



## **Gastro-Unternehmerausbildung In drei Stufen. Berufsbegleitend.**

**Wegleitung zur Prüfungsordnung  
Gastro-Grundseminar mit Zertifikat GastroSuisse**

## **Einleitung**

Die Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften zur Erlangung des Fähigkeitsausweises / für Gastro-Unternehmer sind in den kantonalen Gastgewerbeetzen geregelt. Sie unterscheiden sich von Kanton zu Kanton zum Teil erheblich. Das bedarf eines flexiblen Bildungsangebots, welches diesen kantonalen Vorschriften, dem Bedarf der Branche und den Bedürfnissen der Teilnehmenden Rechnung trägt.

Die vorliegende Wegleitung zum Prüfungsreglement des Gastro-Grundseminars beschreibt die Vorbereitung und den gesamten Prüfungsstoff der einzelnen Module ausführlich. Die nachfolgenden Erläuterungen sollen dem besseren Verständnis dienen.

## **Aufbau des Gastro-Grundseminars**

Das Gastro-Grundseminar umfasst einerseits die kantonalen Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften und andererseits nicht-obligatorische Bildungsanteile und umfasst insgesamt 6 Module. Die Kantonalverbände entwickeln ihr kantonales Bildungsangebot autonom. Sie erfüllen damit die kantonalen Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften. Sie können durch weitere nicht-obligatorische Bildungsanteile ergänzt werden. Dabei orientieren sie sich am Gastro-Grundseminar und den Richtlinien von GastroSuisse. Die Ausbildung ist deshalb modular strukturiert, d.h. jedes Modul bildet eine in sich geschlossene Einheit und endet mit einer Modulprüfung respektive einer staatlichen/kantonalen Prüfung. Dadurch können die Module unabhängig voneinander besucht und abgeschlossen werden, sofern das kantonale Gesetz nichts anderes vorschreibt.

## **E-Learning**

Für Module, die grossmehrheitlich / in der Regel nicht Bestandteil der kantonalen Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften sind, hat GastroSuisse ein E-Learning-Angebot entwickelt. Die Inhalte und Kompetenzen richten sich nach den Lernzielen in dieser Wegleitung. Auf einer Lernplattform stehen digitale Lehrmittel, interaktive Lernkontrollen sowie ein Frage-Forum zur Verfügung. E-Learning bereitet auf die Modulprüfungen vor. Die Kantonalverbände können einzelne oder alle E-Learning-Angebote anbieten, sofern das kantonale Gesetz nichts anderes vorschreibt. Über die Anerkennung von E-Learning als zulässige Vorbereitung zu den kantonalen Prüfungen entscheiden der Kantonalverband respektive die kantonale Behörde. Die Zusammenarbeit zwischen GastroSuisse und den Kantonalverbänden ist in einem separaten Reglement geregelt.

## **Anbieter**

Die Kantonalverbände sind zuständig für die obligatorischen Ausbildungs- und Prüfungsanteile. Sie stehen unter der Aufsicht der Kantone. Die freiwilligen Ausbildungs- und Prüfungsteile werden ebenfalls von den Kantonalverbänden angeboten und durchgeführt und stehen unter der Aufsicht der Qualitätssicherungskommission von GastroSuisse.

## **Gleichwertigkeitsbeurteilung**

Die kantonalen Ausbildungs- und Prüfungsteile entsprechen einzelnen oder allen Modulen des Gastro-Grundseminars und werden modulweise als gleichwertig anerkannt. In begründeten Fällen können die erforderlichen Teilabschlüsse durch den schriftlichen Nachweis erbracht werden, dass die Lernziele einer früher erworbenen Lern- oder Arbeitsleistung denjenigen eines oder mehrerer verlangten Module entsprechen, sofern das kantonale Gesetz nichts anderes vorschreibt.

## **Nicht-obligatorische Modulprüfungen**

Für die Durchführung der nicht-obligatorischen Modulprüfungen gelten die Richtlinien der Qualitätssicherungskommission (siehe Prüfungsordnung). Die Modulprüfungen finden gemäss Ausschreibungen der Kantonalverbände statt. Die Anforderungen, die Art und Dauer der Modulprüfungen richten sich nach den Angaben in dieser Wegleitung.

Die Daten der Modulprüfungen für die einzelnen Module werden von den Anbietern öffentlich ausgeschrieben.

