Lernenden sehr gut auch zu Hause anwenden können.

Hotelkommunikationsfachfrau/mann EFZ

Bildungsbericht

Der Bildungsbericht dient als Gesprächsgrundlage für die persönliche und fachliche Ist-Situation des Lernenden, woraus gemeinsame Zielsetzungen für das nächste Semester abgeleitet werden können. Vielleicht wäre gerade jetzt der richtige Zeitpunkt, um unter zu Hilfenahme des Bildungsberichts mit Ihrer/Ihrem Lernenden ein Gespräch zu führen. So könnten Sie nicht nur die weitere Ausbildung besprechen und planen, sondern Sie könnten den/die Lernenden auch auf der persönlichen Ebene abholen.

- Nehmen Sie den leeren Bericht zur Hand und definieren Sie die zu besprechenden Themen – Sie entscheiden, welche Themen zum jetzigen Zeitpunkt besprochen werden müssen. Vielleicht ist weniger mehr.
- Laden Sie den/die Lernende/n ein und teilen Sie ihm im Sinne einer Vorbereitung die Themen mit (Vorlagen unter www.gastroporto.ch)

Kompetenznachweise (Edubase)

Die Kompetenznachweise lassen Aussagen über den fachlichen «Entwicklungsstand» Ihrer Lernenden zu. Sie können dieses Tool auch als optimales Steuerungsmittel einsetzen, da die noch zu lehrenden und lernenden Themen automatisch zu Tage treten

- Durch das Durcharbeiten (ergänzen, komplettieren) der Kompetenznachweise der letzten 2 Semester durch den/die Lernende wird ersichtlich, welche Themen/Bereiche noch mit Nachdruck geübt und gefestigt werden müssen.
- Gehen Sie mit den/der Lernenden anschliessend die Kompetenzen durch und versuchen Sie, zu übende Themen/Ziele herauszuschälen.
- Das Priorisieren der einzelnen Themen/Ziele kann Ihnen bei der Planung helfen