



Gastro-Unternehmerausbildung In drei Stufen. Berufsbegleitend.

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

Einleitung

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

Aufbau des Gastro-Grundseminars

Die Ausbildung ist modular strukturiert, d.h. jedes Modul bildet eine in sich geschlossene Einheit und endet mit einer Lernzielkontrolle. Dadurch können die Module unabhängig voneinander besucht und abgeschlossen werden.

Anbieter

Die Module, inkl. Modullernzielkontrollen, werden von den Kantonalsektionen von GastroSuisse angeboten und durchgeführt. Inhalte und Prüfungsanforderungen müssen den Richtlinien von GastroSuisse entsprechen.

Zertifikat GastroSuisse

Nach erfolgreichem Abschluss aller Modullernzielkontrollen kann sich der Teilnehmer bei GastroSuisse zur Zertifikats-Prüfung anmelden. Diese schriftliche, alle Module verbindende Prüfung (ausser kantonales Gastgewerbegesetz) dauert 3 Stunden und wird von GastroSuisse durchgeführt. Erfolgreichen Absolventen wird anschliessend das Zertifikat verliehen.

Gleichwertigkeitsbeurteilung

In begründeten Fällen können die erforderlichen Teilabschlüsse durch den schriftlichen Nachweis erbracht werden, dass die Lernziele einer früher erworbenen Aus- oder Weiterbildung an einer von GastroSuisse anerkannten Schule denjenigen eines oder mehrerer verlangten Module entsprechen.

Prüfungsreglement

Das Prüfungs-Reglement enthält alle Informationen über die Ausschreibung der Prüfung, die Zulassungsbedingungen, die Anmeldung, die Prüfungsfächer und die übrigen Prüfungsbestimmungen. Reglement und Anmeldeformular können bei GastroSuisse bezogen werden.

Durchführung und Beurteilung der Modullernzielkontrollen

Durchführung, Zeitpunkt

Für die Durchführung der Modullernzielkontrollen gelten die Richtlinien der Prüfungskommission. (siehe Prüfungsreglement)

Die Modullernzielkontrollen finden gemäss Ausschreibungen der Kantonalsektionen statt. Sie beziehen sich in ihrer Ausgestaltung auf die im Modul formulierten Lernziele.

Die Art und die Dauer der einzelnen Lernzielkontrollen sind im Lernzielkatalog festgehalten.

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

Zulassung zu den Modullernzielkontrollen

Zur Modullernzielkontrolle 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 Modullernzielkontrolle stellen will

Anmeldung

Direkt bei den durchführenden Kantonalsektionen von GastroSuisse.

Kosten

Die Seminargebühren und die Gebühren für die Modullernzielkontrollen der einzelnen Module werden von den Kantonalsektionen festgelegt.

Experten

Für die Durchführung der schriftlichen Modullernzielkontrollen 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 Modullernzielkontrollen

Die Gültigkeit einer Modullernzielkontrolle ist auf 3 Jahre beschränkt.

Wiederholen der Modullernzielkontrolle

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

Attest

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

Akten der Modullernzielkontrollen

Der Kandidat hat keinen Anspruch auf Aushändigung der Aufgaben der einzelnen Modullernzielkontrollen. Wer diese nicht bestanden hat, kann sich über seine Modullernzielkontrollarbeit informieren. Die Kantonalsektion bezeichnet in Absprache mit dem Referenten Datum und Ort der Auskunftgabe. Die Arbeiten der Modullernzielkontrollen werden bei der Kantonalsektion während 4 Jahren aufbewahrt.

Taxonomie der Lernziele / Kompetenzen

Taxonomiestufe	Erklärung	Beispiele
1 Wissen und Verständnis	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 ...
2 Anwendung	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
3 Praxis (Analyse und Synthese)	Die Kandidierenden müssen Problemstellungen analysieren und praxisgerechte 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 Grundmodule	Empfohlene Lernzeit	
	Präsenzunterricht Lektionen	Selbststudium Stunden
G1-Modul Hygiene (Leitlinie GVG) Lebensmittelrecht Hygiene Selbstkontrolle	24	18
G1-Modul Gastgewerbliches Recht Kant. Gastgewerbegesetz Alkoholgesetz/Suchtprävention Brandverhütung Arbeitssicherheit/Gesundheitsschutz	32	24
G1-Modul Betriebsführung Marketing Betriebsorganisation Büroorganisation Mitarbeiterführung Angebots- und Preisgestaltung	56	42
G1-Modul Rechnungswesen Einführung ins Rechnungswesen Kennzahlen Betriebsübernahme	56	42
G1-Modul Recht Arbeitsrecht Rechtskunde Vertragslehre Lohnabrechnungen/Sozialversicherungen	48	36
G1-Modul Service/Verkauf Servicekunde Verkaufskunde Getränk Kunde	56	42
G1-Modul Küche Infrastruktur im Küchenbereich Ernährungslehre Warenkunde Menükunde Kalkulation Kochkunde Unterhalt/Reinigung/Entsorgung	56	42

G1-Grundmodul Hygiene (Leitlinie GVG)

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.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Lebensmittelrecht / Hygiene	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

Empfohlene Lehrmittel	Lebensmittelrecht/Hygiene im Gastgewerbe, GastroSuisse 2011 Leitlinie GVG, GastroSuisse, hotelleriesuisse, Cafetiersuisse, 2011
Prüfung	Kantonale Prüfung resp. schriftliche Modulprüfung 30 Minuten

G1-Grundmodul Gastgewerbliches Recht

Kompetenz 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
Gastgewerbegesetz	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
Eidg. Alkoholgesetz / Suchtprävention	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
Brandverhütung	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
Arbeitssicherheit	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
Empfohlene Lehrmittel	Betriebsanleitung Arbeitssicherheit, GastroSuisse 2011		
Prüfung	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.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Marketing	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
Betriebs- und Büroorganisation	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
Mitarbeiterführung	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
Angebots- und Preisgestaltung	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.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Einführung ins Rechnungswesen	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
Kennzahlen	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
Betriebsübernahme	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
Empfohlene Lehrmittel	Skript GastroSuisse		
Prüfung	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.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Arbeitsrecht	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
Rechtskunde / Vertragslehre	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
Lohnabrechnung / Sozialversicherung	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
Empfohlene Lehrmittel	L-GAV Gastgewerbe L-GAV Ratgeber, GastroSuisse 2010 G.Müller, Einführung in die kfm. Rechtskunde		
Prüfung	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.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Servicekunde	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
Verkaufskunde	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
Getränkekunde	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

Empfohlene Lehrmittel	Skript GastroSuisse Servicelehrbuch
Prüfung	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.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Betrieb	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
Ernährung	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
Lebensmittel	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
Speiseangebot / Foodmoduling		Speiseangebote nach den allgemeinen Grundsätzen zusammenstellen	2
		Trends und Gästewünsche erkennen und daraus Speisangebote ableiten	2
		verschiedene Angebotstypen unterscheiden	1
Kalkulation	8	die wichtigsten Kostenbegriffe zur Berechnung eines Rezepts erklären	1
		die Warenkosten für ein beliebiges Rezept berechnen	2
Kochen	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

Empfohlene Lehrmittel	Skript GastroSuisse Pauli Lehrbuch der Küche
Prüfung	Schriftliche Modulprüfung 45 Minuten