## **Zulassung zu den Modulprüfungen**

Zur Modulprüfung wird zugelassen, wer

- a die entsprechenden Gebühren fristgerecht einbezahlt hat
- b die vorgeschriebene Lernzeit der Module absolviert hat oder
- c auf einem anderen Weg die formulierten Lernziele des Moduls erreicht hat und sich der Modulprüfung stellen will

## **Anmeldung**

Direkt bei den durchführenden Kantonalverbänden.

**Kosten**

Die Seminargebühren und die Gebühren für die Modulprüfungen der einzelnen Module werden von den Kantonalverbänden festgelegt.

**Experten**

Für die Durchführung der schriftlichen Modulprüfungen ist der Referent des entsprechenden Moduls zuständig (Wer lehrt, prüft).

**Beurteilung**

Die Modullernzielkontrolle gilt als bestanden, wenn 60% der Prüfungsaufgaben richtig beantwortet sind.

**Gültigkeit der Modulprüfung**

Die Gültigkeit einer Modulprüfung ist auf 3 Jahre beschränkt.

**Wiederholen der Modulprüfung**

Wer eine Modulprüfung nicht bestanden hat, kann jederzeit zu einer Wiederholung zugelassen werden.

**Attest**

Jeder Kandidat, der eine Modulprüfung bestanden hat, erhält ein Attest, worin die Lernziele und Inhalte ausgewiesen sind. Der Anbieter stellt die Atteste aus.

**Akten der Modulprüfung**

Der Kandidat hat keinen Anspruch auf Aushändigung der Aufgaben der einzelnen Modulprüfung. Wer diese nicht bestanden hat, kann sich über seine Modulprüfungs-Arbeit informieren. Der Kantonalverband bezeichnet in Absprache mit dem Referenten Datum und Ort der Prüfungseinsicht. Die Arbeiten der Modulprüfungen werden bei den Kantonalverbänden während 4 Jahren aufbewahrt.

**Zertifikat GastroSuisse**

Nach erfolgreichem Abschluss aller Modulprüfungen kann sich der Teilnehmer bei GastroSuisse zur Zertifikats-Prüfung anmelden. Diese schriftliche, alle Module verbindende Prüfung (ausser kantonales Gastgewerbe-gesetz) dauert 3 Stunden und wird von GastroSuisse durchgeführt. Erfolgreichen Absolventen wird anschliessend das Zertifikat verliehen. Das Prüfungs-Reglement enthält alle Informationen über die Ausschreibung der Zertifikats-Prüfung, die Zulassungsbedingungen, die Anmeldung, die Prüfungsfächer und die übrigen Prüfungsbestimmungen. Reglement und Anmeldeformular können bei GastroSuisse bezogen werden.

## Taxonomie der Lernziele / Kompetenzen

<b>Taxonomiestufe</b>	<b>Erklärung</b>	<b>Beispiele</b>
<b>1 Wissen und Verständnis</b>	Die Kandidierenden müssen den Prüfungsstoff verstehen und insbesondere - Fakten nennen - Fachausdrücke erklären - Zusammenhänge erläutern	Nennen Sie ... Welche Methoden kennen Sie... Zählen Sie die wichtigsten... Erläutern Sie ...
<b>2 Anwendung</b>	Die Kandidierenden müssen das Wissen auf konkrete Situationen anwenden und Probleme in einem vorgeschulten Kontext lösen.  Sie müssen insbesondere - Aufgaben aus einem Stoffgebiet lösen - Verlangte Methoden einsetzen	Berechnen Sie aufgrund Zeigen Sie den Unterschied zwischen ... auf
<b>3 Praxis (Analyse und Synthese)</b>	Die Kandidierenden müssen Problemstellungen analysieren und praxismgerechte Lösungsvorschläge entwickeln und beurteilen.  Sie müssen insbesondere - Situationen untersuchen und die Teile zu einem Ganzen verbinden - Alternativen vergleichen und bewerten	Analysieren Sie die vorliegende Problemstellung Stellen Sie anhand eines praktischen Beispiels die gewählten Instrumente dar Wie interpretieren Sie diese Situation und leiten Sie die Bedeutung für Ihre Arbeit ab Erklären Sie Ihre Schlussfolgerung und begründen Sie ausführlich

## Übersicht der Kompetenznachweise G1-Grundmodule

Themenübersicht	Empfohlene Lernzeit	
	Präsenzunterricht Lektionen	Selbststudium Stunden
<b>G1-Modul Hygiene (Leitlinie GVG) / Gastgewerbliches Recht</b> Lebensmittelrecht Hygiene Selbstkontrolle Kant. Gastgewerbegesetz Alkoholgesetz/Suchtprävention Brandverhütung Arbeitssicherheit/Gesundheitsschutz	56	42
<b>G1-Modul Betriebsführung</b> Marketing Betriebsorganisation Büroorganisation Mitarbeiterführung Angebots- und Preisgestaltung	56	42
<b>G1-Modul Rechnungswesen</b> Einführung ins Rechnungswesen Kennzahlen Betriebsübernahme	56	42
<b>G1-Modul Recht</b> Arbeitsrecht Rechtskunde Vertragslehre Lohnabrechnungen/Sozialversicherungen	48	36
<b>G1-Modul Service/Verkauf</b> Servicekunde Verkaufskunde Getränkekunde	56	42
<b>G1-Modul Küche</b> Infrastruktur im Küchenbereich Ernährungslehre Warenkunde Menükunde Kalkulation Kochkunde Unterhalt/Reinigung/Entsorgung	56	42

# G1-Grundmodul Hygiene (Leitlinie GVG) / Gastgewerbliches Recht

**Kompetenz** Die Kandidatin und der Kandidat kennen die gesetzlichen Vorschriften im Hygienebereich (Lebensmittelrecht und Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe) und führen eine einwandfreie Hygiene-Selbstkontrolle. Die Kandidatin und der Kandidat kennen die gastgewerblichen und sicherheitspolizeilichen Bestimmungen, Gesetze und Vorschriften und setzen diese korrekt um. Sie sorgen für angemessenen Präventionsschutz und fördern die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz im Betrieb.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
<b>Lebensmittelrecht / Hygiene</b>	24	den Zweck der Lebensmittelgesetzgebung begründen und die für das Gastgewerbe wichtigsten gesetzlichen Erlasse sowie das Prinzip der Eigenverantwortung kennen	1
		grundlegende Begriffe des Lebensmittelgesetzes anhand von Beispielen erklären (z.B. Lebensmittel, Zusatzstoffe, Gebrauchsgegenstände)	1
		anhand konkreter Beispiele Auskunft geben über die Kompetenzen der Kontrollorgane und über die ihnen gegebenenfalls zur Verfügung stehenden Rechtsmittel	1
		Speise- und Getränkekarten im Hinblick auf die Bestimmungen über die Deklarationspflicht beurteilen	3
		die Bedeutung der Lebensmittelhygiene im gastgewerblichen Alltag begründen und die wesentlichen Bestimmungen der Hygieneverordnung kennen	1
		die wichtigsten gesundheitsgefährdenden Mikroorganismen nennen und deren Bedeutung für die Praxis erläutern	1
		anhand von Beispielen aufzeigen, wie man die Vermehrung und Übertragung gesundheitsgefährdender Mikroorganismen verhindern bzw. reduzieren kann	1
		die im Hinblick auf die gesundheitliche Gefährdung von Gästen kritischen Lebensmittel nennen, die Gefährdung begründen und geeignete Vorbeugungsmassnahmen im Umgang mit diesen Lebensmitteln vorschlagen	1
		erklären, was unter "Guter Verfahrenspraxis im Gastgewerbe" (GVG) zu verstehen ist und worauf sie in ihren Betrieb konkret achten müssen, um den entsprechenden Anforderungen zu genügen	1
		anhand von Beispielen erklären, was unter dem Begriff "Kontrollpunkt" (CCP) und "Lenkungspunkt" (LP) in den verschiedenen Phasen des Produktionsprozesses zu verstehen ist und wie sie diese in ihren Hygiene-Konzepten festhalten	1
		die hauptsächlichen Ursachen von Lebensmittelvergiftungen erklären	1
		die Grundsätze der persönlichen Hygiene von Mitarbeitenden im Gastgewerbe erläutern und deren Notwendigkeit begründen	1
		angeben, wie sie die gesetzlich vorgeschriebene Mitarbeiterschulung im Betrieb durchzuführen gedenken	1
<b>Empfohlene Lehrmittel</b>	Lebensmittelrecht/Hygiene im Gastgewerbe, GastroSuisse Leitlinie GVG, GastroSuisse, hotelleriesuisse, Cafetiersuisse		
<b>Prüfung</b>	Kantonale Prüfung resp. schriftliche Modulprüfung 30 Minuten		

	<b>Lekti- onen</b>	<b>Lernziele</b>	<b>Taxo- nomie</b>
<b>Gastgewerbegesetz</b>	8	Sinn und Zweck des kantonalen Gastgewerbegesetzes erklären	1
		Die grundlegenden Bestimmungen des kantonalen Gastgewerbegesetzes und der dazugehörenden Verordnungen nennen	1
		Anhand der entsprechenden Gesetzeserlasse die praxisrelevanten Detailvorschriften finden und interpretieren	2,3
		Schriftliche Quellen bzw. Amtsstellen angeben, wo bei Bedarf nähere Informationen eingeholt werden können	1
		Angeben, bei welcher Verbandsstelle sie sich gegebenenfalls in rechtlichen Fragen beraten lassen können und welche weiteren Dienstleistungen angeboten werden	1
<b>Eidg. Alkoholgesetz / Suchtprävention</b>	8	Die für das Gastgewerbe relevanten gesetzlichen Vorschriften über Handel und Verkauf von alkoholischen Getränken nennen	1
		die für das Gastgewerbe relevanten Bestimmungen des Eidg. Alkoholgesetzes (insbesondere die Jugendschutzbestimmungen) praxisgerecht interpretieren	3
		die Deklarationsbestimmungen für das Gastgewerbe in Bezug auf das Alkoholgesetz anwenden	2
		begründen, worin ihre Verantwortung im Rahmen der Suchtprävention besteht	1
		anhand von Beispielen aufzeigen, wie sie sich gegenüber Suchtgefährdeten im Betrieb verhalten	1
		ihre Verantwortung im Bezug auf alkoholisierte Gäste erläutern	1
		angeben, wo sie sich bei Bedarf weitere Information und Beratung verschaffen	1
<b>Brandverhütung</b>	4	die Vorschriften und Pflichten zur Brandverhütung nennen und die Anforderungen an die entsprechende Ausbildung der Mitarbeitenden erläutern	1
		mögliche Brandgefahren in Gastronomiebetrieben nennen und betriebliche wie bauliche Massnahmen zur Brandverhütung vorschlagen	1, 2
		das richtige Verhalten bei Brandausbruch vollständig und korrekt schildern	1
<b>Arbeitssicherheit</b>	8	die Grundlagen über Arbeitssicherheits- und Gesundheitsfragen für die Führungs- und Managementaufgaben kennen	1
		die Forderungen der Branchenlösung betreffend Planung, Umsetzung und Kontrolle der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes im eigenen Betrieb selbständig und effizient umsetzen können	2
<b>Empfohlene Lehrmittel</b>		Betriebsanleitung Arbeitssicherheit, GastroSuisse	
<b>Prüfung</b>		Schriftliche Modulprüfung 45 Minuten	

# G1-Grundmodul Betriebsführung

**Kompetenz** Die Kandidatin und der Kandidat kennen die Grundlagen der Betriebsführung, handeln unternehmerisch und wissen die Anforderungen des Marktes (Gast, Mitarbeitende) zu erfüllen.

	<b>Lekti- onen</b>	<b>Lernziele</b>	<b>Taxo- nomie</b>
<b>Marketing</b>	16	die einfache Selbstanalyse (persönliche Beweggründe, Voraussetzungen, Zielsetzungen) im Hinblick auf ihre zukünftige Tätigkeit im Gastgewerbe vornehmen	2
		grundsätzliche Gesichtspunkte im Zusammenhang mit Fragen der Gästeorientierung und der Marketingphilosophie erläutern	1
		die Elemente und Zielsetzungen eines Marketingkonzeptes nennen und dessen Bedeutung für eine Profilierung im Markt begründen	1
		die wichtigsten Kommunikationsmöglichkeiten kennen	1
		die Notwendigkeit von Innovation und Qualität in Gastronomiebetrieben begründen	1
<b>Betriebs- und Büroorganisation</b>	16	Standardmodelle der Aufbau- und Ablauforganisation eines kleineren Gastronomiebetriebs in den Grundzügen skizzieren	1
		Schnittstellen und deren Bedeutung erklären	1
		erläutern, wie sie den Bürobereich rationell und ökologisch vertretbar organisieren	1
		die wichtigsten Punkte der Büroarbeiten (Debitoren/Kreditoren, Ablage, Inventar) nennen und deren Bedeutung erklären	1
		die wichtigsten Standard-Korrespondenzbriefe schreiben	2
<b>Mitarbeiterführung</b>	8	die verschiedenen Führungsstile beurteilen, deren Auswirkungen kennen und sie entsprechend einsetzen können	1, 2
		die Möglichkeiten der Personalbeschaffung sowie deren Vor- und Nachteile nennen	1
		ein Einführungsprogramm für neue Mitarbeitende erstellen	2
<b>Angebots- und Preisgestaltung</b>	16	ihr Angebot dem Betriebskonzept entsprechend gestalten	2
		die Zusammenhänge zwischen Angebot und Einkauf sowie zwischen Angebot und Küchenorganisation erklären und die wesentlichen Punkte aufzeigen	1
		Angebots-Aktivitäten planen (Aktionswochen)	2
		anhand von Beispielen die elementaren Berechnungsgrundlagen für die Bestimmung der Konsumationspreise erklären	1
		das Angebot für einen kleineren Gastronomiebetrieb bezüglich Leistungen und Preise gestalten bzw. ein bestehendes Angebot beurteilen	3
		Ursachen für schlechte Renditen nennen	1

**Empfohlene Lehrmittel** Skript GastroSuisse

**Prüfung** Schriftliche Modulprüfung 45 Minuten



# G1-Grundmodul Rechnungswesen

**Kompetenz** Die Kandidatin und der Kandidat führen eine ordentliche Buchhaltung, haben die Übersicht über die zahlenmässige Entwicklung des Betriebes und können bei Bedarf entsprechende Massnahmen einleiten.

	<b>Lekti- onen</b>	<b>Lernziele</b>	<b>Taxo- nomie</b>
<b>Einführung ins Rechnungswesen</b>	40	die gesetzlichen Anforderungen für die Buchführung und Bilanzierung eines Gastronomiebetriebes erläutern	1
		das System der doppelten Buchhaltung (Bilanz und Erfolgsrechnung) erklären und einfache Buchungssätze vornehmen	2
		ein Kassabuch eröffnen, führen und abschliessen	2
		die für den Jahresabschluss notwendigen Buchungen vornehmen: Debitoren-, Kreditoren- und Warenvorrats-Veränderungen, transitorische Abgrenzungen, Abschreibungen	2
		konkret beschreiben, wie sie das Rechnungswesen angemessen und zweckmässig organisieren	1
		die für die Zusammenarbeit mit einer Treuhandfirma entscheidenden Kriterien nennen und begründen	1
<b>Kennzahlen</b>	8	die Bedeutung der Liquidität/Zahlungsbereitschaft begründen sowie angeben, welche planerischen Massnahmen sie gewährleisten können	1
		die Rentabilität mit den entsprechenden Formeln berechnen sowie eine Erfolgsrechnung und eine Bilanz anhand branchenbezogener Kennzahlen interpretieren	2, 3
<b>Betriebsübernahme</b>	8	die wesentlichen betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Gesichtspunkte zur Beurteilung einer Betriebsübernahme nennen und erläutern	1
		die verschiedenen Übernahmearten (Kauf, Miete, Gérance, Franchising) mit ihren Vor- und Nachteilen vergleichen und beurteilen	3
		die wichtigsten Finanzierungsregeln erklären	1
		erklären, wie sie bei der Kapitalbedarfsermittlung und - beschaffung vorzugehen haben	1
<b>Empfohlene Lehrmittel</b>		Skript GastroSuisse	
<b>Prüfung</b>		Schriftliche Modulprüfung 45 Minuten	

# G1-Grundmodul Recht

**Kompetenz** Die Kandidatin und der Kandidat kennen die arbeits- und vertragsrechtlichen Bestimmungen im Gastgewerbe. Sie können für ihre Mitarbeitenden die Lohnabrechnungen erstellen und die Beiträge mit den Sozialversicherungen abrechnen.

	<b>Lekti- onen</b>	<b>Lernziele</b>	<b>Taxo- nomie</b>
<b>Arbeitsrecht</b>	16	die Grundsätze des Arbeitsrechtes (insbesondere OR/ ArG/L-GAV) erläutern	1
		einfache arbeitsrechtliche Fälle mit Hilfe der Gesetzesbestimmungen lösen	2
		angeben, auf welche spezifischen Vertragspunkte und Regelungen beim Abschluss eines Arbeits- bzw. Gerantenvertrages zu achten ist	1
		die wichtigsten Vorschriften sowie die Gesetzeserlasse über die Beschäftigung ausländischer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nennen	1
		die verschiedenen Arten von Arbeits- und Aufenthaltsbewilligungen charakterisieren und kennt die zuständigen Amtsstellen	1
<b>Rechtskunde / Vertragslehre</b>	16	die Grundsätze des allgemeinen Vertragsrechts (Form und Entstehung von Verträgen, Mängel bei Vertragsabschluss sowie Vertragserfüllung und Verjährung) erläutern	1
		die wichtigen Punkte aus den für das Gastgewerbe relevanten Vertragsarten (Mietvertrag, Kaufvertrag, Auftrag/Werkvertrag, Gastaufnahmevertrag, Leasing) nennen und die wichtigsten darin festgeschriebenen Rechte und Pflichten erklären	1
		die für einen Gastronomiebetrieb wichtigen Bestimmungen des ausservertraglichen Haftpflichtrechts nennen	1
		die für den gastgewerblichen Alltag wichtigen Bestimmungen des Urheberrechts erläutern und angeben, wo er sich als Urheberrechtsnutzer gegebenenfalls näher informiert	1
<b>Lohnabrechnung / Sozialversicherung</b>	16	den Aufbau und die Grundlagen des Sozialversicherungsrechts erläutern	1
		die Begriffe AHV, IV, EO, ALV, BVG, UVG, Krankenversicherung und Familienzulage erklären und anhand von Fallbeispielen und mit Hilfe von Unterlagen entsprechenden Sozialversicherungsabzüge vornehmen	2
		die zulässigen Lohnsysteme charakterisieren und entsprechende Anwendungsmöglichkeiten anhand von Beispielen aufzeigen	2
		Lohnabrechnungen für fest- und umsatzentlohnte Mitarbeitende sowie für Teilzeitangestellte und Aushilfen anhand des Lohnheftes korrekt erstellen (Quellensteuer, Auszahlung von Ferien und 13. Monatslohn, Anrechnung für Krankheit/Unfall, Abzüge für Sozialversicherungen, Kost und Logis)	2
		die wichtigen Kriterien nennen und begründen, die bei einer Umsatzabrechnung mit den Servicemitarbeitenden zu berücksichtigen sind (z.B. Definition des massgeblichen Umsatzes)	1
		die Konsequenzen mangelhafter Lohnabrechnungen aufzeigen	1
<b>Empfohlene Lehrmittel</b>	L-GAV Gastgewerbe L-GAV Ratgeber, GastroSuisse G.Müller, Einführung in die kfm. Rechtskunde		
<b>Prüfung</b>	Schriftliche Modulprüfung 45 Minuten		

# G1-Grundmodul Verkauf / Service

**Kompetenz** Die Kandidatin und der Kandidat können den Servicebereich organisieren und überwachen. Sie erstellen ihr Getränkeangebot und gestaltet den gastronomischen Verkaufsablauf. Dabei berücksichtigen sie die Erwartungen der Gäste und den Jugendschutz.

	<b>Lekti- onen</b>	<b>Lernziele</b>	<b>Taxo- nomie</b>
<b>Servicekunde</b>	20	über grundlegende Aspekte der Servicekunde (Serviceorganisation, Servicearten, Serviceregeln) Auskunft geben und fähig sein, diese theoretischen Kenntnisse auch praktisch anzuwenden	1, 2
		die wichtigsten Einrichtungen im Servicebereich eines einfacheren Gastronomiebetriebs nennen	1
		die wichtigsten, im Service verwendeten Materialien und Utensilien benennen und deren Verwendungszweck/Handhabung und die Regeln für Unterhalt und Reinigung erläutern	1
		die gängigen Kontrollsysteme, Zahlungsarten und Abrechnungsmöglichkeiten nennen und angeben, welche Punkte dabei besonders zu beachten sind	1
<b>Verkaufskunde</b>	20	das Auftreten der Servicemitarbeitenden sowie deren Wirkung auf den Gast beurteilen	3
		die Wichtigkeit der korrekten Reservationsannahme sowie des Gästeempfanges und der Platzierung erklären	1
		aufzeigen, warum das richtige Verhalten im Service für das Wohlbefinden des Gastes entscheidend ist	1
		die Methoden der Reklamationsbehandlung situativ richtig anwenden	2
		grundlegende Verkaufsregeln und Verkaufstechniken anhand konkreter Beispiele erläutern	1
		Möglichkeiten zur Förderung des aktiven Verkaufes aufzeigen	1
<b>Getränk Kunde</b>	16	die wichtigsten Gruppen nichtalkoholischer und alkoholischer Getränke nennen, die im Gastgewerbe verkauft werden	1
		den Ausschank, die Zubereitung und den Service dieser Getränke erläutern, unter Berücksichtigung der hygienischen Grundsätze	1
		die wichtigen Grundlagen im Zusammenhang mit Einkauf und Kellerbewirtschaftung nennen	1
		eine Getränke- und Weinkarte für einen kleineren Gastronomiebetrieb erstellen, die Umsetzung der Deklarationspflicht richtig vornehmen, das Angebot begründen und die Warenkosten korrekt ermitteln	2
		aufgrund der Sensorikschulung (Degustation) einige typische Weine erklären und beschreiben können	2

<b>Empfohlene Lehrmittel</b>	Skript GastroSuisse Servicelehrbuch
<b>Prüfung</b>	Schriftliche Modulprüfung 45 Minuten

# G1-Grundmodul Küche

**Kompetenz** Die Kandidatin und der Kandidat können den Küchenbereich organisieren und überwachen. Sie erstellen ihr Speiseangebot und gestalten den kochtechnischen Produktionsablauf. Dabei berücksichtigen sie Ernährungsgewohnheiten, Trends und die Gute Herstellungs- und Hygienepraxis.

	<b>Lektio- nen</b>	<b>Lernziele</b>	<b>Taxo- nomie</b>
<b>Betrieb</b>	4	die Aufbau- und Ablauforganisation einer Küche erklären	1
		die gebräuchlichsten Einrichtungen, Kochgeschirrarten, Messer, Werkzeuge, Maschinen und Apparate benennen	1
		die wichtigsten Vorsorgemassnahmen der Berufshygiene erläutern	1
		die wichtigsten Vorsorgemassnahmen der Sicherheit am Arbeitsplatz erläutern	1
		einen wesentlichen Beitrag zur Umsetzung ökologischer Massnahmen im Küchenbereich leisten	2
<b>Ernährung</b>	4	die Grundlagen der Ernährung des gesunden Menschen erklären	1
		den Nährstoffen die wichtigsten Vorkommen zuordnen	1
		die Funktionsweise des Stoffwechsels aufzeigen	1
		verschiedene besondere Kostformen unterscheiden und daraus Empfehlungen ableiten	2
<b>Lebensmittel</b>	8	anhand des Warenflusses die wichtigsten Kriterien des Lebensmitteleinkaufes, der Warenannahme und der Lagerung aufstellen und erklären	1
		die lebensmittelrechtlichen Vorschriften bei der Warenannahme sowie bei der Lagerung beschreiben	1
		die verschiedenen Lebensmittelgruppen unterscheiden	1
		Merkmale der Qualitätsbestimmung bestimmter Lebensmittelgruppen nennen	1
<b>Speiseangebot / Foodmoduling</b>		Speiseangebote nach den allgemeinen Grundsätzen zusammenstellen	2
		Trends und Gästewünsche erkennen und daraus Speisangebote ableiten	2
		verschiedene Angebotstypen unterscheiden	1
<b>Kalkulation</b>	8	die wichtigsten Kostenbegriffe zur Berechnung eines Rezepts erklären	1
		die Warenkosten für ein beliebiges Rezept berechnen	2
<b>Kochen</b>	8	die wichtigsten Garmethoden beschreiben und einzelne Lebensmittel den dafür geeigneten Garmethoden zuordnen	1
		das Prinzip der GVG (Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe) erklären	1
		für ein beliebiges Lebensmittel die passende Schnittart, Garmethode, das geeignete Kochgeschirr und den Kochapparat bestimmen	1
<b>Empfohlene Lehrmittel</b>		Skript GastroSuisse Pauli Lehrbuch der Küche	
<b>Prüfung</b>		Schriftliche Modulprüfung 45 Minuten	

### **Schlussbestimmungen**

Diese Wegleitung ersetzt die bisherige vom August 2011 und tritt mit der Genehmigung der Prüfungsordnung in Kraft.

Zürich, 18. Mai 2016

Die Qualitätssicherungs-Kommission

Muriel Hauser  
Präsidentin